



Pemberdayaan Petani Parparean I Melalui Produksi Buah Kakao Menjadi Coklat Batang

¹Evan Diarisman Habeahan, ²Hafanolo Firman Waruwu, ³Rema Nelson Zai,
⁴Victoria Denisse Amazihono, ⁵Zepanya Gabriel Simanullang,
⁶ Dr. Parsaoran Silalahi, S.Pt.,M.Si
^{1,2,3,4,5,6}Universitas HKBP Nommensen Medan

Alamat Surat

Email: evan.habeahan@student.uhn.ac.id*, hafanolo.waruhu@student.uhn.ac.id,
rema.zai@student.uhn.ac.id, victoria.amazihono@student.uhn.ac.id,
Zepanya.simanullanng@student.uhn.ac.id

Article History:

Diajukan: 23 Maret 2025

ABSTRAK

Kuliah Praktek Pengabdian pada Masyarakat (KPPM) merupakan salah satu bentuk pengabdian mahasiswa terhadap masyarakat. Lokasi pengabdian di lakukan di desa parparean I, Sebagai desa yang masih berkembang, desa parparean I memiliki sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat terutama dalam sektor pertanian perikanan dan pariwisata. Namun desa ini juga memiliki kekurangan, kurangnya pemberdayaan para petani terhadap sumber daya alam yang ada, termasuk pada buah kakao. Harga yang tidak stabil sering kali menjadi penyebab utama. Ketika harga turun drastis, petani tidak termotivasi untuk memanen karena biaya panen dan transportasi bisa melebihi pendapatan yang diperoleh. Oleh karena itu keterlibatan mahasiswa dalam kppm di desa parparean I dapat memberikan kontribusi positif dalam mengatasi serta mengoptimalkan permasalahan desa Parparean I.

Kata kunci: Pemberdayaan Petani, Kakao, Coklat Batang, KPPM, Pengabdian Masyarakat.

ABSTRACT

Community service practice lecture (KPPM) is one form of student service to the community. kppm also aims to apply the knowledge that students have gained from lectures in real life. helping the community in various aspects of development, as well as increasing student social care. As a village that is still developing, Parparean I village has natural resources that can be utilised to improve the welfare of the community, especially in the agriculture, fisheries and tourism sectors. However, this village also has shortcomings, the lack of empowerment of farmers towards existing natural resources, including cocoa fruit. Unstable prices are often the main cause. When prices drop drastically, farmers are not motivated to harvest because the cost of harvesting and transport can exceed the income earned. Therefore, the involvement of students in kppm in Parparean I village can make a positive contribution in overcoming and optimising the problems of Parparean I village.

Keywords: Farmer Empowerment, Cocoa, Chocolate Bar, KPPM, Community Service.

1. PENDAHULUAN

Desa parparean I merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Porsea, Kabupaten Toba, dengan jumlah penduduk pada tahun 2024 yaitu sebanyak 939 Jiwa yang terdiri dari laki-laki

454 jiwa dan perempuan 485 jiwa. Dengan jumlah kepala keluarga 495 KK. Dan dibagi menjadi 3 wilayah Dusun yaitu, Dusun I, Dusun II, dan Dusun III.

Pada Desa ini juga terdapat penduduk dari berbagai jenis pekerjaan. Perkembangan yang lebih jauh, muncul pergeseran potensi pada bidang pertanian. Hal tersebut menimbulkan tantangan dan kebutuhan baru dalam sendi-sendi pertanian. kurangnya pemberdayaan para petani terhadap sumber daya alam yang ada merupakan salah satu tantangan yang ada, termasuk pada buah kakao. Harga yang tidak stabil di pasar sering kali menjadi alasan mengapa buah kakao tidak dipanen. Ketika harga turun drastis, petani merasa tidak termotivasi untuk memanen karena biaya panen dan transportasi bisa melebihi pendapatan yang diperoleh. Secara Psikologis, ini menimbulkan rasa frustasi dan ketidakpastian, yang mengurangi keinginan untuk bekerja keras. Biaya produksi yang tinggi juga menjadi salah satu alasan mengapa buah kakao tidak dipanen termasuk biaya pupuk, pestisida, dan tenaga kerja terus meningkat. Jika pendapatan dari penjualan kakao tidak sebanding dengan biaya ini, petani akan merasa rugi dan enggan memanen, ini menciptakan tekanan finansial yang signifikan, yang dapat menyebabkan stress dan demotivasi. Akses pasar yang terbatas ke kota Porsea sering kali menjadikan para petani kesulitan mengakses pasar.

Kepedulian para petani terhadap sumber daya alam khususnya buah kakao sangatlah menentukan keberhasilan pada sektor pertanian. Untuk mencapai keberhasilan tersebut, maka perlu pemberdayaan petani terhadap buah kakao di sekitar desa Parparean. Berdasarkan pokok permasalahan tersebut, maka ditetapkan salah satu tujuan program kerja KPPM ini adalah pemberdayaan para petani melalui produksi buah kakao.

2. METODE

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan, program KPPM di Desa Parparean I, dilakukan dengan pemberdayaan para petani melalui produksi buah kakao menjadi coklat batang.

Metode ini meliputi tahapan-tahapan seperti pencampuran bahan, pelembutan, penghalusan, thempering dan pencetakan. Alat yang digunakan untuk proses pengolahan cokelat yaitu, oven, wajan, chopper, Stone Mill, mixer, thempering. Bahan-bahan utama yang digunakan yaitu biji kakao yang berantiosidan tinggi dan bahan baku pendukung seperti lemak kakao, gula merah, susu uht. Tahapan dalam pengolahan ini yaitu dengan melakukan observasi, wawancara ditunjukkan untuk pelaku petani dan dokumentasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Persediaan bahan baku

Menurut Hanggana (2006) Bahan baku adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi. Dalam sebuah perusahaan bahan baku dan bahan penolong memiliki arti yang sangat penting, karena modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi. Pengelompokan bahan baku dan bahan penolong bertujuan untuk pengendalian bahan dan pembebanan biaya ke harga pokok produksi. Pengendalian bahan diprioritaskan pada bahan yang nilainya relatif tinggi yaitu bahan baku.

Petani lokal yang memiliki puluhan pohon kakao menjadi tidak termotivasi untuk memanen, karena biaya panen dan transportasi bisa melebihi pendapatan yang diperoleh. Secara

Psikologis, ini menimbulkan rasa frustasi dan ketidakpastian, yang mengurangi keinginan untuk bekerja keras.



Gambar 1. Buah kakao yang tidak dipanen di desa parparean I



Gambar 2. Buah kakao yang tidak dipanen di desa parparean I

Proses Pengolahan

Proses pengolahan buah kakao untuk menjadi produk cokelat batang yang siap untuk dikonsumsi dilakukan dengan beberapa tahapan diantaranya yakni :

- a. Biji kakao kering adalah biji koko yang telah melewati tahap penyortiran dan fermentasi yang telah dikeringkan, pengeringan biji kakao dilakukan dengan cara manual yaitu menggunakan sinar matahari langsung yang dijemur hingga kering dengan tujuan untuk mengurangi kadar air pada biji kakao.



Gambar 3. Pengeringan Buah Kakao

- b. Penyangraian biji kakao adalah proses untuk mengurangi kadar air pada biji kakao yang belum kering sempurna dari hasil penjemuran. Peyangraian biji kakao menggunakan wajan dan kompor selama kurang lebih 60 menit sampai biji menjadi kehitaman.



Gambar 4. Proses Penyangraian Buah kakao

- c. Biji kakao yang telah melewati peyangraian selanjutnya dilakukan pendinginan pada biji kakao menggunakan selama kurang lebih 15 menit dengan tujuan agar biji kakao cepat dingin sehingga bisa diproses ke pengolahan selanjutnya.
- d. Pengupasan kulit kakao menjadi Nib selama 25 menit dengan kapasitas adonan 1/2 kg.



Gambar 5. Proses Pengupasan Kulit Kakao

- e. Penggilingan Nib kakao menggunakan chopper selama 40 menit dengan kapasitas adonan sebanyak 1/2 kg.



Gambar 6. Proses Penggilingan Buah Kakao

- f. Pencampuran adonan cokelat, dilakukan menggunakan chopper dengan komposisi pasta kakao, lemak kakao, gula merah, gula pasir dan susu bubuk dan susu uht.



Gambar 7. Proses Pencampuran Adonan Cokelat

- g. Proses Thempering dan pencetakan berfungsi untuk menstabilkan adonan cokelat. kemudian cokelat yang dicetak warnanya lebih cerah dan tidak terjadi fat blooming untuk cokelat convertur ataupun sugar blooming.



Gambar 8. Proses Pencetakan Cokelat Batang

Tahapan akhir yaitu sosialisasi kepada petani parparean I ataupun masyarakat yang ada di parparean I. Hal ini menunjukan agar para petani kakao mampu mengolah hasil tani dengan buatan sendiri guna untuk dijadikan usaha maupun asupan sehari-hari.



Gambar 9. Sosialisasi kepada Petani dan masyarakat Parparean 1



Gambar 9. Sosialisasi kepada Petani dan masyarakat Parparean 1



4. SIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang dilakukan pada kajian proses pengolahan produk cokelat batang di Desa Parparean 1 dapat disimpulkan bahwa: Proses pengolahan buah Kakao menjadi cokelat batang berhasil diolah dan disosialisasikan kepada para petani dan masyarakat di Desa Parparean I, dan hasilnya bisa dikonsumsi dan diolah untuk dijual sebagai usaha rumahan.

SARAN

Agar Petani dan masyarakat membuat hasil yang sama untuk penghasilan

5. DAFTAR PUSTAKA

- Hanggana (2006). Bahan baku adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi. Pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ pada UD. Adi mabel
- Abdi, Nurul Sartria, Dkk. 2017. Pemberdayaan Masyarakat Kampung Notoprajan, Ngampilan, Yogyakarta Dalam Program Pengembangan Jam Belajar Masyarakat. Yogyakarta : Artikel KKN UAD.
- Hasibuan, A. M., Nurmalina, R. dan Wahyudi, A. 2012. Analisis Kebijakan Pengembangan Industri Hilir Kakao (Suatu Pendekatan Sistem Dinamis. Informatika Pertanian. 21(2): 59-70.
- Asriani dan Herdhiansyah, Dhian. 2020. Tingkat Pemahaman Petani Kakao terhadap Inovasi Bubuk Coklat. Jurnal Agroindustri Halal, 6(2): 122 – 129.
- Dhian Herdhiansyah^{1*}, Andi Muhamad Rao Pangertang², Sakir³, Asriani⁴ kajian proses pengolahan batangan (chocolate bar) di pt XYZ di kota kendari- sulawesi tenggara.
- Paskhalis Lahu, E. 2017. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan pada dunkin donuts Manado. Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan akuntansi, 5(3):
- Manalu, R. 2018. Pengolahan Biji Kakao Produksi Peerkebunan Rakyat Untuk Meningkatkan Pendapatan Petani. Jurrnal Ekonomi dan Kebijakan Publik. 9 (2): 99-111
- Maulana, A dan F. Kartiasih. 2017. Analisis Ekspor Kakao Olahan Indonesia ke Sembilan Negara Tujuan 2000–2014 (Analysis of Indonesian Cocoa Exports to Nine Destination Countries 2000 2014). Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia 17(2): 103–117.
- Ozturk, G, Young GM. 2017. Food evolution: the impact of society and science on the fermentation of cocoa beans. Compr Rev Food Sci F 16(3):431–55.
- Karmawati Elna, Zainal Mahmud, Syakir M., Joni Munarso, I Ketut Ardhana dan Rubiyo. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Kakao. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Badan Penelitian dan pengembangan Kementan, Bogor.