

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L.) dikenal sebagai bahan baku cokelat. Kakao merupakan salah satu hasil perkebunan yang dapat memberikan kontribusi untuk peningkatan devisa Indonesia, karena kakao memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Kongor *et al.*, 2016). Proses pengolahan buah kakao sebagai bahan baku cokelat meliputi sortasi, pemeraman, pengupasan, fermentasi, perendaman dan pencucian, pengeringan, penentuan mutu biji kakao, serta pengemasan dan penyimpanan (Badan Litbang Pertanian, 2013). Pada umumnya, masyarakat Indonesia mengkonsumsi kakao dalam bentuk olahan yang dibedakan menjadi cokelat instan, seperti *hot chocolate drink* dan cokelat bubuk yang digunakan dalam pembuatan kue atau roti. Berdasarkan hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) oleh Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi kakao di Indonesia tahun 2015 dalam bentuk cokelat instan sebesar 39 gr/kapita dan dalam bentuk cokelat bubuk sebesar 28,9 kg/kapita (Siagian, 2017).

Cokelat merupakan hasil pengolahan biji buah kakao yang memiliki tekstur halus dan dapat meleleh dengan lembut didalam mulut, serta memiliki cita rasa dan aroma yang khas (Wahyudi *et al.*, 2008). Cokelat merupakan salah satu jenis makanan yang banyak digemari oleh masyarakat, mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan orang dewasa. Cokelat mengandung theobromin dan kafein yang bertindak untuk meningkatkan *mood*. Cokelat juga dapat merangsang otak untuk memproduksi dopamin dan melepaskan lebih banyak senyawa β -endorphine yang mendorong timbulnya rasa senang. Oleh karena itu, masyarakat mengenal cokelat sebagai *moodbooster*. Selain itu, cokelat juga memiliki

aktivitas antioksidan yang kuat karena adanya fenol dan flavonoid. Aktivitas antioksidan dalam cokelat dipengaruhi oleh komposisi dan metode pengolahan biji kakao. Dengan meningkatnya derajat pemanggangan, maka semakin tinggi aktivitas antioksidan yang hilang (Suprapti *et al.*, 2011).

Salah satu bentuk produk olahan cokelat yang banyak digemari oleh masyarakat adalah cokelat batang. Proses pengolahan cokelat batang meliputi tahap pencampuran, pelembutan, penghalusan (*conching*), *tempering*, dan pencentakkan (Indarti *et al.*, 2013). Cokelat batang merupakan produk hasil proses pencampuran lemak kakao, cokelat bubuk (*cocoa powder*), susu *skim* bubuk, pemanis, dan lesitin. Salah satu alasan cokelat batang banyak digemari oleh masyarakat adalah karena memiliki rasa yang manis. Sebagian besar masyarakat ketika mengalami *stress* akan cenderung mengkonsumsi makanan yang memiliki rasa manis (Claresta dan Purwoko, 2017). Pada saat mengkonsumsi makanan yang manis, terjadi peningkatan produksi hormon serotonin di otak. Hormon serotonin mempengaruhi *mood* dan suasana hati seseorang, sehingga dapat menimbulkan perasaan senang dan menurunkan *stress*. Namun, jika mengkonsumsinya secara berlebihan di kala *stress*, maka akan memicu timbulnya penyakit.

Saat ini, masyarakat masih memiliki persepsi (pengetahuan dan motivasi) yang berbeda-beda dalam mengkonsumsi produk cokelat, baik bersifat positif maupun negatif. Masyarakat yang memiliki persepsi positif mengemukakan bahwa cokelat berperan penting dalam menjaga kesehatan tubuh, sedangkan masyarakat yang memiliki persepsi negatif antara lain mengemukakan bahwa mengkonsumsi cokelat dapat menyebabkan kegemukan (Riyanto, 2013). Aspek persepsi masyarakat sangat penting dalam pengembangan produk cokelat batang, karena sangat menentukan tingkat penerimaan.

Pada penelitian ini dilakukan inovasi pengembangan produk cokelat batang yaitu cokelat batang madu. Umumnya, bahan pemanis yang digunakan dalam produk cokelat batang adalah gula putih (sukrosa). Sukrosa merupakan zat pemanis yang tinggi kalori. Jumlah kalori dalam sukrosa sebesar 3,94 kal/g (Kementrian Kesehatan RI, 2018). Mengonsumsi sukrosa dalam jumlah yang berlebihan/melebihi batas maksimum dapat mengakibatkan tingginya kadar gula dalam tubuh sehingga mengakibatkan diabetes, gigi berlubang, serta menyebabkan kegemukkan (Raini dan Isnawati, 2011). Untuk mengurangi resiko tersebut, maka penggunaan sukrosa dapat dikurangi dan digantikan dengan zat pemanis lain yang rendah kalori seperti madu.

Menurut Purbaya (2007), tingkat kemanisan madu mencapai 1 setengah kali dari sukrosa. Madu memiliki kalori yang lebih rendah dari sukrosa yaitu 2,94 kal/g (Kementrian Kesehatan RI, 2018). Madu memiliki aktivitas antioksidan karena mengandung vitamin A, B₁, B₂, B₃, B₆, C, E, enzim (seperti glukosa oksidase dan katalase), asam fenolik, flavonoid, dan β -karoten (Sudaryanto, 2010). Selain itu, penambahan madu sebagai alternatif pemanis juga memiliki nilai fungsional, yaitu sebagai antimikroba.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis persepsi (pengetahuan dan motivasi) masyarakat dalam mengonsumsi produk cokelat dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk cokelat batang madu.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengetahuan terhadap produk cokelat?
- b. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk cokelat batang madu secara organoleptik?

1.3. Tujuan

- a. Mengetahui pengetahuan masyarakat terhadap produk coklat.
- b. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap coklat batang madu secara organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Mengembangkan produk coklat batang, serta meningkatkan pemanfaatan madu dalam pengolahan produk pangan.