

BAB II. PEMBAHASAN MASALAH & SOLUSI MASALAH TENTANG INFORMASI KARAKTERISTIK COKELAT

II.1. Cokelat

Cokelat sebagian besar diberikan sebagai hadiah atau bingkisan pada acara ulang tahun dan beberapa hari raya. Dengan berbagai bentuk, corak, dan rasa yang luar biasa, memikat dan dinikmati, cokelat banyak digunakan sebagai ungkapan rasa sayang, rasa sayang, rasa sayang/cinta atau perhatian bahkan sebagai tanda ungkapan rasa sayang kepada seorang pacar atau kekasih.

Cokelat terbaik untuk kesehatan adalah cokelat hitam, manfaat cokelat hitam sangatlah baik untuk umat manusia terdiri dari bermanfaat untuk jantung dan sirkulasi yang menjaga membantu peredaran darah di pembuluh arteri untuk mencegah serangan jantung, dapat mengurangi risiko stroke pada penderita stroke, memiliki berbagai mineral seperti potasium, zink, selenium dan 67 persen mengandung akan RDA zat besi, dapat menurunkan kadar kolesterol buruk (LDL), dapat menjaga kulit dari kerusakan akibat sinar matahari, dapat menurunkan stres pada seorang ibu dan bayi, seorang wanita hamil menjadi lebih banyak tersenyum dan bahagia dibandingkan seorang ibu hamil yang tidak mengonsumsi cokelat, dapat menurunkan berat badan jika mengonsumsi cokelat dengan sedikit gula dan tanpa lemak hewani, dapat mencegah diabetes jika mengonsumsi cokelat tanpa gula, dapat mencegah hilangnya ingatan kepada orangtua dan cegah pembengkakan pada area pernapasan dan dapat membuat perasaan menjadi lebih baik dikarenakan mengandung akan *phenylethylamine* atau PEA yang dimana bisa memunculkan perasaan jatuh cinta (Tarigan 2018).

II.2. Sejarah Cokelat

Cokelat adalah sebutan untuk makanan atau minuman yang diolah dari biji kakao. Ahli biologi mengikuti kata 'cokelat' ke kata Aztec '*Xocoatl*' yang mengacu pada minuman tidak enak yang dibuat dari biji kakao. Karena rasanya sangat pahit, biji kakao harus melalui siklus fermentasi melalui dipanggang dan dibubukkan (dihaluskan sampai menjadi bubuk kakao) agar rasanya dapat dinikmati (Rona 2019).

Pohon kakao telah ditanam pertama kalinya sebagai bahan pangan 5.000 tahun lalu. Penanaman ini terletak di hutan hujan Amazon. Residu kimia yang ditemukan di periuk tua menunjukkan cokelat ditangani sebagai minuman, makanan, atau obat-obatan di tempat yang saat ini berada di Ekuador (Nursalikhah 2018). Cokelat berasal dari biji tanaman yang disebut *Theobroma Cacao*, yang dalam arti sebenarnya berarti "makanan para dewa" (Ananda 2014).

Pada tahun 1200-1500, suku Aztec tiba di masa kejayaannya dan mengungguli bangsa Maya. Suku Aztec meminta pemukiman mereka untuk menawarkan kakao sebagai pengakuan. Biji kakao juga berfungsi sebagai uang bagi suku Aztec. Satu biji kakao bisa mendapatkan satu tomat baru yang besar, tiga untuk alpukat, dan 30 untuk kelinci (Sabanar 2019).

Cokelat adalah efek lanjutan dari penanganan buah kakao, petunjuk tentang pohon kakao dan narasi cokelat dapat diikuti kembali selama 4000 tahun, di wilayah geologis yang disebut Mesoamerika. Ketika dilihat pada panduan dunia yang sedang berlangsung, wilayah Mesoamerika meluas dari Meksiko pusat ke beberapa wilayah yang mencakup termasuk bagian dari Belize, El Salvador, Guatemala, Honduras, Kosta Rika, dan Nikaragua (Carolina 2021).

Semua hal dipertimbangkan, penggunaan cokelat dipandang sebagai titik perhatian dangkal yang signifikan saat itu. Suku Maya memoles cokelat sebagai cairan berbusa yang ditaburi lada merah, vanila, atau rasa yang berbeda. Minuman xocoatl juga dikenal untuk mencegah kelelahan, keyakinan yang mungkin diharapkan dari kandungan theobromine di dalamnya (Rona 2019).

II.3. Bahan Makanan Yang Mengandung Cokelat

Cokelat bisa digunakan pada makanan manis dan/atau minuman manis baik itu sebagai bahan utama atau penambah rasa aroma pada olahan makanan maupun minuman.

Makanan Bahan Utama

Inilah beberapa jenis sebagai makanan bahan utama (Palupi 2021):

- *Cocoa Powder*: Karena untuk membuat berbagai makanan, kue dan minuman umumnya sering digunakan. Cokelat ini berbentuk bubuk dan diproduksi menggunakan biji kakao kering asli. Akibatnya, rasa cokelat ini umumnya akan tajam juga tidak memiliki rasa manis. Cokelat ini juga memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh karena mengandung lemak cokelat dan penguat sel.
- *Dark Chocolate*: Cokelat ini merupakan jenis cokelat cerdas untuk dimanfaatkan. Terlepas dari kenyataan bahwa rasanya pahit, cokelat ini dapat lebih mengembangkan temperamen dan menghasilkan energi. Cokelat kusam adalah cokelat siap pakai yang mengandung kadar lemak cokelat yang lebih tinggi, yang membuatnya redup dalam variasi dan memiliki rasa yang tidak enak.
- *Unsweetened Chocolate*: Jenis cokelat yang tanpa pemanis ini diproduksi menggunakan pematangan dan pengeringan biji kakao sebagai pasta dan lemak kakao. Cokelat tanpa pemanis biasanya digunakan sebagai bahan dasar untuk berbagai jenis cokelat, seperti cokelat putih. Rasa cokelat ini pada umumnya akan kurang enak seperti namanya.
- *Milk Chocolate*: Rasa yang manis dan *creamy* menjadi cokelat yang banyak digemari oleh semua kalangan. Cokelat ini mengandung ekstra susu sapi, susu domba, susu kerbau atau susu kambing yang membuatnya terasa lebih nikmat dan teksurnya meleleh di mulut. Cokelat jenis ini biasanya digunakan sebagai cemilan dan dipercaya dapat meningkatkan perasaan bahagia.
- *Semi - Sweet Chocolate*: Sesuai dengan namanya, cokelat ini memiliki rasa yang agak manis meskipun rasanya masih ada sedikit pahit. Meski begitu, cokelat semi manis sering digunakan untuk bahan masakan misalnya, untuk membuat kue hingga makanan penutup.

- *Couverture Chocolate*: Cokelat couverture ini berasal dari Perancis. Tergantung pada itu, adalah cokelat premium yang sering ditemukan hanya di kafe bintang lima. Cokelat Couverture umumnya digunakan sebagai lapisan makanan mewah mulai dari kue hingga kue kering.
- *Gianduja Chocolate*: Cokelat ini berasal dari negara Italia. Diproduksi menggunakan campuran biji kakao dan 30% kacang hazelnut manis yang membuat rasanya luar biasa. Di Indonesia, cokelat ini jarang ditemukan. Cokelat jenis ini sangat enak untuk dikonsumsi sebagai cemilan.

Minuman Bahan Utama

Inilah 1 jenis sebagai minuman bahan utama (Amisena 2022):

- *Chocolate Drinks*: minuman cokelat terbuat dari campuran bahan seperti bubuk cokelat sebagai bahan utama dicampurkan dengan air, gula, susu sapi, krim, ekstrak vanila, penambah rasa dan/ataupun aneka taburan (d disesuaikan dengan selera masing masing).

Makanan Bahan Penambah

Inilah beberapa jenis sebagai makanan bahan penambah (Amisena 2022):

- Biskuit rasa cokelat, biskuit disalut cokelat dan biskuit sandwich dengan krim cokelat.
- Batangan cokelat atau pasta cokelat untuk hiasan/topping/isian kue, roti dan dll.
- Permen keras/lembut rasa cokelat.
- Makanan ringan rasa cokelat.

Minuman Bahan Penambah

Inilah beberapa jenis sebagai minuman bahan penambah (Amisena 2022):

- Es krim rasa cokelat.
- Susu UTH, susu bubuk instan dan kental manis rasa cokelat.
- Kopi dengan rasa cokelat.

II.4. Fakta Fakta Cokelat

Inilah berbagai fakta fakta cokelat yang ditelah didapatkan dan diakui, berikut adalah beberapa fakta cokelat yang jarang diketahui oleh beberapa orang:

- Pohon kakao adalah sejenis pohon produk organik yang memiliki nama latin *Theobroma Cacao* dan mengandung arti “ Foods of the Gods ”.
- Jika sebuah buah kakao telah dibuka maka telah ditemukan biji kakao ditutupi dengan penutup putih. Lapisan ini sering dikenal sebagai daging buah dan memiliki rasa manis.
- Cokelat sendiri merupakan hasil dari biji kakao yang telah dikeringkan, dituakan, dan disangrai. Biji kakao sendiri memiliki rasa yang keras dengan sentuhan aroma *nutty* (seperti kacang).
- Bangsa Maya di Amerika Tengah diterima sebagai orang yang sebelumnya menemukan buah cacao (900 SM). Mereka menemukan benih di dalam produk alami kakao dapat dikumpulkan dan diolah menjadi cairan yang lezat.
- Seorang chef terkenal asal Inggris, *Heston Blumenthal* berikan tips untuk menambahkan sedikit gula ke cokelat hitam yang sebagian besar memiliki rasa pahit yang cukup pekat. Penambahan gula ini dapat meningkatkan kadar rasa manis ketika cokelat dikonsumsi.
- Mengonsumsi cokelat dapat memperkuat peningkatan zat kimia *dopamin* dan *serotonin* (hormon kebahagiaan). Sebenarnya kedua hormon ini dapat diproduksi secara normal oleh otak, namun kandungan *phenylethylamine* dalam coklat dapat menjiwai otak besar dalam susunan zat kimia tersebut (Christianti 2019).
- Kemungkinan sebagian dari beberapa masyarakat telah menganggap bahwa cokelat dapat menyebabkan obesitas namun sebuah ulasan dari *Universitas Harvard* menyatakan bahwa dengan melakukan olahraga fisik yang secara cukup serta menu makanan yang sehat seimbang, akan memperoleh manfaat cokelat tanpa rasa khawatir dengan penyakit obesitas (Chan 2012).

II.5. Cokelat Sebagai Pangan Kesehatan

Kakao kaya flavanol dan cokelat ke dalam tubuh terhubung erat dengan diperluas aliran darah ke jaringan sensorik pikiran otak yang menyiratkan bahwa flavanol dalam kakao dapat menahan pekerjaan yang signifikan dalam pengobatan penurunan kinerja otak karena aliran darah di jaringan sensorik pikiran bawah.

Beberapa hasil eksplorasi juga menunjukkan bahwa pemanfaatan sebagai minuman kakao, atau dalam jumlah terbatas cokelat hitam atau *dark chocolate* lebih lanjut dapat mengembangkan kerangka dilatasi aliran darah (pengukuran terhadap kemampuan pembuluh arteri menjadi rileks dan mempercepat akomodasi aliran darah) (Hadi 2020).

II.6. Analisis Permasalahan

Cokelat bisa disalahgunakan oleh orang awam yang masih belum memahami cara mengolah dan mengonsumsi cokelat yang benar dikarenakan mereka masih percaya dengan mitos dan menganggap cokelat hanya manisan enak yang tidak sehat melalui media informasi hoaks yang sebenarnya tidak resmi dan tidak akurat. Berikut adalah studi/analisis tentang cokelat dan pengetahuan masyarakat tentang karakteristik cokelat.

Studi/analisis tentang cokelat: Studi tentang cokelat merupakan sesuatu hal yang harus dibahas secara akurat dan benar tanpa adanya kebohongan dari berbagai media hoaks maupun informasi palsu.

Pengetahuan masyarakat tentang karakteristik cokelat: Pengetahuan masyarakat tentang karakteristik cokelat yang memiliki 3 bagian yakni masyarakat yang paham dengan pengetahuan tentang karakteristik cokelat, masyarakat yang tidak paham dan juga ada masyarakat yang sedikit paham tentang karakteristik cokelat.

Jumlah masyarakat yang paham dengan pengetahuan tentang karakteristik cokelat hanyalah sedikit sedangkan untuk jumlah masyarakat yang sedikit paham tentang

karakteristik cokelat menengah dan untuk jumlah masyarakat yang tidak paham tentang karakteristik cokelat menengah banyak dikarena masyarakat yang tidak paham lebih memilih percaya pada informasi dan mitos buruk tentang karakteristik cokelat

II.6.1 Studi Literatur

Dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca dan mencatat, serta mengelola bahan penulisan, data yang telah di kumpulkan ada juga kasus yaitu kasus orang awam menganggap cokelat tidak sehat dan tidak bermanfaat padahal cokelat itu masih sehat (jika kadar gula, lemak hewani rendah dan tergantung dari jenis cokelat) dan bermanfaat jika di konsumsi tidak secara berlebihan untuk kondisi kesehatan tertentu.

Dan juga kasus yaitu kasus orang awam menganggap karakteristik cokelat itu hanya manis dan agak pahit tetapi sebenarnya karakteristik cokelat itu beraneka ragam karakteristik dari berbeda tetapi orang awam tetap tidak peduli dengan hal tersebut.

Setelah menemukan 1 buku sebagai bahan sumber studi literatur yang terdiri dari 1 buku jurnal berjudul Peran Cokelat Sebagai Produk Pangan Derivat Kakao Yang Menyehatkan dan ketiga buku tersebut akan dibahas berikut:

- **Peran Cokelat Sebagai Produk Pangan Derivat Kakao Yang Menyehatkan:** adalah buku jurnal yang mendeskripsikan tentang peran cokelat menjadi sebuah produk pangan derivat kakao yang menyehatkan yang menjadikan cokelat sebuah pangan yang menyehatkan. Buku jurnal ini ditulis oleh Agus Sudiby, buku jurnal ini telah diterbitkan pada tahun 2012.

II.6.2 Wawancara

Adanya wawancara sangatlah penting untuk menyelesaikan masalah masalah yang ada, dikarenakan situasi sekarang masih Covid-19 masih belum selesai oleh karena itu wawancaranya melalui tanya dan jawab dari video Youtube supaya aman dari kasus Covid-19.

Wawancara yang dilakukan kepada narasumber bertujuan untuk mendapatkan insight dari narasumber selaku produsen cokelat Papua yang berpengalaman dalam karakteristik cokelat, dan juga karena narasumber telah membaca buku dan artikel tentang karakteristik cokelat. Dari hasil wawancara, peneliti menemukan beberapa informasi.

Transkrip Wawancara Dengan Produsen Cokelat Papua

Hari/Tanggal	: Selasa, 24 Mei 2022.
Sumber Media	: Tanya dan jawab dari video Youtube.
Waktu	: 19:06-19:21 WIB.
Penanya	: Hery Sikribo dari channel The Uplifthing Papua.
Narasumber	: Patricia Mokay dari industri kakao Kakao Kita.

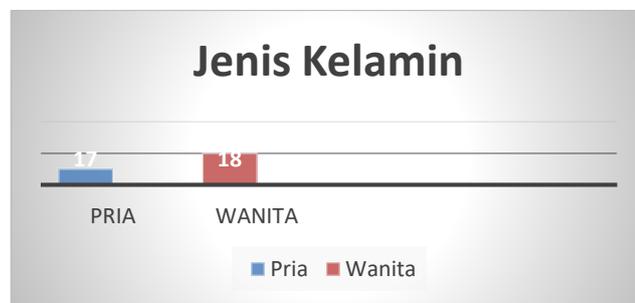
- Penanya: Cokelat pertama apa yang kalian produksi apakah coklat bubuk atau cokelat batangan?
- Narasumber: batangan cokelat hitam yang memiliki 2 varian yakni original yang tak menggunakan gula dan *sweet* yang menggunakan gula baru kami bikin es krim coklat dan bubuk cacao 2 varian yaitu *unsweeted* dan *sweeted*.
- Penanya: Apakah cokelat bisa awet berapa lamanya?,
- Narasumber: Coklat buatan kami dan cokelat merek lain yang tidak menggunakan bahan kimia maka akan awet hanya bertahan selama 6 bulan

dan untuk coklat merek lain yang bahan kimia maka bisa bertahan selama 1 tahun.

Ulasan: Menurut pendapat pribadi dari video wawancara yang dari video youtube adalah merupakan perkembangan produksi coklat di papua mulai berkembang maju, tujuan tersebut memberikan sebuah manfaat, hasil sukses dan inovasi untuk masyarakat papua.

II.6.3 Kuesioner

Inilah hasil Kuesioner tetapi beda bertanya dari Wawancara, sebagai berikut:



Gambar II.1 Hasil Kuesioner Jenis Kelamin

Sumber: Pribadi (2022)

Inilah nama nama yang telah mengikuti kuesioner:

Tabel Kuesioner Nama dan Jenis Kelamin

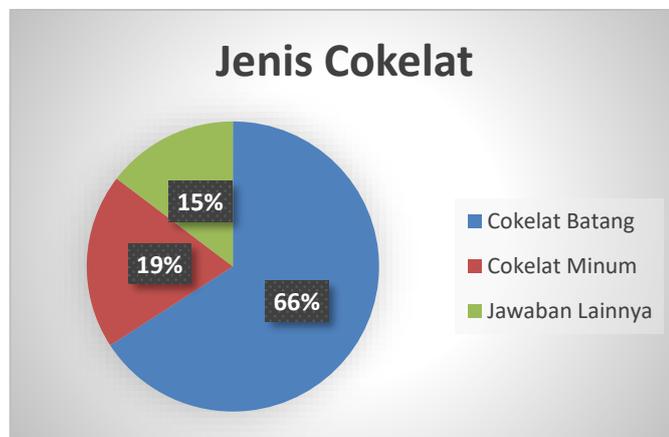
Nama	Jenis Kelamin
Samuel	Pria
Deval	Pria
Alda	Wanita
Alma	Wanita
Teguh	Pria
Dedi Darmawan	Pria
Syehan	Pria

Tidak Diketahui	Pria
Ratna Satyani	Wanita
Arya	Pria
Magdalena	Wanita
Devika Setyawati	Wanita
Mohamad Rifki Wijaksana	Pria
Ismail Hudan Fadillah	Pria
Alwan	Pria
Agung Atmanto	Pria
Irma Ekastutia	Wanita
Ryan	Pria
Eulis cicih fatimah	Wanita
Arty	Wanita
Satim Susanto,SH.,M.Si	Pria
Indra Budiman	Pria
Lia	Wanita
Sasmito A	Pria
Ranny	Wanita
Lala Rahimah	Wanita
Yayeu Soraya	Wanita
Titin	Wanita
Roni	Pria
Lina Rosalina	Wanita
Dewi ariani	Wanita
Popy	Wanita
Fos	Wanita
Astri	Wanita

Farida	Wanita
Rafri Pamungkas	Pria
M Irfan S	Pria
Total: 37 orang	
Pria: 17	Wanita: 18

Tabel II.1 Hasil Kuesioner Nama Dan Jenis Kelamin

Sumber: Pribadi (2022)



Gambar II.2 Hasil Kuesioner Jenis Cokelat

Sumber: Pribadi (2022)

Dari jumlah pada pie charts ini lebih baik dikarena beberapa 66% orang menyukai cokelat batang lebih banyak daripada 19% cokelat minum dan 15% jawaban lainnya.



Gambar II.3 Hasil Kuesioner Tahu Tentang Karakteristik Cokelat

Sumber: Pribadi (2022)

Dari jumlah pada pie charts ini cukup miris dikarena jumlah 47% hasil tidak lebih banyak daripada 33% ya dan 20% mungkin.



Gambar II.4 Hasil Kuesioner Menjawab Karakteristik Cokelat Yang Diketahui

Sumber: Pribadi (2022)

Dari jumlah pada pie charts ini cukup baik dikarena 57% menjawab dengan kemampuan ilmu coklat dibandingkan 31% menjawab tidak tahu dan 12% tidak menjawab.

Jenis Cokelat	Tahu tentang karakteristik coklat	Menjawab Karakteristik coklat yang diketahui
66%	33%	57%
19%	20%	37%
15%	47%	12%

Tabel II.2 Hasil Kuesioner Jumlah Persen

Sumber: Pribadi (2022)

II.7. Resume

Dari studi literatur, wawancara dan kuesioner yang telah dilakukan dan mengumpulkan data dan dari kuesioner ini adalah sebagian banyak orang belum/tidak tahu tentang karakteristik coklat tetapi sebagian sedikit orang tahu tentang karakteristik coklat, coklat yang mereka sukai adalah coklat batang yang totalnya banyak disukai daripada coklat minum, coklat olah dan coklat yang mereka sebutkan, tetapi dalam mengonsumsi coklat hitam terbilang sangat sedikit karena masyarakat lebih senang mengonsumsi coklat susu dibanding coklat hitam karena rasa yang gurih, manis dan nikmat, padahal coklat hitam lebih sehat dan memiliki manfaat yang komplit dibandingkan coklat susu atau jenis coklat selain coklat hitam.

II.8. Solusi Perancangan

Dari permasalahan di atas, diamati bahwa masalahnya adalah kurangnya media info yang dapat diakses dan bisa diterima oleh pihak masyarakat yang masih awam atau kurang paham pada karakteristik coklat yang akurat dan benar. Untuk mengatasi masalah tersebut maka akan dibuatkan buku informasi media fotografi yang memberikan informasi dan pengetahuan tentang karakteristik coklat, sejarah coklat, manfaat coklat dan lain sebagainya.