



Mengidentifikasi Coklat

Coklat adalah makanan yang berasal dari biji coklat yang diproses sedemikian rupa sehingga menjadi produk olahan coklat seperti chocolate pralin dan truffle. Biji coklat yang diolah dengan cara digiling, akan menjadi cocoa liquor. Jenis coklat umumnya terbagi menjadi dua yaitu compound, dan couverture. Sedangkan Milk chocolate, white chocolate, strawberry chocolate, dan dark chocolate, merupakan varian rasa yang ada dalam jenis coklat compound, dan coklat couverture. Berikut merupakan penjelasan dari masing-masing coklat:

1. Couverture Chocolate

Cokelat couverture sering disebut coklat premium karena kualitasnya yang luar biasa. Cokelat couverture terbuat dari lemak kakao dengan jumlah persentase yang lebih tinggi daripada bahan, dan jenis coklat lainnya. Suatu coklat bisa dikatakan jenis coklat couverture jika setidaknya mengandung 31% lemak kakao (cocoa butter), dan 35% padatan kakao (cocoa mass). Tekstur dari coklat couverture juga lebih halus dari coklat compound. Cokelat couverture dikenal memiliki rasa yang lembut saat dikonsumsi. Selain itu warna dari coklat couverture yang sudah dilelehkan akan terlihat mengkilap, sehingga membuat makanan terlihat lebih lezat. Oleh karena itu fungsi coklat ini cocok untuk melapisi kue atau permen coklat yang sudah jadi. Fungsi dari coklat couverture sebenarnya sudah jelas dari namanya dalam bahasa perancis yaitu "couvrir" yang berarti menutupi atau melapisi. Sebelum bisa digunakan, coklat couverture perlu melewati proses tempering yang membutuhkan usaha ekstra, namun semua usaha tersebut akan sebanding dengan hasil akhir yang sempurna. Melelehkan coklat tanpa proses tempering akan membuat fat bloom pada coklat. Proses tempering sendiri adalah proses melelehkan coklat dengan memanaskannya pada suhu 45-50 derajat, kemudian dinginkan hingga 27 derajat, dan kembali panaskan coklat pada suhu 31-32 derajat. Proses inilah yang akan membuat coklat couverture terlihat mengkilap.

2. Compound Chocolate

Sangat berbeda dengan coklat couverture, coklat compound adalah coklat yang terbuat dari bubuk kakao, lemak nabati, dan gula. Lemak nabati digunakan sebagai pengganti dari lemak kakao yang membuat harga dari coklat couverture terbilang mahal. Warna dari coklat compound akan terlihat lebih terang dengan rasa yang lebih creamy. Dengan kandungan yang ada di dalamnya, menggunakan coklat compound jauh lebih mudah daripada coklat couverture. Cokelat compound tidak akan mengalami fat bloom meskipun tidak melewati proses tempering. Oleh karena itu coklat compound tidak memerlukan proses tempering, dan bisa langsung dipanaskan saja. Selain itu, coklat ini bisa disimpan lebih lama ketika tidak terkena campuran cairan apa pun. Penggunaannya sangat cocok untuk membuat permen, dan dalam baking.

Aktifitas Belajar

Setelah anda mempelajari mengenai proses pengolahan biji coklat, macam-macam coklat dan karakteristiknya, untuk memperdalam pemahaman anda, lakukanlah observasi terhadap mutu organoleptic produk olahan coklat yang ada dilingkungan sekitar. Sebelum melakukan observasi, ikuti Langkah-langkah berikut ini:

1. Buatlah kelompok sebanyak 3-4 orang perkelompok
2. Carilah produk olahan coklat sebanyak lima olahan coklat
3. Amatilah ingredients dari produk tersebut
4. Uji organoleptik produk tersebut dengan indra penglihatan, pembau, pengecap, dan sensori tangan jika diperlukan.
5. Catatlah setiap temuan/hasil pengamatan pada tabel yang telah disediakan

Alat dan Bahan

Sebelum melakukan observasi, siapkanlah alat dan bahan berikut ini:

1. Alat
Laptop, kertas, pensil, dan pulpen
2. Bahan
Produk coklat, paket data, materi perkuliahan

Hasil Pengamatan

No	Produk	Ingredients	Kandungan coklat	Hasil Organoleptik				Keterangan
				Warna	Aroma	Melting point	Rasa	
1								
2								
3								
4								
5								

Kesimpulan

--