

## IDENTIFIKASI PERMASALAHAN DAN PENGELOLAAN IKM PENGOLAHAN KAKAO KOTA PALOPO

Ratri Retno Utami<sup>1</sup>, Wahyuni<sup>2</sup>, Arni Pratama<sup>3</sup>, Wiyanto Phillipus Tangkin<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup>Balai Besar Industri Hasil Perkebunan, Kementerian Perindustrian, Indonesia  
<sup>1</sup>[ratri.retno.u@gmail.com](mailto:ratri.retno.u@gmail.com), <sup>2</sup>[wahyunibakri24@gmail.com](mailto:wahyunibakri24@gmail.com), <sup>3</sup>[pratama.arni88@gmail.com](mailto:pratama.arni88@gmail.com),  
<sup>4</sup>[wiyantophilipus@gmail.com](mailto:wiyantophilipus@gmail.com)

---

### ABSTRAK

---

**Abstrak:** Kota Palopo, Sulawesi Selatan mempunyai Unit Pelaksana Teknis Daerah di Kawasan Industri Palopo (KIPA) yang terdiri dari UPT pengolah sawit, kakao, sagu, pembibitan ternak ayam dan snack “Zaro”. KIPA dibangun dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan daerah Kota Palopo. Tetapi UPTD tersebut mempunyai masalah yang menyebabkan tidak beroperasinya kegiatan pengolahan komoditas potensi di Kota Palopo. Ruang lingkup kegiatan ini adalah melakukan identifikasi masalah pada UPTD dan IKM pengolah kakao serta memberikan solusi atas permasalahan, salah satunya dengan pelatihan pembuatan minuman cokelat rempah. Identifikasi masalah dilakukan melalui observasi dan wawancara. Identifikasi masalah diperlukan untuk menyusun rekomendasi strategi pengelolaan UPTD di Kota Palopo. Salah satu rekomendasi strategi adalah melakukan peningkatan kemampuan SDM yaitu dengan pelatihan. Hasil dari kegiatan pelatihan ini adalah peserta mampu mengolah minuman cokelat rempah, terbentuknya 4 kelompok usaha, dan sampai sekarang kelompok tersebut melakukan produksi secara kontinu. BBIHP tetap melakukan kegiatan pendampingan IKM serta membantu proses pemasaran. Kegiatan ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Kota Palopo.

**Kata Kunci:** Palopo; Permasalahan; Kakao; Pelatihan; UPTD; IKM

**Abstract:** *Kota Palopo, South Sulawesi has a Regional Technical Implementation Unit (RTIU) in Palopo Industrial Area (PIA) consisting of palm oil processing, cocoa, sago, poultry breeding, and snack "Zaro". PIA was built with the goal to increase the revenue of Palopo. But they had a problem that resulted in the operation of potential commodity processing activities in Palopo. The scope of this activity is to identify problems in the RTIU and SMEs processing cocoa and provide solutions to the problem, one of them with the training of chocolate spices drink making. The identification of the issue is done through observation and interviews. Problem identification is required to develop the recommendation for the RTIU management strategy in Palopo. One of the strategic recommendations is to improve human resources capability, namely with training. The result of this training activity is that participants are able to process chocolate spice drinks, the formation of 4 business groups, and until now the group carried out continuous production. BBIHP continues to conduct IKM assistance activities as well as assist the marketing process. This activity can increase the income of the people of Palopo City.*

**Keywords:** Palopo; Problems; Cocoa; Training; RTIU; SMEs



**Article History:**

Received: 02-09-2020  
Revised : 01-10-2020  
Accepted: 08-10-2020  
Online : 15-11-2020



*This is an open access article under the  
CC-BY-SA license*

## A. LATAR BELAKANG

Kota Palopo secara geografis terletak antara 2°53'15"-3°04'08" Lintang Selatan dan 120°03'10"-120°14'34" Bujur Timur. Di sebelah Utara, Kota Palopo berbatasan dengan Kecamatan Walenrang Kabupaten Luwu, sebelah Timur berbatasan dengan Teluk Bone, sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Bua Kabupaten Luwu dan sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Tondon Nanggala Kabupaten Toraja Utara. Kota Palopo memiliki luas wilayah sekitar 247,52 km<sup>2</sup> yang terbagi atas 9 kecamatan dan 48 kelurahan (BPS, 2020a). Pertumbuhan riil ekonomi Kota Palopo dalam 3 tahun terakhir mengalami perlambatan. Pada tahun 2017 berada pada angka 7,17%, tahun 2018 sebesar 7,52% dan 2019 sebesar 6,75%. Perlambatan pertumbuhan ekonomi ini disebabkan oleh menurunnya kontribusi sektor perdagangan besar dan eceran dari tahun ke tahun di Pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) pada tingkat regional (Provinsi/Kabupaten/Kota) yang menggambarkan kemampuan suatu wilayah untuk menciptakan nilai tambah pada waktu tertentu (BPS, 2020b).

Salah satu strategi Kota Palopo untuk meningkatkan PDRB adalah membangun Kawasan Strategis Kota (KSK) yang meliputi kawasan strategis dari sudut kepentingan pertumbuhan ekonomi, sosial budaya serta fungsi dan daya dukung lingkungan hidup (Pemerintah Kota Palopo, 2012). KSK dari sudut kepentingan pertumbuhan ekonomi yaitu Kawasan Industri Palopo (KIPA), merupakan kawasan peruntukan industri besar dan sedang untuk industri pengolahan dan manufaktur serta pergudangan terpadu ditetapkan di Kelurahan Maroangin, Kecamatan Telluwanua. KIPA hingga saat ini terus dibenahi dengan dilengkapi sarana dan prasarana pendukung demi pengembangan sentra industri di Kota Palopo (Pemerintah Kota Palopo, 2015).

Hasil perkebunan utama dari Palopo antara lain kelapa sawit dan biji kakao (Priharsanto *et al.*, 2014). Industri kakao, salah satu sektor hasil perkebunan memiliki potensi pertumbuhan yang besar di Indonesia karena didukung oleh sumber daya pertanian yang berlimpah dan permintaan domestik yang besar. Produksi kakao nasional pada tahun 2018 dan 2019 masing-masing sebesar 767.280 ton dan 783.978 ton (angka sementara). Sulawesi Selatan menyumbangkan kontribusi produksi biji kakao pada tahun 2018 dan 2019 masing-masing sebanyak 124.952 ton dan 118.775 ton (angka sementara) (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2019). Produksi kakao Indonesia, sekitar 70% dari keseluruhan produksi diekspor dalam bentuk biji, hal ini menyebabkan nilai tambah dari produk kakao tidak bisa dinikmati oleh petani serta masyarakat yang ada di daerah penghasil kakao (Susilowati *et al.*, 2013).

Kemampuan industri nasional, termasuk Sulawesi Selatan masih tergolong rendah dalam pengolahan kakao (Hasibuan *et al.*, 2012). Kapasitas terpasang nasional pada tahun 2014 sebesar 800.000 ton tetapi

industri baru bisa memaksimalkan produksi sebesar 400.000 ton (Yogatama, 2014). Kondisi ini seharusnya dimanfaatkan pemerintah untuk meningkatkan nilai tambah produk kakao melalui hilirisasi dan diversifikasi produk turunannya. Produk turunan kakao yang potensial untuk dikembangkan dimasa mendatang *cocoa liquor, cocoa cake, cocoa butter, cocoa powder*, makanan dan minuman olahan dari coklat (Luthan, 2014). Pabrik pengolahan kakao di Kota Palopo yaitu KUB Agung Madani Syariah telah memproduksi coklat (Pangerang *et al.*, 2010). Industri ini telah mampu menghasilkan produk setengah jadi hingga produk jadi berupa coklat batangan dan minuman coklat instan. Akan tetapi saat ini, industri pengolahan kakao di Palopo berhenti beroperasi karena tidak ada SDM yang mampu mengkoordinasi pelaksanaan kegiatan. Upaya pengembangan industri pengolahan kakao di Kota Palopo harus terus dilakukan, salah satunya dengan membangun industri pengolahan kakao. Selain itu, untuk menumbuhkan perekonomian dan meningkatkan pendapatan masyarakat Kota Palopo perlu untuk membentuk kelompok-kelompok usaha bersama yang bergerak dalam bidang diversifikasi produk olahan kakao di setiap daerah.

UPTD kota Palopo tidak lepas dari permasalahan yang memerlukan solusi penyelesaian. Permasalahan dapat disebabkan karena terbatasnya kualitas sumber daya manusia (SDM) industri yang dimiliki, disinilah diperlukan pembinaan dari pemerintah. Untuk mencapai hasil yang maksimal dalam proses pembinaan maka proses pembinaan ini perlu disesuaikan dengan akar permasalahan perusahaan pada khususnya dan permasalahan industri pada umumnya. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan (BBIHP) Kementerian Perindustrian (Kemenperin) menyelenggarakan pelatihan untuk meningkatkan kualitas SDM. Diharapkan dengan adanya pelatihan, para peserta dapat membuat kelompok usaha bersama untuk pengembangan industri kecil dan menengah (IKM). Selain menyelenggarakan pelatihan, BBIHP juga turut secara aktif mendukung reformasi birokrasi dengan menyelenggarakan pelayanan publik dalam bidang pengembangan industri baik secara lokal maupun nasional melalui penyediaan jasa layanan teknis dan teknologi meliputi litbang, pengujian, kalibrasi, sertifikasi, konsultasi, pelatihan dan Rancang Bangun Perencanaan Industri (RBPI) (BBIHP, 2020).

Industri pengolahan hasil perkebunan dan komoditi lain di Palopo tidak lepas dari permasalahan yang harus diselesaikan. Oleh karena itu diperlukan kajian permasalahan pada unit pelaksana teknis daerah di kota Palopo sehingga dapat diberikan rekomendasi solusi. Identifikasi permasalahan meliputi permasalahan proses pengolahan, SDM, serta sarana dan prasarana UPTD. Tujuan kegiatan ini adalah untuk melakukan identifikasi permasalahan di unit pelaksana teknis kota Palopo dan memberikan rekomendasi strategi pengelolaan UPTD dan IKM pengolahan kakao melalui pelatihan, perbaikan dan peningkatan proses, SDM dan

kualitas produk. Sasaran dari kegiatan ini adalah UPTD Kota Palopo serta masyarakat dan IKM Kota Palopo. Keluaran atau hasil yang diharapkan antara lain rekomendasi perbaikan pengelolaan UPTD, terbentuknya IKM untuk meningkatkan diversifikasi produk dan peningkatan kualitas produk sehingga sesuai dengan standar industri dan siap dikomersialisasikan. Penerima manfaat dari kegiatan ini antara lain UPTD Kota Palopo serta industri lain yang terkait, masyarakat Palopo dengan peningkatan nilai tambah produk yang akan berdampak pada PDRB, terbukanya lapangan kerja baru dan lahirnya wira usaha baru serta pemerintah dan instansi lain yang terkait.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan ini dimulai dengan identifikasi permasalahan UPTD Palopo. Tahap ini menggunakan peralatan antara lain daftar pertanyaan/kuesioner dan ATK. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan yang menggunakan peralatan antara lain blender, pisau, hand sealer, kemasan aluminium foil, spatula, wajan, kompor, LPG, kain saring, telenan, baskom, sendok, sikat, dan apron. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan untuk pelatihan antara lain bubuk kakao, gula, jahe, sereh, krimmer.

Kegiatan identifikasi permasalahan dan pengumpulan data dilakukan pada Desember 2019 di Kota Palopo di UPTD Pengolah Kakao. Identifikasi masalah dilakukan dengan pendekatan induktif dimana menekankan pada observasi/pengamatan lalu menarik kesimpulan dari pengamatan tersebut. Pengumpulan data dilakukan dengan survei dan wawancara. Responden dalam penelitian ini adalah pemangku kepentingan terkait. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Studi literatur dan dokumen serta wawancara dengan pihak terkait dilakukan selama identifikasi masalah. Setelah dilakukan identifikasi masalah, kemudian dirumuskan rekomendasi strategi pemecahan masalah. Salah satu rekomendasi adalah dengan melakukan pelatihan pengolahan minuman cokelat rempah. Pelatihan dilakukan pada Juli 2020 di IKM Ratona, Kelurahan Sampoddo Jl. Poros Makassar-Palopo. Pelatihan ini diikuti oleh 20 orang peserta dengan tetap menerapkan protokol Kesehatan. Maksud dan tujuan pelatihan ini adalah memberikan pelatihan Pengolahan Cokelat Rempah Sebagai Immunomodulator dalam masa pandemi Covid-19. Kegiatan ini bertujuan untuk menumbuhkan IKM dalam rangka pemulihan perekonomian Kota Palopo selama masa pandemi Covid-19. Kegiatan pelatihan meliputi tahapan proses yaitu: preparasi bahan baku dan pembantu serta peralatan, ekstraksi sari jahe-sereh, pemanasan gula dan sari jahe-sereh, setelah terjadi kristalisasi kemudian dimasukkan cokelat bubuk, dilakukan pendinginan dan pencampuran dengan krimmer. Minuman cokelat rempah disimpan selama semalam kemudian dilakukan pengemasan.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemerintah Kota Palopo mempunyai program “Siapa Mau Kerja Apa” dengan tujuan untuk menumbuhkan perekonomian di setiap desa (Akasseng, 2018). Berdasarkan hal ini rekomendasi strategi yang dapat dilakukan adalah mengoptimalkan fungsi UPTD pengolah kakao. UPTD dapat dikembangkan menjadi pabrik pengolahan kakao dengan produk setengah jadi berupa bubuk, lemak, dan pasta kakao. Kemudian produk setengah jadi tersebut digunakan untuk menyuplai bahan baku pada desa-desa atau kelompok-kelompok usaha pengolah kakao (IKM) untuk dilakukan diversifikasi produk. IKM pada desa-desa tersebut dikembangkan dengan prinsip *one village one product* (OVOP) (Wahyudi, 2017). Diversifikasi produk antara lain menjadi permen coklat (*milk* dan *dark chocolate*), minuman coklat, kosmetik, pengembangan produk kakao yang diintegrasikan dengan komoditi lain berbasis pangan lokal, dan lain-lain. Produk-produk diversifikasi ini kemudian dapat dipasarkan sebagai souvenir/oleh-oleh dan mendukung potensi wisata kota Palopo. Selain sebagai souvenir, produk juga dapat dipasarkan secara luas melalui sosial media. Konsep ini merupakan konsep pengembangan klaster IKM yang mengelola kakao menjadi berbagai jenis produk olahan, sekaligus sarana obyek wisata teknologi terpadu.

KUB Agung Madani Syariah yang merupakan IKM pengolahan kakao sudah tidak beroperasi selama 1 tahun karena tidak ada SDM yang berinisiatif melanjutkan kegiatan pengolahan kakao. Rekomendasi strategi adalah melakukan peningkatan kapabilitas dan kompetensi SDM melalui pelatihan pengolahan kakao dengan peserta dari UPTD maupun desa OVOP yang akan dikembangkan. Tujuan dari rekomendasi ini selain untuk meningkatkan kompetensi SDM juga untuk menumbuhkan IKM baru.

Berdasarkan rekomendasi ini, BBIHP dan Pemerintah Kota Palopo pada bulan Maret 2020 merencanakan untuk memulai kegiatan dengan pelatihan pengolahan biji kakao tetapi terhambat oleh situasi pandemi Covid-19 dengan diberlakukannya Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) (Kementerian Kesehatan, 2020). Setelah tidak diberlakukan lagi PSBB di Sulawesi Selatan, maka kegiatan dilanjutkan Kembali pelatihan pengolahan coklat rempah kerjasama Balai Besar Industri Hasil Perkebunan (BBIHP) dan Pemerintah Kota Palopo. Tujuan kegiatan adalah memberikan pelatihan pengolahan coklat rempah sebagai imunomodulator dalam masa pandemi Covid-19. Kegiatan ini bertujuan untuk menumbuhkan IKM dalam rangka pemulihan perekonomian Kota Palopo selama pandemi Covid-19 (Gambar 1).



**Gambar 1.** Pelatihan Pengolahan Minuman Cokelat Rempah

UPTD telah melaksanakan rekomendasi dari BBIHP dengan menghasilkan produk berupa kakao bubuk yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan minuman cokelat rempah (Gambar 2).



**Gambar 2.** Minuman Cokelat Rempah Produksi IKM Kota Palopo

Peserta pelatihan sangat antusias karena belum pernah memperoleh pelatihan diversifikasi produk olahan kakao berupa minuman cokelat jahe serih. Setiap komponen minuman cokelat jahe serih mempunyai manfaat bagi kesehatan. Cokelat mengandung senyawa aktif polifenol seperti katekin, epikatekin, quercetin dan lain-lain yang berfungsi sebagai antioksidan (Martínez *et al.*, 2012). Jahe secara ilmiah terbukti sebagai antimikrobia, antiseptik, dan mengurangi keluhan akibat influenza. Khasiat jahe ini disebabkan kandungan gingerol, zingiberin, dan shogaol (Pairul *et al.*, 2017). Serih mempunyai kandungan utama di dalamnya

yaitu sitronela dan geraniol yang bermanfaat sebagai antifungi, antibakteri dan antiinflamasi (Idawanni, 2016). Diharapkan dengan komposisi minuman coklat rempah (jahe dan sereh) ini dapat menjaga daya tahan tubuh untuk mencegah Covid-19.

Setelah pelatihan selesai, Walikota Palopo menginstruksikan untuk memproduksi sepuluh ribu sachet minuman coklat rempah (Gambar 3).



**Gambar 3.** Penutupan Pelatihan oleh Walikota Palopo

Menindaklanjuti hal tersebut, pemerintah kota Palopo membentuk 4 Kelompok Usaha Bersama/KUB (yang terdiri masing-masing sebanyak 5 orang). Setiap kelompok dilengkapi dengan sarana dan prasarana mulai dari bahan baku, peralatan, ijin PIRT, dan lain-lain. Analisis tekno ekonomi telah dilakukan dengan harga pokok produksi sebesar Rp 5.000.- per *sachet*.

Saat ini kelompok usaha bersama masih memproduksi minuman coklat rempah dengan suplai bahan baku kakao bubuk dari UPTD Kota Palopo. BBIHP sampai saat ini masih mendampingi kegiatan ini dan kedepannya membantu dalam pemasaran, serta perlu melakukan kegiatan optimalisasi dan efisiensi produksi untuk menekan harga pokok produksi.

#### **D. SIMPULAN DAN SARAN**

Identifikasi permasalahan UPTD dan IKM pengolah coklat telah dilakukan dengan rekomendasi berupa pelatihan pengolahan kakao. Pelatihan Pengolahan Cokelat Rempah Kerjasama Balai Besar Industri Hasil Perkebunan dan Pemerintah Kota Palopo telah dilakukan. Hasil pelatihan antara lain peserta pelatihan mampu mengolah minuman coklat rempah dan terbentuk kelompok pengolah coklat sebanyak empat KUB pengolah coklat. Saat ini proses produksi masih berlangsung dan BBIHP tetap melakukan kegiatan pendampingan kelompok usaha.

Saran yang dapat diberikan antara lain UPTD Kota Palopo harus menjamin pasokan bahan baku bubuk coklat secara kontinu tersedia untuk IKM pengolah coklat. BBIHP harus mendampingi penumbuhan IKM dengan membantu pemasaran. Selain itu perlu adanya kegiatan pelatihan dan penumbuhan IKM berbasis diversifikasi produk yang lain untuk mewujudkan OVOP.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Balai Besar Industri Hasil Perkebunan dan Pemerintah Kota Palopo yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Akasseng. (2018). *Genjot Program "Siapa Mau Kerja Apa."* Palopo Pos. <https://palopopos.fajar.co.id/2018/12/12/genjot-program-siapa-mau-kerja-apa/>
- BBIHP. (2020). *Profil*. <http://bbihp.kemenperin.go.id/>
- BPS. (2020a). *Kota Palopo Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik.
- BPS. (2020b). *Produk Domestik Regional Bruto Kota Palopo Menurut Pengeluaran 2015-2019*. Badan Pusat Statistik.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2019). *Statistik Perkebunan Indonesia 2018-2020 "Kakao."* Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian. <https://drive.google.com/file/d/1DS216BeHGrSMRwVazDzxfrfZ9SLpPp/view>
- Hasibuan, A. M., Nurmalina, R., & Wahyudi, A. (2012). Pengaruh Pencapaian Kebijakan Penerapan Bea Ekspor dan Penerimaan Petani Kakao (Suatu Pendekatan Dinamika Sistem). *Buletin RISTRIS, Juli*, 157–170.
- Idawanni. (2016). *Serai Wangi, Tanaman Penghasil Atsiri Yang Potensial*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/712-serai-wangi-tanaman-penghasil-atsiri-yang-potensial>
- Kementerian Kesehatan. (2020). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/Menkes/257/2020 Tentang Penetapan Pembatasan Sosial Berskala Besar di Wilayah Kota Makassar Provinsi Sulawesi Selatan dalam Rangka Percepatan Penanganan Corona Virus Disease 2019 (Covid-19). In *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia: Vol. Nomor 9*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Luthan, M. Z. (2014). *Analisis Kelayakan Bisnis Pengolahan Coklat dengan Contoh Kasus Alania Chocolava*. Institut Pertanian Bogor.
- Martínez, R., Torres, P., Meneses, M. A., Figueroa, J. G., Pérez-Álvarez, J. A., & Viuda-Martos, M. (2012). Chemical, technological and in vitro antioxidant properties of cocoa (*Theobroma cacao* L.) co-products. *Food Research International*, 49(1), 39–45. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.08.005>
- Pairul, P. P. B., Susianti, & Nasution, S. H. (2017). Jahe ( *Zingiber Officinale* ) Sebagai Anti Ulserogenik. *Medula*, 7(5), 42–46.
- Pangerang, F., Bilang, M., & Laga, A. (2010). *Pengaruh Penambahan Susu Kedelai dan Gula Berkalori Rendah untuk Produk Coklat Truffle Sebagai Pangan Fungsional*. 1–14.
- Pemerintah Kota Palopo. (2012). *Peraturan Daerah Kota Palopo Nomor 9 Tahun 2012 Tentang Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kota Palopo Tahun 2012 – 2032* (pp. 1–106). Pemerintah Kota Palopo.
- Pemerintah Kota Palopo. (2015). *Prioritas dan Sasaran Pembangunan Daerah*



- Tahun 2015*. Pemerintah Kota Palopo.
- Priharsanto, I., Muhidong, J., Tenriawaru, A. N., Pertanian, J. T., Pertanian, F., & Hasanuddin, U. (2014). *Komoditas Kakao di Kabupaten Luwu Utara*.
- Susilowati, Munandar, S., & Edahwati, L. (2013). Pemanfaatan Lignin dari Limbah Kulit Buah Kakao Menjadi Perekat. *Jurnal Teknik Kimia*, 8(1), 22–26.
- Wahyudi, A. (2017). *Evaluasi Implementasi Program OVOP Dalam Pengembangan IKM Gerabah di Kasongan*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Yogatama, B. K. (2014, September). Investor asing tergoda manis bisnis coklat. *Kontan*, 9. <https://industri.kontan.co.id/news/investor-asing-tergoda-manis-bisnis-coklat?>