

Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, Oktober 2023
Universitas Mataram, 24 Agustus 2023

PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN KULIT KAKAO MENJADI KERUPUK KULIT KAKAO DI DEDA GENGSELANG, KECAMATAN GANGGA, KABUPATEN LOMBOK UTARA

Gigih Firmansyah, Ayu Danavia, Fitria Safina, Annisa Faiza Baktillah, Muhammad Chaedar, M. Risky Ardiansyah, Baiq Sherly Putri Aprilia, Rizka Meilani, Putri Amini

^{1*} Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia,

² Program Studi Agri Bisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

³ Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia, ⁴ Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia, ⁵ Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia, ⁶ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia, ⁷ Program Studi Agroeko Teknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia, ⁸ Program Studi Sosiologi, Fakultas Hukum, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia, ⁹ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Alamat Korespondensi: gigihfirmansyah@gmail.com

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRACT

Cocoa fruit is a fruit that has no season, so it is one of the fruits that produces high yields every year in Genggeling Village, Gangga District, North Lombok Regency. High yields are directly proportional to the waste produced, namely cocoa pods. The main problem in Genggeling Village is the lack of understanding about the optimal utilisation of cocoa pods, so that they are only used as animal feed, and most of them are plantation waste that is only piled up and hoarded. Cocoa pods contain phenolic compounds, tannins, alkaloids, purines, and cocoa butter. This proves that cocoa pods can be utilised as processed products that can be consumed by humans. This programme was implemented with the aim of increasing the economic value of the Genggeling Village community by utilising cocoa shell waste into processed products such as crackers, especially in Genggeling Village. The implementation method was carried out by conducting surveys and interviews with local communities related to the data collection process. The next process is training on the utilisation of cocoa shells to be processed into products such as cocoa shell crackers. The product is made with simple and easy-to-apply tools and materials, so that it is easily applied by the people of Genggeling Village from various circles. The results of the product obtained are in the form of crackers that are crispy and fluffy after frying, in addition to the cocoa shell crackers.

Keywords: Genggeling Village, Cocoa Crackers, Unram KKN.

ABSTRAK

Buah kakao adalah buah yang tidak memiliki musim, sehingga menjadi salah satu buah yang menghasilkan hasil panen yang tinggi setiap tahun di Desa Genggeling, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Hasil panen yang tinggi, berbanding lurus dengan limbah yang dihasilkan, yaitu kulit kakao. Permasalahan utama masyarakat Desa Genggeling yaitu kurangnya pemahaman tentang pengoptimalan pemanfaatan kulit buah kakao, sehingga hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, bahkan sebagian besar merupakan limbah perkebunan yang hanya ditumpuk dan ditimbun. Kulit kakao mengandung senyawa fenolik, tanin, alkaloid, purin, dan coco butter. Hal ini membuktikan bahwa kulit kakao dapat dimanfaatkan sebagai produk olahan yang dapat dikonsumsi oleh manusia.

Program ini dilaksanakan dengan tujuan yaitu untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat Desa Geggelang dengan memanfaatkan limbah kulit buah kakao menjadi produk olahan berupa kerupuk khususnya di Desa Geggelang. Metode pelaksanaan dilakukan dengan metode survei dan wawancara dengan masyarakat setempat terkait untuk proses pengumpulan data. Proses selanjutnya yaitu pelatihan pemanfaatan kulit kakao yang akan diolah menjadi produk berupa kerupuk kulit kakao. Produk dibuat dengan alat dan bahan yang sederhana dan mudah diaplikasikan, sehingga mudah diterapkan oleh masyarakat Desa Geggelang dari berbagai kalangan. Hasil produk yang didapatkan yaitu berupa kerupuk yang renyah serta mengembang setelah digoreng, selain itu respon masyarakat sangat baik terhadap program yang telah dilaksanakan.

Kata Kunci: Desa Geggelang, Kerupuk Kakao, KKN Unram.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan tidak mempunyai pengertian model tunggal. Pemberdayaan dipahami sangat berbeda menurut cara pandang maupun konteks kelembagaan, politik, dan sosial budaya. Ada yang memahami pemberdayaan sebagai upaya mengurangi ketidakmerataan dengan memperluas kemampuan manusia dan memperbaiki distribusi modal-modal yang nyata. Pemberdayaan Masyarakat menjadi salah satu hal yang sangat penting bagi keberlangsungan Desa. Dengan kata lain Pemberdayaan Masyarakat Desa adalah upaya mengembangkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan, kesadaran, serta memanfaatkan sumber daya melalui penetapan kebijakan, program, kegiatan, dan pendampingan yang sesuai dengan esensi masalah dan prioritas kebutuhan masyarakat Desa.

Desa Geggelang yang terletak di Kabupaten Lombok Utara, merupakan salah satu daerah yang kaya akan potensi kakao. Tanaman kakao tumbuh subur di desa ini dan memberikan kontribusi penting dalam perekonomian masyarakat setempat. Namun, selama ini pemanfaatan kulit kakao di Desa Geggelang masih belum maksimal. Kulit kakao umumnya dianggap sebagai limbah dan tidak dimanfaatkan secara maksimal. Pengolahan kulit kakao menjadi kerupuk kulit kakao merupakan salah satu alternatif yang menjanjikan untuk memberikan nilai tambah pada produk kakao. Dalam konteks ini, pengembangan dan pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan kulit kakao menjadi kerupuk kulit kakao di Desa Geggelang menjadi topik yang relevan untuk program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Program KKN dengan judul "Pengembangan dan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Kulit Kakao di Desa Geggelang" bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Geggelang dalam pengolahan kulit kakao menjadi produk bernilai tambah. Dengan melibatkan masyarakat secara aktif, program ini juga dapat meningkatkan partisipasi mereka dalam mengelola potensi lokal dan memperoleh penghasilan tambahan.

Pengolahan kulit kakao menjadi kerupuk kulit kakao juga memiliki dampak positif terhadap lingkungan. Dengan memanfaatkan limbah kulit kakao sebagai bahan baku, program ini dapat membantu mengurangi jumlah limbah pertanian yang dihasilkan oleh petani kakao di Desa Geggelang. Hal ini sejalan dengan prinsip pembangunan pertanian berkelanjutan yang menekankan pentingnya pengelolaan limbah dan praktik pertanian yang ramah lingkungan. Melalui program KKN ini, diharapkan masyarakat Desa Geggelang dapat meningkatkan kapasitas mereka dalam pengolahan kulit kakao menjadi kerupuk kulit kakao yang berkualitas.

Dalam pelaksanaannya, program KKN ini memerlukan kolaborasi antara Universitas, pemerintah daerah, petani kakao, dan komunitas lokal. Dengan dukungan dan kerjasama yang kuat, diharapkan program ini dapat memberikan dampak yang positif bagi pengembangan usaha pengolahan kulit kakao menjadi kerupuk kulit kakao di Desa Geggelang.

METODE

Metode pelaksanaan dilakukan dengan metode survey lokasi dan wawancara dengan beberapa narasumber yang terkait. Program ini memiliki tiga program kerja utama yaitu: inovasi limbah kulit kakao menjadi kerupuk, penyuluhan pengemasan produk, dan penyuluhan pemasaran produk berbasis digital.

Tempat dan Waktu

Program ini dilaksanakan selama 54 hari pada periode 20 Juni sampai 11 Agustus 2023. Bertempat di desa Geggelang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara.

Metode Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data dilakukan dengan metode survei dan wawancara dengan masyarakat setempat yang terkait. Proses selanjutnya pelatihan pemanfaatan kulit kakao yang akan diolah menjadi produk berupa kerupuk kulit kakao.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengolahan Kerupuk Kulit Kakao

Kerupuk kulit kakao diolah dengan memanfaatkan limbah kulit kakao yang ada di sekitar lingkungan. Untuk melakukan pengolahan kerupuk kulit kakao diperlukan beberapa bahan baku yaitu berupa kulit kakao, tepung tapioka, tepung terigu, ketumbar, bawang putih, garam dan penyedap rasa. Limbah kulit kakao yang digunakan dalam pengolahan kerupuk kulit kakao adalah kulit kakao yang diperoleh dari buah kakao yang habis dipetik ataupun kulit yang masih basah dan segar.

Pembuatan kerupuk kulit kakao dalam satu kali proses produksi membutuhkan waktu lima hari mulai dari pembuatan sampai pengemasan, dan ada beberapa tahap yang perlu diperhatikan dalam proses produksi.

Program pengolahan kerupuk kakao di desa Geggelang dilakukan melalui pelatihan pembuatan kerupuk dari kulit kakao di beberapa dusun di Desa Geggelang, yaitu golongan pertama bertempat di dusun Monggal atas (sekitar posko) dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2023. Golongan Kedua bertempat di Aula Kampung Coklat Senara Dusun Senara pada tanggal 24 Juli 2023. Dan gelombang ketiga bertempat di Dusun Gangga rumah dari ketua Karang Taruna Desa Geggelang pada tanggal 5 Agustus 2023.

Respon yang diberikan masyarakat yang telah mengikuti pelatihan pengolahan kulit kakao menjadi kerupuk di desa Geggelang berupa masyarakat senang dan setuju bahwa kerupuk dari kulit kakao aman dan nikmat untuk dikonsumsi, sehingga limbah yang tidak bernilai harganya menjadi suatu olahan produk yang nikmat dan memiliki nilai ekonomi. Keberlanjutan program pengolahan kerupuk dari kulit kakao akan dilaksanakan oleh masyarakat desa Geggelang di beberapa dusun yang memiliki perkebunan buah kakao dengan membuat kelompok usaha mikro kecil menengah.

Adapun tahapan dalam proses pengolahan kerupuk kulit kakao adalah sebagai berikut:

1. Persiapan alat dan bahan baku

a. Alat yang dibutuhkan

- Baskom
- Belender
- Pisau
- Dandang
- Nampan
- Sendok
- Spatula
- Roll
- Cetakan
- Alat pengapit
- Panci
- Panci kukus
- Para para
- Sodet
- Saringan
-

b. Bahan yang dibutuhkan

- Kulit kakao
- Tepung tapioka
- Tepung terigu
- Ketumbar
- Kemiri
- Bawang putih
- Garam

- Penyedap rasa
- Lada

2. Prosedur Pembuatan Kerupuk

- Mencuci kulit kakao; Kulit kakao dibersihkan dengan air yang mengalir sampai benar benar bersih atau kotoran yang menempel hilang.
- Perebusan kulit kakao; Kulit kakao kemudian direbus selama 20-25 menit sampai dirasa kulit kakao menjadi cukup lunak.
- Pengupasan kulit kakao; Kulit kakao yang sudah direbus kemudian dikupas bagian kulit luar dan bagian kulit dalam yang keras.
- Penghalusan kulit kakao; Kulit kakao yang sudah dikupas lalu diiris daging kulitnya menjadi potongan kecil kemudian hasil irisan dihaluskan menggunakan belender.
- Penghalusan bumbu; Bumbu berupa kemiri, ketumbar dan bawang putih dihaluskan menggunakan blender. Tambahkan secukupnya minyak dan air agar mudah halus.
- Pembuatan adonan; Pembuatan adonan dilakukan dengan cara mencampurkan semua bahan seperti kulit kakao yang sudah dihaluskan, tepung terigu, tepung tapioka dan bumbu yang sudah dihaluskan. Lalu masukkan penyedap rasa seperti masako, garam dan lada. Uleni adonan hingga semuanya tercampur rata. Setelah adonan siap, siapkan daun pisang yang sudah bersih. Daun pisang diolesi dengan minyak, Adonan diletakkan di atas daun pisang dan bungkus adonan dengan daun pisang
- Pengukusan; kukus adonan kulit kakao selama 15-20 menit.
- Pencetakan kerupuk; Adonan yang sudah dikukus diangkat dan didinginkan selama 5 menit. Proses selanjutnya adalah pencetakan adonan yang sudah dikukus menggunakan cetakan
- Penjemuran; Setelah adonan dicetak, adonan disusun di atas para-para, kemudian dijemur. Penjemuran bisa dilakukan selama 1-2 hari hingga adonan kering tergantung cuaca.
- Penggorengan; setelah kerupuk yang dijemur kering selanjutnya adalah penggorengan. Penggorengan dilakukan dengan menggunakan minyak panas lalu masukkan kerupuk secukupnya, dalam penggorengan api tidak boleh terlalu besar atau kecil agar tingkat kematangan kerupuk benar – benar sempurna.
- Pengemasan; kerupuk yang sudah digoreng ditiriskan beberapa menit agar saat pengemasan minyak yang terdapat pada kerupuk tidak banyak. Kemudian kerupuk di kemas dalam plastic ukuran 12x20 dan di beri label agar tampak menarik, tertutup rapat dan simpan di tempat yang kering. Pengemasan yang baik akan mempengaruhi mutu produk yang akan dihasilkan dan meningkatkan daya tarik bagi konsumen untuk membeli produk tersebut.

Persiapan Alat dan Bahan	Pembuatan Adonan
Mencuci Kulit Kakao	Pengukusan Adonan
Perebusan Kulit Kakao	Penjemuran Kerupuk
Pengupasan Kulit Kakao	Penggorengan
Penghalusan Kulit Kakao	Pencetakan Krupuk
Penghalusan Bumbu	Pengemasan

Adapun saran berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan pada usaha pengolahan kulit kakao menjadi kerupuk di Desa Genggelang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara adalah

sebagai berikut :

Berdasarkan pembuatan kerupuk dari kulit kakao yang telah dilakukan, maka terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu

- Kulit kakao yang digunakan adalah kulit kakao yang masih segar.
- Adonan yang digunakan yaitu adonan yang telah kalis, tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek.
- Cita rasa adonan yaitu sebaiknya tidak terlalu berasa, karna saat kering cita rasa bumbu dalam adonan akan semakin kuat.
- Adonan diolesi dengan tangan langsung atau sarung tangan dengan diolesi minyak secukupnya.
- Adonan sebaiknya ditempel pada daun pisang dengan ketebalan yang tidak terlalu tipis dan tidak terlalu tebal.
- Ciri-ciri adonan yang telah berhasil yaitu mudah dipisahkan dari daun pisang setelah dikukus.
- Kerupuk yang telah digoreng ditambahkan beberapa varian rasa, yaitu rasa balado dan jagung. Pemberian varian rasa dilakukan untuk menambah daya tarik dari kerupuk, kemudian dikemas dengan kemasan yang menarik.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa limbah kulit kakao dapat dijadikan sebagai bahan utama pembuatan kerupuk kakao dengan rasa khas kakao. Sehingga, dengan adanya produk kerupuk dari kulit kakao maka diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat desa Medana dengan memanfaatkan limbah kulit kakao yang ada di sekitar lingkungan desa Medana. Kerupuk kakao yang dibuat dengan bahan utama limbah kulit kakao dibuat dengan proses serta alat dan bahan yang sederhana dan mudah diaplikasikan, sehingga mudah diterapkan oleh masyarakat desa Medana dari berbagai kalangan.

Saran

1. Dalam pengelolaan kulit kakao menjadi kerupuk ini sebaiknya dilakukan dengan membentuk kelompok supaya tidak banyak kulit kakao yang terbuang dan pendapatan yang di peroleh pasti.
2. Diharapkan masyarakat tidak hanya setuju dalam usaha pengelolaan kulit kakao menjadi kerupuk tetapi masyarakat ikut serta untuk mengembangkannya usaha pengelolaan keupuk kulit kakao
3. Untuk tetap mempertahankan respon konsumen yang sudah baik, sebaiknya responden pengolahan kerupuk kulit kakao harus mampu untuk meningkatkan kualitas kerupuk kulit kakao dengan dengan menambah beberapa varian rasa dan packing dengan pelabelan merek produk yang sesuai dengan standar BP.POM.
4. Didaftarkan pada Dinas Perdagangan dan Dina Perindustrian Provinsi Nusa Tenggara Barat sehingga produk bisa dipasarkan di pasar moderen seperti mini market/super market.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan kuliah kerja nyata (KKN) ini merupakan salah tugas utama didalam penerapan tri darma perguruan tinggi. Kegiatan KKN yang telah dilaksanakan di Desa Ganggalang, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara dapat dikatakan sudah berhasil dilaksanakan. Dalam keberhasilan ini kami tidak menutup kemungkinan adanya peran penting dari beberapa pihak yang patut kami ucapkan terima kasih, kepada:

1. YTH Bapak Rektor Universitas Mataram yang telah meberikan arahan dalam pelaksanaan program KKN ini.
2. YTH Pihak LPPM Universitas Mataram yang telah memfasilitasi pelaksanaan program KKN.
3. YTH Bapak Dosen Pembimbing Lapangan yang sangat berjasa dalam terlaksananya kegiatan KKN, mulai dari pendampingan, hingga teman berdiskusi agar program yang berjalan bisa telaksana dengan maksimal.
4. YTH Pihak Pemerintah Desa Ganggalang yang telah berpartisipasi serta memberikan dukungan sehingga program ini bisa terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, & Muhammad. (2017). Analisis Spasial Pengembangan Cengkeh (*Eugenia aromatica* L.) di Kabupaten Lombok Utara. *Journal Ilmiah Rinjani*, 5(2), 178-188.
- Chung, Yeoup, B., Liyama, Kenji, Han, & Wan, K. (2003). Compositional Characterization of Cacao (*Theobroma cacao* L.) Hull. *Journal of Biological Chemistry*, 46(1), 12- 16.
- Jusmiati, A., Rusli, R., & Laode, R. (2015). Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Kakao Masak dan Kulit Buah Kakao Mud. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 1(2), 34-39.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 2004. *Panduan Lengkap Budidaya Kakao*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Soekartawi, 2003. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT. raja Grafindo Persada. Jakarta.

PENYAJIAN GAMBAR



Gambar 1. Selasa, 4 Juli 2023 (Percobaan Pertama Membuat Limbah Kulit Kakao Menjadi Kerupuk)



Gambar 2. Kamis, 20 Juli 2023 (Pelatihan Membuat Kerupuk Cacao Bersama Masyarakat Dusun Monggal Atas)



Gambar 3. Senin, 24 Juli 2023 (Kegiatan Pelatihan Pembeutan Kerupuk Cacao Ibuk-Ibuk PKK, BPD, Karang Taruna Dan Remaja Desa Genggelang)



Gambar 4. Kamis, 3 Agustus 2023 (Kegiatan Pelatihan Pengolahan Kerupuk Kulit Cacao Bersama Masyarakat Dusun Gangga)