JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT BANGSA
e-ISSN : 2987- 0135
Volume 4, No. 9, Tahun 2026
https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/index

Optimalisasi Produk Cokelat Menjadi Produk Unggulan di Desa Pugung Raharjo

Masayu Nur Ulfa[1], Lasuardi Permana[2], Hesti Ayuningtyas Pangastuti[3], Ilham Marvie[4], Abu Hanifa[5], Feby Tri Astuti[6], Zelda Safitri[7], Alya Syahiera Kamania[8], Sabrina Kayla Putri[9], M. Dhaifin Bariq Al Faiz[10], Gabriel Rivandi Purba[11]

[1,2,3,4,5,6,7,8,9] *Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sumatera, Indonesia*

[10,11] *Program Studi Teknik Geologi, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sumatera, Indonesia*

Received : 17 Oktober 2026, Revised : 02 November 2026, Published : 10 November2026

Corresponding Author
Nama Penulis: Masayu Nur Ulfa
E-mail: masayu.ulfa@tp.itera.ac.id

Abstrak

Desa Pugung Raharjo merupakan salah satu dari lima belas desa yang berada di Kecamatan Sekampung Udik, Kabupaten Lampung Timur. Komoditas utama Desa Pugung Raharjo berupa kakao, jagung, lada, buah-buahan seperti pisang dan pepaya, dan tanaman hortikultura lain. Petani kakao di Desa Pugung Raharjo cukup aktif berkoordinasi, salah satunya adalah KTH (Kelompok Tani Hutan). Selama ini petani kakao di Desa Pugung Raharjo hanya menjual produknya dalam bentuk bahan mentah. Padahal, pengolahan kakao lebih lanjut dapat menghasilkan nilai jual yang lebih tinggi. Oleh karena itu, tim menawarkan solusi berupa pendampingan pengembangan produk berbasis biji kakao yaitu pembuatan cokelat batang. Selain itu, sebagai upaya pengembangan lebih lanjut, tim juga menawarkan pelatihan pengemasan produk, dan pendampingan pemasaran produk terkait. Metode pelaksanaan pengabdian yang terbagi menjadi tahap persiapan, pelaksanaan, dan penyelesaian. Kegiatan telah dilaksanakan dengan baik dengan 36 peserta. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, pemahaman peserta meningkat dari 77,37% menjadi 94,43% atau mengalami peningkatan sebesar 17,06% dengan perbandingan jawaban benar pada pre-test dan post-test. Keberlanjutan program dan upaya tindak lanjut penting untuk dilakukan secara berkala.

Kata kunci *– cokelat batang, kakao, pengabdian kepada masyarakat, petani*

Abstract

Pugung Raharjo Village is one of fifteen villages located in Sekampung Udik District, East Lampung Regency. The primary commodities of Pugung Raharjo Village include cocoa, maize, pepper, fruits such as bananas and papayas, and other horticultural crops. Cocoa farmers in Pugung Raharjo Village are fairly active in coordination, one such group is the KTH (Kelompok Tani Hutan. To date, cocoa farmers in Pugung Raharjo Village have sold their products in raw form. However, further processing of cocoa can yield significantly higher market value. Therefore, the team proposed a solution in the form of mentorship for cocoa bean-based product development, specifically the production of chocolate bars. Furthermore, as part of continued development efforts, the team also offered training in product packaging and marketing assistance for the related products. The community service implementation method was divided into three stages: preparation, implementation, and completion. The activities were carried out successfully with 36 participants. Based on the outcomes of the activities, participants'

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

comprehension increased from 77.37% to 94.43%, representing an improvement of 17.06%, as measured by the proportion of correct answers between the pre-test and post-test. Program sustainability and follow-up efforts are essential and should be conducted on a regular basis.
Keywords *– cacao, chocolate bar, community service, farmers*

How To Cite : *Ulfa, M. N., Permana, L., Pangastuti, H. A., Marvie, I., Hanifa, A., Astuti, F. T., Safitri, Z., Kamania, A. S., Putri, S. K., Al Faiz, M. D. B., & Purba, G. R. (2026). Optimalisasi Produk Cokelat Menjadi Produk Unggulan di Desa Pugung Raharjo . Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa, 4(9), 5488 - 5495. https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i9.5459*
Copyright *©2026 Masayu Nur Ulfa, Lasuardi Permana, Hesti Ayuningtyas Pangastuti, Ilham Marvie, Abu Hanifa, Feby Tri Astuti, Zelda Safitri, Alya Syahiera Kamania, Sabrina Kayla Putri, M. Dhaifin Bariq Al Faiz, Gabriel Rivandi Purba*

PENDAHULUAN

Kecamatan Sekampung Udik merupakan salah satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Lampung Timur dan merupakan wilayah yang memiliki banyak hasil pertanian dan perkebunan, seperti beras, jagung, kelapa sawit, lada, dan kakao. Untuk komoditas kakao, Kecamatan Sekampung Udik merupakan kecamatan yang memiliki areal perkebunan kakao paling luas di Kabupaten Lampung Timur, dengan luas areal perkebunan kakao mencapai 1.843 hektare dengan produksi sebesar 736 ton pada tahun 2023 (Badan Pusat Staitistik, 2024a). Desa Pugung Raharjo merupakan salah satu dari lima belas desa yang berada di Kecamatan Sekampung Udik yang memiliki 7.671 orang dengan mata pencaharian terbesar terdapat pada bidang pertanian dan perkebunan (Badan Pusat Statistik, 2024b). Komoditas utama Desa Pugung Raharjo berupa kakao, jagung, lada, buah-buahan seperti pisang dan pepaya, dan tanaman hortikultura lain. Kakao (*Theobroma cacao* L.) yang banyak ditanam di Desa Pugung Raharjo yaitu klon MCC 02, yang berdasarkan penelitian Sabahannur & Syam (2023) memiliki kualitas paling baik diantara klon lainnya. Peningkatan kualitas melalui benih atau klon unggul ini tentunya baik untuk peningkatan keberlanjutan produksi kakao Indonesia (Ibnu, 2022). Bagian utama kakao yang diolah adalah biji kakao. Volume ekspor kakao terbesar ada pada produk *cacao butter* (39,89%), tepung kakao (29,13%), dan *cacao paste* (12,77%) yang menandakan bahwa sebagian besar biji kakao diolah terlebih dahulu menjadi produk setengah jadi di dalam negeri dan belum banyak yang diolah menjadi produk siap konsumsi (Bahri et al., 2021; Rahmadona et al., 2023).

Petani kakao di Desa Pugung Raharjo cukup aktif berkoordinasi, salah satunya adalah KTH (Kelompok Tani Hutan) yang pada tahun 2026 memiliki 42 orang anggota. KTH saat ini merupakan binaan dari PT Papandayan Cocoa Industries yang bergerak di bidang pengolahan kakao menjadi produk cokelat. PT. Papandayan Cocoa Industries melakukan pembinaan mengenai penanaman dan pencegahan hama pada tanaman kakao. Selain itu, pemilik Terve Chocolate juga pernah melakukan pelatihan terhadap KTH mengenai proses fermentasi biji kakao sehingga menghasilkan kualitas biji kakao yang lebih baik dan kaya rasa. Biji kakao fermentasi yang disangrai memiliki kadar air 1,43%, protein 8,84%, lemak 53,39% serta polifenol sebesar 4,83% (Ramlah et al., 2017). Namun, kerjasama-kerjasama di KTH hanya berfokus pada budidaya dan produksi sampai bahan mentah saja, bukan produk siap konsumsi. Hal ini menyebabkan harga biji kakao kering di kalangan petani menjadi cukup rendah. Padahal, pengolahan kakao lebih lanjut dapat menghasilkan nilai jual yang lebih tinggi. Oleh karena itu, pengolahan komoditas tersebut menjadi barang yang memiliki umur simpan yang lebih tinggi penting untuk dilakukan. Di Indonesia, sebagian besar kakao diolah menjadi biji kakao, pasta dan mentega kakao, serta bubuk produk kakao berdasarkan data yang diolah (Dianawati et al., 2023).

Hilirisasi ini akan berdampak positif di Indonesia, seperti penambahan nilai produk bahan mentah, memperkuat struktur industri, menarik investor, menyediakan lapangan pekerjaan, dan memberi peluang usaha di indonesia (Hadinata et al., 2020). Daya saing ekspor kakao Indonesia cukup tinggi, namun masih dibawah Ekuador dan Nigeria. Daya saing kakao Indonesia harus ditingkatkan, demikian pula bantuan dan keterlibatan pemerintah (Izzatin et al., 2023). Namun, pengembangan tersebut menjadi masalah yang kompleks karena terbatasnya pengetahuan pengolahan kakao yang tepat. Di wilayah Indonesia lain, beberapa PkM memberikan materi pemanfaatan kakao menjadi selai

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

cokelat (Nadhifah Aprillia & Suryadarma, 2020), sediaan bahan pangan fungsional (Rosniati, 2018), cokelat batang dan bubuk (Kadju, 2022; Singapurwa et al., 2024; Rahim et al., 2021). Salah satu produk dari biji kakao yang banyak dikonsumsi adalah cokelat. Pada program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Pugung Raharjo, pembuatan cokelat hitam dan cokelat susu dilakukan berdasarkan prinsip teknologi pangan dibanding dengan PkM-PkM lain yang telah disebutkan sehingga menghasilkan cokelat dengan ukuran partikel yang lebih halus dan lebih dapat diterima konsumen. Terdapat beberapa cara dalam mengolah cokelat, salah satu diantara beberapa metode tersebut meliputi tahap-tahap seperti pencampuran beberapa bahan, pelembutan, penghalusan (*conching*), *tempering*, serta pencetakan. Pengolahan kakao yang tepat akan menghasilkan sensori cokelat yang baik, khususnya tahap *conching* dan *tempering* yang memengaruhi proses kristalisasi lemak kakao dan berkontribusi pada karakteristik fisik cokelat (Herdhiansyah et al., 2022). Namun, pengetahuan petani mengenai tahapan-tahapan tersebut cukup terbatas.

Di Desa Pugung Raharjo, belum terdapat juga badan usaha atau kelompok produktif yang dapat mengelola potensi yang sedemikian rupa. Industri rumah tangga pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat penting untuk dikembangkan menjadi produk unggulan Provinsi Lampung. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk mengembangkan proses pengolahan cokelat dan hasil sampingnya di Provinsi Lampung agar dapat meningkatkan produktivitas usaha. Potensi pengembangan budidaya maupun industri kakao sebagai bagian dari penggerak dari pertumbuhan ataupun distribusi pendapatan masih sangat terbuka dan cukup besar. Kurangnya pengolahan terhadap hasil pertanian dan perkebunan merupakan permasalahan yang membutuhkan kepakaran di bidang Pangan, Agroindustri, dan Kehutanan. Permasalahan ini harus segera diselesaikan untuk mendukung salah satu tujuan dari SDGs, khususnya tujuan ke-sembilan yang dibangun dengan tiga aspek utama yaitu industri, inovasi, dan infrastruktur.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada Senin, 27 Juli 2026 di Balai Desa Pugung Raharjo, Kecamatan Sekampung Udik, Kabupaten Lampung Timur. Peserta pada kegiatan ini sebanyak 36 orang yang terdiri dari perangkat desa, ibu PKK, dan petani kakao. Metode pelaksanaan dirancang dalam empat tahap, yaitu identifikasi masalah dan kebutuhan mitra, perancangan materi dan instrumen, pelaksanaan sosialisasi, evaluasi hasil kegiatan dan tindak lanjut.

Tahap pertama yaitu tahap identifikasi masalah dan kebutuhan mitra yang dilakukan berdasarkan laporan KKN sebelumnya pada Desa Pugung Raharjo sebagai desa mitra dan melakukan observasi awal. Tim lalu menganalisis situasi yang ada di Desa Pugung Raharjo dan mengidentifikasi masalah yang terjadi. Setelah itu, tim merancang solusi berbasis teknologi dan inovasi sesuai kebutuhan dan kapasitas mitra. Tim melakukan diskusi dengan pihak mitra untuk mengonfirmasi masalah tersebut. Diskusi dilakukan sebanyak dua kali secara luring dan dibantu koordinasinya oleh sekretaris desa Pugung Raharjo. Saat diskusi, masalah mitra berupa pengolahan kakao yang masih minim sehingga hilirisasi produk kakao dipilih menjadi fokus utama pengabdian.

Berdasarkan hasil identifikasi masalah, tim PkM menyusun materi yang mencakup pemrosesan kakao menjadi cokelat yang meliputi proses fermentasi, pengeringan, penyangraian, pembuatan lemak kakao, *conching*, dan *tempering*. Materi disusun secara kontekstual dengan mempertimbangkan bahan dan aktivitas yang umum digunakan pada pembuatan cokelat. Tim PkM mempersiapkan dan menguji coba hal yang akan dilakukan di desa mitra, seperti pembuatan cokelat batang. Selain itu, tim PkM merangkum kembali materi mengenai kemasan, dan pemasaran. Pendampingan pengembangan produk hasil pertanian dan perkebunan ditargetkan pada anggota Gapoktan KTH dan ibu-ibu PKK yang non-produktif secara ekonomi, namun saat pelaksanaan terdapat berbagai pihak yang mengikuti PkM, yaitu perangkat desa, ibu PKK, petani kakao, KTH, bahkan perangkat kecamatan. Evaluasi pengetahuan dilakukan menggunakan instrumen pre-test dan post-test. Soal pre-test diberikan sebelum dilakukan diskusi sedangkan soal post-test diberikan setelah dilakukan sosialisasi dan diskusi (Ulfa et al., 2024). Instrumen terdiri atas 7 soal pilihan

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

benar/salah. Nilai dikonversi berdasarkan persentase jawaban benar dari keseluruhan peserta. Pretest dan posttest menggunakan indikator penilaian yang sama sehingga perubahan skor dapat digunakan untuk menggambarkan perubahan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pemberian pretest kepada seluruh peserta untuk memperoleh gambaran awal peserta mengenai proses produksi cokelat. Pretest dikerjakan secara individual sebelum penyampaian materi. Selanjutnya, tim PkM menyampaikan materi melalui metode ceramah interaktif yang kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan cokelat dengan alat dan bahan yang telah disiapkan. Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab untuk mengklarifikasi konsep serta menghubungkan materi dengan pengalaman peserta. Posttest juga dilakukan setelah materi dan pelatihan disampaikan. Jumlah peserta kegiatan yang mengikuti pretest dan posttest secara lengkap yaitu 36 peserta. Untuk pembuatan cokelat batang, metode tersebut meliputi tahap-tahap seperti pencampuran beberapa bahan, pelembutan, penghalusan (*conching*), *tempering*, serta pencetakan. Bahan-bahan yang biasa digunakan untuk membuat cokelat antara lain liquor kakao, gula halus, susu, lemak kakao. Semua bahan tersebut dicampur sesuai dengan perbandingan yang diinginkan. Dalam memproduksi cokelat bubuk sangat berperan penting untuk menghasilkan cokelat yang baik. Materi tentang kemasan juga disampaikan pada sosialisasi.

Setelah rangkaian kegiatan pengabdian selesai, maka selanjutnya tim melakukan evaluasi hasil kegiatan. Indikator keberhasilan kegiatan ditetapkan sebelum pelaksanaan kegiatan. Kegiatan dinyatakan mencapai tujuan jika: (1) seluruh peserta memperoleh pengalaman pembelajaran mengenai pengolahan kakao menjadi cokelat; dan (2) terhadi peningkatan rata-rata posttest dibandingkan dengan pretest. Tindak lanjut dilakukan melalui penyampaian rekomendasi materi dan hasil evaluasi kegiatan juga dapat digunakan oleh petani sebagai gambaran produk yang dapat dibuat dan dikembangkan sebagai hilirisasi produk kakao.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Pugung Raharjo merupakan mitra kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang terletak di Kecamatan Sekampung Udik, Kabupaten lampung Timur. Kegiatan ini merupakan bagian dari program Pengabdian kepada Masyarakat dengan topik "Optimalisasi Produk Cokelat Menjadi Produk Unggulan di Desa Pugung Raharjo" dengan skema PkM berbasis kepakaran. Acara dilakukan di Balai Desa Pugung Raharjo, Kecamatan Sekampung Udik, Kabupaten Lampung Timur pada hari Senin, 27 Juli 2026 dan dihadiri oleh 36 orang peserta yang terdiri dari perangkat kecamatan, perangkat desa, Kelompok Tani Hutan (KTH), ibu-ibu PKK, serta petani kakao setempat. Kegiatan tersebut menghadirkan penerapan ilmu pengetahuan langsung kepada masyarakat, khususnya petani kakao yang selama ini menjual hasil panen dalam bentuk bahan mentah dengan nilai jual relatif rendah. Kakao yang selama ini hanya dijual dalam bentuk biji mentah sebenarnya memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk cokelat bernilai tambah sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi petani kakao dan menjadi produk unggulan Desa Pugung Raharjo.

Dokumentasi pelaksanaan kegiatan terdapat pada Gambar 1. Sosialisasi diawali dengan pemaparan potensi Desa Pugung Raharjo yang memiliki wilayah yang cukup subur. Selain itu, tim turut memaparkan tahapan pengolahan kakao menjadi cokelat, mulai dari fermentasi untuk membentuk cita rasa yang lebih kaya, pengeringan biji kakao sehingga kadar airnya menurun, penyangraian (*roasting*) biji kakao untuk membentuk senyawa volatil, pemisahan sebagian lemak biji kakao, penghalusan biji kakao (*conching*) sehingga menghasilkan pasta kakao yang lebih halus, *tempering* yang berpengaruh terhadap proses kristalisasi cokelat, pencetakan, hingga proses pengemasan dan pemasaran menjadi produk cokelat yang siap diedarkan. Demonstrasi pembuatan cokelat secara langsung juga dilakukan untuk memberikan pemahaman praktis kepada peserta agar dapat diterapkan secara mandiri di lingkungan rumah tangga maupun kelompok usaha.

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license



Gambar 1. Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Cokelat

Evaluasi hasil kegiatan dilakukan menggunakan pre-test dan post-test yang terdiri dari tujuh soal benar dan salah. Pemahaman peserta dinilai dari persentase jawaban benar terhadap keseluruhan peserta. Persentase yang dilaporkan digambarkan melalui perubahan persentase rata-rata dengan menggunakan statistika deskriptif dan tidak digunakan sebagai ukuran signifikansi statistik. Secara keseluruhan, pemahaman peserta meningkat dari 77,37% menjadi 94,43% atau mengalami peningkatan sebesar 17,06%. Hasil evaluasi dengan lebih lengkap ditunjukkan oleh Tabel 1.

Tabel 1. Pemahaman Peserta pada Sosialisasi Pembuatan Cokelat di Desa Pugung Raharjo

No	Pertanyaan	% Jawaban Benar Pretest	% Jawaban Benar Posttest	% Peningkatan Jawaban Benar
1	(B/S) Kualitas cokelat hanya ditentukan oleh proses fermentasi, sedangkan proses lainnya tidak berpengaruh.	0	83,3	83,3
2	(B/S) Salah satu tujuan penyangraian adalah membentuk aroma dan cita rasa khas cokelat.	94,4	100	5,6
3	(B/S) Cocoa butter ditambahkan agar cokelat lebih lembut, mengilap, dan mudah dicetak.	91,7	100	8,3
4	(B/S) Proses conching membuat adonan cokelat menjadi tidak tercampur dengan rata	69,4	83,3	13,9
5	(B/S) Salah satu tujuan tempering adalah mencegah fat bloom pada cokelat.	86,1	94,4	8.3
6	(B/S) Pengemasan yang menarik dan strategi pemasaran yang tepat dapat meningkatkan daya saing produk cokelat.	100	100	0
7	(B/S) Desa Pugung Raharjo hanya memiliki potensi budidaya kakao saja	100	100	0

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

Berdasarkan Tabel 1, pengetahuan mengenai proses penentuan kualitas cokelat kurang diketahui oleh peserta sebelum sosialisasi dilakukan. Hal ini dikarenakan petani kakao di desa Pugung Raharjo hanya menjual kakao dalam bentuk biji kakao yang meliputi proses pemanenan, fermentasi, dan pengeringan. Peserta tidak terlalu mengetahui tahapan-tahapan yang tepat saat pengolahan biji kakao menjadi cokelat. Hal ini juga terkait dengan pertanyaan selanjutnya mengenai penyangraian, ekstraksi lemak kakao, *conching*, dan *tempering* dimana bahasa-bahasa pangan tersebut masih kurang diketahui oleh masyarakat. Namun, pengetahuan masyarakat mengenai proses ekstraksi lemak kakao, *conching*, dan *tempering* sebagian besar telah dijawab dengan benar oleh peserta kegiatan. Namun, hal ini diduga cukup bias karena indikator yang digunakan hanya berupa soal benar dan salah sehingga perserta dapat menjawab dengan acak jika tidak mengetahui proses sebenarnya. Selanjutnya, pertanyaan mengenai pengemasan dan potensi budidaya dijawab dengan baik oleh peserta saat pre-test dilakukan dengan semua jawaban benar. Hal ini dikarenakan pertanyaan yang ditanyakan berupa perspektif kemasan dari sisi konsumen dan potensi budidaya di Desa Pugung Raharjo dimana masyarakat desa lebih memahami hal tersebut.

Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan, pemahaman masyarakat mengenai pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat siap konsumsi menjadi lebih tinggi. Peningkatan tertinggi terjadi pada pemahaman mengenai kualitas cokelat yang dihasilkan. Hal ini terjadi karena peserta telah mengikuti pemaparan dan pelatihan dari tim PkM serta telah membandingkan karakteristik cokelat yang diolah dengan tepat dan kurang tepat. Secara keseluruhan, peningkatan pengetahuan ini tidak sebesar peningkatan pemahaman dan keterampilan pada PkM oleh Singapurwa et al., (2024) mengenai peningkatan kualitas produk cokelat di Kecamatan Jembrana, Bali yang mendapatkan kenaikan pemahaman dan keterampilan sebesar 45%. Hal ini dikarenakan pengetahuan masyarakat yang dilakukan oleh tim telah cukup tinggi berdasarkan indikator pretestnya.

Beberapa proses berperan penting dalam peningkatan kualitas cokelat yang dapat dihasilkan oleh mitra. Berdasarkan Herdhiansyah et al., (2022), terdapat beberapa proses dalam pengolahan biji kakao menjadi cokelat batang. Biji kakao yang telah dipanen dikeringkan terlebih dahulu. Suhu pengeringan penting diatur karena berpengaruh nyata terhadap beberapa parameter mutu kakao (Ifmalinda et al., 2023; Waluyo et al., 2021). Metode pengeringan juga berpengaruh terhadap kualitas biji kakao (Sari et al., 2025). Setelah biji kakao kering, penyangraian dilakukan menggunakan mesin lalu biji didinginkan. Biji kakao yang telah dingin lalu dikupas kulitnya sehingga menjadi nib, digiling menjadi pasta kasar menggunakan stone mill dan pasta halus menggunakan ball mill, lalu dicampur dengan bahan lain sesuai tujuan. Penambahan emulsi juga dilakukan saat penghalusan lalu dilanjutkan dengan proses tempering untuk menstabilkan kristal lemak. Adonan cokelat selanjutnya dicetak, didinginkan, dan dikemas.

Pihak mitra sangat mendukung kegiatan ini, yang dibuktikan dengan perwakilan dari perangkat desa dan perangkat kecamatan. Tempat sosialisasi yang difasilitasi, keterlibatan peserta, serta diskusi yang interaktif turut mendukung keberhasilan PkM ini. Namun, PkM ini masih memiliki keterbatasan. Peningkatan yang diukur hanya berupa pengetahuan, belum berupa perubahan sikap, perilaku, dan praktik dari para peserta (Kurniawan et al., 2026). Oleh karena itu, hasil kegiatan PkM ini lebih condong menunjukkan pemahaman peserta mengenai pengolahan cokelat batang, belum terdapat langkah nyata keberlanjutan program. Evaluasi dan tindak lanjut akan dilakukan dalam beberapa bulan ke depan untuk melihat keberlajutan program.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) tentang pengolahan biji kakao menjadi cokelat batangan menunjukkan terdapat peningkatan pemahaman peserta dengan persentase peningkatan sebesar 17,06% secara keseluruhan. Sebagian besar pemahaman mengenai proses pengolahan cokelat meningkat, khususnya mengenai kualitas produk cokelat, penyangraian biji kakao, penghalusan menjadi pasta kakao, dan proses *tempering*. Dukungan fasilitas dari pihak mitra sangat memiliki dampak terhadap berjalannya kegiatan ini dengan memfasilitasi tempat sosialisasi, pencarian

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

peserta PkM, dan diskusi yang berjalan lancar dengan berbagai pihak. Namun, kegiatan hanya mengukur aspek pengetahuan, belum sampai sikap, perilaku, dan praktik. Oleh karena itu, keberlanjutan program dan upaya tindak lanjut penting untuk dilakukan secara berkala.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Institut Teknologi Sumatera (Itera) yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui skema Hibah Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2026 skema Pemberdayaan Masyarakat Lingkup Kepakaran dengan nomor kontrak 2270bb/DST/IT9.2.1/PT.01.03/2026 sehingga pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Aprillia, D. N., & Suryadarma, P. (2020). Pemanfaatan biji kakao dalam pembuatan olahan selai cokelat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat, 2*(3), 445 – 450. https://journal.ipb.ac.id/index.php/pim/article/view/31308

Badan Pusat Statistik. (2024a). Kabupaten Lampung Timur dalam angka. Sukadana(ID): Kabupaten Lampung Timur. https://lampungtimurkab.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/cfc5a196d5dd225ad3ea900c/kabupaten-lampung-timur-dalam-angka-2024.html

Badan Pusat Statistik. (2024b). Sekampung Udik kecamatan dalam angka. Sukadana(ID): Kabupaten Lampung Timur. https://lampungtimurkab.bps.go.id/id/publication/2024/09/26/e2d229f1b93e8661d4765664/kecamatan-sekampung-udik-dalam-angka-2024.html

Bahri, S., Masuku, M. A., & Salim, A. (2021). Karakteristik biji kakao kering *(Theobroma cacao L)* hasil perkebunan petani kakao di Kecamatan Oba, Kota Tidore Kepulauan. *Cannarium (Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian), 19*(1), 18 - 36. https://doi.org/10.33387/cannarium.v19i1.3400

Dianawati, Nastiti, S. I., Ismayana, A., Djatna, T., & Yuliasih, I. (2023). Measuring Indonesian cocoa agroindustry competitiveness from a global value chain perspective. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan,* 17(2), 133-156. https://doi.org/10.55981/bilp.978

Hadinata, S., & Merry Marianti, M. (2020). Analisis dampak hilirisasi industri kakao di Indonesia. *Jurnal Akuntansi*, *12*(1), 99–108. https://doi.org/10.28932/jam.v12i1.2287

Herdhiansyah, D., Pangerang, A. M. R., Sakir, Asriani. (2022). Kajian proses pengolahan cokelat batangan (*chocolate bar*) di PT XYZ di Kota Kendari-Sulawesi Tenggara. In *AGRITECH, 24*(1), 28 – 34. https://doi.org/10.30595/agritech.v24i1.9736

Ibnu, M. (2022). Mencapai produksi kakao berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal AgribiSains, 8*(2), 22 – 33. https://doi.org/10.30997/jagi.v8i2.6200

Ifmalinda, I., Saputra, E., & Cherie, D. (2023). Pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu kakao (*Theobroma cacao* L.) varietas klon BL 50 pasca fermentasi. *TEKNOTAN*, *17*(2), 105. https://doi.org/10.24198/jt.vol17n2.4

Izzatin, N. R., Durroh, B., & Masahid. (2023). Analysis of Indonesian cocoa export competitiveness in international market. *Agro Bali*, *6*(2), 337–349. https://doi.org/10.37637/ab.v6i2.1266

Kadju, T., Pare, K. O. J., Sanbein, M. A. S., Mbejo, M. G. B., Bae, A. S. D. P., Sareng, K. S. K., et al. (2022). Pemanfaatan biji kakao dalam pembuatan olahan cokelat di Desa Kotowuji Barat. *Jurnal JPPMI, 1*(5), 11 – 15. https://doi.org/10.55542/jppmi.v1i5.356

Kurniawan, R., Anggraini, Y., Soedarmanto, I., Husniah, T. A., Agustianti, A. E., Natan, D., Gea, S., Santoso, P., Ashari, A., Pratama, Y. A., Kurniawan Almansyur, A., & Murwatiningsih, N. (2026). Pengenalan simbol simbol bahan berbahaya dan beracun (B3) di SMA Muhammadiyah Ahmad Dahlan Metro. https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i8.5238

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

Rahim, A., Hutomo, G. S., Shahabuddin, Ismail, & Farid. (2021). Diversifikasi produk olahan kakao melalui program pengembangan desa mitra di Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong. *Abditani, 3*(2), 57 – 62. https://doi.org/10.31970/abditani.v3i2.47

Rahmadona, L., Nauly, D., & Putri, D. I. (2023) Analisis daya saing kakao olahan Indonesia di negara tujuan utama dunia. *Jurnal Agrosains dan Teknologi, 8*(1): 40 – 47. https://doi.org/10.55981/bilp.978

Ramlah, S., Yumas, M. (2017). Pengaruh formulasi dan asal biji kakao fermentasi terhadap mutu dan citarasa dark chocolate. *Jurnal Industri Hasil Perkebuunan, 12*(1), 58 – 75. https://doi.org/10.33104/jihp.v12i1.2806

Rosniati, & Kalsum. (2018). Pengolahan kakao bubuk dari biji kakao fermentasi dan tanpa fermentasi sebagai sediaan bahan pangan fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 13*(2), 107 – 116. https://doi.org/10.33104/jihp.v13i2.4157

Sabahannur, S., Syam, N., Ervina. (2023). Mutu fisik dan kimia biji kakao (*Theobroma cacao* L.) pada beberapa jenis klon. *Jurnal Agrotek, 7*(2), 99 – 107. https://doi.org/10.33096/agrotek.v7i2.347

Sari, D. I. P., Purwanto, E. H., Aunillah, A., & Rosidah, U. (2025). Physicochemical characteristics of cocoa nibs with various types of fermentation and puffing gun roasting method. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *36*(1), 65–74. https://doi.org/10.6066/jtip.2025.36.1.65

Singapurwa, N. M. A. S., Nursini, N. W., Suariani, L., Sudewa, I. K. A., Laksmi, A. A. A. K. M., et al. (2024). Optimasi pemanfaatan peralatan pengolahan kakao untuk meningkatkan kualitas produk cokelat di Desa Asahduren, Kecamatan Jembrana, Bali. Dalam Proceeding Senadimas Undiksha Vol. 9 No. 1. https://eproceeding.undiksha.ac.id/index.php/SENADIMAS/article/view/956

Ulfa, M. N., Talitha, Z. A., Marvie, I., & Wahyuningtyas, A. (2024). Edukasi pengolahan pangan guna mengurangi prevalensi KEK dan anemia pada siswi di SMAN 1 Seputih Agung. *Teknokreatif, 4*(2), 53 – 58. https://doi.org/10.35472/teknokreatif.v4i2.1113

Waluyo, S., Saputra, T. W., & Permatahati, N. (2021). Mempelajari karakteristik fisik biji kakao (*Theobrema cacao* L.) pada suhu pengeringan yang berbeda. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, *10*(2), 200-208. https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i2.200-208

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license