

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Chocolate spread slice merupakan salah satu hasil inovasi produk olahan kakao yang berpotensi untuk dikembangkan. Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan tanaman perkebunan yang berasal dari Amerika Selatan dan telah dikembangkan hampir di seluruh dunia (Afoakwa, 2010). Indonesia merupakan negara penghasil kakao ketiga di dunia dengan produksi yang terus tumbuh 3,5% tiap tahunnya. Data dari Badan PBB untuk Pangan dan Pertanian (FAO) menyebutkan, Indonesia memproduksi 574.000 ton kakao di tahun 2010. Jumlah produksi kakao tersebut sekitar 16% dari produksi kakao secara global (Zakiya dan Pramesti, 2012). Jumlah produksi kakao yang melimpah dan terus meningkat memungkinkan dilakukannya inovasi produk pangan berbasis kakao di Indonesia.

Chocolate spread merupakan salah satu produk olahan kakao yang sudah banyak dikenal dan digemari oleh masyarakat. *Chocolate spread* adalah selai dengan rasa coklat yang umumnya dijual dalam stoples kaca dan dikonsumsi dengan cara dioleskan pada roti tawar atau jenis-jenis kue lainnya, seperti *waffles* dan *pancakes*. Bahan dasar pembuatan *chocolate spread* adalah coklat dengan bahan tambahan lain seperti margarin, susu, gula, dan bahan pengemulsi (*emulsifier*). Kekurangan yang dimiliki oleh *chocolate spread* adalah kurang praktis dan mudah mengalami pemisahan lemak (kerusakan sistem emulsi) jika disimpan terlalu lama.

Chocolate spread slice merupakan salah satu upaya untuk mengatasi kekurangan yang dimiliki oleh *chocolate spread*. Keunggulan yang dimiliki *chocolate spread slice* dibandingkan dengan *chocolate spread* adalah lebih praktis. *Chocolate spread slice* menjadi lebih praktis karena memiliki

bentuk dan ukuran *slice* yang sudah disesuaikan dengan bentuk roti tawar sehingga lebih mudah disiapkan. Sistem pengemasan dengan menggunakan plastik untuk masing-masing *slice* sebagai kemasan primer dan kemasan sekunder untuk mengemas beberapa *slice* membuat *chocolate spread slice* lebih mudah dibawa dan disimpan kembali, serta meminimalkan terjadinya kontaminasi yang dapat menyebabkan kerusakan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *chocolate spread slice* tidak jauh berbeda dengan *chocolate spread* pada umumnya yaitu coklat, margarin, susu, gula, dan bahan pengemulsi. Namun tekstur *chocolate spread* yang lunak menyebabkan perlu ditambahkan *gelling agent* untuk membentuk *slice* dengan tekstur yang padat.

Gelling agent yang digunakan dalam pembuatan *chocolate spread slice* adalah gelatin dan agar batang. Gelatin merupakan hidrokoloid dari golongan protein yang didapatkan dari hidrolisis kolagen (Ward dan Courts, 1977 dalam Suhenry dkk., 2015). Gelatin umumnya digunakan sebagai bahan penstabil, bahan pengental, dan pembentuk gel. Gel yang dibentuk oleh gelatin memiliki sifat lumer di dalam mulut, namun tekstur *slice* yang dihasilkan masih kurang padat. Agar batang merupakan agar murni tanpa tambahan bahan lain yang didapatkan dari rumput laut. Agar merupakan hidrokoloid dari golongan polisakarida yang memiliki kekuatan gel yang sangat kuat dan mampu memperkokoh tekstur *chocolate spread slice* yang dihasilkan. Pemanfaatan agar dalam industri pangan berkaitan dengan sifat gel yang baik, tingginya histeresis, kemampuan *thermoreversible*, serta *melting point* yang tinggi.

Chocolate spread slice membutuhkan penambahan agar batang dengan konsentrasi yang tepat sehingga dapat terbentuk gel yang baik. Penggunaan konsentrasi agar batang yang terlalu sedikit (< 2%) dapat menghasilkan *chocolate spread slice* yang kurang kompak sehingga mudah

hancur, sedangkan penggunaan konsentrasi agar batang yang terlalu tinggi (> 5%) dapat menghasilkan *chocolate spread slice* yang keras serta mudah patah. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi agar batang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *chocolate spread slice*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi agar batang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *chocolate spread slice*?
2. Berapakah konsentrasi agar batang yang tepat untuk menghasilkan *chocolate spread slice* dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik paling baik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi agar batang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *chocolate spread slice*.
2. Mengetahui konsentrasi agar batang yang tepat untuk menghasilkan *chocolate spread slice* dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik paling baik.