

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya penduduk atau warga negara Indonesia hidup bekerja dalam sektor pertanian. Indonesia dianugerahi kekayaan alam yang melimpah dan terletak pada daerah tropis yang memiliki curah hujan yang tinggi. Kondisi ini membuat Indonesia memiliki tanah atau lahan pertanian yang subur sehingga banyak jenis tumbuhan yang tumbuh dengan cepat. Negara agraris merupakan negara penghasil bahan pangan dalam jumlah besar, salah satunya yaitu kakao.

Kakao (*Theobroma Cacao*) merupakan salah satu komoditi perkebunan di Indonesia. Perkebunan kakao tersebar luas di wilayah Provinsi di Indonesia yakni: Sumatera, Jawa, Bali, Nusa Tenggara Timur, Nusa Tenggara Barat, Kalimantan, Sulawesi, Maluku dan Papua. Wilayah Sulawesi menduduki wilayah terluas dari kedelapan wilayah tersebut dengan luas 16.223 ha dengan total produksi 309,089 ton pada tahun 2019 (Herdiansyah & Asriani, 2022). Tanaman kakao tumbuh baik pada dataran rendah dengan ketinggian maksimum 1200 mdpl. Panen buah kakao dapat dilakukan ketika buah sudah berumur 5-6 bulan setelah bunga muncul. Buah kakao dapat diolah menjadi beberapa produk yakni, dapat diolah menjadi bahan pangan, pakan, pupuk maupun bahan bakar. Produk kakao yang tidak asing lagi adalah cokelat.

Cokelat merupakan hasil pengolahan dari biji kakao yang telah terfermentasi dan diproses sedemikian rupa. Cokelat terbagi menjadi tiga macam yaitu, *Milk Chocolate*, *Dark Milk Chocolate* dan *Dark Chocolate*. *Dark Chocolate* merupakan cokelat yang memiliki banyak nutrisi sehingga bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Cokelat mengandung lemak 31%, karbohidrat 14%, dan protein 9%. Kandungan protein pada cokelat kaya akan asam amino *triptofan*, *fenilalanin*, dan *tyrosin*. Tingginya kandungan lemak relatif tidak mudah tengik, hal ini disebabkan oleh kandungan *polifenol* pada cokelat sebanyak 6% yang memiliki peranan sebagai antioksidan pencegah ketengikan (Wahidin dkk, 2017). Rasa *dark*

chocolate relatif lebih pahit khas daripada jenis cokelat lain. Hal ini dikarenakan kandungan kakao yang tinggi. Pada umumnya kandungan kakao pada *dark chocolate* yaitu 60-100%. Fermentasi biji memiliki peranan penting dalam cita rasa cokelat. Produk cokelat yang baik memiliki cita rasa yang baik.

Indonesia merupakan produsen terbesar biji kakao di kawasan Asia. Akan tetapi, produsen kakao di Indonesia masih banyak yang berfokus pada produksi dan ekspor biji kakao mentah daripada mengolah biji kakao menjadi produk olahan kakao (Fountain, 2020). Pada perkebunan rakyat menyumbang sebesar 98% produksi kakao, hal ini menunjukkan bahwa saat ini produksi kakao Indonesia bergantung pada perkebunan rakyat (Widyastuti,dkk, 2021). Di Lampung tepatnya di Bandar Lampung terdapat perusahaan cokelat yang bernama PT Aneka Coklat Kakoa (Kraakakoa). PT Aneka Coklat Kakoa (Kraakakoa) merupakan perusahaan cokelat yang telah tersebar ke penjuru dunia. Perusahaan ini memproduksi banyak macam produk olahan pangan berupa cokelat batangan maupun makanan ringan cokelat. Oleh karena itu dengan dilakukannya Praktik Kerja Lapangan di perusahaan ini diharapkan dapat menambah wawasan berupa pengetahuan dan pengalaman mahasiswa tentang pengolahan biji kakao dan dapat menjadi bekal ketika terjun pada dunia kerja.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui dan memahami proses pengolahan *Arenga Classic 100% Dark Chocolate*.

1.3 Kontribusi

Kontribusi yang dapat diberikan dari penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Diharapkan penulis dapat mengetahui dan memahami alur proses pengolahan biji kakao menjadi *Arenga Classic 100% Dark Chocolate* secara langsung di lapangan kerja dan dapat membandingkannya dengan teori yang sudah didapat dalam perkuliahan.

2. Bagi Akademik
Diharapkan dapat menjadi referensi bagi mahasiswa, dosen, dan peneliti terkait proses pengolahan *Arenga Classic 100% Dark Chocolate*.
3. Bagi Pihak lain
Diharapkan dapat membantu masyarakat dalam mempelajari proses pengolahan *Arenga Classic 100% Dark Chocolate*.

1.4 Keadaan Umum Perusahaan

1.4.1 Sejarah Perusahaan

PT Aneka Coklat Kakoa (K Krakakoa) merupakan perusahaan cokelat asli Indonesia yang mendunia. Perusahaan ini terletak di Jl. Ikan Mas, Kangkung, Bumi Waras, Kota Bandar Lampung, Lampung. PT Aneka Coklat Kakoa (K Krakakoa) didirikan pada tahun 2013 oleh Sabrina Mustopo, founder sekaligus CEO Krakakoa. Sabrina Mustopo terjun langsung kelapangan untuk memantau proses pengolahan baik di kebun maupun pada saat proses produksi. Biji kakao yang digunakan berasal dari petani mitra Krakakoa yang berasal dari berbagai wilayah yaitu Lampung, Bali, dan Sulawesi.

Pada awalnya perusahaan ini bernama “Kakoa” sebelum pada akhirnya berganti nama menjadi “K Krakakoa” pada tahun 2016. Penggunaan nama “K Krakakoa” terinspirasi dari Gunung Anak Krakatau yang berada di Selat Sunda dan dekat dengan pabrik produksi cokelat di Lampung, hingga desain kemasan. Kemasan produk dari Krakakoa sangatlah unik yakni mengusung tema batik dan beberapa hewan dilindungi. Produk cokelat Krakakoa sudah terekspor ke beberapa negara seperti Jepang, Singapura, dan sebagian negara di Eropa.

Pada tahun 2017 hingga 2018 cokelat Krakakoa pernah meraih penghargaan *Academy of Chocolate* di London. Di tahun 2017, Krakakoa memenangkan enam penghargaan sekaligus yakni medali perunggu untuk produk chocolate bar “Single Origin Saledengen” dan kemasan *Single Origin Gift Set*. Kemudian medali perunggu untuk produk *chocolate bar* “Ginger” dan “Coffee”, serta *chocolate* “Single Origin Sedayu, Sea Salt & Pepper”. Pada tahun 2018 Krakakoa memenangkan dua penghargaan yaitu perak untuk produk “Arenga Classic 70% Dark Chocolate” dan medali perunggu untuk produk “Arenga Classic 100% Dark Chocolate”.

1.4.2 Visi atau Misi Perusahaan

Visi PT Aneka Coklat Kakao (Kakakoa) adalah mengubah cara sistem produksi pangan berdampak pada manusia dan bumi, dimulai dari kakao, sedangkan misi PT Aneka Coklat Kakao (Kakakoa) adalah sebagai berikut:

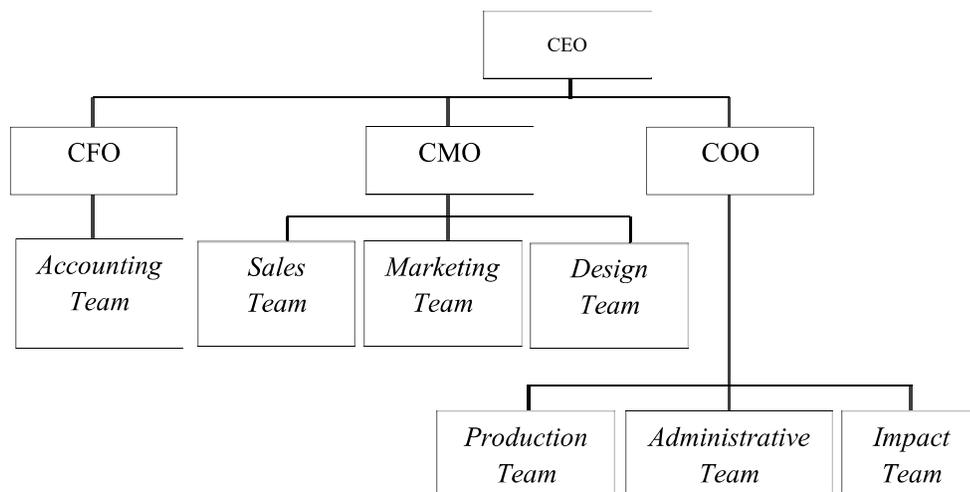
1. Meningkatkan Petani Kakao Indonesia,
2. Meningkatkan kestabilan dalam penanaman pohon kakao,
3. Meningkatkan hasil pohon kakao Indonesia, dan
4. Turut berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian Indonesia.

1.4.3 Lokasi Perusahaan

PT Aneka Coklat Kakao (Kakakoa) terletak di Jl. Ikan Mas, Kangkung, Bumi Waras, Kota Bandar Lampung, Lampung. Pemilihan lokasi ini karena daerahnya merupakan kawasan industri dan sangat strategis, mudah dalam penyediaan tenaga kerja, dan mudah dalam proses produksi serta pengangkutan dan pengiriman hasil produksi karena jarak pabrik ke Pelabuhan Merak-Bakauheni tidak jauh. Luas wilayah PT Aneka Coklat Kakao (Kakakoa) sebesar $\pm 400 \text{ m}^2$. Lokasi penyimpanan gudang penerimaan bahan baku biji kakao terpisah dengan tempat produksi yakni beralamatkan di Jl. Wolter Monginsidi No. 71, Bandar Lampung. Lokasi bagian distribusi dan pemasaran beralamatkan di Jl. Bangka Raya No. 42A-1 RT01/RW05, Pela Mampang, Mampang Prapatan, Kota Jakarta Selatan 12720.

1.4.4 Struktur Organisasi

PT Aneka Coklat Kakao (Kakakoa) membentuk struktur organisasi supaya mudah dalam hal pembagian tugas dan tiap individu dapat bertanggung jawab dalam menjalankan sebuah perusahaan. Bagan struktur organisasi perusahaan PT Aneka Coklat Kakao (Kakakoa) dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi Perusahaan PT Aneka Coklat Kakao (K Krakakoa)

PT Aneka Coklat Kakao (K Krakakoa) dipimpin oleh CEO dan dibawahnya terdapat CFO, CMO, dan COO. CEO (*Chief Executive Officer*) dalam perusahaan merangkap sebagai pemilik usaha perusahaan. CEO merupakan jabatan tertinggi dan memiliki tanggung jawab mengawasi seluruh kegiatan perusahaan, memimpin serta mengimplementasikan strategi untuk mencapai visi dan misi dari perusahaan, serta merumuskan kebijakan dan pengembangan bisnis. CEO harus mengetahui kondisi pabrik secara keseluruhan baik dari segi produksi, ketenagakerjaan, administrasi, investasi, dan pemasaran. Hal ini bertujuan agar seluruh kinerja pabrik dapat terkondinasi dengan baik.

CFO (*Chief Financial Officer*) merupakan kepala dari tim accounting. CFO memiliki tanggung jawab terhadap segala hal yang bersangkutan dengan bidang keuangan, oleh karena itu memiliki peranan yang sangat penting agar perusahaan dapat beroperasi dengan baik. Selain itu CFO juga berperan dalam membuat keputusan yang berhubungan dengan sumber daya manusia, seperti merekrut, memcat, menggaji, merumuskan dokumen keuangan dan membahas keuangan perusahaan bersama dengan CEO. Setelah itu ada CMO (*Chief Marketing Office*) yang memiliki tanggung jawab sebagai kepala dari tim kerja yang berhubungan dengan aspek pemasaran. CMO meliputi tim *marketing*, tim *sales*, dan tim *design* yang secara garis besar berfungsi mengembangkan strategi pemasaran, menjaga citra perusahaan, melaksanakan riset pasar, dan menciptakan kampanye humas.

COO (*Chief Operating Officer*) memiliki peran memegang kendali dalam kegiatan operasional perusahaan seperti tim produksi, tim *administrative*, dan tim *impact*.

1.4.5 Jadwal Kerja Karyawan

Jadwal kerja yang diterapkan pada PT Aneka Coklat Kakao (Krakakoa) sebagaimana layaknya jadwal kerja yang berlaku diperusahaan pada umumnya. Para karyawan bekerja dari hari senin-sabtu dengan pembagian jam kerja sebanyak 2 shift. Jumlah karyawan yang bekerja sebanyak 17 orang karyawan. Jam kerja karyawan PT Aneka Coklat Kakao adalah delapan jam per hari. Adapun waktu pelaksanaan kerja karyawan dapat dilihat pada Table 1.

Tabel 1. Jadwal Kerja Karyawan di Pabrik PT Aneka Coklat Kakao (Krakakoa)

Jabatan	Jumlah	Shift	Jam Kerja
<i>Manager</i> Produksi	1	-	08.00-16.00
<i>Leader</i>	1	-	08.00-16.00
<i>Asisten Leader</i>	1	-	08.00-16.00
Karyawan	6	1	07.00-15.00
Produksi	5	2	12.30-20.30
Satpam	2	-	24 Jam
<i>Office Boy</i>	1	-	07.00-17.00

Karyawan PT Aneka Coklat Kakao (Krakakoa) diberi waktu istirahat selama satu jam. Perusahaan ini memeberikan beberapa tunjangan untuk karyawannya, seperti tunjangan hari raya, tunjangan kesehatan, dan diberi jatah cokelat bulanan senilai Rp. 150.000 per bulan.

1.4.6 Fasilitas Karyawan

Fasilitas merupakan hal yang harus diperhatikan oleh suatu perusahaan. Fasilitas yang baik akan menciptakan lingkungan kerja yang nyaman terutama untuk meningkatkan motivasi kerja dan memperlancar aktivitas karyawan. PT Aneka Coklat Kakao (Krakakoa) menyediakan beberapa fasilitas antara lain:

1. Ruang *Meeting/Training*
2. *WC/Wastafel*
3. *Break Area*, sebagai tempat istirahat karyawan
4. Mushola, sebagai tempat ibadah bagi umat islam.
5. Loker, untuk menyimpan barang atau perlengkapan kerja karyawan.

1.5 Produk PT Aneka Coklat Kakao (Kakakoa)

PT Aneka Coklat Kakao (Kakakoa) saat ini memiliki beberapa varian cokelat dengan kandungan yang berbeda-beda mulai dari 40-100%. Beberapa varian itu adalah Chocolate Bars dan Chocolate Snack. Chocolate Bars terdiri dari Arenga Classic, Flavoured Bars dan Single Origin Bars. Sedangkan Chocolate Snack terdiri dari Blinkyies, Chocolate Bark dan Gourmet Nibs.

1.5.1 Chocolate Bars

- a. Arenga Classic 100% Dark Chocolate
Cokelat khas Krakakoa yang terbuat dari 100% biji kakao murni dari Sumatera. Cokelat batang yang kompleks dengan keasaman alami kakao dari fermentasi yang kuat dan aroma yang kompleks.
- b. Arenga Classic 85% Dark Chocolate
Cokelat khas Krakakoa yang terbuat dari 85% biji kakao dengan campuran gula aren dan lesitin.
- c. Arenga Classic 70% Dark Chocolate
Cokelat khas Krakakoa yang terbuat dari 70% biji kakao Sulawesi dengan campuran gula aren, lemak kakao, dan lesitin.
- d. Arenga Classic 60% Dark Milk Chocolate
Cokelat khas Krakakoa yang terbuat dari 60% biji kakao Sulawesi dengan campuran gula aren, lemak kakao, susu bubuk, dan lesitin.
- e. Arenga Classic 45% Milk Chocolate
Cokelat khas Krakakoa yang terbuat dari 45% biji kakao dengan campuran gula aren, lemak kakao, susu bubuk, dan lesitin.
- f. Flavoured Creamy Coffee Milk Chocolate
Cokelat khas Krakakoa yang mengandung 50% biji kakao, dipadukan dengan kopi dan susu. Komposisi cokelat ini adalah gula tebu, lemak

kakao, susu bubuk, biji kakao, kopi arabika, kopi robusta, lesitin, dan perisa alami vanilla.

g. Flavoured Cinnamon Dark Chocolate

Cokelat khas Krakakoa rasa kayu manis dengan komposisi biji kakao 53%, gula, lemak kakao, susu bubuk, kayu manis, lesitin dan vanilla.

h. Flavoured Ginger Dark Milk Chocolate

Cokelat khas Krakakoa rasa jahe dengan komposisi 52% biji kakao, gula, lemak kakao, susu bubuk, jahe, lesitin dan vanilla.

i. Flavoured Chilli Dark Chocolate

Cokelat khas Krakakoa rasa cabai dengan komposisi 60% biji kakao, gula, cabai, dan lesitin.

j. Flavoured Sea Salt & Pepper Dark Chocolate

Cokelat khas Krakakoa dengan komposisi biji kakao, gula, lemak kakao, lada hitam, lesitin dan garam.

k. Single Origin 85% Jembrana, Bali

Cokelat khas Krakakoa dengan komposisi biji kakao asal Bali 85%, lemak kakao, dan gula

l. Single Origin 70% Sedayu, Sumatera

Cokelat khas Krakakoa dengan komposisi biji kakao asal Sumatera 70%, lemak kakao, dan gula.

m. Single Origin 75% Saludengen, Sulawesi

Cokelat khas Krakakoa dengan komposisi biji kakao asal Sulawesi 75%, lemak kakao, dan gula.

1.5.2 Chocolate Snack

a. Nibs Gourmet

Produk snack chocolate dengan cita rasa nibs bersalut 70% Dark Chocolate.

b. Gourmet Nibs, Coconut & Cashew

Chocolate snack berbentuk nibs, kelapa, kacang, dan gula caramel.

c. Blinkies

Snack ini memiliki perpaduan rasa antara kacang panggang dan salted caramel dilapisi cokelat susu dan ditaburi bubuk cokelat.

- d. Chocolate Bark, Milk Chocolate with Seed & Grain
Snack chocolate dengan campuran pasta cokelat susu dan roti kering seed & grain.
- e. Chocolate Bark, Dark Milk Chocolate with Baguette
Snack chocolate dengan campuran pasta cokelat 60% dan roti kering baguette.
- f. Chocolate Bark, Dark Chocolate with Focacia
Snack chocolate dengan campuran pasta cokelat 70% dan roti kering Focacia.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sejarah Tanaman Kakao di Indonesia

Kakao merupakan salah satu komoditi perkebunan yang sangat cocok ditanam di daerah beriklim tropis. Oleh karena itu, kakao pertama kali ditemukan di hutan tropis Amerika Tengah dan bagian utara Amerika Selatan. Suku Maya dan Suku Aztec yang kini menempati wilayah Guatemala, Yucatan dan Honduras (Amerika Tengah) merupakan suku yang pertama kali melakukan budidaya dan pengolahan kakao menjadi makanan dan minuman.

Suku Aztec menganggap kakao lebih berharga dari emas sebab pada abad ke-15 kakao digunakan sebagai alat tukar, alat pembayaran upeti, digunakan dalam upacara keagamaan, dan juga untuk pengobatan. Pada tahun 1519 (abad ke-16) perkembangan kakao di Eropa dimulai. Spanyol mulai mengenal kakao dan mempelajari penanaman hingga pengolahan kakao dari suku Aztec. Pada tahun 1550 kakao mulai terkenal di benua Eropa. Pabrik-pabrik produk olahan kakao (cokelat) mulai berdiri di Lisbon, Genoa, Turin dan Merseilles, selain itu bangsa Eropa juga mulai menyebarkan kakao ke negara-negara benua lain seperti benua Amerika, Asia, dan Afrika. Pada abad ke-17 olahan minuman kakao sangat digemari di Istana Spanyol, selain itu Spanyol juga berhasil membawa Kakao sampai ke wilayah Florida, Amerika.

Pada abad ke-18, Amerika melakukan banyak kegiatan impor sehingga olahan kakao dapat dinikmati oleh semua kalangan. Pada tahun 1828 kakao semakin populer ketika seorang berkebangsaan Belanda bernama C.J Van Houten menemukan alat yang mampu mengekstrak biji kakao menjadi lemak cokelat (*cocoa butter*) dan bubuk cokelat (*cocoa powder*). Konsumsi kakao terus mengalami peningkatan tiap tahunnya hingga pada tahun 1919-1920, Amerika berhasil menjadi produsen utama kakao. Namun, pada tahun 1976-1977 posisi tersebut bergeser ke Afrika tepatnya di Pantai Gading dan Ghana.

Di Indonesia kakao mulai dikenalkan pertama kali oleh bangsa Spanyol pada tahun 1560 di Minahasa, Sulawesi Utara. Akan tetapi, mulai dibudidayakan pada tahun 1970. Pada tahun 2009 Indonesia menempati urutan ketiga sebagai

negara produsen kakao terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Pada tahun 2015, Indonesia melakukan kegiatan ekspor mencapai 355,32 ribu ton hingga pada tahun 2018 Indonesia mengalami peningkatan volume ekspor kakao menjadi 354,88 ribu ton.

2.2 Kakao (*Theobroma Cacao L.*)

Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan tumbuhan atau tanaman yang memiliki ketinggian mencapai 10 meter. Menurut jenis tanaman kakao, biji kakao dibagi menjadi dua golongan, yaitu biji kakao mulia dan biji kakao lindak. Biji kakao mulia berasal dari tanaman kakao jenis *Criollo* atau *Trinitario* serta hasil persilangannya. Sedangkan biji kakao lindak berasal dari tanaman kakao jenis *Forastero* (Hartuti dkk, 2020). Berikut merupakan klasifikasi kakao menurut Tjitrosoepomo (1988) antara lain:

Kingdom : *Plantae*
 Divisi : *Spermatophyta*
 Ordo : *Malvales*
 Family : *Theobroma*
 Species : *Theobroma cacao L.*

Sebagian besar klon-klon kakao dikembangkan dari tipe *Forastero*. Kakao *forastero* (kakao lindak) merupakan jenis kakao dengan hasil panen tinggi, tahan hama dan penyakit, memiliki cita rasa yang baik, berkulit halus, tipis, dan keras (Rahmani dkk, 2018).

2.3 Biji Kakao

Kakao terkenal dengan hasil olahan dari biji kakao yakni berupa coklat. Biji kakao memiliki banyak kandungan senyawa kimia seperti glukosa, fruktosa, sukrosa, tannin, lemak dan protein, sedangkan kandungan metabolit sekunder pada biji kakao yakni *steroid, terpenoid, fenolik, kumarin, alkaloid dan flavonoid* (Arifin dkk, 2017). Kualitas biji kakao tentunya akan menentukan layak atau tidak produk olahan tersebut untuk dikonsumsi. Adapun syarat mutu biji kakao berdasarkan SNI adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Syarat Mutu Biji Kakao Menurut SNI 2017

No	Parameter	Satuan	Persyaratan
1	Serangga hidup	-	Tidak ada
2	Kadar air (b/b)	%	Maks 7,5
3	Biji berbau asap dan <i>hammy</i> dan atau berbau asing	-	Tidak ada
4	Kadar benda asing	%	Tidak ada
5	Kadar biji pecah (b/b)	%	Maks 2

Pengujian kualitas biji kakao dapat dilihat dengan menguji 100 gram biji kakao. Adapun persyaratan khusus biji kakao adalah bean count <100, kadar air <8%, biji kempes <5%, biji berkecambah <5%, biji berserangga (-). Kotoran <2%, biji ungu <5%, biji *slaty* <5%, dan biji jamur (-).

2.4 *Dark Chocolate*

Dark Chocolate merupakan produk olahan kakao yang diolah tanpa tambahan susu dan memiliki aroma lebih kuat. *Dark Chocolate* adalah salah satu jenis cokelat dengan kandungan kakao tertinggi yaitu paling sedikit 70% (Nurhayati,dkk, 2017). Cokelat dengan kandungan kakao lebih dari 70% bermanfaat untuk kesehatan karena tingginya kandungan antioksidan yaitu *fenol* dan *flavonoid*. Tingginya kadar *polifenol* akan mempengaruhi *flavour Dark Chocolate*. *Dark Chocolate* dengan kandungan kakao yang tinggi memiliki rasa asli kakao yakni asam, pahit dan sepat. Timbulnya rasa asam pada *Dark Chocolate* dikarenakan tidak seluruh senyawa asam dapat menguap terutama pada proses *roasting* sedangkan rasa pahit pada *Dark Chocolate* disebabkan oleh adanya senyawa *theobromine*, *polifenol* dan *flavonoid* pada biji kakao (Ramlah dan Yumas, 2017).

2.5 *Manfaat Dark Chocolate*

Dark chocolate memiliki beberapa manfaat salah satunya yaitu sebagai antioksidan. Antioksidan yang terkandung dalam *dark chocolate* adalah *fenol* dan *flavonoid*. *Fenol* dan *flavonoid* mampu menurunkan kolesterol dalam darah, mengurangi oksidasi LDL (*Low Density Lipoprotein*), mencegah perlengketan

platelet, dan mengaktifkan produksi NO (*Nitrit Oksida*). Kandungan *flavonoid* yang utama pada *dark chocolate* adalah *epicatechin*.

Epicatechin memiliki fungsi sebagai anti penggumpalan darah (antitrombotik) dan menangkap radikal bebas (molekul perusak yang banyak terlibat dalam gangguan tubuh). *Epicatechin* dapat meningkatkan relaksasi pembuluh arteri dan dapat mencegah sumbatan pada dinding pembuluh darah arteri. Hal tersebut sangat bermakna dalam pencegahan lonjakan tekanan darah. Dampak relaksasi dapat terjadi karena senyawa *flavonoid* yang terkandung dalam *dark chocolate* dapat mengaktifkan produksi NO (*Nitrit Oksida*) (Saribu dkk, 2021).