


Mengenal Ragam Cokelat Dunia

Ariza Budi Tunjung Sari¹⁾

¹⁾Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

Tidak semua cokelat berwarna coklat, sebab ada cokelat yang gelap dan berwarna putih. Tidak semua cokelat berbentuk permen, sebab cokelat pun dikreasikan menjadi saus dan kudapan penutup. Demikian pula, tidak semua yang menyerupai cokelat boleh disebut cokelat, khususnya yang tidak menggunakan lemak kakao murni. Tulisan ini mengangkat aneka jenis cokelat yang berkembang menjadi kekayaan kuliner dunia.

okelat diperoleh dari pasta kakao yang diproses melalui pencampuran dengan gula dan susu, penghalusan dan diikuti dengan pencetakan. Tahun 1878 Rudi Lindt dari Swiss menemukan metode *conching* yang membuat cokelat menjadi lebih halus. Proses ini juga mempengaruhi citarasa cokelat dan teksturnya ketika di dalam mulut¹⁾. Berkembangnya teknik pengolahan kakao menjadi cokelat lantas memicu tumbuhnya industri-industri cokelat.

Produksi cokelat pertama terjadi tahun 1847 di Inggris, dan dipamerkan di Birmingham. Pada tahun 1868, John Cadbury memasarkan permen cokelat secara massal untuk pertama kalinya. Awal abad 1900, Milton Hershey memulai produksi cokelat dalam bentuk batangan, wafer, dan aneka bentuk. Empat dekade kemudian, pada tahun 1941 Forrest Mars bekerjasama dengan perusahaan cokelat Hershey meluncurkan permen M & M's yang terkenal⁵⁾.

Kini, nama Cadbury, Hershey dan Mars hanyalah sebagian kecil dari merek cokelat di seluruh dunia. Tingginya minat masyarakat terhadap cokelat merangsang munculnya pengolah kakao dan produsen cokelat. Hal ini belum termasuk industri panganan ringan dan minuman yang menggunakan kakao sebagai perisa. Merek cokelat dalam negeri juga memiliki pangsa pasar yang kuat seperti halnya *silverqueen*, *chocodot*, *manggo*, dan *vicco*.

Kategori Cokelat Berdasarkan Kandungan Pasta Kakao

Komposisi kakao yang digunakan dalam pembuatan cokelat menentukan kategori cokelat. Cokelat dengan proporsi pasta kakao lebih dari 35% dikategorikan *dark chocolate*, sedangkan yang kurang dari itu dinamakan *sweet chocolate*. Apabila cokelat menggunakan pasta kakao kurang dari 15% dan susu lebih dari 12%, maka dinamakan *milk chocolate*. Istilah *white chocolate* diberikan kepada campuran lemak kakao dengan pemanis dan susu, tanpa adanya kandungan pasta kakao dan bubuk kakao. Penggunaan lemak selain lemak kakao, tidak diijinkan di beberapa negara seperti Amerika Serikat dan Uni Eropa. Hanya susu dan pemanis yang boleh tercampur dalam cokelat.

Couverture adalah cokelat dengan kandungan lemak kakao yang tinggi. Suatu couverture harus memiliki setidaknya 31% lemak kakao. Umumnya, couverture digunakan dalam dunia kuliner sebagai cokelat pelapis dan hiasan.

Compound adalah produk kakao yang tidak memenuhi kategori sebagai cokelat, artinya memiliki kandungan kakao bubuk dan lemak kakao yang lebih rendah dari yang ditetapkan standar dunia. Umumnya perbedaan antara *compound* dan cokelat terletak pada jenis lemak yang digunakan. Istilah cokelat hanya

Kategori cokelat berdasarkan komposisinya

Komposisi	<i>Sweet chocolate</i>	<i>Dark chocolate (Bittersweet)</i>	<i>Milk Chocolate</i>	<i>White Chocolate</i>
Pemanis	Dijijinkan	Dijijinkan	Dijijinkan	Maks. 55% ^{a)}
Pasta kakao	Min. 15% ^{a)}	Min. 35% ^{a)}	Min. 10% ^{a)}	Tidak ditentukan ^{a,b,c,d)}
Lemak kakao	Min. 18% ^{b,c)}	Min. 18% ^{b,d)}	Min. 15% ^{d)}	Min. 20% ^{a,b,c,d)}
Susu	<5% ^{b)} ; < 12% ^{a,c)}	< 5% ^{b,c,d)} ; <12% ^{a)}	Min. 12% ^{a,b,d)}	Min. 14% ^{a,b,c,d)}
Perisa	Dilarang ^{a)}	Dilarang ^{a)}	Dilarang ^{a)}	Dilarang ^{a)}
Lemak nabati	Maks. 5% ^{b)} Dilarang ^{a,c)}	Maks. 5% ^{b,c)} Dilarang ^{a,d)}	Maks. 5% ^{b,c)} Dilarang ^{a,d)}	Maks. 5% ^{b,c)} Dilarang ^{a,d)}

Keterangan: ^{a)}Standar Amerika Serikat ^{b)}Standar Codex ^{c)}Standar Kanada ^{d)}Standar Uni Eropa.

Sumber data: Meursing (2009)

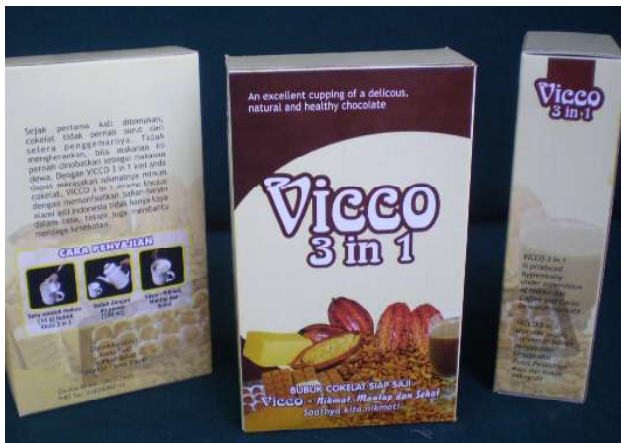


Dari kiri ke kanan: *dark, milk dan white chocolate* (www.cocoaoutlet.com)

boleh diberikan apabila sumber lemak yang digunakan adalah lemak kakao, sementara apabila digunakan selain lemak kakao harus dinamai *compound*. Jenis lemak selain kakao dapat menggunakan lemak nabati⁴⁾.

Jenis Cokelat Berdasarkan Bentuknya

- **Chocolate para mesa** adalah cokelat yang tidak melalui proses penghalusan (*unrefined chocolate*) sehingga memiliki tekstur yang kasar. Tanpa penghalusan, partikel gula yang terkandung di dalamnya masih tergolong kasar, dengan ukuran partikel lebih dari 70 mikron. Jenis cokelat ini tidak dimakan langsung, tetapi dilarutkan dalam air panas agar menjadi minuman cokelat. Cokelat *para mesa* menjadi minuman akrab bagi masyarakat Meksiko.
- **Cokelat beras (Chocolate vermicelli, muisjes)** adalah cokelat yang memiliki bentuk silinder pendek. Cokelat ini diperoleh dengan teknik pencampuran, ekstrusi, dan pengerasan sehingga menghasilkan tekstur yang renyah.
- **Keping cokelat (Chocolate flakes)** diproses hampir sama seperti cokelat beras, tetapi dengan bentuk kepingan.
- **Praline** adalah cokelat yang berukuran sekali gigitan, yang diistilahkan "*single mouthful size*". Cokelat praline dapat disajikan dengan atau tanpa isian. Isian yang biasa ditemukan antara lain kacang, buah dan krim. Praline dibuat dengan dua metode, yaitu pencelupan (*dipping*) atau pencetakan (*molding*). Variasi lain dari cokelat semacam ini adalah *truffle* dan *chocolate fudge*. *Truffle* adalah sejenis praline yang diberi isian *ganache* (krim cokelat) dan terkadang ditaburi kakao bubuk di luarnya.



Chocolate para mesa

(Vicco-PUSLITKOKA)



Chocolate vermicelli

(www.chocolatetradingco.com)



Gianduja

(www.cocoaoutlet.com)



Praline

(Premium-PUSLITKOKA)



Truffle

(www.chocablog.com)

Adapun *chocolate fudge* adalah campuran coklat dengan gula dan margarin yang dicampur dengan cara diaduk hingga hasil akhirnya adalah kembang gula lunak (*bonbon*).

- **Ganache** adalah campuran coklat dengan krim, yang dibuat dengan menuangkan coklat ke atas krim yang mendidih, lalu diaduk dengan cepat. Mentega ditambahkan untuk meningkatkan konsistensi. *Ganache* biasanya digunakan untuk isian coklat *praline* atau *truffle*.
- **Gianduja** adalah coklat dengan campuran kacang di dalamnya. Kacang yang digunakan harus memiliki tingkat kehalusan tinggi sehingga menyerupai pasta. Jenis kacang yang digunakan umumnya adalah kacang almond atau kacang hazel dengan konsentrasi antara 20-40%.

Fondue dan Fountain

Fondue berarti meleleh dalam bahasa Perancis, dan sesungguhnya merupakan budaya makan bersama melingkari hidangan di tengah meja dan menyantap langsung tanpa piring dan garpu. Masyarakat Swiss menjadikan *fondue* sebagai menu rutin di restoran dengan variasi sajian keju, daging, sayuran, dan makanan laut. *Fondue* coklat merupakan hidangan penutup berupa aneka potongan buah untuk dicelupkan ke dalam semangkuk coklat panas³⁾. Cara penyajian coklat untuk *fondue* kemudian dikembangkan secara kreatif dengan menggunakan alat tertentu sehingga coklat dapat mengalir seperti air mancur, hal ini dinamakan *fondue fountain*. Alat untuk menampilkan *fondue fountain* kemudian dipatenkan oleh Gregg Bond dari Amerika Serikat pada tahun 2006²⁾.



Penutup

Cokelat tidak hanya berbentuk permen atau batangan seperti yang biasa beredar di masyarakat Indonesia. Cokelat sendiri dapat hadir dalam berbagai tingkat kemanisan dan kandungan kakaonya. Kandungan lemak kakao pun ternyata mempengaruhi pelabelan cokelat menjadi *couverture* atau *compound*. Masyarakat seyogyanya memahami lebih dalam akan jenis cokelat yang dikonsumsi.

Sumber Pustaka

- ¹Beckett, S.T., 2000. The science of chocolate. Royal Society of Chemistry.
- ²Bond, G., 2006. Chocolate fondue fountain. Google Patents.
- ³Carmack, R., 2001. Fondue. Tuttle Publishing.
- ⁴Lonchamp, P. and Hartel, R.W. 2004. Fat bloom in chocolate and compound coatings. European Journal of Lipid Science and Technology 106 (4): 241-274.
- ⁵Meursing, E., 2009. deZaan-Cocoa and Chocolate Manual. ADM Cocoa, Switzerland.

0

