



BSIP
KEMENTERIAN
PERTANIAN

SNI 7934:2014

Cokelat dan

Produk-Produk Cokelat



AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION

PENGANTAR

Cokelat adalah sebutan untuk hasil olahan makanan atau minuman yang terbuat dari produk kakao. Biji kakao yang telah difermentasi dan dikeringkan melewati beberapa tahapan proses untuk memperoleh kakao massa, kakao bubuk, dan kakao lemak. Bahan-bahan ini kemudian dicampurkan berdasarkan komposisi tertentu untuk menghasilkan jenis cokelat yang diinginkan. SNI Cokelat dan produk-produk cokelat ini dirumuskan dengan tujuan menyesuaikan perkembangan teknologi dan peraturan-peraturan yang berlaku, melindungi kesehatan konsumen, menjamin perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab, dan mendukung perkembangan dan diversifikasi produk industri olahan kakao.

Manfaat cokelat sangat beragam, baik untuk kesehatan dan berbagai aplikasi industri makanan. Untuk kesehatan, manfaat ini berasal dari kandungan flavonoid pada coklat yang dapat meningkatkan konsentrasi dan daya ingat. Kandungan epicatein pada coklat juga dapat mengurangi risiko gangguan fungsi otak yang dapat menyebabkan demensia atau pikun. Selain itu, cokelat juga dapat menghangatkan badan dan meningkatkan mood. Dalam dunia kuliner, cokelat digunakan untuk bahan campuran untuk membuat kue, bahan pelapis, bahan isian, dekorasi atau garnish, dan sebagai minuman.





BSIP
KEMENTERIAN
PERTANIAN

RUANG LINGKUP

Standar ini menetapkan istilah dan definisi, klasifikasi, syarat mutu, pengambilan contoh, dan cara uji cokelat dan produk-produk cokelat.

ISTILAH DAN DEFINISI

Cokelat adalah produk homogen yang dihasilkan melalui proses pencampuran produk kakao (kakao massa dan atau lemak kakao dan atau kakao bubuk) dengan atau tanpa penambahan susu, gula dan atau bahan tambahan pangan yang diijinkan.

Produk-produk cokelat adalah cokelat dengan tambahan bahan pangan dan/atau produk pangan lain, kecuali bahan baku tepung, pati, dan lemak hewan selain lemak susu.

KOMPOSISI

- Bahan Baku adalah kakao massa dan atau lemak kakao dan atau kakao bubuk
- Bahan pangan lain adalah bahan pangan yang diijinkan untuk digunakan. Total bahan dan/atau produk pangan lain tersebut dapat ditambahkan maksimal 40 % dari berat produk akhir.
- Bahan tambahan pangan adalah bahan tambahan pangan yang diijinkan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



AGROSTANDAR



STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION



KLASIFIKASI

1 Cokelat Hitam

(*dark chocolate, semisweet chocolate, bittersweet chocolate*)
Diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung ≥ 35 % padatan kakao, ≥ 18 % lemak kakao, dan ≥ 14 % padatan kakao tanpa lemak.

2 Cokelat Hitam Manis

(*sweet chocolate*) : Diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung ≥ 30 % padatan kakao, ≥ 18 % lemak kakao, dan ≥ 12 % padatan kakao tanpa lemak.

3 Cokelat Hitam Konventur

(*dark chocolate couverture*) : Diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung ≥ 35 % padatan kakao, ≥ 31 % lemak kakao, dan $\geq 2,5$ % padatan kakao tanpa lemak.

4 Cokelat Susu (*milk chocolate*)

Diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, mengandung ≥ 25 % padatan kakao, ≥ 15 % lemak kakao, $\geq 2,5$ % padatan kakao tanpa lemak, dan ≥ 12 % padatan susu.





KLASIFIKASI

5

Cokelat Susu Konventur

(*milk chocolate couverture*) : Diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, semestinya mengandung ≥ 25 % padatan kakao, ≥ 15 % lemak kakao, $\geq 2,5$ % padatan kakao tanpa lemak, ≥ 12 % padatan susu, dan ≥ 31 % total lemak.

6

Cokelat Putih

(*white chocolate*) : Diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, semestinya mengandung ≥ 20 % lemak kakao, dan ≥ 14 % padatan susu.

7

Cokelat Putih Konventur

(*white chocolate couverture*) : Diperhitungkan dalam kondisi tanpa kandungan air, semestinya mengandung ≥ 20 % lemak kakao, ≥ 14 % padatan susu, dan ≥ 25 % total lemak.





PERSYARATAN MUTU

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan						
			Cokelat Hitam *)	Cokelat Hitam Manis *)	Cokelat Hitam Koventur *)	Cokelat Susu *)	Cokelat Susu Koventur *)	Cokelat Putih *)	Cokelat Putih Koventur *)
1	Keadaan								
1.1	Bau	-	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal
1.2	Rasa	-	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal
1.3	Warna	-	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal	khas, normal
2	Lemak kakao **,b/b	%	≥ 18	≥ 18	≥ 31	≥ 15	≥ 15	≥ 20	≥ 20
3	Padatan kakao tanpa lemak **,b/b	%	≥ 14	≥ 12	≥ 2,5	≥ 2,5	≥ 2,5	-	-
4	Total padatan kakao **,b/b	%	≥ 35	≥ 30	≥ 35	≥ 25	≥ 25	-	-
5	Total padatan susu **,b/b	%	-	-	-	≥ 12	≥ 12	≥ 14	≥ 14
6	Total lemak b/b	%	-	-	-	-	≥ 31	-	≥ 25





No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan						
			Cokelat Hitam *)	Cokelat Hitam Manis *)	Cokelat Hitam Koventur *)	Cokelat Susu *)	Cokelat Susu Koventur *)	Cokelat Putih *)	Cokelat Putih Koventur *)
7	Cemaran logam								
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1	maks. 1	maks. 1	maks. 1	maks. 1	maks. 1	maks. 1
7.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,5	maks. 0,5	maks. 0,5	maks. 0,5	maks. 0,5	maks. 0,5	maks. 0,5
7.3	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0	maks. 40,0	maks. 40,0	maks. 40,0	maks. 40,0	maks. 40,0
7.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,03	maks. 0,03	maks. 0,03	maks. 0,03	maks. 0,03	maks. 0,03	maks. 0,03
8	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1	maks. 1	maks. 1	maks. 1	maks. 1	maks. 1	maks. 1
9	Cemaran mikroba								
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1 x 10 ⁴	maks. 1 x 10 ⁴	maks. 1 x 10 ⁴	maks. 1 x 10 ⁴	maks. 1 x 10 ⁴	maks. 1 x 10 ⁴	maks. 1 x 10 ⁴
9.2	Escherichia coli	APM/g	< 3	< 3	< 3	< 3	< 3	< 3	< 3
9.3	Salmonella sp.	-	negatif/ 25 g	negatif/ 25 g	negatif/ 25 g	negatif/ 25 g	negatif/ 25 g	negatif/ 25 g	negatif/ 25 g
9.4	Kapang dan khamir	koloni/g	maks. 1 x 10 ²	maks. 1 x 10 ²	maks. 1 x 10 ²	maks. 1 x 10 ²	maks. 1 x 10 ²	maks. 1 x 10 ²	maks. 1 x 10 ²
Catatan: *) semua nama disesuaikan dengan klasifikasi									
**) diperhitungkan atas dasar berat kering dalam produk jika tidak dapat dilakukan dengan metode uji									



BSIP
KEMENTERIAN
PERTANIAN

HIGIENE, PENGEMASAN, DAN SYARAT PENANDAAN

- ✓ Cara memproduksi produk yang higienis termasuk cara penyiapan dan penanganannya sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang Baik.
- ✓ Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.
- ✓ Syarat penandaan sesuai dengan ketentuan yang berlaku tentang label dan iklan pangan.



AGROSTANDAR

STANDARD . SERVICES . GLOBALIZATION

Follow us @
BSIP PENERAPAN



www.bbpsip.bsip.pertanian.go.id

Dibuat dan diperbanyak oleh:

BALAI BESAR PENERAPAN STANDAR INSTRUMEN PERTANIAN
BADAN STANDARDISASI INSTRUMEN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN

Tahun Anggaran 2023