

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditas andalan perkebunan yang peranannya cukup penting bagi perekonomian nasional, khususnya sebagai sumber pendapatan dan devisa negara. Menurut Rama (2011), Indonesia merupakan Negara penghasil kakao terbesar ketiga dunia setelah Pantai Gading dan Ghana, dengan jumlah produksi 600.000 ton pada tahun 2011. Kakao Indonesia memiliki kualitas dan citarasa yang setara dengan kakao yang berasal dari Ghana. Tingkat produksi kakao yang tinggi menyebabkan industri pengolahan kakao menjadi peluang bisnis yang menguntungkan sehingga diharapkan dapat meningkatkan industri pengolahan kakao di Indonesia. Hal ini dilakukan sebagai upaya untuk menekan harga jual produk olahan kakao akibat biaya ekspor yang terlalu tinggi.

Seiring berkembangnya industri hasil olahan kakao yang semakin meluas di Indonesia, banyak bermunculan berbagai macam produk akhir olahan kakao. Salah satu produk dengan bahan baku kakao yang sedang berkembang dan cukup digemari oleh masyarakat luas adalah minuman coklat. Minuman coklat berupa bubuk dibuat dalam bentuk *sachet* yang dapat langsung diseduh dalam satu gelas sehingga memudahkan konsumen dalam mengkonsumsi minuman coklat. Minuman bubuk dalam kemasan *sachet* beberapa tahun ini mengalami peningkatan yang cukup pesat. Hal ini dapat dilihat melalui produksi minuman kopi dalam kemasan *sachet* yang mencapai ± 10.000 ton tiap tahunnya dengan tren pertumbuhan periode 2004-2008 mencapai 4,3% per tahunnya (Firmansyah, 2011). Perusahaan

pengolahan bubuk cokelat 3in1 juga dapat dijadikan sebagai peluang bisnis yang menguntungkan karena sedikit perusahaan di Indonesia yang memproduksi bubuk cokelat 3in1 sehingga kompetisi juga tidak terlalu ketat.

Menurut Minifie (1999), biasanya komposisi dari bubuk cokelat adalah 30% kakao bubuk dan 70% gula, namun dapat dilakukan variasi dengan penambahan susu bubuk untuk menambah citarasa bubuk cokelat 3in1. Bubuk cokelat 3in1 dapat dinikmati untuk semua golongan terutama bagi penikmat cokelat. Mengingat kadar gula yang tinggi, bubuk cokelat 3in1 tidak baik dikonsumsi terlalu banyak bagi penderita diabetes karena dapat meningkatkan gula dalam darah. Penyeduhan bubuk cokelat 3in1 dapat dilakukan dengan cepat dan praktis karena tidak perlu menambahkan gula maupun susu serta dalam penyeduhannya dapat digunakan air panas.

Kakao bubuk (*cocoa powder*) merupakan salah satu hasil olahan biji kakao yang menjadi bahan baku dalam pembuatan bubuk cokelat 3in1. Kakao bubuk berasal dari biji kakao yang dijadikan pasta terlebih dahulu dan dilakukan pemisahan lemak kakao melalui proses pengempaan. Hasil proses pengempaan dari pasta kakao adalah lemak kakao dan bungkil kakao (*cocoa cake*) dengan kadar lemak 10-22% (Mulato,dkk., 2006). Bungkil kakao ini yang nantinya dijadikan kakao bubuk setelah melalui proses penghalusan dan pengayakan. Kakao bubuk yang akan digunakan dalam formulasi bubuk cokelat 3in1 harus melalui proses alkalisasi terlebih dahulu. Alkalisasi kakao bubuk dilakukan dengan menambahkan suatu bahan alkalis yang sesuai sehingga didapatkan kakao bubuk dengan tingkat keasaman yang diinginkan dan selanjutnya dilakukan penyangraian. Bahan alkalis yang dapat digunakan adalah natrium bikarbonat, kalsium hidroksida, atau amonium karbonat (Minifie, 1999). Hasil penyangraian akan meningkatkan mutu warna dan aroma dari kakao bubuk akibat adanya reaksi mailard. Reaksi Mailard terjadi pada suasana basa dan netral yang

dapat menghasilkan senyawa melanoidin berwarna coklat sehingga warna kakao bubuk menjadi lebih gelap.

Selain bungkil kakao, pada proses pengempaan dalam pembuatan kakao bubuk juga dihasilkan lemak kakao. Lemak kakao merupakan produk setengah jadi dari pengolahan kakao yang dapat diperdagangkan dengan harga jual yang tinggi di pasaran. Hal ini dikarenakan lemak kakao dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan berbagai olahan coklat, bahan baku pembuatan sabun dan kosmetik dengan kualitas produk yang tinggi. Lemak kakao berwarna putih kekuningan dan memiliki aroma khas coklat. Lemak kakao yang telah dipisahkan melalui proses pengempaan, selanjutnya dipadatkan (*tempering*) dan dikemas dalam kemasan plastik dan kardus dengan berat masing-masing 25 kg untuk memudahkan dalam penyimpanan dan pendistribusian.

Pendirian pabrik pengolahan biji kakao kering menjadi bubuk coklat 3in1 dalam kemasan *sachet* dan lemak kakao dengan kapasitas bahan baku 1.000 kg/hari dilakukan di kawasan Raya Suwayuwo, Pandaan, Kabupaten Pasuruan. Kawasan Pandaan berada di jalan raya yang menghubungkan kota besar di Jawa Timur seperti Surabaya, Sidoarjo, Malang, Probolinggo, dan Mojokerto sehingga memudahkan dalam pendistribusian dan menjadi peluang untuk memasarkan produk secara luas. Selain itu, pengadaan bahan baku dan bahan pembantu mudah untuk didapatkan karena masih berada di daerah Jawa Timur.

1.2. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan dan mengevaluasi kelayakan perencanaan pabrik pengolahan biji kakao kering menjadi bubuk coklat 3in1 dalam kemasan *sachet* (@ 25 gram) dan lemak kakao yang dikemas dengan plastik

dan kardus (@ 25 kg) dengan kapasitas bahan baku 1.000 kg/hari sehingga dapat diketahui kelayakan operasional dari rencana pendirian pabrik.