

BAB II

KAJIAN TEORITIS

2.1 Cokelat

Cokelat adalah hasil olahan dari biji tanaman kakao (*Theobroma cacao*) yang tumbuh pertama kali di hutan hujan di Amerika Selatan dan Amerika Tengah (Morganelli, 2006). *Theobroma cacao* berasal dari famili Sterculiaceae dan memiliki empat jenis varietas (Afoakwa, 2010), yaitu:

- Criollo, merupakan varietas yang sangat jarang dibudidayakan karena rentan terhadap penyakit tanaman.
- Nacional, memiliki rasa yang baik dan sebagian besar tumbuh di Ekuador.
- Forastero, berasal dari daerah sekitar Amazon.
- Trinitario, merupakan tanaman hibrida dari Forastero dan Criollo.

Banyak studi yang mengkonfirmasi bahwa mengonsumsi cocoa memiliki keuntungan bagi kesehatan, terutama karena kakao mengandung flavonoid dan kaya akan antioksidan (Afoakwa, 2010). Manfaat kakao bagi kesehatan antara lain adalah mengurangi resiko penyakit kronis seperti penyakit kardiovaskular, kanker, dan penyakit lainnya yang berhubungan dengan usia (Afoakwa, 2010).

2.2 Etimologi

Ada beberapa teori dari ahli etimologi dan sejarawan mengenai asal mula istilah “cokelat” serta maknanya. Campbell dan Kaufman mengemukakan bahwa kata “cokelat” berasal dari satu kata dalam bahasa Nahuatl yang digunakan bangsa Aztek (Dakin dan Wichmann, 2000). Bangsa Aztek ketika itu mengolah biji kakao menjadi minuman yang pahit rasanya namun sangat disukai dan menyebutnya *chocolat* (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010; Dakin dan Wichmann, 2000). Namun begitu, bukti tertulis mengenai cokelat tidak ditemukan pada zaman kolonial di daerah Nahuatl di Meksiko tengah sehingga ahli bahasa dan etnosejarawan mencari bukti-bukti mengenai asal-usul kata cokelat dari bangsa lain (Dakin dan Wichmann, 2000).

Penelitian lanjutan mengungkapkan bukti linguistik yang ditemukan pada bahasa yang digunakan bangsa Olmek di peradaban Mesoamerika. Kata “kakao” tercatat sebagai salah satu kosa kata yang digunakan bangsa Olmek (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010). Teori lainnya menyebutkan bahwa istilah “cokelat” berasal dari kata dalam bahasa Maya, yaitu “chokola’j” yang artinya “meminum cokelat bersama” (Coe dan Coe, 2007).

Carl Linnaeus, ahli botani dari Swedia, memberikan nama Latin “Theobroma cacao” untuk tanaman kakao pada tahun 1735 (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010). “Theobroma” berasal dari bahasa Yunani yang berarti “makanan para dewa” sedangkan “cacao” adalah bahasa Maya yang merujuk pada tanaman kakao. Linnaeus menggunakan nama ini karena pengaruh dari literatur bangsa Spanyol yang menceritakan mengenai bangsa Maya dan Aztek yang mengasosiasikan kakao dengan para dewa dan sering menggunakannya dalam ritual keagamaan (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010).

2.3 Sejarah Cokelat

Cokelat pertama kali ditemukan oleh bangsa Olmek di Amerika Selatan pada tiga ribu tahun yang lalu. Pada masa itu, penduduk Mesoamerika mengolah biji kakao menjadi minuman yang rasanya pahit. Bertahun-tahun setelah bangsa Olmek punah, cokelat pun masih dinikmati oleh bangsa Maya yang menghuni Amerika Selatan setelahnya. Bangsa Maya percaya bahwa pohon kakao merupakan milik para dewa dan buahnya merupakan hadiah dari dewa untuk manusia (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010).

Pada masanya bangsa Maya merupakan bangsa yang maju secara intelektual, seni dan spiritual. Kakao sebagai tanaman yang penting bagi bangsa ini sering muncul dalam karya-karya yang mereka ciptakan. Gambar kakao dipahat pada dinding istana dan kuil yang dibangun bangsa Maya serta dilukiskan pada wadah yang mereka gunakan untuk minum (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010). Selain itu, dalam buku-buku yang mereka tulis menggunakan hieroglif dijelaskan berbagai cara membuat minuman cokelat (Pech, 2010).

Bangsa Aztek yang hidup setelah bangsa Maya melanjutkan budaya meminum coklat dan bahkan sangat mengagungkannya. Coklat di zaman bangsa Aztek merupakan sumber daya yang berharga dan digunakan sebagai mata uang (Pech, 2010). Pajak untuk kaisar pun dipungut dalam bentuk biji coklat (Smithsonian.com, 2008). Kaisar bangsa Aztek, Montezuma, dikenal sangat menyukai coklat dan meminumnya lima puluh kali sehari. Untuk meminum coklat, Montezuma menggunakan cawan dari emas yang segera dibuang ke danau setelah dipakai.

Coklat ketika itu dianggap sebagai kemewahan dan hanya diminum oleh kaisar, pejabat dan petinggi istana. Coklat juga diberikan kepada prajurit yang akan pergi berperang karena dipercaya dapat meningkatkan energi mereka.

Orang Eropa yang pertama kali menemukan kakao di Amerika Selatan adalah Christopher Colombus, namun ketika itu ia tidak menganggap kakao berharga (Afoakwa, 2010). Coklat kemudian masuk ke Benua Eropa berkat seorang penjelajah dari Spanyol yang bernama Hernan Cortés. Ia mengenal coklat ketika berkunjung di kerajaan Aztek dalam penjelajahannya di tahun 1519 (Hill dan Parloa, 2004). Disana ia bertemu dengan Montezuma II yang menyambutnya dengan baik. Cortés dijamu dengan jamuan makan malam yang mewah dan diberikan berbagai hadiah, termasuk satu kebun kakao. Menyadari tingginya nilai ekonomi coklat, Cortés bersama rombongannya dan beberapa penduduk lokal berhasil menjatuhkan Montezuma dan menguasai daerah Aztek.

Cortés membawa masuk coklat ke Spanyol pertama kali di tahun 1528. Penduduk Spanyol menambahkan kayu manis, biji pala, dan gula pada minuman coklat yang mereka buat. Mereka tidak suka menggunakan bubuk cabai seperti yang umum dipakai bangsa Aztek. Karena coklat masih langka di Eropa, Spanyol merahasiakan keberadaan coklat mereka. Saat itu, hanya biarawan saja yang diizinkan mengolah biji kakao.

Coklat mulai menyebar keluar Spanyol dan masuk ke Perancis dalam dua tahapan. Pertama di tahun 1615 ketika putri dari Raja Spanyol Philip II menikahi Raja Perancis Louis XII dan kedua ketika Maria Theresa dari Spanyol menikah

dengan Raja Louis XIV. Sejak saat itu Kerajaan Perancis menyukai minuman coklat juga karena dipercaya baik untuk kesehatan.

2.4 Sejarah Cokelat di Indonesia

Masuknya coklat ke tanah Indonesia adalah berkat jasa dari Bangsa Spanyol. Mereka membawa coklat ke Sulawesi, tepatnya ke Minahasa di tahun 1560. Namun begitu, ekspor kakao dari Indonesia baru dimulai pada zaman penjelajahan Belanda. Sejumlah 92 ton kakao dibawa dari pelabuhan Manado ke Manila di tahun 1825 - 1838. Ekspor ini lalu terhenti disebabkan adanya serangan hama pada tanaman kakao. Selain Manado, kota Ambon ketika itu memiliki tanaman kakao yang produktif. Tercatat pada tahun 1859, terdapat 10.000 hingga 12.000 pohon kakao namun kemudian pohon tersebut hilang tanpa ada informasi apapun. Pulau Jawa sendiri baru mulai ditanami kakao di tahun 1880. Penanaman kakao dilakukan karena tanaman kopi Arabika saat itu terserang penyakit karat daun sehingga banyak yang beralih.

Budidaya kakao di Indonesia bertahun-tahun setelah kemerdekaan telah mengalami perkembangan. Tercatat pada tahun 2007 Indonesia merupakan produsen kakao terbesar ketiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana di Afrika Barat (Departemen Perindustrian, 2007). Namun sayangnya, kualitas kakao Indonesia masih rendah di pasar internasional. Kakao Indonesia didominasi oleh biji-biji tanpa fermentasi, biji dengan kadar kotoran tinggi serta terkontaminasi serangga, jamur dan mikotoksin (Wahyudi, et al., 2008).

2.5 Proses Pengolahan

Proses pengolahan biji kakao merupakan faktor yang penting dalam menentukan mutu produk akhir kakao. Dalam proses pengolahan tersebut terjadi pembentukan calon cita rasa khas kakao dan pengurangan cita rasa tidak dikehendaki, contohnya rasa pahit dan sepat (Departemen Perindustrian, 2007).

Setelah kakao matang dipanen maka tahapan awal pengolahannya adalah membelah buah kakao untuk mengeluarkan bijinya. Biji kakao kemudian difermentasikan di dalam kotak selama kurang lebih satu minggu lalu biji tersebut

melalui proses pengeringan (Microsoft Encarta, 2008). Selanjutnya, biji kakao melewati proses penyangraian, dipisahkan antara kulit dan bijinya kemudian dihancurkan menjadi bagian kecil yang disebut sebagai daging biji (nib).

Daging biji ini kemudian digiling sehingga menghasilkan pasta cokelat yang kental dan mengandung lemak cokelat (Microsoft Encarta, 2008). Dari pasta cokelat tersebut kemudian dipisahkan antara lemak dan bungkilnya yang dapat diolah lagi menjadi bermacam produk cokelat lainnya.

Gambar 1. Diagram Proses Pengolahan Biji Kakao Menjadi Produk Setengah Jadi.

Sumber: Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian, 2008.

