

PELATIHAN INOVASI OLAHAN COKLAT MENJADI SELAI DAN MASKER COKLAT UNTUK MASYARAKAT DESA TARAHAN

Novrilia Atika Nabila¹, Tantri Liris Nareswari^{2*}, Winni Nur Auli³, Annisa Maulidia Rahayyu⁴, Putri Amelia Rooswita⁵, Rizky Hidayaturahmah⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Farmasi, Jurusan Sains, Institut Teknologi Sumatera

e-mail: tantri.nareswari@fa.itera.ac.id

Article History:

Received: 11-Desember-2022

Revised: 29-Mei-2023

Accepted: 18-April-2024

Kata Kunci:

coklat, selai, masker, produk lokal, nilai jual, Lampung Selatan

Abstrak: Kabupaten Lampung Selatan merupakan penghasil biji coklat terbesar kedua di Provinsi Lampung. Sumber daya alam ini sangat melimpah, salah satunya di Dusun Sinarlaut, Gubugaram dan Surungbatang, Desa Tarahan, Lampung Selatan namun sampai saat ini belum diolah secara maksimal dan hanya dijual dalam bentuk biji coklat kering yang bernilai jualnya rendah. Masyarakat belum mengetahui cara pengolahan biji coklat menjadi bubuk coklat dan aneka produk olahan biji coklat. Oleh karena itu, program pengabdian ini bertujuan untuk membantu masyarakat sasaran dalam mengolah biji coklat menjadi produk siap jual (selai dan masker) dalam rangka peningkatan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini terdiri dari pemberian materi dan pelatihan pembuatan selai dan masker coklat selama 1 hari. Biji coklat kering disangrai dengan api kecil hingga biji berubah kecoklatan, kemudian didinginkan, dan dikupas lalu diblender halus. Gula halus, susu bubuk, air, natrium benzoate, BHT yang sudah dilarutkan, dan minyak diblender bersama dengan bubuk coklat. Untuk pembuatan masker coklat, bubuk coklat ditambahkan air secukupnya, kemudian dapat segera digunakan. Setelah pelatihan warga desa mampu memahami dan mempraktekkan pembuatan selai dan masker coklat. Masyarakat diharapkan mampu mengaplikasikan teknologi pembuatan selai dan masker, sehingga dapat meningkatkan nilai jual komoditas lokal daerahnya.

Keywords:

chocolate, jam, mask, local product, selling value, South Lampung

Abstract: South Lampung Regency is the second largest cocoa bean producer in Lampung Province. This natural resource is very abundant, one of which is in Tarahan Village, South Lampung, but until now it

has not been optimally processed and is only sold in the form of dry brown beans which have low selling value. This is because the villagers does not know how to process cocoa beans into cocoa products. Therefore, this service program aims to assist the target community in processing cocoa beans into ready-to-sell products (jam and mask) to improve people welfare. This activity consisted of providing material and training in making jam and chocolate masks for 1 day. Dried cocoa beans are roasted over low heat until the seeds turn brown, then cooled, and then peeled and then blended finely. Powdered sugar, powdered milk, water, sodium benzoate, diluted BHT and oil are blended together with cocoa powder. To make a chocolate mask, cocoa powder is added with sufficient water, then it can be used immediately. After the training, the villagers were able to understand and practice making the chocolate jam and mask. This program is expected to increase chocholate selling value as local regional commodities.

PENDAHULUAN

Biji coklat atau kakao (*Theobroma cacao*) merupakan salah satu komoditas yang memberikan sumbangan devisa ketiga terbesar setelah kelapa sawit dan karet (Hasibuan, dkk., 2012). Indonesia merupakan negara terbesar ketiga dalam produksi biji coklat setelah Pantai Gading dan Gana yang berkontribusi sekitar 16% dari produksi kakao dunia (Tresliyana dkk., 2015). Produksi coklat di Provinsi Lampung adalah sekitar 58.800 ton per tahun dengan luas lahan tercatat adalah 79.000 hektare (BPS, 2021). Tanaman coklat adalah salah satu tanaman yang banyak terdapat di Desa Tarahan Kabupaten Lampung Selatan khususnya di Dusun Sinarlaut, Gubugaran dan Surungbatang, dimana hampir semua rumah warga dusun tersebut memiliki beberapa pohon coklat di pekarangan rumahnya. Hal ini sesuai dengan data dari BPS bahwa di Provinsi Lampung, Kabupaten Lampung Selatan merupakan penghasil biji coklat terbesar kedua setelah Kabupaten Pesawaran (BPS, 2021).

Hasil bumi desa Tarahan yang potensial ini belum dimanfaatkan dengan efisien oleh warganya, dimana belum ada satupun hasil produk olahan biji coklat yang diproduksi. Petani coklat umumnya hanya menjual biji coklat kering dan bukan hasil olahannya, sehingga harga ekonomis biji coklat menjadi lebih rendah (Rahim dan Hutomo, 2020). Padahal jika biji coklat diolah menjadi bahan setengah jadi atau produk jadi akan memberikan keuntungan yang lebih tinggi (Kuswartini, 2011). Pemanfaatan biji coklat sampai dengan saat ini belum banyak mendapatkan perhatian secara maksimal untuk diberdayakan dari hulu ke hilir. Sementara jika buah coklat tersebut jika diolah dengan teknologi tepat guna secara terpadu dapat memenuhi berbagai kebutuhan dan meningkatkan taraf ekonomi masyarakat. Salah satu faktor dari masalah ini adalah rendahnya pengetahuan terkait teknologi pengolahan biji

coklat menjadi produk olahan coklat (Hatmi dan Rustijarno, 2012).

Teknologi pengolahan hasil dan pengembangan industri hilir juga telah banyak tersedia salah satunya adalah teknologi diversifikasi produk. Secara garis besar, biji kakao dapat diolah menjadi tiga olahan akhir, yaitu lemak kakao, bubuk kakao dan permen atau makanan coklat seperti kue coklat atau selai coklat (Wahyudi dkk, 2013). Selain itu, coklat juga diketahui memiliki manfaat positif bagi kecantikan, terutama untuk kesehatan kulit (Kurniasari dkk., 2018).

Pengembangan usaha pengolahan bahan mentah bertujuan untuk mengoptimalkan nilai jualnya sehingga dapat meningkatkan profit desa dengan cara mengolah biji coklat menjadi coklat yang siap untuk dikonsumsi (Lestari, 2016). Di tengah situasi persaingan dan peningkatan kebutuhan serta pendapatan masyarakat Desa Tarahan Kabupaten Lampung Selatan khususnya di Dusun Sinarlaut, Gubugaran dan Surungbatang dituntut tidak lagi hanya bisa mengandalkan penjualan biji coklat kering, melainkan juga kemampuan untuk bisa menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan inovatif (Sondakh dkk., 2021).

Oleh karena itu, program pengabdian ini bertujuan untuk membantu masyarakat sasaran dalam mengembangkan pengolahan kakao terpadu sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Tujuan khusus yang ingin dicapai adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, meningkatkan partisipasi masyarakat dalam kegiatan pembangunan, dan pengembangan desa khususnya Desa Tarahan, Kecamatan Katibung, Kabupaten Lampung Selatan.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Tarahan, Kecamatan Katibung Kabupaten Lampung Selatan, pada bulan Juli 2022 selama 1 hari. Metode pendekatan yang dilakukan pada kegiatan ini adalah pendidikan dan pelatihan. Kegiatan pertama adalah memberi penyuluhan mengenai manfaat dan nilai kesehatan dari coklat, serta cara peningkatan nilai jualnya dengan pengolahan. Pada tahap kedua, dilakukan pelatihan pembuatan coklat menjadi selai dan masker dan penyusunan anggaran biaya produksi, estimasi harga jual, dan strategi pemasaran yang akan dilakukan.

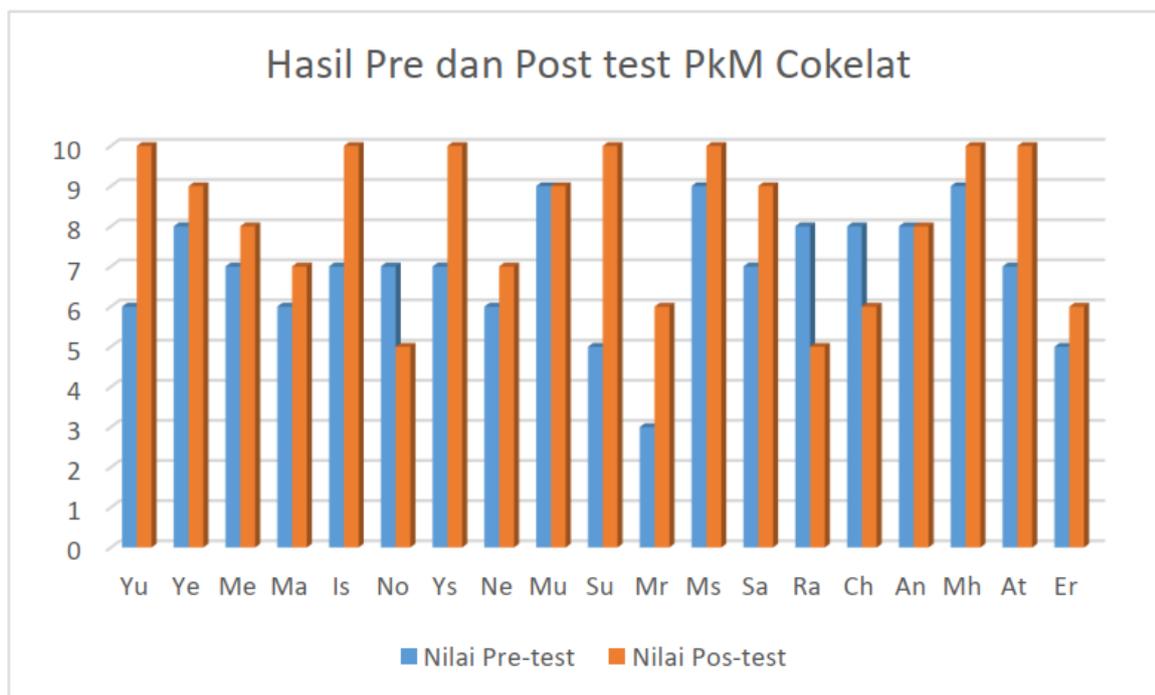
Bahan yang digunakan dalam pembuatan selai coklat antara lain adalah biji coklat, susu bubuk vanila, gula, minyak, air, BHT, dan natrium benzoat. Untuk masker coklat, bahan yang digunakan adalah bubuk coklat, tepung beras, dan air hangat. Pembuatan selai coklat dimulai dengan menyangrai biji coklat kering dengan api kecil hingga biji berubah kecoklatan. Biji coklat kemudian didinginkan dan dikupas, lalu diblender hingga halus. Gula halus, susu bubuk, dan air diblender bersama dengan bubuk coklat, kemudian ditambahkan natrium benzoat dan BHT yang sudah dilarutkan sebelumnya. Terakhir, minyak ditambahkan ke campuran sambal diblender, kemudian selai coklat ditiriskan. Untuk pembuatan masker coklat, bubuk coklat ditambahkan air secukupnya, kemudian dapat segera diaplikasikan ke

area wajah yang telah dibersihkan.

Pelatihan dilanjutkan dengan menjelaskan cara pengemasan yang baik, penentuan nilai jual, serta cara pemasarannya. Pre-test dan post-test diberikan masing-masing sebelum dan setelah kegiatan untuk mengevaluasi pemahaman masyarakat terkait pengolahan coklat menjadi selai dan masker.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini dilakukan oleh 21 orang peserta yang sebagian besar adalah Ibu Rumah Tangga. Pertemuan pertama berupa pemberian materi. Sebelum pemberian materi, masyarakat diberikan pretest yang berkaitan dengan manfaat dan fungsi coklat, serta cara pengolahannya. Hasil pretest pada Gambar 1 menunjukkan bahwa hampir 90% warga memiliki pemahaman lebih dari 60% terkait manfaat dan nilai guna coklat.



Gambar 1. Nilai *pre-test* dan *post-test* dari pelatihan pembuatan selai dan masker coklat di Desa Tarahan.

Selanjutnya, untuk menambah pemahaman, masyarakat diberikan materi mengenai manfaat dan nilai guna coklat, serta pemanfaatannya. Coklat dapat dimanfaatkan untuk menurunkan tekanan darah, memiliki sifat antioksidan, menurunkan resiko penyakit jantung, menjaga sistem kekebalan tubuh, dan meningkatkan kemampuan kognitif (Sudibyo, 2012). Pada sesi tanya jawab, peserta bertanya dengan antusias terkait cara pembuatan selai coklat

dan penyimpanannya.

Setelah pemberian materi, masyarakat diberi pelatihan cara membuat selai dan masker coklat. Untuk membuat bubuk coklat, biji coklat sebelumnya dikeringkan di bawah sinar matahari hingga kering, kemudian disangrai dan diblender hingga menjadi bubuk halus. Pada pembuatan selai, bubuk coklat ditambahkan dengan gula, susu bubuk, dan air kemudian dicampurkan hingga homogen. Selai coklat kemudian ditambahkan pengawet dan antioksidan. Pada pembuatan masker coklat, bubuk coklat dan tepung beras dimasukkan ke dalam mangkuk dengan perbandingan 1:1 kemudian ditambahkan air hingga merata. Proses pembuatan selai dan masker coklat bersama warga ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses pembuatan selai dan masker coklat bersama warga Desa Tarahan, Lampung Selatan

Selai coklat yang telah dibuat memiliki warna coklat, aroma coklat, rasa manis pahit khas coklat. Selain itu, masker coklat berwarna coklat muda, beraroma coklat dengan tekstur agak cair. Produk selai dan masker coklat ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk selai coklat (A) dan masker coklat (B).

Setelah selesai proses pembuatan selai dan masker coklat, dilakukan demo mencoba selai coklat yang dioleskan ke roti dan dibagikan ke peserta, serta mencoba masker tersebut ke wajah salah satu panitia. Demo yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 4. Masyarakat memberikan pendapat mengenai rasa selai coklat yang dibuat, dimana coklat yang dibuat sudah cukup enak dan butir coklatnya sangat terasa, berbeda dengan produk pasaran yang lebih manis dan tidak begitu terasa coklatnya. Tanggapan yang cukup baik ini dapat menjadikan ciri khas dari produk selai coklat ini. Selain itu, panitia yang dioleskan masker coklat juga mengemukakan bahwa masker coklatnya terasa dingin dan enak di wajah, dan setelah dibilas terasa melembapkan kulit.





Gambar 4. Demo pengolesan selai coklat ke roti serta pengolesan masker coklat ke wajah.

Pelatihan kemudian dilanjutkan dengan menjelaskan cara pengemasan, melatih perhitungan biaya untuk produksi, yaitu dari bahan baku, alat, dan waktu serta tenaga. Perhitungan biaya produksi ini kemudian menjadi acuan untuk menentukan harga jual. Narasumber juga mengajarkan strategi pemasaran produk yang efektif, yaitu memanfaatkan jasa online seperti Shopee, Instagram, atau Tiktok.

Peserta kemudian diberikan *post-test* terkait pemberian materi dan pelatihan yang

dilaksanakan. Dari Gambar 1, dapat dilihat bahwa terjadi peningkatan dari pengetahuan sebagian besar pemahaman manfaat serta pengolahan coklat dari peserta pelatihan, yang dapat dilihat dari peningkatan nilai *pre-test* ke *post-test*. Dari 21 peserta yang hadir, rata-rata respon dari setiap poin pertanyaan *pre-test* yang diajukan sebelum dilakukannya pemaparan materi dan praktik adalah 71,08%. Setelah pemaparan materi penerapan gaya hidup sehat hasil tingkat pengetahuan peserta bertambah menjadi rata-rata 80%, yang dapat dilihat dari hasil *post-test*.

Melalui pelatihan ini, peserta diharapkan dapat mengaplikasikan cara pengolahan coklat untuk kedepannya, dalam rangka peningkatan perekonomian warga. Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga dapat berkontribusi positif dalam program peningkatan nilai jual produk lokal, khususnya di provinsi Lampung Selatan.

PENUTUP

Pelatihan pembuatan olahan coklat menjadi selai dan masker menunjukkan peningkatan pengetahuan pada masyarakat Desa Tarahan, Kecamatan Katibung, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung. Setelah pelatihan ini, peserta dapat membuat selai dan masker coklat, serta mengetahui cara pengemasan, perhitungan nilai jualnya, dan pemasarannya.

TERIMA KASIH

Terima kasih kepada desa Tarahan, kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung, terutama kepada warga dan perangkat Desa serta Dusun yang telah berkenan menjadi mitra serta membantu mensukseskan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. (2021). Produksi Tanaman per Tahun. Kabupaten Lampung Selatan. Lampung
- Hasibuan, A. M., Nurmalina, R., & Wahyudi, A. (2012). Analisis kebijakan pengembangan industri hilir kakao (suatu pendekatan sistem dinamis). *Informatika pertanian*, 21(2), 59-70.
- Kurniasari, A., Anwar, E., & Djajadisastra, J. (2018). Potensi ekstrak biji coklat (*Theobroma cacao* Linn) sebagai inhibitor tirosinase untuk produk pencerah kulit. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 34-43.
- Lestari, N. (2016). Pengaruh Mutu Biji Coklat Kering pada Proses Pengolahan Produk Awetan Coklat. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 2(3), 29-37.
- Rahim, A., & Hutomo, G. S. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Kakao Melalui Program Pengembangan Desa Mitra di Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal*

Abditani, 3(2), 57-62.

Sondakh, R. C., Kusrianti, N., & Astri, F. (2021). Pendampingan Pembuatan Kreasi Cokelat untuk Pengembangan Industri Rumahan Desa Ginunggung, Kabupaten Tolitoli. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(2), 132-138.*

Sudibyo, A. (2012). Peran coklat sebagai produk pangan derivat kakao yang menyehatkan. *Journal of Industrial Research (Jurnal Riset Industri), 6(1), 23-40.*

Tresliyana, A., Fariyanti, A., & Rifin, A. (2015). Daya saing kakao Indonesia di pasar internasional. *Jurnal manajemen & agribisnis, 12(2), 150-150.*

Utami Hatmi, R., & Rustijarno, S. (2012). Teknologi pengolahan biji kakao menuju SNI biji kakao 01-2323-2008.

Wahyudi, T. T. R., & Panggabean, P. (2013). Kakao, Manajemen Agribisnis dari Hulu ke Hilir. *Penebar Swadaya.*