



BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Tanaman coklat (*Theobroma cocoa* L) adalah tanaman yang berasal dari daerah antara perairan sungai Amazone dan sungai Orinoco di benua Amerika Tengah. Sejak dahulu tanaman tersebut sudah digunakan sebagai bahan minuman oleh penduduk asli daerah tersebut yaitu suku maya dan astex.

Usaha pengembangan penanaman coklat di benua Afrika dan Asia dirintis oleh bangsa Spanyol. Pada abad ke-15, coklat diperkenalkan ke benua Afrika di daerah Nigeria, Pantai Gading dan Kongo. Pada waktu yang bersamaan diperkenalkan pula di Asia terutama di daerah-daerah yang berdekatan dengan kawasan pasifik. Pada tahun 1560, tanaman coklat mulai masuk ke Indonesia melalui Sulawesi Utara (Siregar, 1992).

Salah satu usaha untuk meningkatkan nilai ekonomis biji kakao adalah mengolah biji kakao menjadi bubuk coklat (cocoa powder). Yang menjadi alasan untuk mengolah biji kakao menjadi bubuk coklat ialah bubuk coklat memiliki proses pengolahan yang lebih mudah serta memerlukan biaya, tenaga kerja dan peralatan lebih sedikit.

Bila dibandingkan dengan produk lemak coklat, maka bubuk coklat memiliki prospek yang lebih baik karena masyarakat mulai menyukai minuman yang dibuat dari bubuk coklat. Selain digunakan sebagai pencampur minuman, bubuk coklat juga

dapat digunakan sebagai pencampur ice cream, campuran dalam pembuatan roti, biskuit dan makanan ringan lainnya.

I.2 Sifat – Sifat Bahan Baku

Klasifikasi tanaman coklat menurut Siregar (1989), adalah sebagai berikut :

Divisio : Spermatophyta

Klas : Angiospermae

Sub klas : Dicotyledonae

Ordo : Malvales

Famili : Sterculiaceae

Genus : Theobroma

Spesies : Theobroma Cocoa L

Menurut Minifie (1970), tanaman coklat dibedakan menjadi tiga jenis, yaitu :

- a. Criollo : bijinya bulat, berwarna putih dan berkualitas sangat baik. Jenis biji ini berasal dari Mexico dan produksinya sangat rendah.
- b. Forastero : bijinya agak pipih dan kecil, berwarna ungu serta berkualitas kurang baik. Rasanya pahit dan kulit buahnya agak kasar. Jenis biji ini banyak terdapat di Afrika Barat dan produksinya paling tinggi.
- c. Tritero : jenis biji hampir sama sifatnya dengan Criollo. Rasanya pahit dan aromanya segar. Banyak terdapat di Amerika Tengah.

Menurut Siregar (1989), bahan baku yang digunakan dalam pengolahan biji coklat harus memenuhi syarat-syarat mutu biji coklat yang ditetapkan dalam perdagangan, yaitu :

1. Mutu A

Biji kakao kering berwarna merah atau coklat merata, berbentuk bulat penuh, tidak cacat dan berasal dari buah yang tua.

2. Mutu B

Biji kakao berwarna merah atau coklat kurang merata, bentuknya kurang bulat dan sedikit cacat, berasal dari buah yang tua.

3. Mutu C

Biji kakao berwarna merah atau coklat tidak merata, berbentuk pipih dan berkeriput, berasal dari buah yang agak muda.

4. Mutu G (Gruis)

Terdiri dari biji kakao berkulit dan biji kakao tanpa kulit yang pecah-pecah.

5. Mutu Z

Biji kakao berwarna hitam, meliputi biji kotor karena tanah, biji bekas serangan penyakit, biji sisa dari hama tikus dan tupai.

Bahan baku adalah bahan dasar yang akan diproses untuk menghasilkan produk yang diinginkan. Bahan baku yang digunakan pada proses pengolahan bubuk coklat adalah biji coklat yang kering. Jenis biji coklat yang digunakan adalah Forastero, karena jenis ini paling banyak terdapat di Indonesia. Jenis Forastero ditandai dengan warna coklat gelap, aroma agak kuat dan rasanya cenderung pahit.

Di perkebunan biasanya biji kakao hanya dikeringkan, untuk itu perlu ada pengolahan lebih lanjut agar memperoleh makanan yang beraneka ragam sehingga dapat meningkatkan daya guna tanaman kakao.

Biji coklat yang akan diolah dikeringkan terlebih dulu. Pengeringan biji coklat umumnya bertujuan untuk menghancurkan lapisan berlendir yang menyelimuti keping biji (pulp) (Haryadi,1991). Selama proses pengeringan, pulp akan hancur oleh kegiatan mikroorganisme yang berasal dari lingkungan. Pulp yang telah hancur lepas dari keping biji sehingga keping biji coklat menjadi bersih dan cepat kering. Dengan menggunakan biji coklat yang telah dikeringkan maka akan memperoleh bubuk coklat dengan aroma lebih tajam dan warna yang lebih gelap. Selain itu bubuk coklat yang baik tergantung dari kualitas biji coklat yang digunakan. Menurut Minifie (1970), beberapa kriteria biji coklat dinyatakan dalam tabel I.1

Tabel I.1 Syarat umum mutu biji cocoa

Karakteristik	Syarat
Kadar air % (b / b) maksimum	7
Biji berbau asap / abnormal / asing	Tidak ada
Serangga hidup	Tidak ada
Biji pecah / pecahan biji / pecahan kulit % (b / b) maksimum	3
Benda asing % (b / b) maksimum	0
Ukuran biji (jumlah / 100 gram)	A atau B
Warna	Cocoa merata

Menurut Minifie (1970), komposisi kimia biji dan kulit kakao dinyatakan dalam tabel I.2 adalah sebagai berikut :

Tabel I.2 Komposisi kimia biji cocoa

Komponen	Biji (%)	Kulit (%)
Air	2,1	3,8
Lemak	54,7	3,4
Abu	2,5	8,1
Protein	11,5	2,1
Glukosa	15,0	-
Pektin	4,1	8,0
Pati	6,1	-
Serat kasar	2,1	18,6
Selulosa	1,9	13,7

Bubuk kakao yang telah diproduksi, dikemas dengan menggunakan kantong plastik yang sesuai untuk bahan makanan.

I.3 Penentuan Kapasitas Produksi Bubuk Kakao

Data pada tabel I.3 dan tabel I.4 menyajikan nilai kenaikan produksi

Tabel I.3 Perkembangan nilai ekspor (kg) dan kenaikan harga bubuk kakao untuk industri Indonesia sebagai minuman

Tahun	Produksi (kg)	Kenaikan harga
2002	13.934	406.420
2003	5.318.580	50.334.535

Tabel I.4 Perkembangan pemakaian bahan baku bubuk kakao untuk ekspor dan impor sebagai bahan pencampur

Jenis	Tahun	Produksi (kg)	Harga (\$)
Impor	2002	2.432.801	5.077.438
Ekspor	2003	31.289.688	42.508.768

Sumber : BPS, 2003

Nilai ekspor hasil pertanian bubuk kakao tahun 2002 = 41.074.000 kg

Bubuk kakao yang dimanfaatkan = 5.318.580 + 31.289.688 = 36.608.268 kg

Bubuk kakao yang tidak bisa dimanfaatkan = (41.074.000 – 36.608.268) kg

= 5.096.000 kg/tahun

= 15,44 ton/hari

Selama ini pabrik di Indonesia tidak pernah beroperasi penuh (kapasitas 100 %).

Untuk mengantisipasi bubuk kakao yang dihasilkan maka kapasitas produksi yang diambil adalah 20 ton / hari.