

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada abad modern hampir semua orang mengenal cokelat yang merupakan bahan makanan yang saat ini digemari masyarakat, terutama oleh anak-anak dan remaja. Salah satu keunikan dan keunggulan makanan dari bahan cokelat adalah kandungan lemak cokelat yang dapat mencair dan meleleh pada suhu tubuh. Lemak cokelat pada umumnya merupakan bahan untuk membuat permen cokelat, dan sebagai campuran dalam pembuatan selai cokelat oles (Danni, 2011).

Selai cokelat merupakan produk olahan lemak kakao yang dapat dioleskan pada permukaan roti, sehingga juga disebut selai “cokelat” oles. Tekstur selai cokelat oles yang baik adalah selai yang dapat dioleskan di permukaan roti dengan mudah dan menghasilkan olesan yang merata (Febriani, 2017).

Dalam penelitian Isyanti *et al.* (2012) telah melakukan penelitian mengenai cokelat spread berbasis sawit dengan hasil terbaik secara organoleptik yaitu cokelat spread dengan komposisi olein sawit (60%) dan lemak cokelat (40%). Proses pembuatan cokelat spread yang dilakukan adalah mencampurkan fraksi air (susu, skim, gula halus, dan kalium sorbat) dengan fraksi lemak (olein sawit, lemak cokelat, dan bubuk cokelat serta lesitin) menggunakan mixer di atas waterbath pada suhu 90-100°C selama 15 menit, kemudian dimasukkan ke dalam jar dan dipasteurisasi pada suhu 70°C selama 15 menit. Selai pada umumnya diolah dengan mencampurkan bubuk cokelat, gula, tepung cokelat, *whey powder*, susu *full cream* dan lesitin. Selai cokelat dibuat dari pasta cokelat

yang dihasilkan melalui serangkaian pencampuran bahan seperti dari pasta coklat tanpa pemisahan coklat bubuk dan lemaknya dan bahan lainnya. yang dihasilkan menjadi lebih bernutrisi maka perlu dilakukan penambahan zat gizi dalam formulasinya diantaranya ditambahkan minyak sawit merah atau *red palm oil* (RPO). *Red Palm Oil* merupakan sumber provitamin A yang berguna untuk kesehatan mata. Vitamin A bermanfaat untuk menurunkan angka kematian dan angka kesakitan, karena vitamin A dapat meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit infeksi seperti campak, diare, dan ISPA (infeksi saluran pernafasan akut). Vitamin A juga bermanfaat untuk kesehatan mata dan membantu proses pertumbuhan. Oleh karena itu, vitamin A sangat penting untuk kesehatan dan kelangsungan hidup (Adriani dan Wirjatmadi, 2012). *Red Palm Oil* mengandung fitonutrient diantaranya adalah karoten sebesar 400-500 ppm (sebagai pro-vitamin A) dan vitamin E (tokoferol dan tokotrienol) sebesar 500 ppm.

Beta karoten termasuk dalam salah satu produk dari karotenoid. Beta karoten merupakan provitamin A yang dapat diubah didalam tubuh menjadi vitamin A yang aktif setelah mengalami metabolisme (Stutz *et al.*, 2015)

Di dalam pembuatan selai coklat perlu ditambahkan emulsifier untuk menghasilkan adonan yang merata, memperhalus tekstur dan meratakan distribusi udara di dalam struktur selai. Emulsifier dapat berasal dari bahan hewani maupun nabati. Lesitin dapat bersumber dari telur maupun kedelai. Lesitin mempunyai struktur seperti lemak tetapi mengandung asam fosfat, gugus polar dan gugus non polar. Gugus polar yang terdapat pada ester,

fosfatnya bersifat hidrofilik (cenderung larut air), sedang gugus non polar yang terdapat pada ester asam lemaknya bersifat lipofilik (cenderung larut dalam lemak). Lesitin dalam kuning telur berfungsi sebagai emulsifier karena kemampuannya dalam mengikat air dan lemak (Rohimah *et al.*, 2022). Dalam penelitian ini akan dikaji mengenai perbandingan minyak sawit merah dengan pasta cokelat untuk menghasilkan selai cokelat.

Dari beberapa permasalahan di atas, perlu dilakukan penelitian mengenai pembuatan selai cokelat dengan perbandingan RPO dengan pasta cokelat dan penambahan Kuning telur sehingga diperoleh selai cokelat oles dengan tekstur yang baik dan disukai.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan pasta coklat dengan *red palm oil* dan variasi konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik selai cokelat yang dihasilkan?
2. Pada perbandingan pasta coklat dengan RPO dan konsentrasi kuning telur berapakah yang dapat menghasilkan selai cokelat dengan tingkat kesukaan konsumen paling tinggi.

C. Tujuan

1. Mempelajari pengaruh perbandingan pasta coklat dengan *red palm oil* dan variasi konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik selai cokelat yang dihasilkan.
2. Menentukan perbandingan pasta coklat dengan RPO dan konsentrasi kuning telur yang dapat menghasilkan selai cokelat yang disukai konsumen.

D. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat sebagai sumber informasi mengenai teknologi pembuatan selai coklat yang baik dengan penambahan *red palm oil* yang mengandung beta karoten. Selain itu juga diharapkan dapat tersedia selai coklat yang kaya provitamin A.