

**PENGEMBANGAN PROSES PRODUKSI PANGAN BERBASIS
COKELAT UNTUK MENINGKATKAN MUTU
DAN DAYA SAING PRODUK**

(Development of Chocolate Based Food Production Process to Improve Product
Quality and Competitiveness)

**Hadi K Purwadaria¹⁾, Sri Mulato²⁾, Dedi Fardiaz³⁾,
GP Ganda Putra⁴⁾, Sukrisno Widyotomo²⁾**

¹⁾Dep. Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian IPB,

²⁾Puslit Kopi dan Kakao, Jember, ³⁾Dep. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas
Teknologi Pertanian IPB, ⁴⁾Dep. Teknologi Industri Pertanian, FATETA-Udayana

ABSTRAK

Tujuan umum dari penelitian ini adalah peningkatan mutu dan daya saing melalui pengembangan proses, dan desain peralatan produksi pangan berbasis cokelat untuk diterapkan pada skala produksi kecil dan menengah. Hasil luaran program adalah 1) refermentasi biji kakao dari petani di pabrik dapat meningkatkan mutu biji kakao yang pada gilirannya akan meningkatkan mutu permen cokelat, 2) mesin pengolahan permen cokelat untuk industri kecil telah dilengkapi dengan mesin refiner, mesin conching, lemari tempering, mesin pencetak cokelat, mesin vibrator untuk melepaskan cetakan cokelat, dan mesin penyangrai bubuk cokelat, 3) semua mesin telah beroperasi secara komersial di Unit Pengolahan Kakao Jimbarwana, Kabupaten Jembrana, Bali, 4) formula permen cokelat yang telah diperbaiki dengan menggunakan bahan baku biji kakao lokal ternyata disukai oleh konsumen dan cita rasanya dinilai oleh konsumen tidak berbeda dengan cita rasa cokelat komersial yang telah ada di pasaran, 5) teknologi pengolahan permen cokelat yang meliputi mesin tersebut telah siap untuk didiseminasikan ke berbagai industri kecil di berbagai wilayah Indonesia, 6) wilayah pemasaran permen cokelat telah diperluas ke luar propinsi Bali, sedangkan jenis produk telah meliputi permen cokelat dengan beragam tambahan isi yaitu, kacang mete, kismis, dan wijen, serta 7) permintaan akreditasi MD telah dilakukan setelah unit pengolahan kakao di renovasi sesuai dengan persyaratan HACCP dan GMP.

Kata kunci : Pangan berbasis cokelat, conching, pencetak cokelat, penyangrai bubuk cokelat, GMP dan HACCP.

ABSTRACT

The general objective of this program was to increase the quality and competitiveness of chocolate based food products through the development of process and machineries for small and medium industries. The outcomes were as follows 1) re-fermentation at the factory level increased the quality of cocoa bean, which in turn improved the quality of chocolate candy, 2) processing machineries for small scale chocolate candy industry had been completed with refiner, conching machine, tempering cabinet, chocolate candy molding machine, vibrator machine to remove molded chocolate, and cocoa powder roaster, 3) all machines had been in operation at the Cocoa Processing Unit of Jimbarwana, Kabupaten Jembrana, Bali, 4) the improved formula for chocolate candy using local specific cocoa bean was preferred by consumers, and its taste was not different from commercial chocolate candy, 5) the technology of chocolate candy processing consist of previously mentioned equipment was ready to be disseminated commercially for small scale industry at the whole region in Indonesia, 6) marketing area had been extended outside the province of Bali, while various ingredients had been

added to the chocolate candy such as cashew nut, raisin, and sesame, and 7) application for MD accreditation had been submitted following the renovation of the factory complied to GMP and HACCP.

Keywords : Chocolate based foods, conching, chocolate molder, cocoa powder roaster, GMP and HACCP.

PENDAHULUAN

Indonesia saat ini menjadi salah satu negara penghasil biji kakao utama di dunia dengan jumlah produksi yang diperkirakan akan terus meningkat secara nyata karena program peremajaan tanaman yang teratur dan perluasan kebun baru (Man and Man, 2004; Zaenudin dan Martadinata, 2004). Pengembangan tanaman kakao di Indonesia sampai dengan tahun 2005 telah mencapai luasan 1.167.046 ha dengan produksi sebanyak 748.828 ton biji kakao kering dengan hasil produksi 641,7 kg/ha, dan diperkirakan pada tahun 2006 akan naik menjadi 1.191.742 ha dengan produksi 779.474 ton biji kakao kering yang tersebar di 31 propinsi. Jumlah petani yang terlibat dalam usaha tani kakao mencakup 1,16 juta kepala keluarga. Pada tahun 2005, ekspor komoditi kakao mencapai nilai US \$ 664,338 juta dengan volume 463.632 ton (Ditjend Perkebunan, 2006). Pada satu sisi, peningkatan produksi tersebut memberikan kontribusi yang positif pada peningkatan pendapatan ekspor. Namun di sisi lain, suatu tindakan antisipatif perlu dilakukan untuk menghadapi fluktuasi dan penurunan harga secara drastis yang sewaktu-waktu terjadi karena kelebihan pasokan di pasaran dunia (USDA, 2000).

Man and Man (2004) menyebutkan bahwa harga kakao dunia terus berfluktuasi tajam dan cenderung rendah sejak 1984, walaupun ada sedikit titik terang akan mengalami peningkatan sebesar 4,8% pada tahun 2004 dibandingkan tahun 2003. Salah satu upaya strategi untuk mengurangi ketergantungan pasar komoditas primer di luar negeri adalah perluasan pasar melalui pendekatan diversifikasi dan pengembangan produk sekunder. Pengembangan produk sekunder kakao dinilai akan memberikan insentif ekonomis bagi negara antara lain peningkatan nilai tambah yang lebih besar pada produk-produk pertanian, peluang lapangan kerja di pedesaan, pengembangan industri terkait dan peningkatan konsumsi per kapita di dalam negeri yang saat ini masih rendah. Pengembangan produk sekunder yang mengarah ke industri antara (intermediate) atau industri hillir,