

kulinologi

www.kulinologi.co.id

INDONESIA

Eksotisme

CORRELAT

A stack of several chocolate bars, some broken into pieces, is the central focus of the image. The bars are dark brown and appear to be milk or dark chocolate. Some pieces are scattered around the base of the stack. A knife is visible in the lower-left foreground, partially obscured by the chocolate. The background is dark and textured.



Ekstotisme Cokelat



Kakao sebagai sumber dari bahan pembuatan cokelat bukanlah tanaman asli Indonesia, tetapi berasal dari hutan tropis di Amerika Tengah dan Selatan. Sejumlah ahli menyebut cokelat memiliki khasiat aphrodisiac, yakni mampu memperbaiki suasana hati seseorang yang mengonsumsinya. Cokelat sebagai minuman pada sejarahnya dibawa oleh penakluk Aztec Hernando Cortez ke Spanyol, dan kini penggemarnya semakin meluas di dunia, termasuk di negara Indonesia.





Kakao sebagai sumber dari bahan pembuatan cokelat bukanlah tanaman asli Indonesia, tetapi berasal dari hutan tropis di Amerika Tengah dan Selatan. Sejumlah ahli menyebut cokelat memiliki khasiat aphrodisiac, yakni mampu memperbaiki suasana hati seseorang yang mengonsumsinya. Cokelat sebagai minuman pada sejarahnya dibawa oleh penakluk Aztec Hernando Cortez ke Spanyol, dan kini penggemarnya semakin meluas di dunia, termasuk di negara Indonesia.

Biji kakao yang sudah mengalami proses pemeraman dan pengeringan siap digiling untuk memperoleh bubuk cokelat (chocolate liquor). Selanjutnya diolah untuk membentuk tekstur dan menghidupkan aroma cokelat olahan yang nikmat.

Produknya tak hanya lezat, tapi juga amat bermanfaat bagi kesehatan. Cokelat mengandung antioksidan yang menangkap radikal bebas (free radical scavengers) untuk menghindari penyakit jantung dan kanker.



BANDUNG INTERNATIONAL FOOD & HORECA EXPO

13 - 16 FEBRUARY 2025

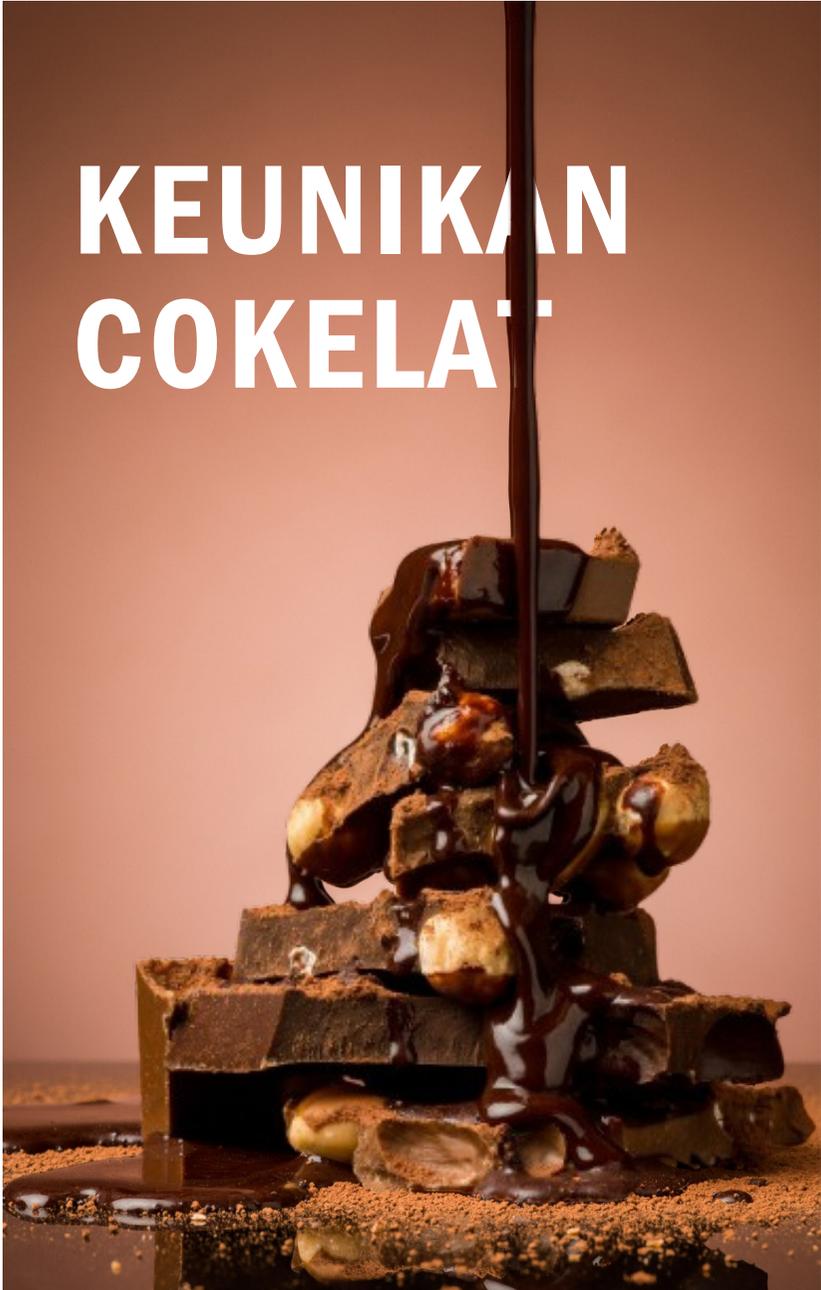
SUDIRMAN GRAND
BALLROOM, BANDUNG

THE 10TH EDITION OF BANDUNG INTERNATIONAL EXHIBITION ON FOOD & BEVERAGE PRODUCTS, TECHNOLOGIES, INGREDIENTS, ADDITIVES, RAW MATERIAL, SERVICES, EQUIPMENTS, AND SUPPLIES

Sejumlah ahli kesehatan berpendapat bahwa mengonsumsi cokelat tidak menimbulkan kecanduan, namun menyebabkan kerinduan untuk mengonsumsinya kembali karena cita rasanya yang lezat dengan tekstur yang meleleh secara perlahan di mulut. Sensasi rasa ini disebut chocolate craving. Rasa rindu cokelat diduga karena senyawa feniletilamin yang memiliki kemampuan untuk meningkatkan penyerapan triptofan oleh otak. Pada gilirannya mendorong pembentukan senyawa 5-hidroksi-triptofan yang mampu membentuk dopamine. Hasil terakhir inilah yang menjadi substansi pencetus perasaan senang dan nikmat serta perbaikan suasana hati. ●



KEUNIKAN COKELAT





Komoditas cokelat berkembang cukup pesat dalam industri pangan dan jasa boga di berbagai belahan dunia. Jika pada awalnya cokelat hanya dikenal untuk minuman, kini cokelat telah menjelma menjadi ingredien penting dalam berbagai produk. Bahkan pada beberapa produk, seperti bakery dan susu, cokelat merupakan salah satu flavor kesukaan favorit konsumen.

Cokelat memang unik. Di satu sisi berbentuk padat pada suhu ruang, namun di sisi lain akan lumer ketika berada dalam suhu tubuh. Sifat itulah yang kemudian menjadi ciri khas cokelat yang sulit ditemui tandingannya.

Selain itu, rasanya pun cukup menarik selera. Konsumen dapat memilih rasa berbasis cokelat dalam berbagai variasi, mulai dari “agak” pahit, milky, hingga manis.





Belum lagi manfaatnya buat kesehatan. Cokelat merupakan komoditas yang mengandung antioksidan terbaik. Tidak aneh, jika kita pernah menemukan pepatah yang berbunyi "chocolate every day will keep the doctor away." Tentunya, cokelat memiliki ragam bentuk. Setiap jenisnya memiliki karakter tersendiri. Konsumentenlah yang akhirnya akan memilih jenis yang paling disukainya. ●

INDONESIA INTERNATIONAL



ALLFOOD
INDONESIA

FOOD & HORECA EXPO

INDONESIA INTERNATIONAL FOOD & HORECA EXPO

The 3rd International Exhibition of Food & beverage products,
Technologies, Ingredients, Addictives, Raw Material, Services,
Equipments, and Supplies.

Indonesia Conventional Exhibition, Tangerang , Indonesia.

2025

30 APRIL - 3 MAY





LEBIH DEKAT DENGAN COKELAT

Siapa tak kenal cokelat? Bukan hanya sebagai camilan untuk anak dan remaja, tetapi cokelat juga banyak dinikmati orang dewasa. Cokelat lezat untuk dikonsumsi secara langsung dan sebagai ingridien yang sangat populer pada berbagai jenis produk seperti es krim, candy, cake, pastry, roti, dan lain-lain.

Rasa cokelat tercipta dari campuran berbagai komponen aroma tanpa adanya satu rasa yang dominan, sehingga masih sulit didefinisikan rasanya. Sebagian dari zat itu rasanya tidak enak kalau berdiri sendiri.





Cokelat mempunyai tekstur dan flavor yang khas sehingga mempunyai nilai ekonomi tinggi. Salah satu keunikan dan keunggulan cokelat yaitu dapat mencair dan meleleh pada suhu tubuh. Hal ini merupakan sifat khusus lemak cokelat.

Lemak cokelat merupakan lemak nabati alami yang mempunyai warna putih kekuningan dan mempunyai aroma khas cokelat. Lemak cokelat mempunyai sifat brittle (rapuh) pada suhu 25oC, mencair pada temperatur 27 – 33oC, tidak larut dalam air serta sedikit larut dalam alkohol dingin. Kadar lemak pada cokelat (cocoa butter) menentukan kualitas serta harga cokelat.



THE FOCUSED
PLATFORM FOR
YOUR FOOD,
BEVERAGE &
HOSPITALITY
TECHNOLOGY

21 - 24 MAY 2025

Jogja Expo Centre, Yogyakarta - Indonesia



JOGJA INT'L FOOD & BEVERAGE EXPO

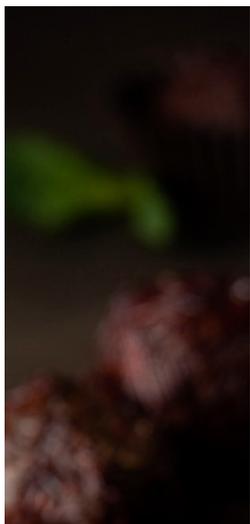
The International Exhibition on Food & Beverage Products, Ingredients, Technology and Services

in Held Conjunction with



www.krilstamedia.com



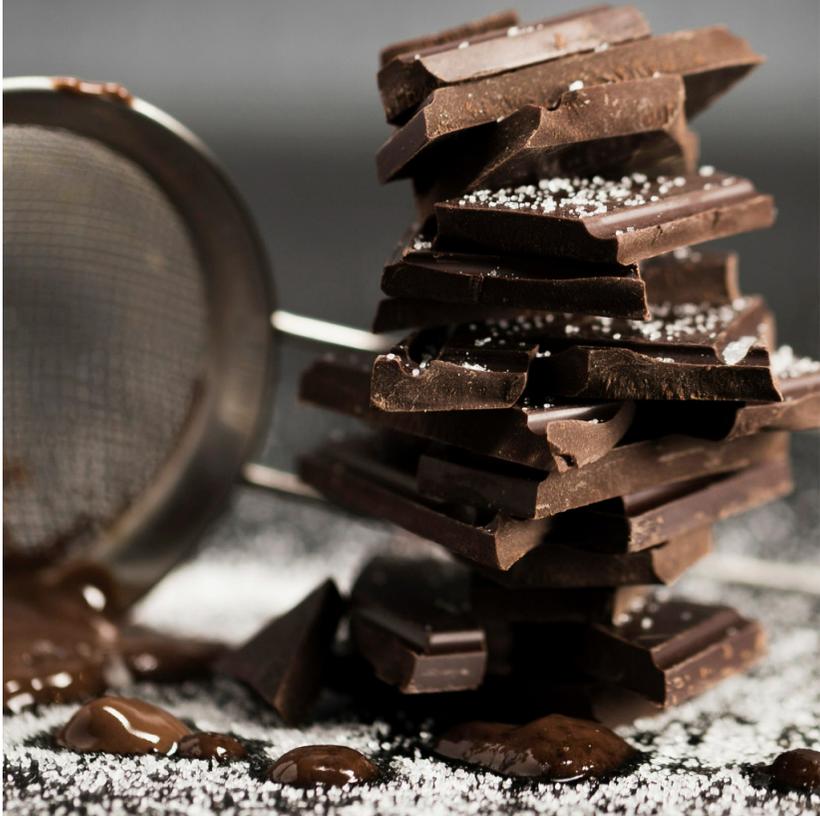


Semakin tinggi persentase cocoa butter, smakin bagus kualitas cokelat serta harganya semakin mahal. Cocoa butter mempunyai titik didih yang rendah atau tidak tahan panas sehingga menyulitkan distribusi cokelat dengan cocoa butter tinggi di negara-negara iklim tropis. Cocoa butter mempunyai kekerasan pada suhu kamar yang berbeda, bergantung asal dan tempat tumbuh tanamannya.

Cocoa butter dari Indonesia, mempunyai tingkat kekerasan yang lebih tinggi dibandingkan cocoa butter asal Afrika Barat. Sifat ini sangat disukai oleh pabrik makanan cokelat karena produknya tidak mudah meleleh saat diistribusikan ke konsumen. ●



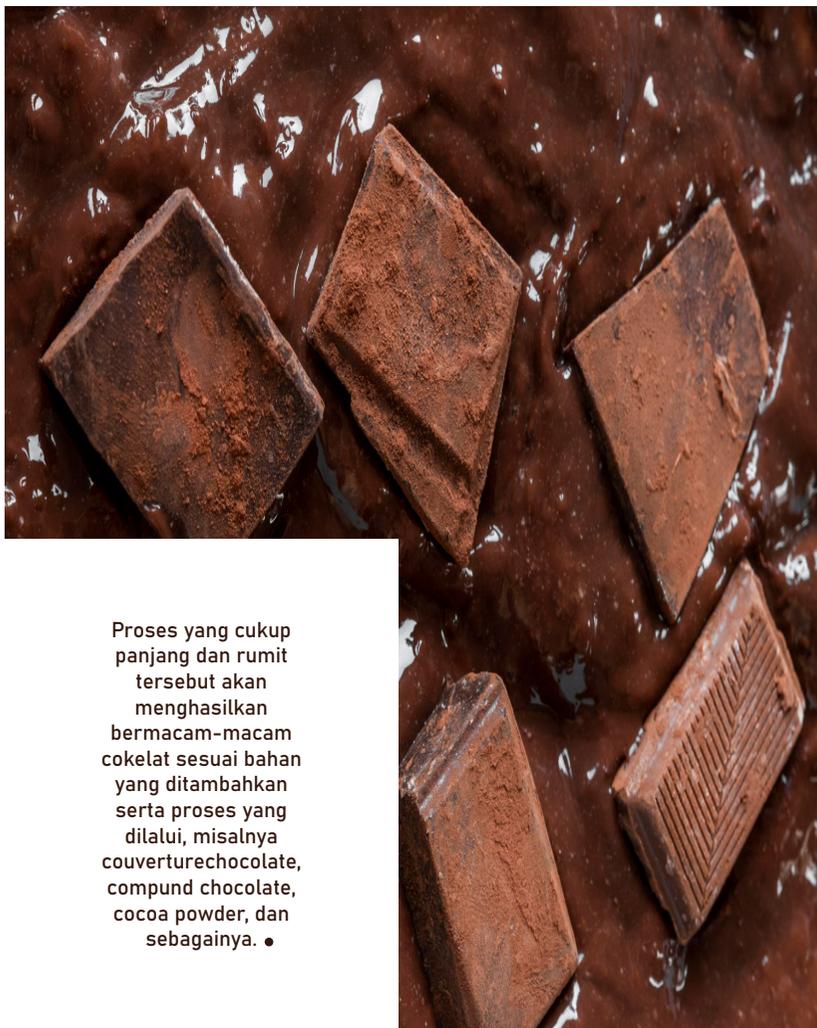
PENGOLAHAN COKELAT





Produk cokelat dihasilkan melalui tahapan dan proses yang relatif panjang. Cokelat berasal dari biji cocoa yang difermentasi selama dua sampai tujuh hari. Apabila diinginkan aroma yang lebih harum, fermentasi bisa dilakukan lebih lama, tetapi harus dihindari terjadinya over fermentasi. Biji cocoa yang sudah difermentasi ini selanjutnya mengalami tahap pengeringan, pembersihan, penyangraian, pemecahan, pemisahan antara lembaga dan kulit biji, serta tahap penggilingan.

Proses-proses tersebut menghasilkan cocoa mass dan cocoa liquor. Pengolahan lebih lanjut cocoa liquor akan menghasilkan produk-produk seperti sweet chocolate, cocoa butter dan cocoa powder. Proses yang harus dilakukan untuk membuat produk-produk tersebut adalah mixing (pencampuran), refining, conching, tempering dan moulding yang telah dijelaskan pada artikel sebelumnya.



Proses yang cukup panjang dan rumit tersebut akan menghasilkan bermacam-macam coklat sesuai bahan yang ditambahkan serta proses yang dilalui, misalnya couverture chocolate, compound chocolate, cocoa powder, dan sebagainya. ●



THE FOCUSED
PLATFORM FOR
YOUR FOOD,
BEVERAGE &
HOSPITALITY
TECHNOLOGY



12 - 15 JUNE 2025
Grand City Convex - Surabaya, Indonesia



IIFEX - INDONESIA INT'L FOOD EXPO
The 15th International Exhibition on Food & Beverage
Products,Ingredients, Technology and Services



www.kristamedia.com





JENIS-JENIS COKELAT

Berdasarkan kualitasnya serta prosesnya ada beberapa jenis cokelat yang dapat akan dikelompokkan menjadi:

1. Cokelat couverture

Cokelat couverture mempunyai kadar cocoa butter sangat tinggi karena dimasak dengan 100 % cocoa butter. Cokelat couverture mempunyai penampakan mengkilap, konsentrasi leleh yang bagus dan citarasa cokelat asli sangat enak. Cokelat ini umumnya digunakan untuk melapisi cake, dicetak, untuk topping serta untuk dekorasi atau hiasan. Cokelat couverture mempunyai harga relatif lebih mahal dibandingkan jenis cokelat lain.



2. Cokelat Compound

Cokelat compound merupakan cocoa liquor yang dimasak dengan cocoa butter yang dicampur lemak nabati seperti minyak kelapa. Tujuan penambahan lemak nabati adalah untuk meningkatkan titik didih cokelat biar tak gampang lumer. Hal ini banyak dipakai di negara-negara tropis. Penggunaan cokelat compound tidak terlalu berbeda dengan cokelat couverture, yaitu untuk campuran kue, saus, topping, praline, truffle, fondue, dan lain-lain. Perbedaan cokelat compound dengan cokelat couverture adalah cokelat couverture lebih lembut dan gampang lumernya.



Sebenarnya white chocolate sulit digolongkan sebagai cokelat karena hanya terbuat dari cocoa butter (lemak cokelat) atau minyak sayur yang ditambah susu, gula dan essens, tanpa chocolate liquor. Cokelat putih lebih cepat mengeras jika dilelehkan tapi lebih lembek dari pada cokelat masak. Menurut standar, seharusnya cokelat putih mempunyai kadar cocoa butter minimal 20%, akan tetapi pada kenyataannya banyak cokelat putih tidak mengandung cocoa butter, karena digantikan dengan minyak nabati lain.



Conjunction with:



The 5th Indonesia International Food and Beverage Processing, Packaging, Ingredients & Supply-Chain Exhibition 2025



29 - 31
JULY 2025

JlExpo Kemayoran,
Jakarta-Indonesia



RESERVE MY BOOTH



The Comprehensive Platform for

**SMART F&B PRODUCTIONS FROM INGREDIENTS,
AUTOMATION TO LOGISTICS SOLUTIONS**

Info:  +62 21 - 54358118

 info@gem-indonesia.net

 GEM INDONESIA

3. Sweetened Chocolate

Penambahan gula pada proses pengolahan cocoa liquor akan menghasilkan sweetened chocolate. Sweetened chocolate disebut sweet chocolate apabila penambahannya hanya berupa gula, sedangkan penambahan susu menghasilkan milk chocolate. Sweet chocolate mengandung sedikitnya 15% cocoa liquor dan 60% gula; sedangkan milk chocolate mengandung 10% cocoa liquor, 12% susu, serta lebih dari 50% gula. Milk chocolate mempunyai flavor cokelat yang rendah sehingga hanya dikonsumsi secara langsung dan tidak digunakan sebagai ingredien pangan.





4. Cokelat Powder

Cokelat powder berasal dari cocoa liquor yang dihilangkan 10–25% lemaknya (cocoa butter) dan mempunyai flavor asam atau flavor cocoa alami. Warna cokelat bubuk beragam mulai dari yang cokelat kemerahan sampai dengan cokelat kehitaman. Cokelat bubuk biasa dipakai untuk minuman dan campuran cake serta cookies. •

PENGGUNAAN COKELAT BAR





Jenis produk dan kualitas cokelat yang ada di pasaran cukup beragam. Bagi Anda yang mempunyai usaha dengan cokelat sebagai salah satu ingredien, perlu Anda tetapkan dulu kriteria produk Anda. Berdasarkan kriteria produk yang Anda inginkan, Anda tetapkan spesifikasi jenis dan kualitas cokelat yang akan Anda gunakan.

FOODREVIEW
I N D O N E S I A



SIGN UP TODAY
TO RECEIVE YOUR
FREE MAGAZINE
IN YOUR EMAIL
EVERY MONTH

If you have a friend or colleague who would be interested in receiving Foodreview Indonesia, please feel free to share the latest issue, and our special digital subscription offer with them today.

<https://www.bit.ly/FRIDIGITAL>



Bagi anda yang menggunakan cokelat bar sebagai ingridien, yang pertama harus anda tetapkan adalah jenis cokelat bar yang anda gunakan, apakah cokelat compound atau cokelat couverture. Cokelat compound lebih mudah penanganannya sehingga lebih cocok bagi pemula di bidang cokelat dan harganya relatif lebih murah dibanding cokelat couverture. Akan tetapi buat anda yang sudah terbiasa di bidang cokelat, tidak ada salahnya anda memilih cokelat couverture karena lebih lembut dan gampang lumernya.



Secara umum, cokelat bar yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:

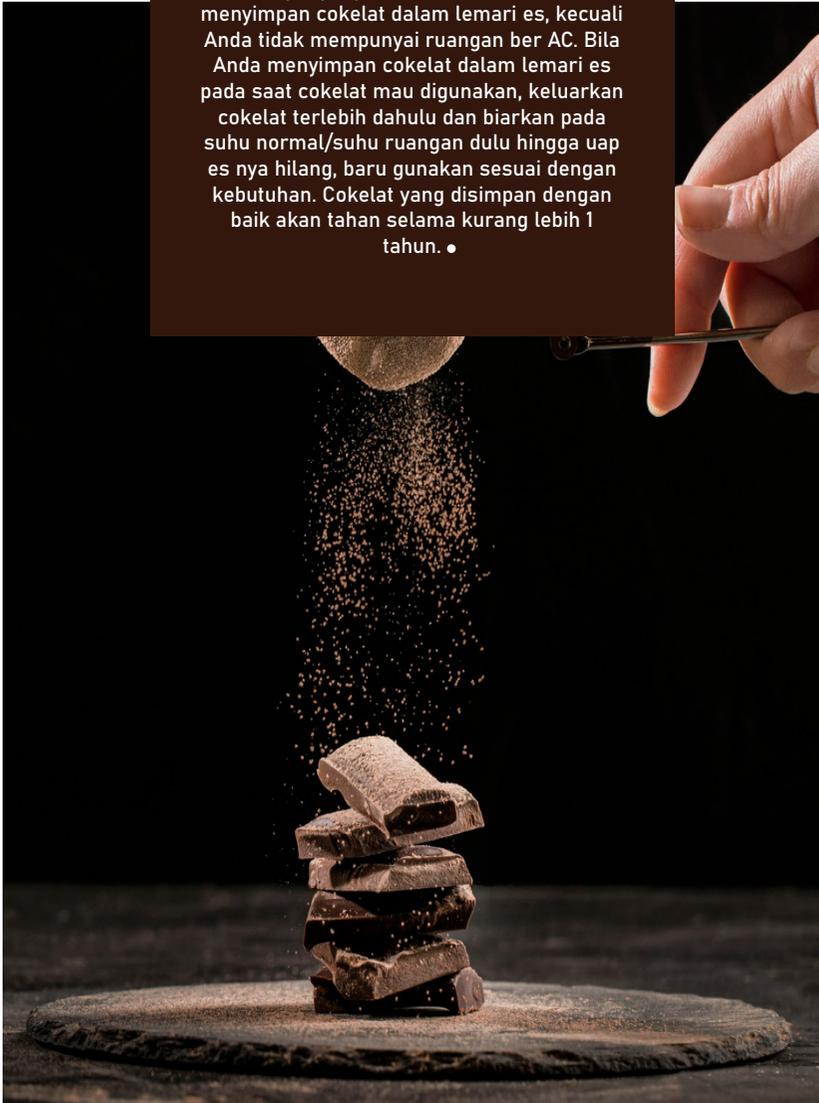
- Permukaan cokelat halus dan mengkilap.
- Bagi Anda yang menyukai cokelat pekat (dark), warna cokelat seharusnya cokelat gelap, bukan hitam.
- Saat cokelat dipatahkan, terdapat beberapa serpihan yang halus dan terlihat teksturnya seperti kulit pohon.
- Pada saat Anda rasakan dimulut, terasa halus, dan aromanya terasa dilidah dan tidak terdapat rasa atau aroma yang menyimpang.
- Rasanya creamy tapi tidak berminyak.
- Cepat meleleh, karena tingginya kadar cocoa butter.



Penggunaan cokelat bar pada adonan kue biasanya dalam bentuk cair. Untuk mencair cokelat bisa Anda lakukan dengan cara menyetim atau memanaskan microwave selama 2 menit. Jangan memanaskan cokelat secara Jenis produk dan kualitas cokelat yang ada di pasaran cukup beragam. Bagi Anda yang mempunyai usaha dengan cokelat sebagai salah satu ingridien, perlu Anda tetapkan dulu kriteria produk Anda.

Berdasarkan kriteria produk yang Anda inginkan, Anda tetapkan spesifikasi jenis dan kualitas cokelat yang akan Anda gunakan. langsung karena akan mengakibatkan warna lebih gelap. Perlu Anda perhatikan juga, jangan sampai cokelat terkena air, karena air akan mengakibatkan cokelat bergumpal dan tidak dapat ditelehkan kembali.

Untuk penyimpanan cokelat bar, hindari menyimpan cokelat dalam lemari es, kecuali Anda tidak mempunyai ruangan ber AC. Bila Anda menyimpan cokelat dalam lemari es pada saat cokelat mau digunakan, keluarkan cokelat terlebih dahulu dan biarkan pada suhu normal/suhu ruangan dulu hingga uap es nya hilang, baru gunakan sesuai dengan kebutuhan. Cokelat yang disimpan dengan baik akan tahan selama kurang lebih 1 tahun. ●



HOW TO BUILD YOUR BRAND WITH INSTAGRAM



@kulinologi.co.id



@foodforkidsindonesia

Contact

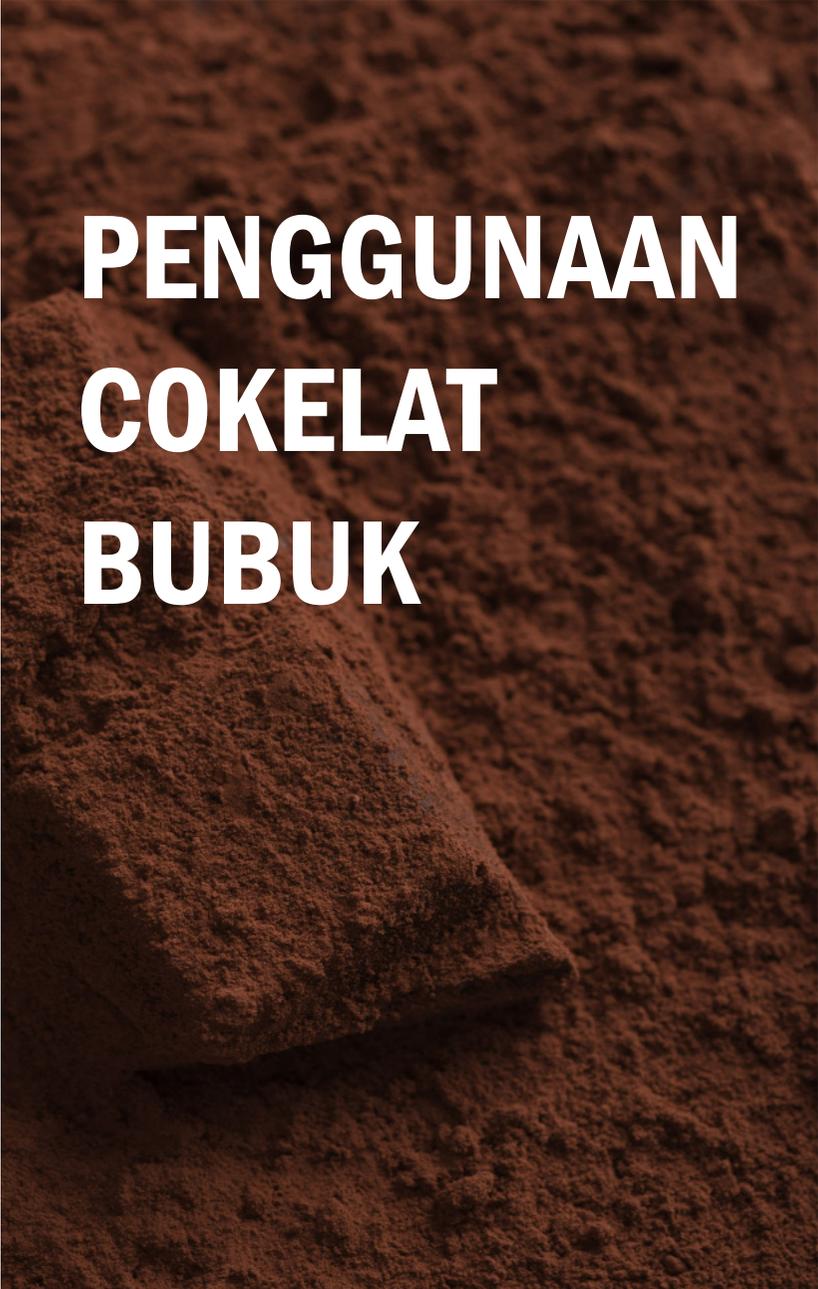
✉ marketing@kulinologi.co.id



+62 251 8372 333



0857 8247 5179

A close-up photograph of cocoa powder, showing its fine texture and rich brown color. The powder is piled up, with a small mound in the foreground and a larger, flatter area in the background. The lighting is soft, highlighting the granular nature of the powder.

PENGGUNAAN COKELAT BUBUK



Cokelat bubuk (powder) biasa dipakai untuk minuman dan campuran cake serta cookies. Pemilihan cokelat powder juga harus dilakukan dengan cermat untuk mendapat produk minuman yang stabil serta pangan seperti cake dengan sifat yang Anda inginkan. Untuk adonan cake atau cookies, cokelat powder bisa anda larutkan dengan air agar aromanya lebih tajam.

Untuk memilih cokelat bubuk yang baik, perlu Anda perhatikan beberapa kriteria berikut:



Warna: cokelat powder yang baik berwarna cokelat gelap atau cokelat terang

Kehalusan: cokelat powder yang berkualitas tinggi, 97,5% akan lolos pada ayakan 75 μm . Selain itu, cokelat powder yang Anda gunakan juga harus mengalir apabila dituang dan tidak menggumpal. Kehalusan pada cokelat powder akan berpengaruh terhadap mouthfeel produk, sehingga produk tidak terasa berpasir.

Aroma: cokelat powder mempunyai rasa dan aroma serta profil aroma yang sangat bervariasi. Cokelat powder mempunyai aroma dari less cocoa sampai strong cocoa. Profil aroma cokelat powder juga bervariasi, ada yang chocolaty, fruity dan flora. Pemilihan aroma cokelat powder harus anda sesuaikan dengan kriteria produk anda. Pada cokelat powder juga ada beberapa aroma yang mungkin timbul tetapi tidak dikehendaki yaitu smoky (bau asap), rancid (tengik), soapy (bau sabun), old taste (apek), earthy (bau tanah) dan musty (bau jamur).

pH: cokelat powder yang dapat digunakan adalah yang natural dengan pH maksimal 6 dan jenis alkalis dengan pH di atas 6.



Tidak ada kontaminasi mikroorganisme patogen atau spora yang dapat mempengaruhi kualitas organoleptik Kualitas produk tergantung kualitas bahan baku. Apabila Anda akan menjalankan bisnis cokelat, jangan sampai salah memilih bahan baku. Pemilihan cokelat yang tepat akan menghasilkan keuntungan yang lezat, lezat produk Anda. ●

Ingin Produk Anda Memiliki Jangkauan Pelanggan yang Luas?

Kami memiliki lebih dari 14,000 readership dengan pembaca utama adalah *housewife*, *entrepreneur*, *employee*, *catering owners*, *restaurant owners*, dan peneliti juga pemerintah serta mahasiswa jurusan pangan dan boga.



Cakupan layanan

- Digital Magazine
- Online Banner
- Social Media Management: Content & Promotion
- Website Development: Content & Maintenance
- Webinar & Workshop
- Motion Graphic, Video & Photography
- Newsletter
- Digital Marketing

Mengapa Harus Bekerja Sama dengan Kami?



Pengunjung Situs Web
15.000 ++ per bulan



Database Newsletter
3,000++ email



Pengikut Instagram
6,500++ Pengikut

Contact Us:

Ms. Tissa Eritha

tissa@foodreview.co.id / +62 857 8247 5179

Mr. Andang Setiadi

andang@foodreview.co.id / +62 816 1852 805