

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Chocolate spread slice adalah sebuah produk inovasi baru berbahan dasar kakao (*Theobroma cacao L.*). Tanaman Kakao di Indonesia diperkenalkan oleh Spanyol pada tahun 1560. Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan Tahun 2013, produksi kakao di Indonesia mencapai 720.000 ton dengan luar area perkebunan sebesar 1,7 juta Ha. Tingkat produksi kakao cukup tinggi dibandingkan dengan tingkat produksi hasil perkebunan lainnya, seperti kopi dan teh.

Hasil produksi perkebunan kakao yang melimpah menyebabkan tanaman kakao banyak diolah oleh masyarakat. Hasil olahan coklat adalah produk setengah jadi, seperti bubuk coklat dan pasta coklat. Hasil olahan lainnya merupakan produk jadi seperti coklat batang, permen coklat, dan *chocolate spread*. Hasil olahan coklat sangat disukai oleh masyarakat dari segala jenis golongan. Pengolahan tanaman kakao bisa menambah nilai guna dari kakao dan juga meningkatkan nilai jualnya menjadi lebih mahal.

Chocolate spread adalah olesan dengan bahan utama gula, lemak, kakao, susu, bahan penstabil, dan bahan pengemulsi. *Chocolate spread* sangat favorit dikalangan anak-anak, remaja, dan dewasa. *Chocolate spread* umumnya dikemas dalam kemasan botol, untuk mengkonsumsinya harus dioleskan terlebih dahulu pada roti tawar. Cara mengkonsumsi seperti ini tidak praktis dan merepotkan. Inovasi pembuatan *chocolate spread* dalam bentuk *slice* masih belum ditemui di Indonesia. Inovasi yang dilakukan membuatnya menjadi lebih praktis karena ukurannya sudah disesuaikan dengan roti tawar dan tidak perlu mengoleskannya lagi pada roti tawar.

Penyimpanan *chocolate spread slice* juga lebih efisien karena hanya untuk sekali pakai saja dan membutuhkan tempat penyimpanan yang lebih kecil.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *Chocolate spread slice* hampir sama seperti *chocolate spread*, yaitu coklat, susu skim, margarin, gula, dan bahan pengemulsi. Pembuatan *Chocolate Spread Slice* membutuhkan *gelling agent* agar bisa membentuk tekstur yang padat namun tetap memiliki tekstur lembut ketika dimulut. Bahan yang dapat digunakan sebagai *gelling agent* adalah gelatin dan agar. Gelatin mampu membuat tekstur yang lembut sedangkan agar membuat tekstur menjadi padat. Penggunaan karaginan dapat memberikan tekstur yang padat tetapi kenyal. Penambahan gelatin, agar, dan karaginan menjadikan *chocolate spread slice* memiliki kenampakan yang *glossy*.

Karaginan adalah bentuk polisakarida linear dengan berat molekul diatas 100 kDa (WHO,1999). Karaginan merupakan getah rumput laut yang didapat dari hasil ekstraksi rumput laut (*Rhodophyceae*) atau alga merah. Karaginan terdapat dalam dinding sel rumput laut. Karaginan tidak memiliki nilai gizi namun dapat digunakan sebagai bahan pengental, pembuat gel, penstabil, dan pencegah sineresis (Wade dan Weller, 2006).

Konsentrasi karaginan yang tepat perlu ditambahkan agar *chocolate spread* memiliki tekstur yang baik. Menurut penelitian pendahuluan, penggunaan konsentrasi karaginan yang terlalu sedikit (dibawah 4%) dapat menghasilkan *chocolate spread slice* yang keras. Penggunaan konsentrasi karaginan yang terlalu tinggi (didas 7%) dapat menyebabkan tekstur *chocolate spread slice* terlalu mudah hancur dan sulit dilepas. Hal tersebut menyebabkan perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karaginan terhadap karakteristik *chocoate spread slice*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi karaginan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *chocolate spread slice*?
2. Berapakah konsentrasi karaginan yang menghasilkan *chocolate spread slice* terbaik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi karaginan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *chocolate spread slice*.
2. Mengetahui konsentrasi karaginan yang menghasilkan *chocolate spread slice* terbaik