

Judul Hasil Penelitian dan Pengembangan 2009

No.	Judul Penelitian	Peneliti
1.	Pembuatan Hand and Body Lotion dari Lemak Kakao	Siti Ramlah
2.	Inkubator Bisnis	P.Natsir Lateng
3.	Pengembangan Produk SPA : Sabun Superlux dari Lemak Kakao	Asma Assa
4.	Pengembangan Produk Minuman dan Candy Berbasis Rempah	Rosniati

Judul Hasil Penelitian dan Pengembangan Tahun 2010

No	Judul Penelitian	Peneliti
1.	Pengaruh Temperatur Roasting dan Alkalisasi terhadap jenis warna dan mutu bubuk kakao	Justus E. Loppies
2.	Pemanfaatan Pulp Kakao Sebagai Bioetanol	Rosniati
3.	Pengembangan Produk Pangan dari Kedelai dan Kakao	Siti Ramlah
4.	Pembuatan Partikel Pembawa Obat Solidlipid Nanoparticle (SLN) dari Lemak Kakao	Suprapti

Judul Hasil Penelitian dan Pengembangan Tahun 2011

No.	Judul Penelitian	Peneliti
1.	Pembuatan Makanan Kesehatan dari Pasta Cokelat Non Fermentasi Kaya Polifenol	Suprapti
2.	Pembuatan Tablet Efervescent Cokelat Jahe dan Cokelat Kayu Manis	Justus E. Loppies
3.	Pembuatan Krim Anti Aging Perpaduan Polifenol Kakao dengan Aloe Vera dan Rumput Laut	Eky Y. Ristanti
4.	Desain dan Unjuk Keja Alat Tempering Tipe Silinder Berjaket Air	M. Ruslan
5.	Penentuan Umur Simpan Cokelat Oles dengan Metode ASLT Kadar Air Kritis	Lawa Rifai

Judul Hasil Penelitian dan Pengembangan Tahun 2012

No.	Judul Penelitian	Peneliti
1.	Pembuatan Minuman Moka Jahe dari Biji Kakao Fermentasi	Suprapti
2.	Penyusunan Pohon Industri Kakao sebagai Referensi Pengembangan Industri dan Riset Kakao	Muh. Ruslan Yunus
3.	Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal (Kedelai dan Jagung) sebagai Bahan Substitusi Susu Bubuk dan Lesitin dalam Pembuatan Produk Cokelat Batangan	Rosniati
4.	Pembuatan Hand and Body Lotion dari Lemak Kakao	Siti Ramlah
5.	Pemanfaatan Biji Kakao untuk Perawatan Kulit	Lawa Rifai
6.	Modifikasi Alat Roasting Tipe TC-20 dengan Sistem Pengabutan Uap dan Alkali	Justus E. Loppies

Judul Hasil Penelitian dan Pengembangan Tahun 2013

No.	Judul Penelitian	Peneliti
1.	Kajian Finger Print Mutu Biji Kakao (Komponen Organik) Di Sulawesi Selatan.	Suprapti
2.	Desain dan Uji Performa Dry-Agglomeration Crystallizer untuk Pembuatan Minuman Serbuk Berbasis Kakao	Muh. Ruslan Yunus
3.	Formulasi Candy Cokelat Untuk Makanan Kesehatan	Siti Ramlah
4.	Penyempurnaan Sistem Termal dan Sistem Kontrol Pada Alat Tempering Cokelat Tipe Silinder Berjacket	Justus Elisa Loppies
5.	Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Kakao dengan Suplemen Serat, Protein, Vitamin dan Mineral dari Jagung Manis dan Kacang Hijau	Rosniati
6.	Pengembangan Pemanfaatan Biji Kakao Non Fermentasi dan Kulit Biji Sebagai Bahan Komponen Aktif Pasta Gigi	Medan Yumas
7.	Pembuatan Masker Wajah dari Biji Kakao Non Fermentasi	Wahyuni
8.	Pembuatan Alas Bedak Tabir Surya Berbahan Aktif Polifenol Kulit Buah Kakao	Lawa Rifai
9.	Peningkatan Mutu Produk Sabun Spa Dari Lemak Kakao	Asma Assa

Judul Hasil Penelitian dan Pengembangan Tahun 2014

No.	Judul Penelitian	Peneliti
1.	Pemanfaatan Kulit Buah Kakao untuk Pembuatan Arang dan Asap Cair	Justus Elisa Loppies
2.	Pengembangan Produk Kosmetik Berbasis Lemak Kakao	Netty Duma
3.	Diversifikasi Produk Biji Kakao Menjadi Dark dan White Chocolate	Siti Ramlah
4.	Kajian Finger Print Mutu Biji Kakao (Komponen Organik) di Sulawesi Barat dan Sulawesi Tenggara	Siti Ramlah
5.	Pembuatan Alat Kristalisasi Portabel	Muh. Ruslan Yunus