

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao L*) merupakan tanaman perkebunan yang banyak tumbuh di daerah tropis dan banyak dijumpai di Indonesia. Tanaman ini sangat penting karena dapat menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan menjaga sumber daya alam. Salah satu cara agar kakao Indonesia dapat bersaing di kancah dunia adalah dengan meningkatkan produksi biji kakao (Kindangen, 2017). Provinsi Jambi juga telah mulai membudidayakan tanaman kakao. Pada tahun 2012, produksi kakao mencapai 718 ton dan pada tahun 2017 meningkat menjadi 1.564 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, 2018). Produksi kakao yang besar ini disebabkan oleh beberapa perkebunan yang tersebar di berbagai kabupaten di Provinsi Jambi. Berdasarkan data Dinas Perkebunan Provinsi Jambi pada tahun 2015, Kabupaten Muaro Jambi memiliki luas panen terluas yaitu 388 Ha dan produksi tertinggi sebesar 286 ton (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2015). Pemanfaatan kakao dalam teknologi dapat membantu meningkatkan produksi kakao dengan menciptakan makanan dan minuman olahan (Rubiyo dan Siswanto, 2012).

Cokelat merupakan produk kakao yang sangat digemari dan diminati. Biji kakao merupakan bahan utama dalam pembuatan cokelat. Setelah biji kakao yang difermentasi dihilangkan lemaknya, biji kakao tersebut berubah menjadi bubuk yang disebut bubuk kakao. Bubuk kakao ini umumnya digunakan sebagai bahan dalam makanan (Muchtar dan Diza, 2011). Cokelat dengan kadar pasta kakao lebih dari 70% memiliki antioksidan seperti fenol dan flavonoid. Antioksidan dalam cokelat ini dapat melawan radikal bebas yang berbahaya, sehingga cokelat menjadi pilihan makanan dan minuman yang sehat (Nurhayati *et al.*, 2020). Secara umum terdapat tiga jenis cokelat yang diproduksi yaitu *milk chocolate*, *dark chocolate*, dan *white chocolate*. *Milk chocolate* mengandung cokelat padat, susu, gula, lemak nabati, dan lesitin, serta memiliki kadar gula yang lebih tinggi. Cokelat putih tidak memiliki cokelat padat, tetapi dibuat dengan 20% lemak kakao, 55% susu dan gula, serta bahan-bahan lainnya (Halim, 2016).

Lesitin merupakan pengemulsi yang digunakan saat membuat cokelat. Jika penggunaan lesitin terlalu banyak cokelat bisa menjadi terlalu kental. Lesitin baik dalam menurunkan tekanan interfasial antara lemak dan air, dan menjaga campuran tetap stabil dalam adonan (Nathania, 2016). Sebagian lemak dalam cokelat berasal dari lemak kakao dan lemak susu. Lemak kakao merupakan lemak terbaik untuk digunakan dalam pembuatan cokelat. Penambahan lemak kakao membuat cokelat tampak berkilau dan memberikan cita rasa kakao. Untuk menghasilkan produk cokelat yang lebih keras sering kali perlu menggunakan lemak lain. Ini berarti mengganti sebagian lemak kakao dengan lemak nabati. Pencampuran lemak kakao dengan lemak lain akan berpengaruh terhadap tekstur dan titik leleh cokelat yang dihasilkan. Itulah sebabnya pengemulsi seperti lesitin sangat penting dalam pencampuran lemak (Misnawi, 2008).

Lesitin umumnya dibuat dari minyak nabati, terutama minyak kedelai. Penggunaan jenis lesitin lain dapat digunakan sebagai pengganti minyak berbasis kedelai. Selain minyak kedelai juga dapat menggunakan minyak kelapa sawit, minyak kelapa, minyak bunga matahari, dan minyak jagung untuk membuat lesitin (Hamad *et al.*, 2016). CPO (*Crude Palm Oil*) merupakan pilihan yang baik untuk membuat lesitin untuk cokelat karena produksinya melimpah dan murah. Selain itu, lesitin dari CPO tidak memiliki rasa atau bau yang kuat, sehingga menjadi pilihan yang baik untuk cokelat.

Ramdhaniah (2012) menyatakan dalam penelitiannya bahwa penambahan lesitin 0,3% merupakan jumlah terbaik untuk melapisi sereal berlapis cokelat. Febriatama (2021) menyatakan bahwa penambahan lesitin kedelai 0,3% merupakan jumlah yang tepat untuk membuat *dark chocolate*. Latief *et al.*, (2023) menyatakan bahwa penambahan lesitin CPO (*Crude Palm Oil*) 0,3% merupakan jumlah terbaik untuk membuat cokelat hitam.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti ingin meneliti tentang “Pengaruh Penambahan Lesitin dari CPO Sebagai *Emulsifier* terhadap Sifat Fisiko kimia dan Sensori *Milk Chocolate*.”

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan lesitin dari CPO sebagai *emulsifier* terhadap karakteristik *milk chocolate*.
2. Untuk mengetahui penambahan lesitin sebagai *emulsifier* yang tepat untuk menghasilkan *milk chocolate* yang memiliki karakteristik terbaik

1.3. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan menjadi salah satu jenis produk baru dari CPO yang bernilai ekonomi tinggi karena dapat digunakan sebagai lesitin dan memiliki kualitas fisika kimia, dan sensori yang sama seperti coklat yang sudah ada.

1.4. Hipotesa Penelitian

1. Penambahan lesitin dari CPO sebagai *emulsifier* berpengaruh terhadap karakteristik *milk chocolate*.
2. Mendapatkan penambahan lesitin dari CPO sebagai *emulsifier* terbaik dalam pembuatan *milk chocolate*.