

# Peningkatan kapasitas kelompok tani kakao

*by turnitin turnitin*

---

**Submission date:** 27-Mar-2024 09:54AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2332261051

**File name:** PENINGKATAN\_KAPASITAS\_KELOMPOK\_TANI\_KAKAO.pdf (338.87K)

**Word count:** 2049

**Character count:** 12510

## **PENINGKATAN KAPASITAS KELOMPOK TANI KAKAO DI KABUPATEN GUNUNGGIDUL**

**Oleh: Adi Ruswanto dan Sri Gunawan**

Institut Pertanian Stiper Yogyakarta  
Jl. Nangka II Maguwoharjo Depok Sleman Yogyakarta  
Email : adiroeswanto@gmail.com

### **ABSTRAK**

Kelompok petani Sari Mulyo dan Ngudi Raharjo adalah salah satu yang mengusahakan perkebunan rakyat komoditas kakao, terletak di Dusun Gambiran dan dusun Plosokerep Desa Bunder Kecamatan Patuk Kabupaten Gunung Kidul dengan jumlah anggota 65 KK dengan rerata kepemilikan 250 batang tanaman . Produktivitas kakao masih relatif rendah rata-rata yaitu sekitar 700 biji kering kg/ha/th. Permasalahannya petani menjual ada dalam bentuk biji kering maupun segar. kualitas produk biji kering yang belum seragam, karena pengetahuan panen dan pasca panen yang kurang baik, belum adanya usaha pengolahan biji kakao menjadi produk lebih lanjut / diversifikasi produk, pengetahuan pasca panen dan penanganan pasca panen kurang baik. Tujuan kegiatan ini adalah peningkatan kapasitas petani kakao dalam proses pasca panen, ketrampilan proses pengolahan kakao diversifikasi produk. Metode yang digunakan adalah partisipatif dari para pemangku kepentingan yang terkait dan dilakukan pelatihan dan pendampingan. Hasilnya adalah telah dilakukan kegiatan pelatihan pasca panen dan pengolahan diversifikasi produk berbasis kakao (minuman instan berbasis kakao) beserta cara pengoperasian peralatan yang dibantukan ( alat pengepres biji kakao) dan alat pengering biji kakao berbahan bakar gas elpiji. Selama pelatihan peserta sangat bersemangat dan antusias mengikutinya, karena pelatihan ini belum pernah diikuti. Dampaknya lainnya petani kakao sudah mengetahui dan praktek cara membuat produk diversifikasi yaitu; lemak kakao, bubuk kakao, minuman instan berbasis kakao dan ada ketrampilan untuk menangani biji kakao yang akan dikeringkan saat musim penghujan sehingga hasilnya lebih baik.

**Kata kunci :** *bubuk kakao, lemak kakao, diversifikasi*

### **ABSTRACT**

The farmers group Sari Mulyo and Ngudi Raharjo are one of the villagers working on cocoa commodities, located in the hamlet of Gambiran and the hamlet of Plosokerep, Bunder Village, Patuk Sub-district, Gunung Kidul Regency with the total number of 65 families with the average ownership of 250 plants. The productivity of cocoa is still relatively low, on average around 700 dry / kg / year. The problem farmers sell is in the form of dried or fresh beans. the quality of dry bean products that have not been uniform, because of poor harvest and post harvest knowledge, the absence of cocoa beans processing business into further product / product diversification, post-harvest knowledge and post harvest handling is not good. The objective of this activity is to improve the capacity of cocoa farmers in the post-harvest process, the cocoa processing skills of product diversification. The method used is participatory of the relevant stakeholders and conducted training and mentoring. The result is that post-harvest training and diversification of cocoa-based products (cocoa-based cocoa beans) and how to operate the equipment in use (cocoa bean pressing equipment) and cocoa bean dryers are LPG gas. During the training the participants were very enthusiastic and enthusiastic to follow it, because this training had never been followed. The impact of other cocoa farmers already know and practice how to create a diversified product that is; cocoa butter, cocoa powder, cocoa-based instant drinks and there are skills to handle cocoa beans that will be dried during the rainy season so that the results are better.

**Keywords:** *cocoa powder, cocoa fat, diversification*

## PENDAHULUAN

Komoditas kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang mempunyai prospek besar dikembangkan. Perkebunan kakao selain diusahakan oleh perkebunan besar, juga diusahakan oleh perkebunan rakyat. Perkebunan kakao rakyat tersebar di berbagai wilayah di Indonesia. Kelompok tani Sari Mulyo dan Ngudi Raharjo adalah salah satunya yang mengusahakan perkebunan rakyat dengan komoditas kakao. Kelompok Tani tersebut letaknya berdampingan, terletak di Dusun Gambiran dan dusun Plosokerep Desa Bunder Kecamatan Patuk Kabupaten Gunung Kidul. Desa ini juga memiliki julukan "Desa Kakao". Secara keseluruhan Kecamatan Patuk mempunyai luas 7203,3 Ha, dengan sebagian besar berupa lahan kering kebun dan pekarangan yaitu seluas 3497,2 ha atau sekitar 48% dan lahan basah 1079,1 ha atau 15%. Tanaman kakao di desa Bunder disamping merupakan sumber pendapatan bagi petani, juga berfungsi sebagai tanaman konservasi lahan, sebagai penyumbang oksigen/ mengeliminir perubahan iklim global, dan mendukung keragaman hayati lokal. Tanaman kakao yang ada rata-rata sudah berumur sekitar 20 tahun, maka pada saat ini sudah dilakukan peremajaan, baik melalui penanaman baru dengan varietas unggul atau melalui side budding/ sambung samping. Kelompok tani Sari Mulyo Ngudi dan Ngudi Raharjo dengan luas kebun kurang lebih 80 Ha. Produktivitas ditingkat on farm relatif rendah rata-rata yaitu sekitar 0,8 kg/pohon (biji kering) atau sekitar 700-900 kg/ha/th. Hasil produksi dari tanaman kakao ini bagi kelompok tani Sari Mulyo Ngudi dan Ngudi Raharjo tanaman kakao menjadi sumber pendapatan yang utama. Pada saat ini kelompok tani mempunyai anggota sebanyak 65 KK dengan rata kepemilikan tanaman 250 batang tanaman. Tiap batang tanaman kakao bisa memproduksi 6-8 ons biji kakao kering per batang tanaman, sehingga tiap tahun pendapatan rata-rata yang diperoleh petani sekitar Rp. 19.200.000,- /ha/tahun. Bagi petani pendapatan dari kakao tersebut banyak membantu dalam memenuhi kebutuhan rumah tangga karena kakao dapat dipanen sepanjang tahun dengan produksi maksimum pada

bulan Mei. Pada saat ini hasil produksi kakao adalah dalam bentuk biji kakao kering ataupun ada yang dijual biji basah. Penjualan biji basah dilakukan di kelompok tani seharga Rp.5.500, kemudian kelompok tani melakukan fermentasi dan menjual hasil biji keringnya ke perusahaan lebih besar.

Salah satu tujuan pascapanen dan pengolahan serta diversifikasi produk adalah untuk meningkatkan nilai jual suatu produk pertanian/perkebunan. Termasuk juga komoditas kakao. Demikian juga sampai saat ini kelompok tani kakao ini belum mengenal cara pembuatan diversifikasi produk kakao. Hal inilah yang menjadikan petani kakao khususnya kelompok tani kakao ini belum menikmati hasil yang lebih maksimal, sebab apabila diolah dan dijual dalam bentuk bubuk atau diversifikasi produk lainnya menjadikan nilai jual meningkat, disamping itu adanya produk lain berupa lemak kakao. Setiap 1 kg biji kakao jika diolah akan menghasilkan sekitar 700 gr bubuk kakao dan 300 gr lemak kakao.

Permasalahannya yaitu keterbatasan pengetahuan dan wawasan serta belum didukungnya sarana dan prasarana yang memadai, dan jika dipetakan menjadi beberapa point yaitu : a). Kualitas produk biji kering yang belum seragam, b). Belum adanya usaha dan ketrampilan petani dalam pengolahan biji kakao menjadi produk lebih lanjut misalnya bubuk kakao dan lemak kakao, coklat siap seduh/coklat instan, coklat jahe, coklat mik, c). Adanya petani yang masih menganggap bertani komoditas kakao hanya untuk sampingan saja, sehingga diperlukan motivasi dan peningkatan kapasitas, d). Kesadaran dan pemahaman petani atas proses panen dan penanganan pasca panen kurang baik sehingga mutunya tidak seragam. Sehingga diperlukan suatu peningkatan ketrampilan, peningkatan kapasitas pada SDM kelompok tani melalui berbagai pelatihan terutama pelatihan pengolahan diversifikasi produk kakao.

Adapun tujuan dan target luaran yang ingin dicapai adalah a). adanya peningkatan kemampuan ketrampilan petani tentang proses pengolahan biji kakao kering menjadi bubuk kakao dan lemak kakao,

b).adanya peningkatan ketrampilan dan pemahaman dalam pengolahan/pembuatan produk pangan berbasis bubuk kakao c).peningkatan kapasitas petani kakao (SDM) untuk lebih memahami bahwa kualitas produk biji kakao dipengaruhi oleh kriteria panen dan pengolahannya.serta berdampak pada harga dalam pemasaran.

## **7 BAHAN DAN METODE**

Bahan yang digunakan adalah buah dan biji kakao, gula tebu, jahe, pengemas aluminium foil. Peralatan yang digunakan adalah alat pengering buatan, alat pemasta kakao, alat pengepres, alat pembubuk kakao, sealer.. Metode yang digunakan metode partisipasi dari para pemangku kepentingan yang terkait, dengan dilakukan pelatihan dan pendampingan. Sedangkan kegiatan pelatihan baik teori ataupun praktek yang dilakukan adalah a).Pelatihan cara tahapan pasca panen dan pengolahan dari pemanenan buah kakao menjadi biji kering yang berkualitas dan seragam. Serta peningkatan pemahaman dan pengetahuan serta kesadaran petani bahwa ada pengaruh panen dan pasca panen terhadap terhadap kualitas biji kakao yang dihasilkan, b).Pelatihan untuk memberikan motivasi kepada petani kakao dan menyakinkan bahwa bertani komoditas kakao bukan untuk pekerjaan sampingan saja, tapi wajib dikelola secara profesional sesuai dengan baku teknis, c).Pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan petani kakao dalam pengolahan biji kakao menjadi produk lebih lanjut yaitu bubuk kakao dan lemak kakao., d).Pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan petani kakao dalam pengolahan diversifikasi produk pangan berbahan baku kakao, misalnya coklat siap seduh/coklat instan, coklat jahe.

## **HASIL DAN DISKUSI**

Hasil pelaksanaannya adalah dimulai dari koordinasi baik internal maupun eksternal, kemudian dilanjutkan sosialisasi kepada kelompok tani tentang kegiatan yang akan dilakukan. Setelah itu melakukan kegiatan pelatihan tentang pasca panen kakao mulai

dari buah segar habis dipetik sampai didapatkan biji kering. Disamping itu juga telah dilakukan pelatihan tentang cara pengolahan biji kering menjadi produk diversifikasinya yaitu bubuk kakao/coklat, minuman instan berbasis kakao dan pengemasan produk. Dalam mendukung pelatihan telah dilakukan pembuatan dan penyerahan alat untuk pengepres biji kakao untuk memisahkan lemak kakao dengan cakenya dengan kapasitas sekitar 2 kg sekali pengolahan/ pengepresan. Selain pengepres biji kakao juga telah dibuat dan diserahkan alat pengering biji kakao dengan pemanas/bahan bakar dari gas elpiji yang berfungsi untuk menangani biji kakao yang akan dikeringkan pada musim penghujan, dengan alat pengering ini diharapkan dapat menyeragamkan biji kakao keringnya. Peralatan pengering biji kakao ini kapasitasnya sekitar 30 kg dengan jenis pengering tipe kabinet/rak, terdiri dari 6 rak, dimana masing-masing rak kapasitasnya sekitar 5 kg biji kakao. Untuk peserta pelatihan dengan materi pengolahan kakao menjadi bubuk kakao dan minuman instan berbasis kakao kebanyakan perempuan sedangkan untuk materi pasca panen kakao menjadi biji kering lebih banyak peserta laki-laki. Selama pelatihan peserta sangat bersemangat dan antusias mengikutinya, baik materi yang pasca panen kakao sampai menjadi biji kakao kering mulai dari proses pemetikan buah kakao, pemecahan dan pemisahan biji kakao basah, kemudian proses fermentasi untuk menghilangkan lendir dan membuat aroma kakonya muncul, pencucian, penirisan dan dilanjutkan proses pengeringan. Untuk materi pengolahan biji kakao menjadi bubuk kakao juga demikian mulai pemetikan sampai didapatkan kakao biji kering kemudian dilakukan penyangraian, lalu memisahkan nib dengan kulit ari yang dilanjutkan proses pemastaan nib serta dilanjutkan proses pengepresan pasta kakao tadi untuk memisahkan lemak kakanya, kemudian prescake kakao dilakukan pengecilan ukuran, pengayakan dan pengemasan.. Pelatihan ini dilakukan selain teori juga dilakukan praktek langsung, sehingga hal inilah yang menjadikan peserta lebih tertarik dan semangat serta pelatihan dengan materi tersebut diatas

belum pernah dikutinya. Untuk lebih jelasnya kegiatan pengabdian ini dapat dilihat di gambar 1.

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan dan pengamatan dilapangan, maka dapat kami simpulkan sebagai berikut:

1. Telah dilakukan pelatihan kepada kelompok petani teknologi pasca panen kakao sampai menjadi biji kering
2. Telah dilakukan pelatihan kepada kelompok petani teknologi pengolahan kakao menjadi bubuk kakao
3. **1** Telah di lakukan **8** serah terima peralatan pengepres kakao dan pengering biji kakao beserta pendukungnya.
4. Peserta sangat antusias dan bersemangat selama mengikuti pelatihan yang telah dilakukan.

Saran yang perlu kami sampaikan adalah perlu adanya pendampingan yang secara kontinyu dilakukan dari semua pemangku kepentingan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. *Usir Stress dengan Cokelat*. <http://www.agrina-online.com>. Diakses 18 Mei 2010
- , 2013. *Pembuatan Permen Chocolate Bar*. *Ditulis oleh mahasiswa ITP-FTP UB*. Diakses 12 April 2013.
- Anonim, 2010. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember
- , 2013. *Prospek cerah bisnis kakao*. <http://bisnis UKM.com>. Pusat Informasi Peluang Usaha. Diakses 2 Februari 2013

- Badan Standarisasi Nasional, 1995. SNI-01-3748-1995. Tentang coklat olahan lainnya dalam bentuk balok, lempengan atau batangan. <http://www.bsn.go.id>.
- Bagus R., 2011. *Pembuatan Cokelat Mula*. <http://www.scribd.com>.
- Becket, S, T, 1999. *Industrial Chocolate Manufacture and Use*. Blackwell Science. Edisi ketiga vol:153-181, 201-230, 405-428 Oxford.
- Minifie, B, W, 1999. *Chocolate, Cocoa and Confectionary-Science and Technology*. Chapman and Hall, London.
- Nugroho, Setyo. 2010. *Proses Fermentasi Biji Kakao di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia – Jember*. Malang
- Nuraeni, 1995. *Coklat Pembudidayaan, Pengelolaan dan Pemasaran*. Panebar Swadaya. Jakarta.
- Nur, Z., 2012. *Studi Pembuatan Permen Coklat (Chocolate Candy) Berbasis Gula Berkalori Rendah*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin, makasar.
- Shukla, 2003. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember. Edisi-4 Jember
- Spillane, J., 1995. *Komoditi Kakao Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta.
- Tatang H. Soerawidjaja, Suryani, Dinie, Zulfebriansyah, 2007. *Pengolahan Cokelat/Kakao (1), Komoditas Kakao : Potret dan Peluang Pembiayaan*. *Economic Review* : 210 . Desember 2007.
- Word Cocoa Foundation, 2012. *Cocoa Market*. <http://www.wordcocoafoundation.com>.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terimakasih kepada DRPM yang telah memberikan kesempatan dan bantuan dana untuk kegiatan ini.

Lampiran . Dokumentasi kegiatan pengabdian pada masyarakat



Gambar 1. Kegiatan pelatihan mulai persiapan bahan baku sampai produk

# Peningkatan kapasitas kelompok tani kakao

## ORIGINALITY REPORT

8%

SIMILARITY INDEX

7%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="https://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Internet Source	1%
2	Asriani SP.,M.Sc. "Tingkat Pemahaman Petani Kakao Terhadap Inovasi Bubuk Coklat", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2020 Publication	1%
3	Submitted to Syiah Kuala University Student Paper	1%
4	<a href="https://html.pdfcookie.com">html.pdfcookie.com</a> Internet Source	1%
5	<a href="https://repository.unand.ac.id">repository.unand.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="https://sinta.ristekbrin.go.id">sinta.ristekbrin.go.id</a> Internet Source	1%
7	<a href="https://ejournal.kemenperin.go.id">ejournal.kemenperin.go.id</a> Internet Source	<1%
8	<a href="https://moam.info">moam.info</a> Internet Source	<1%

9

Ellyana Amran. "Souvenir to Increase Small Business Tourism Income in Pandeglang District [Cinderamata untuk Meningkatkan Pendapatan Bisnis Pariwisata Berskala Kecil di Kabupaten Pandeglang]", Proceeding of Community Development, 2019

Publication

<1 %

10

[docobook.com](https://docobook.com)

Internet Source

<1 %

11

[pt.scribd.com](https://pt.scribd.com)

Internet Source

<1 %

12

[www.coursehero.com](https://www.coursehero.com)

Internet Source

<1 %

13

[www.slideshare.net](https://www.slideshare.net)

Internet Source

<1 %

Exclude quotes  On

Exclude matches  Off

Exclude bibliography  On