



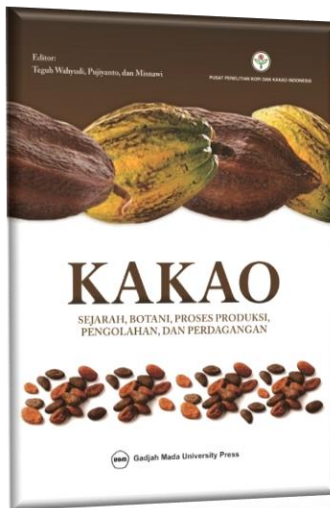
# NEWSLETTER

UPT PERPUSTAKAAN INSTIPER YOGYAKARTA

Edisi 01, No.3, September 2018

## KAKAO

*Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan & Perdagangan*



Kakao merupakan komoditas perkebunan yang dalam beberapa dekade ini telah terbukti mampu menjadi sumber pendapatan memadai dan memberikan kesejahteraan yang baik bagi para petani. Komoditas kakao juga mampu berperan sebagai pengungkit pertumbuhan ekonomi terutama di wilayah pedesaan di sentra-sentra produksi. Selain itu, kakao juga memberi andil nyata bagi perolehan devisa negara dan menyerap lebih dari satu juta tenaga kerja yang terlibat di sektor produksi maupun pengolahan dan perdagangan. Mengingat perannya yang sangat besar tersebut, kakao telah ditetapkan oleh pemerintah sebagai komoditas prioritas untuk terus

dikembangkan. Fakta menunjukkan adanya peningkatan secara terus-menerus kebutuhan kakao dunia, sehingga pada masa-masa mendatang harga kakao diperkirakan akan tetap baik sehingga pengembangan kakao ke wilayah sentra produksi yang baru untuk mengisi sebagian kebutuhan dunia perlu terus dilakukan. Hasil riset menunjukkan bahwa di Indonesia masih tersedia lahan sangat luas yang cocok untuk kebutuhan pengembangan tersebut.



## Mitos vs Fakta

*Kakao → Cokelat*

### MITOS

Mengonsumsi cokelat dapat menyebabkan kerusakan gigi.

### FAKTA

Perlu diketahui bahwa cokelat mengandung *polyhydroxyphenol* yang mencegah berkembangnya mikroba dalam mulut. Cokelat juga mengandung *flour* yang baik untuk gigi serta fosfat yang menetralkan keasaman yang ditimbulkan oleh gula. Malas menggosok gigi setelah memakan cokelat adalah penyebab gigi rusak. Tim peneliti dari *Eastman Dental Center, Rochester, AS*, menyebutkan cokelat mampu menjegal perkembangan bakteri mulut penyebab kerusakan gigi, berkat kandungan fosfatnya yang tinggi. Dari sekian jenis cokelat olahan, cokelat susu memiliki kemampuan paling rendah dalam mengendalikan bakteri. Karena cokelat susu mengandung campuran cocoa paling sedikit.

“If **You** Are Working On **Something** That You **Really Care** About, You **Don't Have** To Be **Pushed**. The **Vision** Pulls You.”

- Steve Jobs -

Revitalisasi area kakao yang sudah ada dan pengembangan ke wilayah sentra baru merupakan tindakan yang harus dilakukan oleh semua pemangku kepentingan perkakaoan nasional untuk mewujudkan Indonesia sebagai produsen terbesar kakao dunia. Buku ini merupakan salah satu wujud sumbangsih para peneliti di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia untuk berpartisipasi dalam pengembangan agribisnis dan agroindustri kakao Indonesia. Penyusunan buku ini didasarkan pada hasil-hasil riset selama puluhan tahun dan pengalaman praktik di lapangan maupun analisis mendalam dari para pakar yang telah mendedikasikan diri bagi kemajuan perkakaoan nasional.

Buku ini menyajikan analisis ilmiah dan pedoman praktik pengelolaan produksi yang berkelanjutan. Selaku Direktur Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, saya mengucapkan terima kasih kepada para penulis yang telah mencurahkan segenap daya dan upaya untuk mewujudkan karya ilmiah ini. Selain itu, ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu terwujudnya penerbitan buku ini. Diharapkan buku ini menjadi pelita yang mampu memberikan penerangan untuk memberi arah menuju terwujudnya kejayaan kakao Indonesia.



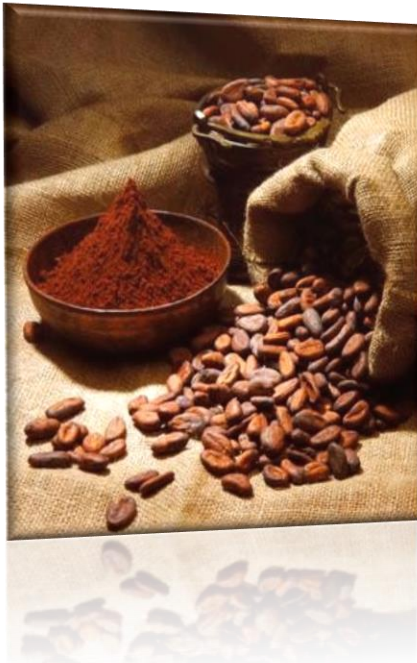
**TAHUKAH  
KAMU??**

Hari cokelat internasional merupakan perayaan yang muncul di Amerika Serikat pada tanggal 13 September. Hari perayaan ini jatuh pada hari ulang tahun Milton S. Hershey pendiri The Hershey Company



# ENGLISH CORNER

## ONE OF THE BENEFITS OF CHOCOLATE



Dark chocolate is loaded with nutrients that can positively affect your health. Made from the seed of the cocoa tree, it is one of the best sources of antioxidants on the planet. Studies show that dark chocolate (not the sugary crap) can improve your health and lower the risk of heart disease. ORAC stands for "oxygen radical absorbance capacity." It is a measure of the antioxidant activity of foods. Basically, researchers set a bunch of free radicals (bad) against a sample of a food and see how well the antioxidants in the food can "disarm" the radicals. The biological relevance of ORAC values is questioned, because it's measured in a test tube and may not have the same effect in the body. However, it is worth mentioning that raw, unprocessed cocoa beans are among the highest-scoring foods that have been tested. Dark chocolate is loaded with organic compounds that are biologically active and function as antioxidants.

These include polyphenols, flavanols and catechins, among others. One study showed that cocoa and dark chocolate had more antioxidant activity, polyphenols and flavanols than any other fruits tested, which included blueberries and acai berries.

# LIBRARY CORNER

Today, The Instiper Central Library does not accept the thesis in printed form.

You can upload your thesis online through [repostitory.instiperjogja.ac.id](http://repostitory.instiperjogja.ac.id) by entering a username and password.

**How to login?**

**Username : SKRIPSI**

**Password : INSTIPER**

Notice :

**YOU'VE TO FILL USERNAME AND PASSWORD BY CAPITAL LETTER**

did  
you  
know



**Milk** and dark **chocolate** come from the **cacao bean**, which grows on the **cacao tree**, an **evergreen** from the family **Malvaceae** other **members** of the **family** include okra and cotton. **This makes** the most **important** part of the **sweet** treat a **vegetable**