

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki keanekaragaman hayati tinggi, salah satunya adalah buah-buahan. Buah memiliki nilai gizi yang baik sehingga dikonsumsi oleh masyarakat semua kalangan. Suhu dan kelembaban di Indonesia membuat buah menjadi cepat rusak (Buditama, 2020). Banyak cara untuk membuat masa simpan buah, salah satunya ialah menjadikan buah sebagai produk yang lebih awet seperti selai.

Selai adalah makanan berbentuk seperti pasta dengan tekstur lunak yang dibuat dari buah-buahan yang diolah dengan penambahan pemanis atau bahan tambahan pangan yang lain. Selai sering digunakan sebagai bahan olesan atau pendamping makanan seperti isian kue, roti, cake maupun makanan lainnya (Saputra, 2019). Selai merupakan produk pangan yang disukai oleh masyarakat Indonesia karena memiliki cita rasa yang manis sehingga diterima oleh semua kalangan.

Selai yang bermutu baik memiliki sifat tertentu, diantaranya adalah konsisten, warna cemerlang, tekstur lembut, flavor buah alami, tidak mengalami sineresis. Seiring dengan perkembangan bidang pangan, pengembangan produk pangan terus dilakukan diantaranya adalah selai coklat. Selai coklat terbuat dari pasta coklat sebagai olesan pada permukaan roti (Rizki, 2020). Pada umumnya bahan utama dalam pembuatan selai coklat yaitu bubuk kakao yang ialah hasil samping dari

lemak kakao (Sampebarra dkk., 2019). Komoditas kakao di Indonesia Menurut Badan Pusat Statistik (2020) pada tahun 2016 produksi kakao di Indonesia sebesar 658,4 ribu ton naik menjadi 734,8 ribu ton di tahun 2019 dan mengalami kenaikan sebesar 11,60%, lalu di tahun 2020 naik lagi sebesar 1,92% menjadi 720,66 ribu ton. Hasil akhir dari biji kakao dapat diolah menjadi berbagai jenis produk makanan diantaranya adalah selai coklat, karena proses buatannya yang mudah dan cita rasanya yang manis. Pengembangan buah kakao menjadi selai sangat penting untuk meningkatkan kebutuhan konsumen baik dalam nutrisi maupun fungsional (Aprillia dan Suryadarma, 2020).

Sulawesi Tengah merupakan salah satu provinsi penyumbang besar produksi kakao sekitar 38%, diantaranya daerah perbukitan dan bagian pegunungan dengan suhu udara 29-33°C, curah hujan 417,1 mm² dan penyinaran matahari 85%. Kondisi iklim seperti ini memiliki potensi yang baik dan besar untuk perkebunan kakao di daerah Sulawesi Tengah (Kadir dkk., 2021). Biji kakao dapat diolah menjadi 3 olahan akhir yaitu bubuk kakao, lemak kakao dan makanan coklat. Bahan utama dalam pembuatan kue, makanan ringan, es krim, susu ialah bubuk coklat (Rahim dkk., 2020)

Keterbatasan dalam hal mengkonsumsi produk dengan bahan dasar coklat dipengaruhi oleh beberapa kendala, salah satunya harga pasar yang tidak bisa diterima oleh kalangan ekonomi ke bawah, dikarenakan dalam proses pembuatan coklat salah satu bahan utamanya ialah lemak kakao yang memiliki nilai jual tinggi sebesar Rp 250.000,00/250 gram. Pentingnya

penggunaan lemak karena sebagai penyatu baik dari segi rasa, tekstur dan aroma disamping bahan utama lainnya yaitu bubuk kakao, gula dan bahan tambahan pangan lainnya untuk menghasilkan produk akhir coklat. Ketersediaan lemak kakao yang terbatas dikarenakan proses pengolahannya yang melewati beberapa tahap dan hasil yang didapatkan tidak cukup banyak dari 100 kg biji kakao menghasilkan 25-30 kg lemak kakao (Tarigan, 2016). Oleh sebab itu, penggunaan lemak nabati lainnya diharapkan sebagai alternatif untuk menekan harga produk pembuatan coklat yaitu dengan mengganti *cocoa butter* dengan lemak nabati.

Produk pangan fungsional saat ini yang banyak digunakan ialah *virgin coconut oil* (VCO) yang diperuntukan sebagai *nutraceutical* karena metode ekstraksi yang digunakan VCO tidak dicampurkan bahan kimia sehingga kandungan seperti polifenol dan vitamin tidak rusak (Utami dkk., 2020). *Virgin coconut oil* adalah minyak yang dihasilkan dari olahan kelapa dengan kandungan asam laurat dan memiliki kandungan asam lemak rantai sedang yang mudah dicerna oleh tubuh dan menjaga kesehatan tubuh (Acep dkk., 2017). Selain itu, produk VCO menjadi makin dicari konsumen karena kandungan asam laurat yang tinggi yaitu 52% dalam VCO mempunyai khasiat yang baik diantaranya sebagai antivirus, antibakteri, antioksidan dan anti protozoa. Kadar air yang dan asam lemak yang rendah menjadikan VCO menjadi kualitas yang baik sehingga aman untuk digunakan dalam pembuatan produk makanan (Widiyanti, 2015).

Pembuatan coklat umumnya menggunakan pemanis yaitu gula pasir, mengkonsumsi gula pasir secara berlebihan dapat mengakibatkan kadar gula menjadi tinggi dan mengakibatkan kegemukan, diabetes, dan dapat merusak kesehatan gigi (Raini dan Isnawati, 2011). Oleh karena itu perlu dilakukan pengganti bahan pemanis lainnya, yakni madu. Madu randu memiliki rasa yang manis, legit dan agak gurih, manfaat dari mengkonsumsi madu randu ialah meningkatkan kesehatan tubuh atau sistem imun, membantu proses penyembuhan infeksi pencernaan atau saluran pernafasan dan mempercepat pertumbuhan jaringan baru (Fadhilla dkk., 2020). Kandungan gula pereduksi pada madu yaitu glukosa dan fruktosa. Fruktosa memiliki kelebihan yaitu memiliki tingkat kemanisan 2,5 kali dari glukosa (Ratyani dkk., 2008).

Penelitian tentang coklat batang dengan penambahan VCO terhadap karakteristik fisik dan organoleptik dapat dilihat dari hasil penelitian Acep dkk. (2017) yaitu penambahan VCO berdasarkan uji organoleptik yaitu perlakuan V3 (minyak VCO 25%) dengan rentang kesukaan warna 4,14, aroma 4,18, rasa (4,14) dan tekstur 3.93. Penelitian tentang selai coklat dengan penambahan minyak sawit memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, kadar abu, daya oles dan uji organoleptik terhadap aroma, rasa dan warna dapat dilihat dari hasil penelitian (Ginting, 2011). Penelitian Ginting (2011) mengkombinasi tepung kakao dengan minyak sawit menggunakan perbandingan tepung kakao dengan minyak sawit ($K1 = 40 \text{ g} : 22 \text{ g}$, $K2 = 38 \text{ g} : 24 \text{ g}$, $K3 = 36 \text{ g} : 26 \text{ g}$, $K4 = 34 \text{ g} : 28 \text{ g}$). Perbandingan tepung kakao dengan minyak sawit $36 \text{ g} : 26 \text{ g}$ menghasilkan selai coklat yang terbaik dan dapat diterima oleh panelis.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah perbandingan bubuk kakao dan VCO dapat menyebabkan perbedaan pengaruh terhadap kualitas fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik selai coklat?
2. Berapa perbandingan bubuk kakao dan VCO yang tepat untuk menghasilkan selai coklat dengan kualitas terbaik?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perbedaan pengaruh perbandingan bubuk kakao dan VCO terhadap kualitas fisik, kimia, mikrobiologis dan organoleptik selai coklat.
2. Mengetahui perbandingan bubuk kakao dan VCO yang tepat untuk menghasilkan kualitas selai terbaik.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi manfaat penggunaan bubuk kakao dan *virgin coconut oil* (VCO) untuk menghasilkan selai coklat dengan kualitas gizi dan fisik yang baik sehingga disukai masyarakat dan menjadi inovasi baru dalam teknologi pengolahan pangan.