

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah kakao (*Theobroma cacao*, L.) adalah tanaman yang berasal dari daerah beriklim tropis yaitu Amerika Tengah dan Amerika Selatan bagian Utara. Buah kakao memiliki bentuk yang lonjong, tersusun atas daging buah, dan biji cokelat yang diselimuti oleh *pulp*. Menurut Badan Pusat Statistik (2019), produksi kakao di Indonesia meningkat sebesar 180,864 ribu ton dari tahun 2015 hingga tahun 2019 sehingga ketersediaan buah kakao di Indonesia meningkat setiap tahun. Pada industri pangan, biji cokelat merupakan bagian buah cokelat yang penting karena dapat diolah menjadi bungkil cokelat, *liquor* cokelat, dan cokelat bubuk yang masing-masing dapat digunakan sebagai bahan utama maupun tambahan dalam produk pangan. Produk pangan yang dihasilkan dari olahan buah kakao sangat beragam, salah satunya adalah selai cokelat.

Selai cokelat merupakan produk pangan hasil olahan bubuk kakao dengan rasa yang manis, beraroma cokelat, berwujud pasta yang *spreadable*, dan seringkali dikonsumsi bersama dengan roti, *pancake*, *muffin*, dan lain sebagainya. Selai cokelat memiliki tekstur yang *creamy*, lembut, ringan, dan tidak mengalami pemisahan dalam kurun waktu 6-12 bulan tergantung dari bahan, proses pengolahan, dan penyimpanan yang dilakukan (Said et al., 2019). Menurut BPOM (2018), tingkat konsumsi selai cokelat adalah sekitar 9 g/ orang/ hari. Populeritas produk selai cokelat yang tinggi menyebabkan produk berhasil memasuki pasar dan mengalami perkembangan yang pesat.

Selai cokelat *crunchy* merupakan salah satu hasil perkembangan selai cokelat. Selai cokelat *crunchy* adalah selai cokelat biasa yang ditambah dengan bahan yang dapat memberikan karakteristik *crunchy*. Bahan yang digunakan untuk memberikan tekstur *crunchy* adalah *praline*, *hazelnut*, *malt*, *almond*, kacang mete, dan lain sebagainya yang akan dihaluskan dan ditambahkan pada selai cokelat. Pada penelitian akan digunakan *rice crispy* sebagai bahan pemberi *crunch* karena *rice crispy* memiliki harga yang ekonomis dan mudah untuk diperoleh. Tekstur selai cokelat *crunchy* yang berbeda

dari selai cokelat biasa mampu mengatasi kejenuhan masyarakat akan selai cokelat yang telah beredar di pasar. Kejenuhan masyarakat pada umumnya dapat diatasi setelah produsen telah mengetahui keinginan masyarakat. Masyarakat pada jaman sekarang telah menyadari hubungan antara kesehatan tubuh dan makanan yang dikonsumsi, sehingga masyarakat lebih memilih produk pangan yang bergizi. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai gizi selai cokelat *crunchy* adalah dengan penambahan bahan seperti pasta kacang ke dalam formulasi dasar selai cokelat.

Pasta kacang yang umum digunakan dalam pembuatan selai cokelat adalah kacang hazel. Kacang hazel memiliki harga yang cukup tinggi sehingga dibutuhkan alternatif bahan baku kacang lain dengan harga yang lebih rendah. Alternatif bahan baku kacang yang dapat digunakan adalah kacang tanah. Pemilihan kacang tanah sebagai dasar pengembangan produk pangan juga didasari oleh kemudahan memperoleh bahan baku dan nilai nutrisi kacang tanah yang tinggi. Komposisi kacang tanah adalah air sebesar 5,80%; protein sebesar 38,61%; karbohidrat sebesar 1,81%; lemak sebesar 47,00%; serat kasar sebesar 3,70%; dan mineral sebesar 3,08% (Atasie et al., 2009). Kacang tanah mampu menjadi sumber cadangan makanan akibat kadar protein dan lemak yang tinggi. Beberapa peran kacang tanah dalam menjaga kesehatan tubuh manusia adalah menurunkan resiko diabetes, mencegah pembentukan batu empedu, menurunkan resiko stroke, menjaga kesehatan jantung, dan lain sebagainya (Aidah, 2020). Selain itu, rasa manis cokelat dan gurih kacang yang saling bersinergi dapat menjadi dasar pengembangan selai cokelat *crunchy* berikutnya yaitu selai cokelat *crunchy* dengan pasta kacang.

Selai cokelat *crunchy* dengan pasta kacang dibuat dengan mencampurkan selai cokelat *crunchy* dan kacang yang sudah disangrai dan dihaluskan. Menurut Chu & Resurreccion (2004), konsentrasi biji kacang sebesar 29-65% b/b total adonan yang tersusun atas cokelat bubuk dan gula akan menghasilkan selai cokelat kacang dengan tingkat penerimaan secara keseluruhan yang tinggi (>6). Penambahan pasta kacang ke dalam selai cokelat *crunchy* diperkirakan akan mempengaruhi karakteristik fisikokimia (daya oles, nilai a_w , dan kadar air) dan kualitas sensori selai cokelat *crunchy*.

(kenampakan, aroma, rasa, dan tekstur), sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan pasta kacang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai cokelat *crunchy*. Konsentrasi pasta kacang yang digunakan untuk membuat selai cokelat *crunchy* adalah sebesar 20%, 25%, 30%, 35%, 40%, 45%, dan 50% dari total berat cokelat bubuk dan pemanis (sukrosa, fruktosa, dan glukosa) yang digunakan. Konsentrasi pasta kacang maksimal yang digunakan adalah sebesar 50% dari total berat cokelat bubuk dan pemanis agar rasa kacang tidak mendominasi selai cokelat *crunchy*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi pasta kacang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai cokelat *crunchy*?
2. Berapa konsentrasi penambahan pasta kacang untuk menghasilkan selai cokelat *crunchy* dengan tingkat kesukaan tertinggi berdasarkan uji organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi pasta kacang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai cokelat *crunchy*.
2. Mengetahui konsentrasi penambahan pasta kacang untuk menghasilkan selai cokelat *crunchy* dengan tingkat kesukaan tertinggi berdasarkan uji organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan konsentrasi pasta kacang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai cokelat *crunchy* sehingga dihasilkan selai cokelat *crunchy* dengan nilai gizi yang lebih baik dan digemari oleh masyarakat luas.