

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produksi kakao di Indonesia pada tahun 2014 mencapai 709.331 ton dengan luas area 1.719.087 ha yang terdiri dari perkebunan rakyat 651.618 ton luas area 1.636.877 ha, perkebunan Negara 26.991 ton dengan luas area 39.012 ha dan perkebunan swasta 30.722 ton dengan luas area 43.198 ha. Pada tahun 2013 ekspor biji kakao Indonesia mencapai 188.420 ton senilai dengan US\$ 446.094.721. Ekspor kakao Indonesia masih di dominasi bentuk biji kakao kering tanpa ada proses pengolahan lebih lanjut sehingga harga ekspor masih relatif rendah (Dirjen Perkebunan, 2014).

Biji kakao diperoleh dari buah tanaman kakao, tanaman kakao yang dibudidayakan di Indonesia terdiri atas kakao mulia dan kakao lindak. Kakao mulia merupakan jenis *criollo* yang memiliki keping biji (*kotiledon*) berwarna putih, cita rasa dan aromanya enak. Namun daya hasilnya relatif rendah serta peka terhadap hama dan penyakit. Kakao lindak merupakan jenis *forastero* yang memiliki keping biji warna ungu, cita rasa dan aroma kurang enak, daya hasil tinggi, serta relatif tahan hama dan penyakit (Rahardjo, 2011).

Lemak merupakan komponen termahal dalam biji kakao, dan kandungannya mencapai 50% dari berat keping biji. Secara kimia lemak biji kakao terdiri dari 95% *triasilgliserol*, 2% *diasilgliserol* dan 1% *monoasilgliseol*. Lemak kakao ini juga mengandung gliserida yang terdiri dari 37% *oleat* (O), 32% *stearat* (S), 27% *palmitat* (P) dan 2-5% *linoleat* (L) (Afoakwa *et al*, 2014).

Selain lemak biji kakao mengandung polifenol yaitu senyawa yang sangat sepat, yang terdiri 37% katekin, 4% antosianin dan 58% proantosianidin (Hii *et al*, 2009). Polifenol merupakan molekul-molekul antioksidan dan antiperadangan alami yang meredakan peradangan (Hyman, 2006).

Antioksidan adalah bahan tambahan yang digunakan untuk melindungi komponen-komponen makanan yang bersifat tidak jenuh (mempunyai ikatan rangkap) terutama lemak dan minyak. Sumber-sumber antioksidan dapat dikelompokkan menjadi 2 kelompok antara lain: antioksidan sintetik yaitu

antioksidan yang diperoleh dari hasil sintesa reaksi kimia dan antioksidan alami yaitu antioksidan hasil ekstraksi bahan alami (Ardiansyah, 2007).

Antioksidan bisa didapat dari biji kakao yang telah diolah menjadi makanan. Pengolahan biji kakao dapat meningkatkan nilai ekonomis, biasanya biji kakao diolah menjadi bubuk coklat, lemak kakao, coklat batangan dan permen coklat. Banyaknya manfaat dan khasiat biji kakao untuk kesehatan maka penulis tertarik melakukan pengolahan biji kakao secara sederhana dan ekonomis sehingga bisa diolah langsung oleh petani kakao. Salah satu pengolahan yang sederhana dan ekonomis yaitu makanan tradisional Sumatera Barat kipang kacang atau *pias* kacang. Kipang merupakan makanan ringan yang biasa terbuat dari kacang tanah sangrai, dicampur dengan gula yang telah dimasak, kipang juga bisa dibuat dari beras dan jagung. Di daerah tertentu kipang biasa disebut dengan jipang atau gipang (SNI 01-4437-1998). *Pias* kacang merupakan makanan khas dari Batusangkar Sumatera Barat. Perbedaan kipang kacang dan *pias* kacang terletak pada ukuran kacang yang digunakan, partikel kacang pada pembuatan kipang kacang lebih besar sedangkan ukuran kacang pada pembuatan *pias* kacang lebih halus, sedangkan untuk cara pembuatannya sama. Pada penelitian ini kacang tanah diganti dengan biji kakao kering yang telah dikecilkan ukurannya.

Penggunaan biji kakao sebagai penggantinya karena biji kakao yang telah dikeringkan dan disangrai memiliki kadar air yang rendah sekitar 2%, pada pembuatan *pias* juga menggunakan kacang yang telah disangrai sehingga kadar air kacang menjadi rendah. Pada pengolahan *pias* bahan baku dilakukan penyangraian terlebih dahulu untuk mengurangi kadar air bahan, hal ini yang menyebabkan biji kakao bisa dijadikan bahan baku dalam pembuatan *pias*.

Pembuatan produk *pias* ini dapat memberikan manfaat kepada masyarakat untuk mendapatkan khasiat dari biji kakao dan mendorong kreativitas petani kakao dalam mengolah produk berbasis lokal. Diharapkan juga produk ini bisa menjadi ikon daerah dan oleh-oleh khas bagi daerah yang memiliki komoditas kakao.

Penulis telah melakukan penelitian pendahuluan untuk mendapatkan perbandingan antara partikel biji kakao dengan gula dalam pembuatan *pias* kakao. Awalnya penulis melakukan perbandingan antara biji kakao dan gula sebanyak

70% : 30%, sehingga *pias* yang dihasilkan terasa sangat pahit lalu dilakukan perbandingan 60% biji kakao dan 40% gula rasa pahit *pias* sudah berkurang. Lalu dilakukan perbandingan biji kakao dan gula sebanyak 30% : 70%, *pias* yang dihasilkan terasa sangat manis maka dilakukan perbandingan 60% gula dan 40% biji kakao sehingga *pias* yang dihasilkan tidak terlalu manis.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan maka didapat perbandingan antara biji kakao dengan gula yaitu : 60% : 40%, 55% : 45%, 50% : 50%, 45% : 55%, 40% : 60%. Dari uraian dan hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan penulis melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Perbandingan Biji Kakao (*Theobroma cacao*, L.) dengan Gula Terhadap Penerimaan Panelis pada Makanan Tradisional “*Pias* Kakao”**

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan biji kakao dengan gula terhadap penerimaan panelis secara organoleptik.
2. Mengetahui sifat kimia produk terbaik yang didapat secara organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Meningkatkan nilai ekonomis biji kakao.
2. Memberikan variasi produk olahan dari biji kakao.