

## PEPTIDA BIOAKTIF DARI BIJI KAKAO (*THEOBROMA CACAO L.*) INFERIOR (PEPTICOCOA) SEBAGAI INGRIDIEN PANGAN FUNGSIONAL ANTIKOLESTEROL

Nurul Isnaini Fitriyana, S.TP.,MP.  
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember

### ABSTRAK

Peptida bioaktif merupakan senyawa bioaktif hasil pemecahan protein oleh enzim. Biji kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan sumber protein alami yang dapat digunakan untuk memproduksi peptida bioaktif dengan bantuan enzim protease hidrofobik (*thermolysin*). Biji kakao yang digunakan adalah biji kakao inferior yang tidak lolos sortasi karena terserang hama, tidak terfermentasi sempurna, pecah, dan sebagainya. Isolasi protein dari biji kakao inferior dengan metode fraksinasi menggunakan ammonium sulfat. Pengujian *in vivo* sifat hipokolesterolemik dilakukan pada mencit putih jantan galur Balb-C yang diberi makanan diet tinggi lemak (MDTL). Hewan uji dikelompokkan menjadi 5 kelompok masing-masing 6 mencit j setiap kelompok. Kelompok kontrol hanya diberikan MDTL, kelompok perlakuan diberikan MDTL dan peptida bioaktif (*Pepticocoa*) dengan beberapa tingkat konsentrasi berbeda. *Pepticocoa* dengan konsentrasi 0,027% mampu menurunkan level kolesterol total dan LDL hewan coba. *Pepticocoa* dapat digunakan sebagai ingridien pangan fungsional antikoolesterol.

*Kata Kunci:* peptida bioaktif, hipokolesterolemik, biji kakao (*Theobroma cacao L.*), protease hidrofob