

## MENCEGAH PENURUNAN MUTU PADA PRODUK COKELAT

Oleh Elsera BR Tarigan  
Minggu, 08 Januari 2017 15:05

---

Cokelat merupakan salah satu produk olahan kakao yang paling digemari setiap kalangan. Bukan hanya karena citarasa saja tetapi juga karena kandungan antioksidan yang baik untuk kesehatan. Tingginya kandungan lemak menyebabkan produk cokelat cepat mengalami penurunan mutu yang berakibat penurunan masa simpan. Parameter penting dalam penentuan masa simpan produk cokelat adalah mikrobiologi, *eutetics*, bloom (*fat & sugar*), migrasi oksigen dan air (yang berpengaruh terhadap oksidasi lemak penyebab ketengikan dan kelembaban dari produk), dan kehilangan bentuk (*texture*).



Gambar 1. Cokelat yang telah mengalami *sugar bloom* (<http://pixshark.com/chocolate-sugar-bloom.htm>)

Untuk mencegah penurunan mutu sebaiknya cokelat disimpan di tempat dingin dan kering dengan sirkulasi udara ruangan yang baik serta terlindungi dari cahaya dan bahan-bahan yang berbau tajam. Suhu 10-12°C dengan kelembaban 55-65% adalah kondisi ruang penyimpanan cokelat yang ideal. Lama penyimpanan yang direkomendasikan pada iklim sub-tropis dan tropis ditampilkan pada Tabel dibawah ini. (Elsera Tarigan/Tajul Iflah)

Kategori produk	Lama Penyimpanan (bulan)	
	Kondisi pada iklim sub-tropis	Kondisi pada iklim tropis
<i>Milk</i> cokelat	16	12
<i>Dark</i> cokelat	24	24
<i>White</i> cokelat	16	12
Cokelat yang dilapisi <i>fondant</i>	18	12
Cokelat dengan kacang	12	9
Produk wafer/sereal yang dilapisi cokelat	12	9

Sumber: Stauffer, 2007

## **MENCEGAH PENURUNAN MUTU PADA PRODUK COKELAT**

Oleh Elsera BR Tarigan  
Minggu, 08 Januari 2017 15:05

---

Sumber: Tajul Iflah dan Elsera Br Tarigan, Medkom Perkebunan Tanaman Industri dan Penyegar, 5 Mei 2015