

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sejak tahun 1930 Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang peranannya cukup penting bagi perekonomian nasional, khususnya sebagai penyedia lapangan kerja, sumber pendapatan dan devisa negara. Kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri. Tanaman kakao juga merupakan salah satu jenis tanaman coklat yang paling banyak ditanam dan diproduksi secara besar-besaran hanya ada 3 (tiga) jenis, yaitu jenis *Criolo*, jenis *Forestero* dan jenis *Trinitario*. Produksi kakao semakin meningkat dan pemanfaatan kakao sangat banyak, mulai dari biji sampai lemaknya dapat dimanfaatkan menjadi produk. Indonesia, sebagai penghasil kakao harus dapat meningkatkan mutu kakao menjadi sebuah produk agar dapat bersaing dengan negara-negara penghasil kakao lainnya (Ariyanti, 2017).

Kakao juga memiliki banyak manfaat terutama bagi kesehatan karena mengandung fenol, flavonoid, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, vitamin D, dan vitamin E. Selain itu, kakao juga mengandung zat maupun nutrisi yang penting untuk tubuh seperti zat besi, kalium dan kalsium, dan sebagai antioksidan bagi tubuh (Sukatik *et al.*, 2020).

Komoditas kakao di masyarakat terutama bagian biji dapat diolah menjadi berbagai bentuk produk turunan. Secara garis besar, biji kakao dapat diolah menjadi tiga olahan akhir, yaitu lemak kakao, bubuk kakao dan permen atau

makanan coklat yang dalam pengolahannya saling tergantung satu dengan yang lainnya (Rahim *et al.*, 2020).

Produk olahan yang diproduksi dengan bahan baku kakao banyak ditemui di pasaran yang terbuat dari coklat. Produk olahan dari biji kakao banyak disukai masyarakat. Selain itu juga kandungan komponen bioaktif di dalamnya, berpotensi untuk meningkatkan kesehatan. Produk hasil olahan kakao memiliki sifat yang berbeda dibandingkan dengan produk olahan pangan lainnya, bukanlah karena rasa dan nutrisinya yang baik, tetapi lebih karena sifatnya yang tidak memiliki oleh pangan lain yaitu bersifat padat di suhu ruang, rapuh saat dipatahkan dan meleleh sempurna pada suhu tubuh (Septiaji *et al.*, 2018).

Cokelat berasal dari olahan biji kakao yang dapat dibuat menjadi berbagai jenis produk seperti coklat blok, *candy*, coklat bubuk, *dark chocolate* dan masih banyak lagi. Cokelat dapat digunakan sebagai bahan utama atau sebagai bahan hiasan pada produk tertentu sehingga dapat meningkatkan penampilan dari suatu produk makanan (Rahim *et al.*, 2020).

Kabupaten Kepulauan Sula merupakan salah satu sentral produksi kakao terbesar di Maluku utara (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2015). Seluruh perkebunan kakao di Kabupaten Kepulauan Sula masih dikelola oleh petani secara tradisional. Pada tahun 2017 produksi kakao menjadi 986,00 ton (BPS Provinsi Maluku Utara, 2018). Sebagian kakao yang dikelola oleh petani Kepulauan Sula di pasarkan di Sulawesi dan Ternate, hanya sebagian kecil yang di olah menjadi produk olahan yang berbahan baku kakao seperti Cokelat dan produk olahan

berbahan baku kakao lainnya. Salah satunya adalah Cokelat yang diproduksi menjadi produk Cokelat Sulamina.

Cokelat Sulamina yang di produksi tersebut, selain di pasarkan di Maluku Utara, juga di pasarkan di Jakarta, Jayapura dan Sulawesi. Dalam satu kali produksi Cokelat Sulamina yang di hasilkan adalah sebanyak 300 batang coklat. Dalam proses pembuatan Cokelat, biasanya kakao yang di butuhkan untuk membuat Cokelat Sulamina kurang lebih sebanyak 25 kg kakao untuk satu kali produksi. Selain itu Cokelat Sulamina merupakan salah satu jenis olahan kakao yang banyak digemari masyarakat, karena mempunyai cita rasa yang khas praktis dan siap di konsumsi serta mempunyai karakteristik tersendiri. Untuk menjamin kualitas produk dalam rangka pengembangan pemasaran maka perlu dilakukan karakterisasi produk, baik secara fisiko kimia maupun secara organoleptik.

Hasil observasi di lapangan menunjukkan aneka olahan Cokelat Sulamina yang terdapat di pasaran sangat bervariasi yaitu original, kopi, kenari, kacang mente, kacang tanah, kismis dan 75% *dark chocolate*. Namun yang paling banyak diproduksi dalam tiap periode terdiri dari 3 varian rasa yaitu original, kenari dan jambu mente. Hal ini dikarenakan varian rasa tersebut sangat digemari oleh masyarakat, khususnya masyarakat Maluku Utara.

Proses pengolahan dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan coklat juga berbeda-beda, sehingga mempengaruhi karakteristik dari olahan Cokelat Sulamina yang dihasilkan. Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul, “Karakteristik Kimia dan

Organoleptik Produk Cokelat Sulamina di Desa Wainin Kabupaten Kepulauan Sula”.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana karakteristik kimia Cokelat Sulamina di Kabupaten Kepulauan Sula?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap Cokelat Sulamina di Kabupaten Kepulauan Sula?

1.3. Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik kimia Cokelat Sulamina di Kabupaten Kepulauan Sula.
2. Mengetahui karakteristik organoleptic Cokelat Sulamina di Kabupaten Kepulauan Sula?

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitiannya ini adalah:

1. Memperoleh pengalaman secara nyata yang berguna untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan di bidang pengujian kualitas Cokelat.
2. Sebagai bahan informasi bagi konsumen Cokelat Sulamina di Kabupaten Kepulauan Sula.
3. Pemanfaatan potensi lokal Maluku Utara.