



## Transformasi Kakao Mentah Menjadi Produk Cokelat Olahan: Solusi Kreatif untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Randualas Kare

<sup>1</sup>Aulia Nisa Adila, <sup>2</sup>Shania Ayunda Pratiwi, <sup>3</sup>Delvy Jauharotun Nafisah, <sup>4</sup>Ulva  
Ernanda Melani, <sup>5</sup>Achmad Ridwan, <sup>6</sup>\*Arum Suproborini

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas PGRI Madiun, Madiun, Indonesia

\*Email Correspondence: [arum@unipma.ac.id](mailto:arum@unipma.ac.id)

### Abstrak:

Pelatihan pembuatan cokelat batang dilaksanakan di *Desa Randualas, Kecamatan Kare, Kabupaten Madiun*, dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah biji kakao melalui inovasi pengolahan biji kakao menjadi cokelat batang. Pelatihan ini melibatkan masyarakat petani dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah hasil kebun kakao menjadi produk bernilai jual tinggi yang mudah dipasarkan. Metode pelatihan meliputi tes awal, penyuluhan atau penyampaian materi, tes akhir, dan pelatihan. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sekitar dalam membuat cokelat batang dari biji kakao. Diharapkan, pelatihan ini dapat mendorong masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal secara maksimal.

**Kata Kunci:** *biji kakao, cokelat batang, Desa Randualas*

### Abstract:

Training on making chocolate bars was carried out in Randualas Village, Kare District, Madiun Regency, with the aim of increasing the added value of cocoa beans through innovation in processing cocoa beans into chocolate bars. This training involves farming communities by providing knowledge and skills to process cocoa plantation products into high-value products that are easy to market. Training methods include initial tests, counseling or delivery of material, final tests, and training. The results of the training showed an increase in the knowledge and skills of local communities in making chocolate bars from cocoa beans. It is hoped that this training can encourage the community to make maximum use of local potential.

**Keywords:** *cocoa beans, chocolate bar, Randualas Village*

## A. PENDAHULUAN

Kakao (*Theobroma cacao* L.) adalah jenis tanaman yang tumbuh di daerah tropis yang memiliki potensi ekonomi tinggi dan berperan penting dalam perekonomian Indonesia serta merupakan salah satu produk utama dalam sub sektor perkebunan. Indonesia yang memiliki potensi besar, dengan luas area perkebunan dan produksinya cenderung terus meningkat setiap tahun (Wahyuni *et al.*, 2016). Tanaman ini berasal dari hutan hujan tropis di Amerika Selatan (Farhanandi & Indah, 2022) dan telah menjadi salah satu komoditas unggulan di Indonesia, yang merupakan salah satu penghasil kakao terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana (Tresliyana *et al.*, 2015). Hal ini menunjukkan bahwa industri kakao di Indonesia tidak hanya berperan penting dalam



perekonomian lokal tetapi juga memiliki kesempatan untuk berkompetisi di pasar internasional.

Salah satu tantangan utama yang dihadapi adalah meskipun negara kita merupakan penghasil kakao terbesar di dunia, produktivitasnya masih tergolong rendah (Syafrinal *et al.*, 2023). Jadi, meskipun hasil pertanian biji kakao cukup melimpah, proses pengolahannya masih belum optimal. Oleh karena itu, diperlukan metode pengolahan biji kakao yang tepat untuk meningkatkan kualitas biji kakao yang dihasilkan. Sehingga, dengan perkembangan industri coklat yang pesat, biji kakao tidak hanya diperdagangkan dalam bentuk biji kering, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk yang sangat diminati oleh konsumen.

Pengembangan usaha pengolahan bahan mentah bertujuan untuk meningkatkan nilai jualnya agar dapat memberikan manfaat lebih bagi desa melalui pengolahan biji coklat menjadi produk coklat yang siap dikonsumsi seperti coklat batangan (Lestari, 2016). Proses pengolahan biji kakao menjadi coklat batangan dapat memberikan keuntungan yang signifikan bagi para petani dan pengusaha lokal. Saat ini, banyak petani masih menjual biji kakao dalam keadaan mentah dengan harga yang cukup rendah karena mutu yang dihasilkan sangat rendah dan beragam (Wahidin *et al.*, 2017). Dengan memanfaatkan teknologi dan pengetahuan dalam proses pengolahan, mereka memiliki peluang untuk meningkatkan pendapatan melalui produk olahan seperti coklat batangan, bubuk coklat, dan produk turunan lainnya. Hal ini sejalan dengan tren global yang menunjukkan peningkatan permintaan terhadap produk coklat berkualitas tinggi.

Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat serta meningkatnya kebutuhan dan pendapatan masyarakat, Desa Randualas khususnya di Dusun Seloaji memiliki peluang besar untuk memanfaatkan potensi lokal berupa biji kakao kering. Melalui sosialisasi yang diadakan, masyarakat diharapkan dapat mempelajari proses pembuatan coklat batang mulai dari pemilihan biji kakao berkualitas, teknik pengolahan, hingga menghasilkan produk yang inovatif dan bernilai jual tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan variasi produk coklat, sehingga mampu bersaing di pasar lokal maupun nasional. Selain itu, sosialisasi ini juga mendorong kreativitas masyarakat dalam menciptakan inovasi produk coklat dengan tambahan rasa atau kemasan menarik, sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam. Dengan memanfaatkan



sumber daya lokal secara optimal, kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat Dusun Seloaji tetapi juga memperkuat posisi Desa Randualas sebagai salah satu penghasil cokelat berkualitas tinggi, sekaligus mendorong kemandirian ekonomi yang berkelanjutan.

## B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Desa Randualas, Kecamatan Kare, Kabupaten Madiun, pada tanggal 31 Agustus 2024. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini terbagi 4 tahap. Tahap pertama adalah mengadakan *pre-test* atau tes awal untuk mengetahui tingkatan awal pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi biji kakao. Tahap kedua berupa penyuluhan atau penyampaian materi mengenai manfaat cokelat, baik dari segi kesehatan maupun ekonomi. Tahap ketiga berupa *post test* atau tes akhir setelah adanya materi pembelajaran. Tahap keempat pelatihan praktik pembuatan cokelat batangan yang siap dikonsumsi.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan cokelat batangan dari kakao diawali dengan sesi penyampaian materi. Sebelum pemberian materi, masyarakat diberikan *pre-test* yang berkaitan dengan manfaat dan fungsi coklat, serta cara pengolahannya. Hasil *pre-test* diperoleh nilai 6 sebanyak 50%, nilai 7 ada 37,5% dan yang mendapat nilai 8 ada 12,5%. Selanjutnya, peserta diberi wawasan tentang kandungan nutrisi kakao, seperti antioksidan dan serat yang tinggi, serta manfaatnya bagi kesehatan seperti mendukung kesehatan otak, sumber antioksidan yang baik, mengatur kadar kolesterol dalam darah, mengobati diabetes dan asma bronkial, mengatur kesehatan jantung, membantu mengurangi obesitas, mendukung kesehatan kulit, dan mencegah kanker (Samaniego *et al.*, 2020). Selain itu, materi juga mencakup penjelasan mengenai potensi ekonomi dari pengolahan kakao menjadi produk bernilai tambah, seperti cokelat batangan, yang dapat menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat. Setelah penyuluhan, dilakukan pos tes. Berdasarkan hasil post tes terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat sebesar 50% yaitu berturut-turut peserta yang mendapat nilai 6, 7, 8, dan 9 adalah 25%, 50%, 18,8%, dan 6,2%. Setelah sesi pemberian



materi dan *post test*, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan langsung pembuatan cokelat batangan. Proses dimulai dengan pengolahan biji kakao menjadi bubuk cokelat. Biji kakao kering yang telah dipanen terlebih dahulu dijemur di bawah sinar matahari sampai benar-benar kering untuk memastikan kualitas terbaik. Selanjutnya, biji kakao disangrai dengan api kecil untuk menghasilkan rasa dan aroma cokelat yang khas tanpa merusak kandungan nutrisinya. Setelah proses penyangraian selesai, biji kakao didinginkan dan dikupas untuk memisahkan kulitnya. Biji yang telah bersih kemudian dihaluskan menggunakan blender hingga menjadi bubuk cokelat halus yang siap digunakan sebagai bahan dasar.

Tahap pembuatan cokelat batangan selanjutnya yaitu dengan pencampuran bubuk cokelat dengan gula halus, susu cair, dan air, lalu diblender hingga teksturnya homogen. Selanjutnya, mentega ditambahkan untuk memberikan kelembutan, sambil terus diblender hingga tercampur sempurna. Setelah adonan cokelat selesai, adonan tersebut ditiriskan untuk menghilangkan sisa cairan berlebih dan dituangkan ke dalam cetakan berbahan silikon. Cetakan silikon dipilih karena fleksibilitasnya yang memudahkan proses pelepasan cokelat setelah mengeras.

Langkah terakhir dalam pembuatan cokelat batangan adalah proses pendinginan. Cetakan berisi adonan cokelat dimasukkan ke dalam mesin pendingin atau *freezer* untuk didinginkan hingga cokelat mengeras dan siap untuk dilepaskan dari cetakan. Cokelat batangan yang dihasilkan tidak hanya memiliki tekstur yang padat dan cita rasa yang nikmat, tetapi juga kaya akan kandungan antioksidan yang tinggi dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan (Utami, 2018). Produk akhir ini diharapkan dapat menjadi alternatif camilan sehat sekaligus membuka peluang ekonomi bagi masyarakat, khususnya kelompok tani kakao.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi pada masyarakat desa Randualas



Gambar 2. Proses pembuatan coklat dengan penyangraian

Kegiatan ini dirancang untuk membekali peserta dengan pengetahuan dan keterampilan kepada agar mereka mampu mengolah coklat batangan dari biji kakao kering secara mandiri. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memahami tahapan proses pengolahan coklat, tetapi juga memperoleh wawasan tentang potensi nilai tambah dari produk olahan kakao yang dapat meningkatkan taraf ekonomi warga. Pengetahuan yang diberikan diharapkan menjadi landasan bagi peserta untuk mengembangkan kemampuan mereka dalam memanfaatkan hasil panen kakao secara lebih optimal, sehingga tidak hanya bergantung pada penjualan biji kakao mentah.

Selain transfer ilmu, kegiatan ini juga bertujuan untuk membangun kerja sama yang erat antara tim. Pengabdian dan masyarakat Desa Randualas, khususnya dalam pengolahan kakao. Melalui komunikasi yang dilakukan selama kegiatan berlangsung, diharapkan tercipta hubungan kolaboratif yang mendukung pengembangan usaha



berbasis kakao di dusun Seloaji desa Randualas sebagai solusi praktis dalam pengolahan kakao menjadi produk yang berdaya jual tinggi.

Peserta pengabdian masyarakat mengikuti setiap tahap kegiatan dengan penuh antusias. Hal ini terbukti dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan. Tingkat keinginan masyarakat yang cukup besar untuk mengaplikasikan pelatihan ini dalam kehidupan sehari-hari menjadi indikator positif bahwa kegiatan ini diterima dengan baik dan memiliki dampak yang signifikan. Dengan semangat kolaborasi yang terjalin, diharapkan masyarakat Desa Randualas dapat mulai memproduksi coklat batangan secara berkelanjutan, meningkatkan keterampilan mereka, dan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diakhiri dengan ramah tamah dan foto bersama.



Gambar 3. Panitia bersama masyarakat Desa Randualas

#### D. KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pembuatan coklat batang dari biji kakao di Dusun Seloaji Madiun ini berjalan dengan baik dan lancar. Semua masyarakat yang telah mengikuti sosialisasi ini dapat memahami proses pembuatan coklat batang melalui proses penyangraian hingga pencetakan. Kegiatan ini sangat bermanfaat untuk kelompok tani kakao dengan memanfaatkan hasil kebun menjadi produk olahan coklat batang. Diharapkan peserta mampu membentuk kelompok usaha produksi coklat batang dari hasil kebun daerah setempat, sehingga coklat batang yang telah dibuat dapat dipasarkan dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.



## E. UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih disampaikan kepada Kemendikbud Ristek Dikti yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Universitas PGRI Madiun yang telah memfasilitasi kegiatan ini dan masyarakat desa Randualas Kecamatan Kare yang telah berperan aktif pada kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## F. DAFTAR PUSTAKA

- Farhanandi, Bisma Wahyu, & Indah, Novita Kartika. (2022). Karakteristik Morfologi dan Anatomi Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L.) yang Tumbuh pada Ketinggian Berbeda. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(2), 310–325
- Lestari, N. (2016). Pengaruh Mutu Biji Coklat Kering pada Proses Pengolahan Produk Awetan Coklat. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 2(3), 29-37.
- Samaniego, Iván, Espín, Susana, Quiroz, James, Ortiz, Bladimir, Carrillo, Wilman, García-Viguera, Cristina, & Mena, Pedro. (2020). Effect of the growing area on the methylxanthines and flavan-3-ols content in cocoa beans from Ecuador. *Journal of Food Composition and Analysis*, 88, 103448.
- Syafrinal, Riani, P., Futeri, R., Armin, M.I., Samah, S.D., & Putri, M. (2023). Pembuatan Cokelat Batang Melalui Proses Fermentasi dari Biji Buah Kakao. *Jurnal Pengabdian Cendikia Nusantara*, 1(2), 56–61
- Tresliyana, A., Fariyanti, A., & Rifin, A. (2015). Daya saing kakao Indonesia di pasar internasional. *Jurnal manajemen & agribisnis*, 12(2), 150-150.
- Utami, R. R. (2018). Antioksidan biji kakao: Pengaruh fermentasi dan penyangraian terhadap perubahannya (ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75-85.
- Wahidin, T., & Danggi, E. (2017). Pengaruh Bahan Penyusun Produk Cokelat Batangan Terhadap Waktu Leleh dan Uji Organoleptik. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(2), 285-297.



Wahyuni, W., Lullung, A., & Asriati, D. W. (2016). Formulasi dan peningkatan mutu masker wajah dari biji kakao non fermentasi dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(2), 89-95.