

**PENGEMASAN DAN APLIKASINYA PADA PRODUK OLAHAN KAKAO SERTA
PEMBUKUAN MELALUI PROGRAM PENGEMBANGAN DESA MITRA DI
KECAMATAN AMPIBABO KABUPATEN PARIGI MOUTONG**

Abdul Rahim^{1*}, Gatot Siswo Hutomo¹, Shahabuddin¹, Rizki Anandar²

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako,
Jln. Soekarno Hatta Km. 9 Palu 94118 Sulawesi Tengah Indonesia

²Mahasiswa Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako,
Jln. Soekarno Hatta Km. 9 Palu 94118 Sulawesi Tengah Indonesia

E-mail: * a_pahira@yahoo.com

ABSTRAK

Tanaman kakao merupakan komoditas unggulan Provinsi Sulawesi Tengah, sehingga komoditas utama dalam Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) dengan judul Model Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengelolaan Kakao Secara Terpadu Menuju Sentra Kampung Kakao melalui PPDM di Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong. PPDM bertujuan meningkatkan keberdayaan kedua mitra Mekar Jaya Kakao Tanampedagi dan Mekar Indah Tanampedagi yang berdomisili di Desa Tanampedagi Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong Propinsi Sulawesi Tengah. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra pada tahun ketiga 2021 adalah desain kemasan, aplikasinya pada produk olahan kakao dan sistem pembukuan usaha tani pada kedua mitra. Pelaksanaan program dilakukan oleh 3 (tiga) dosen yang memiliki kepakaran multidisiplin meliputi ilmu perbenihan, ilmu hama dan penyakit tanaman, teknologi pengolahan hasil pertanian dan ilmu manajemen agribisnis. Pelaksanaan program berlangsung 10 bulan dengan rincian 1 bulan persiapan, 8 bulan pelaksanaan kegiatan utama dan 1 bulan untuk pelaporan. Hasil PPDM pada tahun 2021 telah dilakukan penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan pada kegiatan teknologi desain kemasan, aplikasi kemasan pada aneka produk olahan kakao dan implementasi pembukuan pada kedua UMKM. Hasil kegiatan tersebut meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra diantaranya desain kemasan mencapai 85%, aplikasi kemasan pada aneka produk olahan coklat mencapai 98% dan pembukuan usaha tani kakao mencapai 87%. Masyarakat dan mitra memiliki partisipasi yang tinggi dalam pelaksanaan kegiatan sehingga program ini dapat berkelanjutan dan berkembang menjadi usaha pertanian berbasis kakao serta dapat terintegrasi menjadi desa wisata kakao.

Katakunci: Pemberdayaan masyarakat; pengemasan; produk olahan kakao

Pendahuluan

Parigi Moutong adalah salah satu kabupaten di wilayah Sulawesi Tengah yang memiliki luasan dan produksi kakao yang paling besar dibandingkan dengan kabupaten lain. Salah satu kecamatan di Kabupaten Parigi Moutong yang memproduksi kakao terbanyak dan warganya umumnya petani kakao adalah Kecamatan Ampibabo. Desa Tanampedagi termasuk desa administratif (sesuai UU No.6 Tahun 2014) yang berlokasi di Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong Provinsi Sulawesi Tengah yang merupakan salah satu daerah perbukitan atau pegunungan yang cocok dengan perkebunan kakao dan semua penduduknya umumnya bermata pencaharian petani kakao (Rahim dkk., 2020).

Usaha pengolahan buah kakao tidak saja mendatangkan keuntungan materi semata, tetapi juga telah membuka kesempatan berusaha dan bekerja kepada masyarakat, sehingga terjadi dampak positif yang dirasakan, yakni pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dampak sosial ekonomi yang diharapkan dengan adanya industri yang berbasis pedesaan akan menimbulkan sebuah harapan untuk dapat ikut bekerja dan berusaha di berbagai sektor, dengan tumbuhnya harapan untuk dapat bekerja dan berusaha maka akan membangkitkan semangat berusaha dari kalangan masyarakat khususnya masyarakat di Kecamatan Ampibabo. Ketersediaan bahan baku berupa buah kakao, dapat dengan mudah dipenuhi oleh masyarakat tersebut dan kelompok tani serta kelompok

ekonomi produktif yang terkait dalam kerja sama pengolahan kakao terpadu.

Petani umumnya termasuk mitra Mekar Jaya Kakao Tanampedagi dan Mekar Indah Tanampedagi menjual biji kering dan bukan hasil olahannya, sehingga harga ekonomis kakao menjadi lebih rendah. Padahal jika kakao diolah menjadi bahan jadi akan memberikan keuntungan yang lebih tinggi (Kuswartini, 2011). Pemanfaatan buah kakao setelah adanya pelatihan pengolahan biji kakao menjadi produk olahan telah banyak mendapatkan perhatian secara maksimal untuk diberdayakan dari hulu ke hilir. Teknologi pengolahan biji kakao dan pengembangan industri hilir juga telah diberikan kepada kelompok tani diantaranya teknologi pengolahan limbah, teknologi fermentasi dan teknologi diversifikasi produk. Agar usahatani kakao dapat berkembang sesuai dengan yang diharapkan, ke depan diperlukan upaya untuk meningkatkan produktivitas dan pengembangan penanganan hasil dan produk kakao (Rubiyo dan Siswanto, 2013).

Beberapa macam produk dapat dihasilkan dari biji kakao. Secara garis besar, biji kakao dapat diolah menjadi tiga olahan primer, yaitu bubuk kakao, pasta kakao dan lemak kakao yang dalam pengolahannya saling tergantung satu dengan yang lainnya (Wahyudi dkk, 2013). Bubuk kakao adalah bahan dalam pembuatan kue, es krim, makanan ringan, susu dan lain-lain atau dalam bahasa keseharian masyarakat kita menyebutnya coklat (Nur'ani, 2016).

Usahatani kakao yang berada di Desa Tanampedagi belum banyak mengetahui terkait desain kemasan dan aplikasinya pada produk olahan kakao serta belum pernah melakukan proses pencatatan dan perhitungan dari setiap biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, sehingga petani tidak mengetahui untung atau rugi dari usahatani kakao yang dijalankan. Oleh karena itu diperlukan suatu pengabdian terhadap usahatani kakao yang dilakukan oleh petani untuk mengetahui masalah-masalah yang dihadapi guna perbaikan tingkat pendapatan petani yang mempengaruhi tingkat kesejahteraan terhadap keluarga petani tersebut (Kaplale, 2011).

Tujuan program PPDM meningkatkan pengembangan UMKM mitra dengan cara peningkatan keberdayaan mitra atau membantu masyarakat sasaran dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan keluarga dalam

memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal melalui usaha pengelolaan perkebunan kakao secara terpadu, terintegrasi dan berkelanjutan terkait dengan desain kemasan dan aplikasinya serta implementasi pembukuan pada kedua mitra dalam pengelolaan usaha kakao.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan mitra yang telah diselesaikan permasalahannya diantaranya desain kemasan dan aplikasinya pada beberapa produk olahan kakao serta system pembukuan usaha kakao pada mitra. Untuk itu telah dilakukan tiga langkah-langkah solusi atas persoalan yang disepakati bersama berupa kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Selain itu juga dilakukan evaluasi secara periodik untuk keterampilan penguasaan desain kemasan, aplikasi kemasan pada produk olahan kakao dan sistem pembukuan yang dilakukan pada kedua mitra. Pada tahun ketiga 2021, teknologi pengelolaan perkebunan kakao mulai hulu sampai ke hilir telah diberikan kepada mitra sehingga pada akhirnya terbentuk masyarakat mandiri yang berbasis tanaman kakao guna terbentuk kawasan sentra kampung kakao yang dapat digunakan sebagai tempat pendidikan dan agrowisata.

Hasil dan Pembahasan

a. Program PPDM

Desain kemasan

Penyuluhan dan pelatihan desain kemasan produk olahan coklat dengan tahapan yaitu (1) disiapkan gambar buah coklat kemudian didesain gambarnya supaya menarik dan ini dilakukan berulang-ulang, (2) mendesain warna latar belakang dan warna tulisan, (3) mendesain warna dan ukuran huruf, (4) mencetak dengan kertas stiker. Adapun desain kemasan yang dihasilkan dari penyuluhan dan pelatihan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1.





Gambar 1. Desain kemasan oleh Mitra

Aplikasi kemasan pada produk olahan kakao

Pada tahun 2021 merupakan pelaksanaan kegiatan tahun ketiga dari tiga tahun rencana pengabdian. Kondisi sebelum dan sesudah pengabdian kepada mitra, terjadi peningkatan kemampuan dan keterampilan pada anggota mitra dan masyarakat setiap tahun serta terjadi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan karena adanya pemberdayaan yang telah dilakukan kepada mitra melalui penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Adapun kegiatan aplikasi kemasan pada produk olahan coklat yang telah dilaksanakan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan pengemasan produk olahan coklat pada mitra

Pembukuan usaha kakao

Salah satu kendala dalam pengelolaan usaha tani kakao yang telah diselesaikan bersama dengan mitra adalah sistem pembukuan melalui penyuluhan dan pelatihan penyusunan debit dan kredit dalam usaha tani kakao. Kegiatan ini telah meningkatkan kompetensi dalam hal pembukuan, penyusunan laporan keuangan dan pengambilan keputusan berbasis keuangan. Selain itu juga telah meningkatkan kompetensi dalam implementasi model-model perhitungan harga jual dan penggunaan rasio-rasio keuangan. Adapun kegiatan pembukuan yang telah dilaksanakan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan pembukuan pada mitra

b. Pembahasan program PPDM

Partisipasi UMKM Mekar Jaya Kakao Tanampedagi dan Mekar Indah Tanampedagi dalam program PPDM adalah menyiapkan tempat/lokasi dan sarana-prasarana baik untuk kegiatan persiapan alat dan bahan, pelaksanaan kegiatan utama maupun untuk pelaporan kegiatan. Mitra mengikuti semua jenis kegiatan yang dilakukan seperti penyuluhan, pelatihan dan pendampingan secara komprehensif sesuai permasalahan yang telah disepakati. Solusi permasalahan yang ditawarkan diharapkan dapat meningkatkan keterampilan atau skill dalam pengelolaan UMKM mitra yang bergerak bidang pembuatan pupuk dan pengolahan produk olahan kakao untuk peningkatan jumlah dan kualitas produk yang dihasilkan ditingkat UMKM dan strategi perluasan pemasaran. Partisipasi pemda setempat terutama terkait dengan proses administrasi dan teknis pelaksanaan program PPDM. Bentuk partisipasi lain dari perguruan tinggi adalah bersedia menanggung dana sebesar Rp 10.000.000 (sepuluh juta rupiah) per tahun selama 3 tahun kegiatan berlangsung yang

diperkuat dengan adanya Surat Kesediaan Penyandang Dana.

Kegiatan PPDM Kepada Masyarakat yang dilaksanakan pada kelompok Mekar Jaya Kakao dan Mekar Indah Tanampedagi merupakan kegiatan pengelolaan perkebunan kakao secara terpadu dan terintegrasi untuk peningkatan produksi dan diversifikasi produk olahan kakao serta peningkatan pendapatan dan kesejahteraan mitra. Hasil pelaksanaan kegiatan program PPDM terjadi peningkatan kompetensi, keterampilan dan kemampuan mitra pada program yang telah dilaksanakan diantaranya desain kemasan mencapai 85%, aplikasi kemasan pada aneka produk olahan cokelat mencapai 98% dan pembukuan usaha tani kakao mencapai 87%.

Dari hasil monitoring, evaluasi dan pendampingan mitra untuk keberlanjutan program, maka mitra kelompok tani menerapkan semua kegiatan yang telah dilatihkan mulai dari tahun pertama (2019) sampai tahun ketiga (2021). Kegiatan tersebut pembibitan dan komersialnya, teknologi budidaya, teknologi pemangkasan dan pengendalian hama, produksi yang tinggi, teknologi pembuatan teh daun pangkasan yang relatif muda (daun ke-1 sampai daun ke-7 dari pucuk) telah digunakan oleh mitra dan petani kakao dalam pembuatan teh daun kakao. Peningkatan kualitas biji kakao melalui fermentasi juga telah dilaksanakan pada mitra dan petani kakao dan ini terjadi peningkatan dari tahun pertama hanya 45% dan tahun ketiga mencapai 99%. Usaha penerapan teknologi pengolahan biji kakao menjadi aneka produk olahan cokelat juga terjadi peningkatan yang signifikan yaitu dapat mencapai 98% dan produk olahan yang dihasilkan sudah sebagian dijual disekolah dan dikios-kios sehingga perekonomian masyarakat khususnya mitra dapat meningkat. PPDM ini masih dilakukan penajaman pengelolaan berbasis manajemen modern disamping itu juga masih tetap melakukan pengawasan keberlanjutan program kegiatan yang disepakati.

Kesimpulan

Khalayak sasaran yang terdiri dari anggota mitra telah memiliki kemampuan dan keterampilan dalam pengelolaan tanaman kakao secara terpadu dan terintegrasi. Adapun keterampilan yang telah diterapkan oleh kelompok mitra diperoleh dari program PPDM tahun 2021 diantaranya teknologi desain

kemasan, aplikasi teknologi kemasan pada aneka produk olahan kakao dan sistem pembukuan usaha tani kakao.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami haturkan kepada kemendikbudristek dalam memberikan dukungan finansial program PPDM sesuai kontrak: 078/SP2H/PPM/DRPM/2021.

Daftar Pustaka

- Kaplale, R., 2011. Analisis Tingkat Usahatani Kakao (*Theobroma cacao* L) Studi Kasus Di Desa Latu Kecamatan Amalatu Kabupaten Seram Bagian Barat. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan, 4(2): 60-68.
- Kuswartini, 2011. Aplikasi Bubuk dan Lemak Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi (dari Wilayah Perbatasan Indonesia-Malaysia) pada Brownies Kukus. Jurnal Belian, 10(1): 84 – 89.
- Nur'aeni, M.D.R. 2016. Kajian Organoleptik dan Fisiko Kimia Olahan Coklat Rasa Jahe dengan Tempering dan Tanpa Tempering. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknikuniversitas Pasundan Bandung.
- Rahim, A., Hutomo, GS., Saleh, S., Ismal dan Farid, 2020. Diversifikasi Produk Olahan Kakao Melalui Program Pengembangan Desa Mitra Di Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong. Abditani, 3(2): 57-62.
- Rubiyo dan Siswanto. 2013. Peningkatan Produksi dan Pengembangan Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Di Indonesia. Buletin RISTRI, 3(1): 33-48.
- Wahyudi, T.T.R, Panggabean dan Pujiyanto, 2013. Kakao, Manajemen Agribisnis dari Hulu ke Hilir. Penebar Swadaya.