II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Coklat Sebagai Snack

Beberapa referensi terhadap jenis makanan biji-bijian mengatakan bahwa Coklat pertama sekali dikenal oleh suku Maya kuno di Mexico sebagai makanan. Kata xocoli dan alt yang masing-masing berarti pahit dan air digunakan sebagai makanan para raja. Caroline (2008) menyatakan bahwa suku Aztecs di Mexico menganggap coklat merupakan "makanan para dewa" yang digunakan pada acara keagamaan. Selain sebagai bahan pangan coklat digunakan sebagai alat tukar pengganti mata uang atau barter dalam pembelian kebutuhan lain. Perkembangan sampai saat ini, coklat sering digunakan sebagai alat dan tanda bukti cinta kasih, ucapan terima kasih, simpati dan perayaan hari keagamaan.

Di Indonesia, perkembangan industry coklat yang berasal dari biji kakao ini mengalami pertumbuhan yang signifikan. Pertahun rata-rata Indonesia memproduksi biji kakao sekitar 400.000 ton yang kemudian menempatkan negara ini menjadi produsen kakao nomor dua di dunia setelah Afrika Selatan (Deptan, 2006). Selanjutnya dikatakan bahwa produksi kakao yang besar ini disamping ditujukan untuk memenuhi kuota ekspor, juga digunakan untuk kebutuhan industry pengolahan makanan berbahan dasar coklat, seperti permen, kakao dalam bentuk tepung, mentega, pencampur susu, dll. (Sunanto, 1992).

2.2. Jenis-Jenis Coklat

Ada beberapa jenis coklat yang umumnya digunakan dalam prosesing untuk menjadi bahan kudapan yakni coklat compound dan coklat couverture. Jenis yang umum digunakan dalam proses pembuatan permen coklat adalah dari jenis coklat compound karena jenis coklat ini memiliki sifat yang lebih kokoh sehingga dapat mengurangi resiko kegagalan dalam proses pembuatannya. (Wulandari 2006).

Meskipun demikian, di pasaran ada beberapa jenis coklat yang dikenal secara umum antara lain; coklat susu (milk chocolate), coklat putih (white

chocolate) dan coklat hitam (dark chocolate). Berbagai jenis coklat yang beredar di pasar ini memiliki keragaman dayaguna, sebagai contoh, coklat susu merupakan adonan dari coklat manis, cocoa powder, gula dan susu. Coklat putih memiliki rasa yang lebih manis dan berwarna putih yang dapat dicampur dengan berbagai ragam bahan tambahan yang akan memberikan penampilan dan keindahan lain. Sedangkan coklat hitam merupakan coklat murni yang mengandung 43% padatan coklat dengan rasa agak pahit, dengan warna coklat tua kehitaman (Wulandari, 2006).

Bagaimanapun, untuk menghasilkan produk dengan citarasa yang tinggi, maka diperlukan jenis coklat yang berkualitas tinggi pula. Untuk itu menurut Regawati (2002), coklat batangan merupakan jenis coklat yang baik digunakan untuk beberapa jenis permen coklat karena memiliki tekstur yang lembut, enak dan mudah dicetak. Dengan memberikan tambahan bahan-bahan lain, seperti mengkombinasikannya dengan berbagai jenis kacang-kacangan atau bahan lain akan memberikan citarasa yang khas.

Confectionery menurut Minifie dalam Chandra (2007), adalah sebutan untuk industri makanan yang menghasilkan confection product, yaitu produk-produk yang dibuat dari bahan dasar gula atau bahan pemanis lainnya. Industri confectionery merupakan salah satu sector industry pangan yang potensial dan berkembang pesat di dunia, terutama di Amerika Serikat yang pada tahun 1998 berhasil memasarkan confection product sebesar 870.000 ton atau senilai \$ 4.55 milyar.

Permen termasuk confection product (Jackson, 1995), karena terbuat dari bahan dasar gula atau bahan pemanis lainnya. SNI (1994) mengklasifikasikan permen ke dalam empat jenis, yaitu permen keras, permen lunak, permen karet, permen air gula atau nirgula. Permen keras (hard candy) adalah permen yang tidak dapat berubah bentuk karena akan mudah patah bila mendapat tekanan. Permen lunak (soft candy) merupakan permen yang mudah di bentuk dengan tekanan karena memang relatif lunak, oleh karena itu jenis permen ini sering dibuat dengan berbagai ragam bentuk yang menarik, Sedangkan permen karet adalah juga permen gula yang dikombinasikan dengan menggunakan karet alami atau

getah sintesis khusus. Permen nirgula adalah permen yang dibuat tanpa menggunakan gula. Rasa manis yang timbul dari permen nirgula ini merupakan rasa manis buatan atau gula sintesis khusus yang dibuat untuk mereka yang menderita penyakit diabetes.

Permen coklat merupakan salah satu jenis dari permen lunak yang diproses dengan menggunakan bahan dasar coklat. Coklat yang digunakan dalam proses pembuatan permen coklat ini merupakan coklat batangan yang terlebih dahulu di cairkan atau dilelehkan, ditambahkan dengan berbagai jenis bahan tambahan lain, dibentuk, baru kemudian didinginkan. Jenis permen lunak ini akan dengan sangat mudah menjadi lunak bila suhu temperatur lingkungan sedikit di atas suhu kamar. Oleh karena itu, setelah pembentukan, permen sebaiknya dibekukan dan selama proses penyimpanan ditempatkan pada suhu di bawah 18°C.

2.3. Manfaat dan Penggunaan Coklat Sebagai Bahan Kudapan

Dalam perkembangan teknologi pangan, coklat yang berasal dari biji cacao ini tidak saja digunakan sebagai bahan minuman, akan tetapi telah digunakan dalam bentuk keanekaragaman bahan pangan sampai pada konsumsi balita, pencampur susu, dsb. Sebagai snack, coklat disenangi oleh seluruh kalangan, tidak saja anak-anak remaja dan dewasa, tetapi juga sampai ke kalangan orang tua, karena selain memiliki rasa enak, coklat juga memiliki nilai gizi yang cukup baik.

Khomsan (2006) menyatakan, selain zat gizi, coklat juga mengandung beberapa zat yang berguna bagi tubuh. Mengonsumsi coklat ternyata dapat berdampak pada perilaku dan suasana hati (mood) seseorang yang disebabkan oleh adanya kandungan hormone phenethylamine (PEA) yang merupakan substansi yang mirip dengan amphetamine yang dapat meningkatkan serapan triptopan ke dalam otak yang kemudian pada gilirannya menghasilkan dopamine yang berdampak pada munculnya perasaan senang dan perbaikan suasana hati.

Sananto (1992) menambahkan, phenethylamine (PEA) juga mempunyai khasiat aphrodisiac yang memundulkan perasaan seperti orang yang sedang jatuh cinta. Carolina (2008) menyatakan, di dalam coklat juga terkandung theobramine

dan kafein yang dapat memberikan efek terjaga bagi yang mengkonsumsinya, serta zat katekin yang merupakan zat anti oksidan kuat yang mencegah penuaan dini yang terjadi karena polusi dan radiasi. Regawati (2002) menyatakan bahwa, mengkonsumsi coklat tidak akan menimbulkan kecanduan, akan tetapi bagi sebagian orang rasa coklat menimbulkan kerinduan untuk mengkonsumsinya kembali (chocolate craving).

Menurut Carolina (2008), berdasarkan penelitian Klinik Mayo, mengkonsumsi coklat dalam jumlah banyak tidak akan meningkatkan kolesterol darah, Sebagaimana yang dipublikasikan Food Consumption Survey (1987-1998) dalam Khomsan (2006), di Amerika Serikat, konsumsi coklat hanya memberikan kontribusi 1% terhadap asupan lemak total dan jumlah ini relatif sedikit bila dibandingkan dengan kontribusi daging (30%), sereal (22%) dan susu (20%). Selanjutnya dikatakan bahwa sebagian besar coklat tersusun dari lemak jenuh (60%), khususnya stearat. Tetapi lemak coklat adalah lemak nabati yang sama sekali tidak mengandung kolesterol.

Menurut Adi et al, (2007), lemak coklat atau cocoa fat atau cocoa butter merupakan lemak nabati alami yang mempunyai sifat unik, yaitu tetap cair pada suhu di bawah titik bekunya. Kandungan stearat yang tinggi pada coklat disinyalir menjadi penyebab mengapa lemak coklat lebih baik dibanding dengan lemak hewan. Stearat adalah asam lemak netral yang tidak akan memicu kolesterol dalam darah (LDL).

2.4. Ikan Gabus (*Channa striata*)

Publikasi Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau (2008), produksi ikan gabus di daerah Riau masih mengandalkan usaha penangkapan di perairan umum. Data publikasi juga memperlihatkan bahwa produksi ikan gabus di Provinsi Riau pada tahun 2007 sebesar 930,9 ton. Ikan gabus dalam penelitian ini diklasifikasikan ke dalam filum Chordata, kelas Actinopterygii, ordo Perciformes, family Channidae, genus *Channa* dan spesies *Striata*.

Ikan gabus adalah sejenis ikan buas yang cukup besar, hidup di air tawar dengan panjang yang dapat mencapai 1 meter dengan kepala besar agak gepeng

mirip kepala ular (sehingga dinamai snake head), dengan sisik-sisik besar di atas kepala). Tubuh bulat memanjang, seperti peluru kendali, sirip punggung memanjang dan ekor membulat diujung (fishyforum.com, 2008). Sisi atas tubuh dari kepala hingga ke ekor berwarna gelap, hitam kecoklatan atau kehijauan. Sisi bawah tubuh putih, mulai dari dagu ke belakang. Sisi samping bercoret-coret tebal (striata, bercoret-coret) yang agak kabur. Warna ini sering kali menyerupai lingkungan sekitarnya. Mulut besar dengan gigi-gigi besar dan tajam. Ikan ini juga dikenal dengan banyak nama di berbagai daerah, seperti Haruan (Malaysia), Kocolan (Betawi), Bogo, Bayong, Licingan (Banyumas), dll. Ikan gabus ini banyak ditemui di danau, rawa, sungai dan saluran-saluran air hingga ke sawah-sawah. Ikan gabus ini memangsa ikan-ikan kecil, serangga dan berbagai hewan air lain termasuk berudu dan kodok (Wikipedia.com, 2007).

Ikan gabus atau dengan nama lain haruan, merupakan jenis ikan yang di kenal rakus dan bersifat kanibal. Di Amerika dianggap makhluk menakutkan, namun di Asia, terutama Malaysia dan Indonesia, ikan haruan ini justru menduduki ikan jenis ekonomis penting karena memiliki nilai gizi cukup tinggi, seperti protein 17-19%, lemak < 1%, abu 1,45% dan berbagai zat komponen nutrisi lain (Sugito, 2006).

2.5. Manfaat Ikan Gabus

Menurut Suyitno (2003), ikan haruan di Malaysia dikembangkan sebagai bahan makanan berkhasiat karena dianggap sebagai obat penyembuh luka. Disamping rasanya yang cukup lezat, ikan ini juga memiliki khasiat dan manfaat yang tinggi terhadap kesehatan manusia.

Ikan gabus sangat kaya akan albumin, yaitu salah satu jenis protein penting. Albumin merupakan jenis protein terbanyak di dalam plasma yang mencapai kadar atau konsentrasi 60% (fishyforum.com, 2008). Menurut Astuti (2008), albumin berada di dalam darah untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mengatur keseimbangan air dalam sel, mengeluarkan produk buangan dan member gizi pada sel untuk pembentukan jaringan sel baru sehingga mempercepat pemulihan jaringan sel tubuh yang terbelah pasca operasi atau pembedahan dan luka.

Albumin diperlukan oleh tubuh setiap hari, terutama dalam proses penyembuhan luka-luka. Oleh karena itu, pemberian daging ikan gabus atau ekstrak proteinnya telah dicobakan untuk meningkatkan kadar albumin dalam darah dan membantu penyembuhan penyembuhan beragam penyakit, dari kekurangan gizi, penyakit diabetes, autisme, hingga HIV-AIDS (Wikipedia.com, 2007).