

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao*) merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan Indonesia yang bijinya dapat diolah menjadi produk kakao dan coklat. Berdasarkan data *Food and Agricultural Organization* (FAO) tahun 2018, Indonesia merupakan negara penghasil biji kakao terbesar ketiga setelah Pantai Gading dan Ghana, dengan nilai produksi mencapai 593.832 ton (Media Perkebunan, 2020). Indonesia sebagai salah satu negara produsen kakao terbesar di dunia memiliki ketersediaan kakao yang sangat melimpah, sehingga industri pengolahan kakao merupakan salah satu sektor industri yang sangat potensial untuk dikembangkan.

Konsumsi produk olahan kakao di Indonesia pada tahun 2002-2007 tergolong rendah, yaitu hanya sebesar 0,02-0,04 kg/kapita/tahun (Nuryati dan Yasin, 2016). Rendahnya konsumsi produk olahan kakao dalam negeri menyebabkan industri pangan pengolahan kakao kurang berkembang di Indonesia. Hingga tahun 2007, sekitar 74% kakao yang dihasilkan oleh negara diekspor dalam bentuk biji dan hanya sebagian kecil yang diolah menjadi produk olahan kakao (Departemen Perindustrian, 2007). Pada tahun 2017, konsumsi produk olahan kakao di Indonesia meningkat drastis menjadi 0,4 kg/kapita/tahun, dengan pertumbuhan sebesar 10% per tahunnya (Swiss Business Hub Indonesia, 2019). Seiring dengan adanya peningkatan konsumsi kakao di Indonesia, industri pangan pengolahan kakao dalam negeri mulai berkembang. Faktanya, saat ini Indonesia merupakan negara pengolah produk kakao olahan terbesar ke-3 setelah Belanda dan Pantai Gading (Majalah Hortus Archipelago, 2019). Salah satu produk pangan olahan kakao yang cukup berkembang di Indonesia adalah selai coklat.

Selai coklat merupakan pasta kental dengan rasa coklat, yang seringkali dikonsumsi sebagai olesan pada roti tawar, panekuk, *waffle*, atau biskuit (Said et al., 2019). Selai coklat umumnya dibuat dengan bubuk kakao, minyak nabati, gula, dan perisa tambahan yang dicampur dan dipanaskan bersama. Seiring dengan berkembangnya

pasar selai cokelat, mulai bermunculan berbagai inovasi produk selai cokelat dengan varian yang beraneka ragam. Salah satu varian selai cokelat yang cukup digemari oleh masyarakat adalah selai cokelat *crunchy*.

Selai cokelat *crunchy* dibuat dengan bahan-bahan dan proses pengolahan yang serupa dengan selai cokelat biasa. Yang menjadi keunikan dari selai cokelat *crunchy* adalah sensasi renyah yang diberikan ketika selai dikonsumsi. Sensasi renyah tersebut berasal dari bahan *crunchy* yang ditambahkan pada selai cokelat. Bahan *crunchy* yang umum digunakan adalah berbagai jenis kacang-kacangan dan malt (Khou, 2014). Kacang-kacangan dan malt, selain memberikan sensasi renyah, juga berperan dalam memberikan citarasa yang lebih kaya dan khas. Namun, adanya alergi kacang dan harga malt yang cukup mahal membuat selai cokelat *crunchy* komersial tidak dapat dikonsumsi atau dijangkau oleh sebagian kelompok masyarakat. Bahan lain yang berpotensi untuk digunakan sebagai alternatif bahan *crunchy* adalah *rice crispy*.

Rice crispy adalah sereal yang terbuat dari beras dan pasta gula yang dimasak, dikeringkan, dipanggang, dan mengembang membentuk lapisan kulit/dinding yang sangat tipis dengan struktur internal yang berongga. *Rice crispy* memiliki bentuk yang menyerupai butiran beras yang lonjong dengan diameter $\pm 0,5$ cm dan panjang ± 1 cm, berwarna cokelat muda, beraroma harum, bertekstur renyah, serta memiliki rasa manis (Jauhariyah dan Ayustaningwarno, 2013). *Rice crispy* yang berbahan dasar beras memiliki tingkat alergenitas rendah serta memiliki harga yang terjangkau dan mudah diperoleh, sehingga dapat digunakan sebagai alternatif bahan *crunchy* pengganti kacang-kacangan dan malt pada pembuatan selai cokelat *crunchy*. *Rice crispy* dapat ditambahkan dalam bentuk hancuran berukuran 1-3 mm agar dapat memberikan selai cokelat *crunchy* karakteristik yang renyah dan kemudahan untuk dioleskan.

Bahan *crunchy* yang digunakan sangat menentukan kualitas produk, karena merupakan bahan yang memberikan keunikan pada selai cokelat *crunchy*. Salah satu faktor penting yang perlu diperhatikan adalah konsentrasi bahan *crunchy* yang digunakan. Selai cokelat *crunchy* diinginkan memiliki tekstur yang renyah namun tetap

mudah dioleskan, serta memiliki stabilitas daya simpan yang panjang. Hingga saat ini, selai coklat *crunchy* yang dibuat dengan *rice crispy* sebagai bahan *crunchy* masih belum banyak ditemui di pasaran dan belum banyak diteliti, sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh perbedaan konsentrasi *rice crispy* terhadap karakteristik selai coklat *crunchy* yang dihasilkan.

Rentang konsentrasi *rice crispy* yang akan diteliti adalah 6%, 8%, 10%, 12%, 14%, 16%, dan 18% b/b. Kisaran ini didapatkan dari hasil orientasi pembuatan selai coklat *crunchy*. Konsentrasi *rice crispy* dibawah 6% menghasilkan selai coklat *crunchy* dengan *rice crispy* yang terlalu sedikit, sehingga belum memiliki tekstur renyah yang diinginkan. Sementara itu, konsentrasi *rice crispy* di atas 18% menyebabkan selai coklat *crunchy* menjadi terlalu padat dan sulit untuk dioleskan. Perbedaan konsentrasi *rice crispy* diduga akan mempengaruhi karakter fisikokimia dan organoleptik selai coklat *crunchy*.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi *rice crispy* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai coklat *crunchy*?

1.3. Tujuan Penelitian

Menjelaskan pengaruh perbedaan konsentrasi *rice crispy* terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai coklat *crunchy*.

1.4. Manfaat Penelitian

Memberikan referensi/acuan konsentrasi *rice crispy* yang dapat digunakan sebagai dasar pengembangan selai coklat *crunchy*.