

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil tanaman kakao terbesar ketiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditas unggulan sub sektor perkebunan Indonesia yang berpotensi besar dengan luas areal perkebunan dan produksi yang cenderung terus meningkat tiap tahunnya (Aprillia dan Suryadarma, 2020). Pada tahun 2019, Indonesia mampu memproduksi kakao hingga 774,2 ribu ton. Sulawesi Tenggara menjadi provinsi penghasil kakao terbesar dengan menyumbangkan 18% dari total produksi, disusul Sulawesi Tengah sebanyak 16%, Sulawesi Selatan sebanyak 15%, Sulawesi Barat sebanyak 9%, Sumatera Barat sebanyak 8%, dan 33% disumbangkan oleh 28 provinsi lainnya (Badan Pusat Statistik, 2020).

Selai coklat atau *chocolate spread* menjadi salah satu pemanfaatan kakao yang dapat dilakukan. Selai atau *jam* adalah makanan setengah padat yang terbuat dari buah-buahan ataupun produk olahan lain, seperti lemak kacang untuk selai kacang, mentega coklat dan tepung coklat untuk selai coklat. Mentega coklat dan tepung coklat kemudian akan ditambahkan gula pasir sehingga dihasilkan kandungan total padatan minimal 65% (Ginting, 2011). Selai coklat pada umumnya digunakan sebagai olesan pada permukaan roti (Aprillia dan Suryadarma, 2020). Selai coklat yang baik akan memiliki cita rasa *creamy*, konsistensi yang ringan, dan tidak mengalami pemisahan minyak selama masa simpannya yang berkisar 6-12 bulan (Said *et al.*, 2019).

Penambahan pasta kacang dapat dilakukan pada produk selai coklat sebagai salah satu bentuk inovasi untuk meningkatkan cita rasa. Beberapa produsen telah melakukan hal ini, tetapi jenis kacang yang digunakan umumnya adalah hazelnut dan almond. Kedua jenis kacang ini ketersediaannya masih terbatas di Indonesia, serta harganya cukup mahal. Maka dari itu, kacang tanah yang sudah melimpah di Indonesia diharapkan dapat menggantikan peran kacang hazelnut dan almond dalam produk selai coklat. Kacang tanah

(*Arachis hypogaea* L.) adalah tanaman *leguminosae* yang sudah dikenal dan dibudidayakan di Indonesia dan salah satu jenis kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kacang tanah termasuk penghasil minyak/lemak yang bisa dimakan (*edible oil*). Kandungan minyak tersebut tergolong cukup tinggi, berkisar 35-55% (Prihandana dan Hedroko, 2008). Kandungan minyak yang tinggi dapat menghasilkan cita rasa yang gurih, khususnya pada produk kacang goreng (Gardjito, 2013). Dengan demikian, perlu dilakukan penelitian konsentrasi penambahan pasta kacang yang tepat untuk menghasilkan selai cokelat dengan cita rasa yang disenangi, serta memiliki sifat fisikokimia yang semakin baik, di antaranya kadar air,  $A_w$ , kadar protein, kadar lemak, dan daya oles.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi pasta kacang terhadap sifat fisikokimia serta organoleptik produk selai cokelat?

## **1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi pasta kacang terhadap sifat fisikokimia serta organoleptik produk selai cokelat.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Menghasilkan formulasi dengan perpaduan antara pasta kacang dan selai cokelat yang tepat dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik.