

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kakao (*Theobroma cacao L.*) berasal dari ekosistem hutan tropis di homoge Amerika tengah dan bagian Utara Amerika Selatan. Penduduk pertama yang mengembangkan Kakao sebagai bahan makanan dan minuman adalah Suku Indian Maya, Kakao di bawa ke Indonesia oleh bangsa Spanyol pada tahun 1560 di Minahasa Provinsi Sulawesi Utara (Sugiharti, 2016). Indonesia memiliki hasil Kakao terbesar ke 3 dengan luas lahan 274.000 ha. Dengan produksi 641,7 ribu sepanjang 2023 (Badan Pusat Statistik, 2023). Kakao yang berperan penting dalam mendorong perekonomian Indonesia salah satu komoditas perkebunan Kakao sebagai penghasil devisa homogen selain minyak dan gas (Azizah et al., 2021). Kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri. Namun beberapa tahun terakhir produksi biji Kakao di Indonesia mengalami penurunan.

Permasalahan yang dihadapi oleh Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia yaitu bahan baku Kakao yang mengalami penurunan setiap tahunnya. Produksi biji Kakao di Indonesia pada tahun 2022 hanya mencapai sekitar 650.612 ton dibandingkan dengan tahun 2021 mencapai sekitar 688.210 ton. Di Jawa Timur sendiri produksi Kakao pada tahun 2021 mencapai 22.007 ton dan tahun 2022 menurun menjadi 20.159 ton. Kabupaten Jember merupakan salah satu penghasil Produksi Kakao, Kakao pada tahun 2021 mencapai 2.993 ton dan 2.957 ton pada tahun 2022 (Badan Pusat Statistik, 2023).

Bagian Kakao yang dimanfaatkan adalah bijinya salah satunya produk olahan seperti coklat bubuk, pasta coklat dan lemak coklat. Produk dari biji Kakao ini digunakan oleh masyarakat maupun industri sebagai bahan dasar pembuatan produk pangan (Saputra, 2015). Oleh karena itu, diperlukan alternatif penggunaan Kakao sebagai bahan baku yaitu Bubuk Carob yang dibuat sebagai pengganti coklat konvensional tanpa mengorbankan kualitas rasa coklat untuk menangani merosotnya jumlah panen Kakao dan lemak tinggi dalam biji Kakao. Bubuk

Carob dipilih sebagai bahan pengganti karena memiliki potensi untuk memberikan karakteristik rasa coklat.

Carob adalah biji-bijian yang berasal dari pohon Carob (*Ceratonia siliqua* L.), berasal dari bahasa Yunani “Kera” yang mengacu pada bentuk keratomorphic buah dan kata Latin “siliqua” yang mengacu pada bentuk kekerasan dan polong (Sustaningrum et al., 2023). Asia bagian barat menjadi habitat aslinya setelah meluas hingga cekungan Mediterania dan pantai barat Amerika, Afrika Selatan, dan wilayah selatan Australia (Fadel et al., 2017). Biji Carob diproses menjadi tepung seperti bubuk Kakao yang ditambahkan ke susu untuk minuman (Eshghi et al., 2016). Bubuk Carob dipilih sebagai bahan pengganti karena memiliki potensi karakteristik rasa coklat tanpa meningkatkan kandungan lemak. Bubuk Carob berasal dari buah Carob yang kaya serat, rendah lemak, dan bebas kafein (Zulfana & Sudarmaji, 2018). Di Indonesia Carob telah mulai digunakan di industri pangan sebagai bahan substitusi. Dengan kandungan gizi yang tinggi membuat Carob menjadi salah satu homogen pilihan. Salah satunya yang sedang dikembangkan yaitu es krim dari biji Carob. Hal ini dikarenakan kandungan gula pada Carob cukup rendah dibandingkan coklat.

Bubuk Carob dapat digunakan sebagai alternatif untuk mengganti coklat konvensional. Maka diperlukan inovasi dengan membuat *snack* pasta coklat berbahan dasar dari bubuk Carob, Inovasi *snack* pasta coklat homo menjadi terobosan baru. *Snack* pasta coklat merupakan inovasi yang dapat menjangkau semua kalangan utamanya anak-anak atau remaja yang memiliki riwayat darah tinggi dan kolesterol tinggi. Penelitian ini berusaha untuk mengkaji dan mengembangkan formulasi *snack* pasta coklat dengan menggunakan bubuk Carob sebagai substituen coklat konvensional. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan studi penelitian dengan judul “Formulasi *Snack* Pasta Coklat dengan Penggunaan Bubuk Carob sebagai Substituen”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian berdasarkan latar belakang adalah sebagai berikut:

- 1 Bagaimana respon organoleptik dari *snack* pasta coklat dengan penambahan Bubuk Carob sebagai substituen oleh responden?
- 2 Bagaimana pengaruh formulasi *snack* pasta coklat dengan penambahan Bubuk Carob sebagai substituen?
- 3 Bagaimana karakteristik kimia dari *snack* pasta coklat dengan penambahan Bubuk Carob sebagai substituen?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian pengembangan formulasi *snack* pasta coklat ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis respon organoleptik dari *snack* pasta coklat dengan penambahan Bubuk Carob sebagai substituen oleh responden
2. Menganalisis pengaruh formulasi *snack* pasta coklat dengan penambahan Bubuk Carob sebagai substituen
3. Menganalisis karakteristik kimia dari *snack* pasta coklat dengan penambahan Bubuk Carob sebagai substituen

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penggunaan Bubuk Carob sebagai alternatif pengganti bubuk coklat konvensional untuk bahan pembuatan makanan yang dapat memenuhi standar gizi.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam pengembangan produk pangan yang sehat dan inovatif, serta dapat menjadi alternatif yang diminati oleh masyarakat sebagai konsumen yang peduli akan kesehatan dan nutrisi.