

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat pertama kali ditemukan oleh bangsa Olmek di Amerika Selatan pada 3000 tahun yang lalu. Saat itu, penduduk Mesoamerika mengolah biji kakao menjadi minuman dengan rasa pahit. Bangsa Maya percaya bahwa pohon kakao merupakan milik dari dewa dan buahnya menjadi hadiah untuk manusia (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010).

Cokelat sudah mulai tersebar keluar dari Spanyol dan masuk ke Perancis dalam 2 tahapan (Toussaint-Samat, 2009). Pada tahun 1615 disaat putri menikah dengan Raja sejak saat itu Kerajaan Perancis menyukai minuman cokelat juga karena dipercaya baik untuk kesehatan.

Cokelat merupakan olahan pangan yang dihasilkan dari bahan baku yaitu biji dan lemak kakao, banyak vitamin seperti A1, B1, B2, C, D, dan E serta beberapa mineral seperti fosfor, magnesium, zat besi, zinc, dan juga tembaga (Spillane, 1995).

Menurut Wollgast dan Anklam (2000a), saat ini mengkonsumsi cokelat hampir di seluruh dunia dan memiliki sifat sebagai antioksidan, antiradikal, antikarsinogenik kandungan senyawa fenolik dari kakao sama dari senyawa fenolik tanaman lain banyak peneliti dan dilaporkan mengandung komponen bio-aktif yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (Ren et al., 2003; Sanbongi et al., 1998; Wollgast dan Anklam 2000b).

Penambahan selai nanas pada cokelat untuk meningkatkan konsumsi dan inovasi dari produk berbahan cokelat maka dilakukan inovasi menjadi cokelat isi selai, sehingga masyarakat akan mendapatkan variasi rasa pada saat di mengonsumsi cokelat.

Salah satu upaya untuk mengangkat produk lokal yang bisa digemari masyarakat tersebut yaitu dengan menginovasi produk cokelat dengan menggunakan selai nanas. Selai nanas adalah jenis olahan pangan yang berasal dari sari buah yang dihancurkan dengan penambah gula sebagai bahan pengawet masak sampai mengental. Kelebihan lainnya dari produk inovasi ini yaitu produk

cokelat selai nanas belum ada dipasaran dan penggunaan kemasan toples mika serta mempermudah konsumen untuk lebih menggemari cokelat selai nanas.

Berdasarkan uraian diatas dapat dihasilkan suatu produk yang digemari semua masyarakat dengan bahan dasar cokelat, maka dari itu dilakukan (PUM) Proyek Usaha Mandiri dan membuat inovasi baru pada pembuatan cokelat selai nanas sehingga meningkatkan nilai tambah kedua bahan pangan.

Tahapan pembuatan cokelat selai nanas yaitu: Penimbangan bahan baku, Pemanasan dengan suhu $>45^{\circ}\text{C}$, Pencetakan cokelat dan penambahan selai nanas, Pendinginan selama 30 menit, Cokelat selai nanas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat di kembangkan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara proses pembuatan cokelat selai nanas ?
2. Bagaimana sifat organoleptik produk cokelat selai nanas ?
3. Bagaimana analisa kelayakan usaha dari cokelat selai nanas ?
4. Bagaimana cara memasarkan cokelat selai nanas ?

1.3 Tujuan Usaha

Pelaksanaan kegiatan (PUM) Proyek Usaha Mandiri ini bertujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan cokelat selai nanas.
2. Untuk mengetahui sifat organoleptik produk cokelat selai nanas.
3. Mendapatkan kelayakan usaha produksi cokelat selai nanas.
4. Mengetahui cara penjualan yang cocok untuk memasarkan produk cokelat selai nanas.

1.4 Manfaat

1. Memberikan pengalaman baru terhadap penelitian untuk menghasilkan produk yang dapat disukai panelis.
2. Menghasilkan produk cokelat selai nanas dengan baik.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi cokelat selai nanas dengan memanfaatkan buah nanas sebagai bahan tambahan pada cokelat.
4. Memberikan informasi dan pengetahuan baru kepada pihak-pihak yang berkepentingan khususnya para produsen cokelat selai nanas.