

BAB I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang Masalah

Cokelat adalah sebuah pangan telah diketahui mulai sejak zaman dulu, memang, bahkan mulai pada sejak zaman Aztec tahun 1200-1500 masehi pun cokelat telah ada (Sabanar. 2019), cokelat sudah bisa diolah menjadi bahan makanan, minuman dan lain sebagainya, selain cokelat hitam pekat ada pula berbagai jenis cokelat yakni cokelat susu (menggunakan bahan tambahan susu sapi, gula dan extra vanili), cokelat putih (memiliki kandungan kakao yang sedikit), bubuk cokelat (menjadi bahan baku untuk mengolah makanan/minuman) dan lain sebagainya. Selain memiliki rasa enak dan manis (jika ditambahkan gula/sukrosa pada cokelat) ternyata cokelat memiliki berbagai manfaat yaitu dapat menurunkan kolesterol dalam darah, dapat mencegah penyakit koroner, membuat perasaan menjadi senang dan mengurangi rasa cemas dan depresi tergantung berberapa jenis cokelat yang berbeda dan mengonsumsi cokelat secara tidak berlebihan.

Namun seketika itu sebagian manusia cuma hanya mengetahui cokelat dengan bentuk, warna, rasa, manfaat dan aroma untuk mengemukakan suatu hal yang membuat orang hanya tahu tetapi tak tahu karakteristik cokelat yang sebenarnya yang membuat orang menganggap cokelat adalah sebuah masalah kesehatan.

Untuk menghindari kesalahan tersebut maka dilakukan pencarian fakta sebenarnya dari karakteristik cokelat secara hati hati dan penting untuk memberi informasi penting dan asli tentang karakteristik cokelat yang sebenarnya dan tidak salah paham dengan mitos. Penggunaan cokelat dalam kebutuhan manusia adalah olahan makanan (batangan cokelat, pasta cokelat, bubuk cokelat dll) dan minuman (susu rasa cokelat, cokelat minum dingin/panas dll) tidak hanya makanan dan minuman ada pula obat (menggunakan bubuk kakao), parfum, lipstik, pengharum ruangan dan lain lain.

Dampak positif mengonsumsi cokelat secara tidak berlebihan memiliki berbagai manfaat yaitu dapat menurunkan kolesterol dalam darah, dapat mencegah penyakit koroner, membuat perasaan menjadi senang dan mengurangi rasa cemas dan depresi. Dampak negatif mengonsumsi cokelat secara berlebihan memiliki

berbagai efek negatif yaitu obesitas, kerusakan pada gigi, penyakit diabetes dan penyakit lainnya itu dikarenakan akibat dari mengonsumsi cokelat secara berlebihan yang memiliki komposisi gula yang berlebihan, tambahan lemak hewani yang berlebihan dan ada juga tambahan bahan kimia yang tidak aman untuk kesehatan.

Informasi tentang media cokelat ini di masyarakat bisa juga didapatkan melalui media buku resep, media sosial berkaitan dengan tentang cokelat dan buku pengetahuan yang telah memberikan informasi yang akurat dan benar, namun informasi tersebut cenderung, terpisah pisah, dan masih jarang yang membahas karakteristik cokelat yang akurat, utuh dan komprehensif.

I.2 Identifikasi Masalah

Untuk mengenali dan beberapa masalah yang harus akan dibahas. Maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

- Karakteristik cokelat merupakan sifat fakta ilmu pengetahuan tentang cokelat, namun karena faktanya kurang dipahami oleh orang yang awam ini dianggap susah untuk dipahami.
- Karakteristik cokelat dan sifat fakta ilmu tentang cokelat bersumber dari ahli gizi makanan, peneliti ahli cokelat, buku ilmu pengetahuan, buku resep dan buku jurnal, tetapi dalam penggambarannya kurang efektif.
- Coklat memiliki manfaat bagi manusia, namun masih banyak masyarakat yang melihat dalam sudut pandang negatif terhadap coklat terutama berkaitan dengan obesitas.

I.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan penggambaran bermula dari identifikasi masalah diatas, maka bisa diselesaikan berikut:

- Bagaimana memberikan informasi karakteristik cokelat bagi masyarakat.

- Bagaimana karakteristik, fakta dan manfaat dari coklat, memvisualkan fakta ilmu tentang coklat sebagainya sumber info atas dari ahli gizi makanan, ahli coklat, buku ilmu pengetahuan, buku resep coklat dan buku jurnal.

I.4. Batasan Masalah

Perancangan ini membatasi tempat dan waktu serta batasan dari objek dan subjek yang terkait. Untuk itu, berikut merupakan batasan-batasannya.

- Karakteristik coklat yang akan dibahas mulai dari sejarah, efek bagi kesehatan tubuh, dan gaya hidup.
- Jenis jenis coklat yang telah ada yakni bubuk cocoa, coklat hitam, batangan coklat susu, batangan coklat putih, batangan coklat aneka rasa, pasta coklat dan lain sebagainya yang masing masing memiliki beberapa kelebihan dan kekurangan baik itu dari manfaat, aroma, rasa, warna dan tekstur dari berbagai jenis coklat yang berbeda.

I.5. Tujuan & Manfaat Perancangan

Tujuan dilakukannya perancangan buku informasi tentang Karakteristik Cokelat antar lain berikut:

- Membuat buku informasi tentang coklat.
- Mengetahui karakteristik, manfaat dan jenis coklat.
- Menguraikan unsur unsur karakteristik sebuah coklat yang digunakan sebagai petunjuk karakteristik dari beragam jenis coklat sebagai dari sumber info atas dari ahli gizi, ahli coklat, buku ilmu pengetahuan, buku resep dan buku jurnal.
- Sebagai ilmu bagi semua orang awam yang masih belum tahu tentang karakteristik dan fakta ilmu tentang coklat yang beragam jenis.
- Sebagai sumber dan bahan info bagi perancang lain untuk menggali dan menganalisis tentang karakteristik juga fakta ilmu tentang coklat.