

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Produksi biji kakao diprediksi meningkat mulai tahun 2014. Karena dampak program Gerakan Nasional Peningkatan Produksi dan Mutu Kakao (Gernas Kakao) mulai dirasakan. Hingga saat ini produksi kakao mencapai 712.231 ton yang menempatkan Indonesia sebagai Negara produsen terbesar ketiga dunia. (Direktur Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian, 2015)

Ekspor kakao Indonesia dilakukan antara lain dalam bentuk biji kakao, buah kakao, pasta kakao, pasta *butter*, tepung kakao dan makanan mengandung kakao. Dari berbagai bentuk tersebut, bisnis biji kakao masih menarik dan memberikan keuntungan, terutama bagi eksportir biji kakao. Struktur ekspor kakao Indonesia menunjukkan bahwa ekspor biji kakao hingga saat ini masih tetap dominan dibandingkan ekspor produk olahan dan produk akhir lainnya (Kementerian Pertanian, 2014). Hal ini disebabkan industri pengolahan kakao kurang berkembang di Indonesia. Petani kakao yang sebagian besar merupakan petani rakyat lebih memilih menjual kepada eksportir karena pembayarannya lebih cepat. Biji kakao yang diekspor sebagian besar merupakan kakao yang diolah tanpa difermentasikan (Kementerian Pertanian, 2014).

Menurut Kementerian Pertanian (2014), sebagian besar biji kakao yang diproduksi Indonesia merupakan biji kakao yang diproses tanpa fermentasi. Hanya 10% dari produksi kakao yang melalui proses fermentasi. Keengganan petani melakukan fermentasi biji kakao disebabkan kesulitan saat akan menjual biji kakao tersebut, karena pedagang pengumpul lebih senang membeli kakao tanpa fermentasi yang harganya lebih murah dibandingkan kakao fermentasi. Selain itu fermentasi kakao membutuhkan waktu yang lebih lama, sementara petani memerlukan uang untuk biaya hidup. Oleh karena itu sosialisasi tentang proses fermentasi dan keuntungannya harus terus menerus disampaikan kepada petani kakao agar mutu biji kakao dapat ditingkatkan.

Coklat juga telah menjadi salah satu rasa yang paling populer di dunia, selain sebagai coklat batangan yang paling umum dikonsumsi, coklat juga menjadi bahan minuman hangat dan dingin. Coklat mengandung alkaloid-alkaloid seperti teobromin, fenetilamina, dan anandamida, yang memiliki efek fisiologis untuk tubuh. Kandungan-kandungan ini banyak dihubungkan dengan tingkat serotonin dalam otak (Susanti, 2012)

Produk olahan yang diproduksi dengan bahan baku kakao banyak ditemui di pasaran misalnya permen, bubuk, susu dll yang terbuat dari coklat. Produk olahan dari biji kakao banyak disukai masyarakat. Selain itu juga kandungan komponen bioaktif di dalamnya, berpotensi untuk meningkatkan kesehatan.

Kakao juga memiliki banyak manfaat terutama bagi kesehatan karena mengandung fenol, flavonoid, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, vitamin D, dan vitamin E. Selain itu, kakao juga mengandung zat maupun nutrisi yang penting untuk tubuh seperti zat besi, kalium dan kalsium, dan sebagai antioksidan bagi tubuh (Susanti, 2012). Persepsi terhadap kakao lambat laun pun berubah. Lidah masyarakat pun sudah terbiasa dengan coklat, meskipun berasal dari produsen luar negeri. Penggemarnya juga bisa dikatakan tak lagi sedikit. Masyarakat Indonesia yang ingin berusaha di dunia kakao tidak perlu gentar untuk memulainya sekarang. Ini diperkirakan membutuhkan waktu lama untuk membudayakan kakao di negeri ini serta menjadikannya sebagai makanan rakyat (Feature, 2014).

Meskipun sebagian besar hasil perkebunan kakao Indonesia diekspor dalam bentuk bahan mentah, di dalam negeri juga terdapat industri pengolahan kakao. Industri pengolahan kakao banyak berada di Pulau Jawa. Jumlah pelaku usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan kakao meningkat (Dinas Perindustrian, 2007). Untuk kakao olahan, produk yang paling strategis untuk dikembangkan adalah lemak kakao (*cocoa butter*). Pemilihan lemak kakao sebagai produk yang strategis untuk dikembangkan didasarkan pada aspek lapangan kerja, peluang pasar, dan nilai tambah. Hal ini juga sejalan dengan kualitas bahan baku kakao Indonesia yang diproduksi petani rakyat yang umumnya tidak difermentasi. Peluang untuk mensubstitusi kakao olahan cukup

terbuka di pasar domestik. Sehingga upaya substitusi kakao olahan cukup membuka peluang usaha, disebabkan keunggulan kakao Indonesia ada pada tingkat kekerasan kakao dan karakteristik warna (web.ipb, 2016).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang terkait untuk meningkatkan daya tarik konsumen pada permen coklat maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

- a. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap permen coklat isian krim kopi ?
- b. Berapa formulasi yang tepat pemberian krim kopi pada permen coklat yang tepat

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan dilakukannya kegiatan ini adalah :

- a. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen pada permen coklat isian krim kopi.
- b. Untuk mengetahui formulasi isian krim kopi yang tepat untuk ditambahkan pada permen coklat.

## **1.4 Manfaat**

Penambahan krim isian kopi ini pada permen coklat diharapkan meningkatkan daya tarik konsumen pada permen coklat.

## **1.5 Hipotesis**

H 0 : Tidak ada pengaruh penambahan isian krim kopi pada permen coklat terhadap tingkat kesukaan konsumen

H 1 : Ada pengaruh penambahan isian krim kopi pada permen coklat terhadap tingkat kesukaan konsumen