

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan coklat di Indonesia saat ini mengalami peningkatan, para pengusaha coklat, coklat produk lokal maupun coklat produk International, berlomba-lomba untuk memproduksi dan memasarkan berbagai macam coklat. Coklat adalah produk olahan yang terbuat dari biji kakao. Tanaman biji kakao banyak ditemui hampir diseluruh negara tidak terkecuali di Indonesia. Coklat sangat mudah ditemui di Indonesia, menurut chocolatemonggo.com pertama kali tanaman biji kakao masuk Asia pada tahun 1560 di kepulauan Sulawesi yang di bawa dari Caracas, Venezuela. Pada tahun 1778 Belanda memperkenalkan kakao kepada masyarakat Jakarta, Sumatera dan Filipina, sejak saat itu produksi koka skala besar dimulai. Salah satu perusahaan coklat tertua di Indonesia adalah PT.Ceres, yang sebelumnya dengan nama NV Ceres, didirikan oleh orang Belanda di Bandung, Jawa Barat. Karena Indonesia dilanda krisis moneter, PT.Ceres berganti pemilikannya dan terjadi perubahan status menjadi PMA. PT.Ceres telah memproduksi coklat yang ditujukan untuk kalangan *low class* hingga *premium*.

Dulu, produk coklat hanya sebatas dalam bentuk permen, selai coklat dan minuman coklat. Tetapi seiring dengan kebutuhan masyarakat akan beragamnya olahan coklat maka banyak kita temui olahan coklat yang baru, salah satu coklat terkenal yang Ceres buat adalah Silver Queen, ditunjukkan pada gambar 1.1. Pada saat itu PT.Ceres merupakan satu-satunya perusahaan makanan yang berinovasi membuat inovasi coklat dengan kacang mede, namun sekarang coklat bahkan sukses menjadi suatu ikon oleh-oleh dari suatu daerah di Indonesia. Beberapa variasi olahan dari bahan baku coklat adalah: kurma isi coklat. Selain itu ada chocodot atau coklat isi dodol seperti ditunjukkan pada gambar pada 1.2.

Setiap kota di Indonesia yang memiliki makanan khas dan buah-buahan khas membuat usahawan menciptakan inovasi baru terhadap coklat. Di Garut, karena peningkatan pembuatan dodol sangat tinggi dan akan mengakibatkan

pembuangan dodol maka terciptalah inovasi mengabungkan olahan coklat dengan isian dodol maka terciptalah nama Chocodot disingkat coklat isi dodol. Tidak hanya Garut yang memiliki inovasi coklat isi dodol, dikutip dari Kompasiana.com, Rita Oktarina telah mengkombinasikan coklat dan rendang. Dari hasil kombinasi tersebut, terciptalah coklat rendang yang merupakan inovasi baru dari Ranah Minang.



Gambar 1.1 Coklat silver queen
Sumber :silverqueensantai.com



Gambar 1.2 Coklat Chocodot
Sumber : coklatgarut.com

Seperti halnya kota Garut dan kota Padang, kota Subang memiliki makanan yang khas untuk oleh-oleh wisatawan yaitu buah nangka dan nanas. Saat ini buah nangka dan nanas sering diolah menjadi keripik nangka dan keripik nanas untuk salah satu oleh-oleh khas Subang, namun limbah biji nangka belum banyak dimanfaatkan untuk diolah menjadi sesuatu. Limbah biji nangka yang dihasilkan dari pembuatan keripik nangka dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan, sampai saat ini masih sedikit masyarakat yang memanfaatkan biji nangka tersebut. Biji nangka dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk isian coklat, sehingga terdapat inovasi coklat sehingga variasi coklat menjadi menjadi beragam.

Inovasi dalam pembuatan coklat ini menggunakan biji buah, biji buah yang akan di olah bersama coklat adalah biji nangka karena banyaknya limbah biji nangka yang kurang di olah menjadi sesuatu yang dapat dikonsumsi membuat

sedikit orang mengetahui kandungan yang ada pada biji nangka tersebut, kandungan biji nangka dapat dilihat pada tabel 1.1. Untuk menghasilkan coklat biji nangka yang baik maka diperlukan kualitas yang baik.

Tabel 1.1 Kandungan biji nangka

Kandungan Gizi	Jumlah
Air (g)	58
Energi (kal)	165
Protein (g)	4,2
Lemak (g)	0,1
Karbohidrat (g)	36,7
Ca (mg)	33
P (mg)	200
BI (mg)	0,02
C (mg)	10

Sumber : Rukmana, (1997)

Kualitas merupakan hal penting yang harus diperhatikan pada suatu produk, untuk peningkatan pada kualitas rasa dan tekstur produk coklat biji nangka dapat dilakukan melalui analisis terhadap faktor-faktor dan level faktor-faktor apa saja yang secara signifikan sangat mempengaruhi kualitas tekstur dan rasa coklat biji nangka agar mendapatkan hasil seperti yang diharapkan. Dengan mengetahui faktor-faktor dan level faktor-faktor apa saja yang secara signifikan sangat mempengaruhi kualitas rasa coklat biji nangka, maka dapat dilakukan penyesuaian rasa yang tepat untuk mendapatkan kualitas tekstur dan rasa coklat biji nangka yang optimal. Oleh karena itu, perlu dilakukan desain eksperimen untuk penentuan faktor dan level faktor-faktor yang optimal pada pembuatan coklat biji nangka menggunakan Metode Taguchi untuk meningkatkan kualitas tekstur dan rasa produk coklat biji nangka.

Metode Taguchi adalah salah satu metode yang digunakan untuk desain eksperimen yang dikenalkan oleh Dr. Genichi Taguchi pada tahun 1940. Menurut

Haumahu (2011) Metode Taguchi adalah metode untuk mengoptimalkan desain produk dan proses sehingga produk akhir yang dihasilkan akan sesuai dengan target dan mempunyai nilai variabilitas yang minimum.

Pada penelitian yang sebelumnya, metode Taguchi telah digunakan pada pengolahan makanan untuk penentuan kondisi pengolahan dan penyajian bumbu rawon instan oleh Julianingsih dan Prasetyo pada tahun 2003. Hasil singkat pada penelitian sebelumnya adalah faktor-faktor yang mempengaruhi bumbu rawon instan bubuk yaitu: jenis media penumis, jumlah media penumis, suhu untuk pengeringan, lama waktu pengeringan, jumlah gelatin yang diperlukan, cara penyimpanan bumbu rawon, lama penyimpanan bumbu rawon dan perbandingan bumbu rawon instan dengan kaldu. Level faktor yang sangat mempengaruhi pada pembuatan bumbu rawon instan ini adalah level 2-2-3-2-2-2-2.

1.2 Rumusan Masalah

Coklat dapat diolah menjadi coklat isi oleh karena itu, permasalahan utama yang akan di teliti adalah:

- 1) Faktor-faktor yang secara signifikan sangat mempengaruhi kualitas tekstur dan rasa pada produk coklat biji nangka.
- 2) Level faktor-faktor optimal yang tepat untuk mendapatkan hasil kualitas tekstur dan rasa coklat biji nangka.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk:

- 1) Mengetahui faktor-faktor apa saja yang secara signifikan sangat mempengaruhi kualitas tekstur dan rasa pada produk coklat biji nangka.
- 2) Menentukan level faktor-faktor optimal mana yang tepat untuk mendapatkan hasil kualitas tekstur dan rasa coklat biji nangka.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini adalah:

- 1) Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi ilmu Teknik Industri terutama pada pengembangan produk pada makanan.
- 2) Penelitian ini diharapkan menjadi ide kreatif mahasiswa untuk menginovasi suatu produk.
- 3) Penelitian ini diharapkan menjadi salah contoh agar kedepannya dapat meminimalkan limbah pada buah-buahan.
- 4) Penelitian ini diharapkan agar masyarakat mengetahui bahwa biji nangka dapat diolah menjadi bahan pangan.

1.5 Batasan Masalah

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini terdapat beberapa batasan agar penelitian ini fokus pada tujuan yang sudah dirumuskan. Adapun batasan masalah yang ada adalah:

- 1) Coklat yang akan di buat menggunakan coklat balok yang sudah ada di pasaran sehingga saat membuat coklat biji nangka peneliti tidak harus membuat coklat dari coklat bubuk.
- 2) Penelitian ini hanya fokus pada coklat biji nangka
- 3) Coklat yang sudah jadi tidak akan langsung dipasarkan
- 4) Rasa coklat balok yang digunakan adalah jenis *dark chocolate, chocolate compound collata products*.
- 5) Biji nangka yang diolah adalah biji nangka dari nangka matang.
- 6) Karena waktu penelitian terbatas, peneliti hanya akan mencari level yang paling optimal dan faktor yang sangat mempengaruhi kualitas tekstur dan rasa pada produk coklat biji nangka tanpa melakukan eksperimen konfirmasi.

1.6 SISTEMATIKA PENULISAN

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penulisan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I : LATAR BELAKANG

Bab ini berisi penjelasan mengenai apa yang menjadi latar belakang dilakukan penelitian serta permasalahan apa yang akan diteliti dan dibahas. Selain itu juga diuraikan tujuan dan manfaat yang diperoleh dari hasil penelitian serta batasan dan asumsi yang digunakan dalam penelitian ini.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang teori-teori yang diambil dari beberapa literatur yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas dalam penelitian inidan penelitian terdahulu. Teori ini menjadi acuan dalam melakukan langkah-langkah penelitian agar benar-benar dapat mencapai tujuan yang diinginkan.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan urutan langkah-langkah secara sistematis dalam setiap tahapan penelitian yang akan dilakukan untuk memecahkan masalah.

BAB IV : ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan tentang pengolahan data dan analisisnya sehingga didapat hasil perhitungan yang sesuai dengan masalah yg di hadapi berikut dengan pembahasan dari hasil yg telah di peroleh.

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisikan kesimpulan dari laporan secara keseluruhan dan saran-saran yang diberikan sebagai bahan pertimbangan bagi pihak instansi terkait.