

PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA MELALUI PELATIHAN MEMBUAT MAKANAN SNACK BERBAHAN DASAR COKELAT

Sofia¹⁾, Diana Fauziah²⁾, Dyah Ayu Savitri³⁾

¹⁾Program Studi Penyuluhan, Fakultas Pertanian, Universitas Jember, Jember, Jawa Timur, Indonesia

²⁾Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jember, Jember, Jawa Timur, Indonesia

³⁾Program Studi Perkebunan, Fakultas Pertanian, Universitas Jember, Jember, Jawa Timur, Indonesia

Corresponding author : Sofia
E-mail : sofia.faperta@unej.ac.id

Diterima 01 Agustus 2022, Direvisi 15 Juni 2023, Disetujui 15 Juni 2023

ABSTRAK

Desa Jambewangi merupakan desa penghasil kakao tertinggi di Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi. Biji kakao dapat diolah menjadi produk setengah jadi maupun produk yang siap saji dengan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah yang pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Saat ini di desa Jambewangi ini telah dirintis destinasi wisata baru, dengan konsep wisata edukasi berbasis tanaman kakao di bawah binaan Kelompok Riset Cocoa Innovation and Community Development (Coindev) Universitas Jember. Untuk mendukung kegiatan tersebut, pemberdayaan wanita melalui pelatihan membuat makanan snack berbahan dasar cokelat menjadi produk siap saji sangat diperlukan. Kegiatan pengabdian kemitraan ini dilakukan pada bulan Juli hingga Oktober 2021 dengan metode Participatory Action Research (PAR) dalam satu komunitas sosial masyarakat untuk meningkatkan kemampuan dan partisipasi wanita dalam pengolahan kakao di bagian hilir. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan serangkaian tahapan yaitu 1) persiapan dan observasi, 2) pelaksanaan kegiatan, 3) monitoring dan evaluasi. Skenario yang dipakai dalam program pengabdian ini adalah belajar sambil berbuat (learning by doing) dengan melaksanakan kegiatan 1) ceramah dan diskusi kelompok, 2) praktek membuat chocolate bar, brownish chocolate, dan chocolate praline, 3) praktek membuat kemasan yang artistik dan memiliki nilai jual yang tinggi, 4) praktek membuat strategi pemasaran untuk meningkatkan omset penjualan. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan membuat makanan snack berbahan dasar cokelat menunjukkan bahwa kegiatan ini memberikan dampak positif yakni menumbuhkan wirausaha baru dan kesempatan kerja bagi penduduk Desa Jambewangi. Selain itu mayoritas peserta menyatakan sangat puas. Lebih lanjut, kegiatan pendampingan terhadap wirausaha baru ini perlu dilakukan secara berkesinambungan sehingga makanan snack berbahan dasar cokelat ini menjadi produk unggulan di Desa Jambewangi khususnya dan Kabupaten Banyuwangi pada umumnya.

Kata kunci: pemberdayaan wanita; pengolahan biji kakao; bubuk cokelat; lemak cokelat; brownish; praline.

ABSTRACT

Jambewangi Village is the largest cocoa bean producing village in Sempu sub-district, Banyuwangi district. Cocoa beans can be processed into semi-finished products or ready-to-eat products with the aim of increasing added value which will ultimately increase people's income and welfare. Currently, in Jambewangi village, a new tourist destination has been pioneered, with the concept of cocoa-based educational tourism under the guidance of Research Group on Cocoa Innovation and Community Development (Coindev), University of Jember. To support these activities, women's empowerment through training to make chocolate-based snacks into ready-to-eat products is very much needed. This community service activity was carried out from July to October 2021 using the Participatory Action Research (PAR) method in a social community to increase the ability and participation of women in downstream cocoa processing. Service activities were carried out in a series of stages, namely 1) preparation and observation, 2) implementation of activities, 3) monitoring and evaluation. The scenarios used in this partnership service program were learning by doing with carrying out some activities: 1) lectures and group discussions, 2) the practice of making chocolate bars, brownish chocolate, and chocolate pralines, 3) the practice of making artistic package having high selling value, 4) the practice of making marketing strategies to increase sales turnover. The results of the community service showed that this activity had a positive impact, namely growing new entrepreneurs and job opportunities for the residents of Jambewangi village. In addition, the majority of participants stated that they were very satisfied. Furthermore, mentoring activities for new entrepreneurs need to be carried out continuously

so that this chocolate-based snack food becomes a superior product in Jambewangi Village in particular and Banyuwangi Regency in general.

Keywords: women empowerment; cocoa beans processing; cocoa powder; cocoa butter; brownish; praline .

PENDAHULUAN

Desa Jambewangi merupakan salah satu desa di Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi yang terdiri dari 6 dusun, yaitu Dusun Panjen, Dusun Parastembok, Dusun Sumberejo, Dusun Tlogosari, Dusun Sidomulyo, dan Dusun Krajan. Desa ini memiliki jarak lebih kurang 5 km dari pusat kota Kecamatan Sempu dan berjarak lebih kurang 40 km dari pusat kota Kabupaten Banyuwangi. Sementara itu, dari Kota Jember, Desa Jambewangi berjarak lebih kurang 75 km. Kecamatan Sempu merupakan sentra produksi kakao di Kabupaten Banyuwangi. Berdasarkan data pada Badan Pusat Statistik, Kabupaten Banyuwangi dalam Angka 2021, produksi kakao tertinggi di Kabupaten Banyuwangi ada di Kecamatan Sempu.

Petani kakao di Desa Jambewangi menanam tanaman kakao di dua tempat yaitu, di lahan pekarangan sekitar rumah dan di lahan hutan yang ada di sekitar desa. Lahan pekarangan milik petani yang ditanami kakao rata-rata relatif sempit, yakni berkisar 0,125 ha sampai 0,25 ha. Ada petani yang memiliki kebun kakao di lahan pekarangan seluas 1 – 2 ha, namun jumlahnya hanya beberapa orang saja. Sementara itu, di lahan hutan petani memiliki garapan rata-rata 2 hektar bahkan ada sebagian petani yang memiliki kebun kakao lebih dari 4 hektar.

Di Desa Jambewangi, biji kakao dijual dalam bentuk biji kering non fermentasi. Biji kakao kering non fermentasi seringkali disebut dengan biji kakao asalan. Biji kakao kering non fermentasi diperoleh dengan cara memecah buah kakao yang sudah tua atau sudah matang, kemudian dijemur hingga kering. Penjemuran berlangsung selama 4 – 5 hari apabila cuaca panas dan 7 – 15 hari apabila musim penghujan. Proses penjemuran ini akan mempengaruhi kualitas biji kakao yang pada akhirnya akan mempengaruhi harga jual. Apabila biji kakao yang di jemur kena air hujan dan tidak cepat kering maka biji akan menjadi hitam dan tumbuh jamur. Biji yang berjamur akan menurunkan harga jual di tingkat petani yang pada akhirnya akan berimbas pada tingkat pendapatan petani.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara tim pengusul dengan kepala Desa Jambewangi, Desa Jambewangi belum ada kelompok wanita tani. Para wanita tani di desa

ini, keberadaannya masih bergabung menjadi satu dengan kelompok tani. Salah satu kelompok tani yang berkonsentrasi pada tanaman kakao adalah kelompok tani Agung Willis. Anggota kelompok tani Agung Willis terdiri dari petani kakao laki-laki dan wanita.

Menurut informasi dari Kepala Desa Jambewangi, di Desa Jambewangi belum terdapat usaha yang mengolah biji kakao menjadi produk siap saji. Atas dasar kondisi tersebut, diperlukan intervensi dari Universitas Jember dalam memecahkan masalah yang terkait dengan pengolahan kakao di bagian hilir untuk menghasilkan produk yang siap saji dalam bentuk Program Pengabdian Kemitraan dengan mengajak kelompok ibu-ibu PKK Desa Jambewangi untuk ikut berpartisipasi dalam mengolah lemak kakao menjadi produk siap saji. Dengan mengolah lemak kakao menjadi produk siap saji berarti akan memberikan kesempatan kerja dan berwirausaha bagi sebagian wanita di Desa Jambewangi yang pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga.

Lebih lanjut, Desa Jambewangi saat ini tengah berbenah untuk mewujudkan Desa Jambewangi sebagai Desa Wisata berbasis kakao yang dirintis oleh Kelompok Tani Agung Willis. Untuk mewujudkan destinasi wisata berbasis kakao, Kelompok Tani Agung Willis bekerjasama dengan Keris (Kelompok Riset) Coindev (Cocoa Innovation and Community Development) Universitas Jember. Sebagai Lembaga berbasis akademik, Keris Coindev Universitas Jember memiliki peran penting dalam memberikan masukan dan konsep untuk membangun destinasi wisata dengan konsep wisata edukasi berbasis kakao. Destinasi wisata berbasis kakao ini diharapkan selain sebagai tujuan wisata bagi masyarakat umum, juga dapat digunakan sebagai sarana untuk melakukan penelitian baik untuk dosen maupun untuk mahasiswa.

Sebagai destinasi wisata edukasi berbasis kakao, Desa Jambewangi tentunya akan dikunjungi oleh banyak wisatawan, baik wisatawan domestik maupun manca negara. Kehadiran wisatawan di desa ini tentunya akan memberi peluang bagi masyarakat untuk menyediakan makanan khas Desa Jambewangi yang sering dicari oleh wisatawan. Sebagai desa penghasil kakao terbesar di Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi,

maka olahan kakao menjadi produk siap saji adalah sangat mutlak diperlukan. Program Pengabdian Kemitraan ini menawarkan Teknologi Tepat Guna (TTG) yang sederhana dan dapat dijangkau oleh masyarakat khususnya para wanita untuk mengolah bubuk dan lemak kakao menjadi beberapa jenis produk, seperti brownish coklat, coklat bar, coklat truffle, dan coklat praline dengan cita rasa khas Desa Jambewangi. Beberapa produk olahan berbahan dasar coklat ini diharapkan nantinya menjadi icon dari Desa Wisata Jambewangi.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *Participatory Action Research* (PAR) yakni kegiatan pengabdian masyarakat berbentuk *riset action* yang dilakukan dengan partisipasi masyarakat dalam komunitas sosial untuk membuat aksi perubahan ke arah yang lebih baik. Metode meliputi partisipatif, edukatif, pelatihan dan evaluatif. Metode partisipatif dilakukan dengan cara melibatkan mitra dan stakeholder melalui diskusi antara akademisi Universitas Jember dengan pihak mitra untuk mengidentifikasi permasalahan mitra dan mencari solusi yang diperlukan oleh mitra. Metode edukatif digunakan melalui sosialisasi atas pemahaman konsep teoritis. Metode pelatihan dilakukan melalui diskusi interaktif dan demonstrasi sehingga kegiatan pelatihan yang bersifat aplikatif. Metode evaluatif dilakukan sebagai evaluasi atas keseluruhan kegiatan mulai dari persiapan, pelatihan, monitoring, evaluasi sampai dengan pendampingan dengan tujuan untuk menentukan tingkat pencapaian kelompok sasaran yang ingin diraih dalam setiap program kegiatan.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan secara bertahap dengan rincian sebagai berikut:

- 1) Tempat dan Waktu
Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Jambewangi Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi Propinsi Jawa Timur mulai Bulan Juli sampai dengan Oktober 2021.
- 2) Sasaran
Sasaran kegiatan pengabdian adalah Kelompok Wanita Tani yang ada di Desa Jambewangi, Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi Propinsi Jawa Timur.
- 3) Persiapan
Kegiatan pengabdian dipersiapkan oleh tim dengan mengadakan rapat,

observasi, dan pendekatan kepada masyarakat kelompok sasaran.

- 4) Pelaksanaan
Kegiatan dilaksanakan dengan metode sosialisasi dan demonstrasi (praktik) sesuai dengan rencana dan kesepakatan dengan mitra pengabdian masyarakat.
- 5) Monitoring dan Evaluasi
Kegiatan monitoring dan evaluasi dilaksanakan selama kegiatan berlangsung dan setelah selesai pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan serangkaian tahap dan menggunakan metode partisipatif, edukatif, pelatihan dan evaluatif dengan tahapan sebagai berikut:

- 1) Persiapan
Persiapan dilakukan oleh tim dengan mengadakan pertemuan atau rapat persiapan kegiatan, observasi di lokasi sasaran, dan pendekatan personal dengan mitra pengabdian.
- 2) Langkah berikutnya adalah diskusi dengan stakeholder, dalam hal ini adalah aparat pemerintahan Desa Jambewangi.



Gambar 1. Tim Pelaksana Pengabdian Diskusi dengan Kepala Desa Jambewangi.

Berdasarkan informasi dari Kepala Desa Jambewangi, bahwa di Desa Jambewangi belum terdapat usaha yang mengolah biji kakao menjadi produk siap saji. Atas dasar kondisi tersebut, diperlukan intervensi dari Universitas Jember dalam memecahkan masalah yang terkait dengan pengolahan kakao di bagian hilir untuk menghasilkan produk yang siap saji dalam bentuk Program Pengabdian Kemitraan dengan mengajak kelompok ibu-ibu PKK Desa Jambewangi untuk berpartisipasi dalam mengolah lemak kakao menjadi produk siap saji. Dengan mengolah lemak kakao menjadi produk siap saji berarti akan memberikan kesempatan kerja dan berwirausaha bagi sebagian wanita di Desa Jambewangi yang pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan

dan kesejahteraan keluarga. Dengan meningkatnya pendapatan dan kesejahteraan keluarga berarti tingkat keberdayaan mereka meningkat khususnya dari segi ekonomi. Hal ini sesuai dengan pernyataan Hatu (2010) bahwa pemberdayaan adalah sebuah proses dan tujuan. Sebagai proses, pemberdayaan adalah serangkaian kegiatan untuk memperkuat kekuasaan atau keberdayaan kelompok lemah dalam masyarakat, termasuk individu individu yang mengalami masalah kemiskinan. Sebagai tujuan, maka pemberdayaan menunjuk pada keadaan atau hasil yang ingin dicapai oleh sebuah perubahan sosial; yaitu masyarakat miskin yang berdaya, memiliki kekuasaan atau mempunyai pengetahuan dan kemampuan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya baik yang bersifat fisik, ekonomi, maupun sosial seperti memiliki kepercayaan diri, mampu menyampaikan aspirasi, mempunyai mata pencaharian tetap.

3) Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan Pengabdian dilaksanakan di Desa Jambewangi Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi dengan jarak sekitar 75 km dari universitas Jember. Pemilihan wilayah Kabupaten Banyuwangi yang dijadikan obyek kegiatan ini dikarenakan adanya ikatan tim pelaksana dengan masyarakat Jambewangi yang selama ini menjadi lokasi penelitian dan binaan Keris Coindev. Tim pelaksana kegiatan pengabdian ini berasal dari Fakultas Pertanian Universitas Jember yang terdiri dari 1) Dra. Sofia M.Hum, 2) Diana Fauziah, SP., MP., dan 3) Dyah Ayu Savitri S.TP., M.Agr.



Gambar 2. Pelatihan membuat olahan berbahan dasar cokelat

Kegiatan pelatihan difokuskan pada pengembangan olahan makanan berbahan dasar kakao atau cokelat baik berupa bubuk cokelat maupun lemak cokelat menjadi produk siap saji dalam bentuk brownish cokelat, cokelat bar, cokelat truffle, dan praline (Tyas. 2018, Najmah.2020). Produk tersebut kemudian dikemas dalam kemasan

yang menarik sehingga memiliki nilai artistik dan daya tarik bagi calon pembeli.



Gambar 3. Contoh produk praline dalam kemasan.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, teknologi pengolahan atau produksi yang digunakan secara umum adalah teknologi tepat guna. Bentuk teknologi tepat guna adalah teknologi yang ramah lingkungan, ramah sosial budaya, hemat sumber daya, mudah dirawat. Memberikan solusi “padat karya” dari pada “padat modal” terhadap suatu permasalahan. Berbiaya murah tetapi efektif untuk membantu mensejahterakan kehidupan masyarakat kelompok tertentu.

Mengolah makanan snack berbahan dasar cokelat memerlukan pengetahuan dan ketelitian dalam hal ukuran/perbandingan bahan dasar.. Proses konvensional pada pembuatan cokelat mencakup tahap pencampuran (*mixing*), pengecilan ukuran (*refining*), dan pembentukan pasta cokelat (*conching*) (Afoakwa, 2010; Beckett, 2009). Selain itu, dalam proses pengolahan menjadi produk siap saji memerlukan kreativitas agar produk yang dihasilkan memiliki daya pikat calon konsumen. Untuk itu diperlukan pelatihan lanjutan yakni Pelatihan Kreativitas dengan tujuan untuk memunculkan dan mengembangkan daya cipta dan kreativitas peserta. Materi yang diberikan terkait dengan pemberian pemahaman akan pentingnya kreativitas dan pengembangan usaha. Penyampaian materi dilakukan dengan metode *experimental learning* dan *role play*. Adapun media yang digunakan adalah power point, video, modul dan games. *Experimental learning* dan *role play* bertujuan untuk memberikan pengalaman belajar secara langsung kepada peserta. Dalam hal ini, peserta diberi pelatihan untuk melakukan inovasi dan menonjolkan nilai produk yang akan dikembangkan. Selain itu, peserta akan dibekali pengetahuan mengenai strategi desain dan pengemasan produk yang kreatif serta menarik konsumen.

Materi pelatihan berikutnya adalah penggunaan media online untuk pemasaran yang memungkinkan komunitas peserta untuk memperluas ruang gerak, sehingga

proses pemasaran berlangsung lebih mudah dan optimal. Sebagai langkah awal, dilakukan pelatihan penggunaan toko online dan media sosial dengan menggunakan handphone (HP). Pelatihan ini didampingi oleh mahasiswa Fakultas Pertanian yang telah berpengalaman dalam menggunakan media tersebut. Dalam hal ini, peserta mendapatkan pendampingan dalam pembuatan konten promosi. Promosi ini utamanya dilakukan menggunakan toko online dan media sosial. Terdapat tiga tahap dalam pembuatan promosi yaitu (1) mengembangkan respon yang diharapkan dari pelanggan dengan menggunakan konsep *attention, interest, desire* dan *action*, tahap (2) yaitu menyusun tema dan konten promosi, (3) membuat dan memodifikasi konten promosi sehingga memiliki unsur memperkenalkan diri, membujuk, modifikasi dan membentuk tingkah laku dan mengingatkan konsumen kembali kepada produk yang dipasarkan. Tahap akhir, kelompok peserta melakukan usaha mandiri untuk melaksanakan promosi. Tim pelaksana dibantu beberapa mahasiswa mendampingi dan memberikan masukan dalam proses promosi dan pemasaran tersebut.

4). Monitoring dan Evaluasi

Pelaksanaan kegiatan dievaluasi secara bersinambungan sehingga tujuan dipastikan tercapai yakni tumbuhnya kreativitas, kemampuan menghasilkan produk yang layak, serta mampu memanfaatkan media sosial sebagai sarana pemasaran online. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mayoritas peserta menyatakan bahwa kegiatan pelatihan ini sangat penting dan bermanfaat bagi mereka karena selain menambah pengetahuan juga menambah ketrampilan terutama ketrampilan dalam pengolahan cokelat di bagian hilir untuk menjadi produk yang siap saji.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Jambewangi Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi sangat bermanfaat dan memberikan dampak positif bagi peserta. Mayoritas peserta pelatihan menilai bahwa mereka sangat puas dengan kegiatan ini. Lebih lanjut pelatihan dan pendampingan terhadap wirausaha baru di Desa Jambewangi ini perlu dilakukan secara berkesinambungan sehingga produk olahan cokelat ini menjadi produk khas dari Desa Jambewangi, Kecamatan Sempu, Kabupaten Banyuwangi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis menyampaikan terima kasih kepada LP2M Universitas Jember atas pendanaan dari hibah Pengabdian Kemitraan tahun 2021 sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terselenggara dengan baik dan lancar.

DAFTAR RUJUKAN

- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate Science and Technology*. UK: Wiley Blackwell Oxford.
- Anonim. (2021). Kabupaten Banyuwangi Dalam Angka Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyuwangi.
- Anonim. (2020). Kecamatan Sempu Dalam Angka Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyuwangi.
- Beckett, S. (2009). *Industrial Chocolate Manufacture and Use 4th Edition*. UK: Blackwell Publishing Oxford
- Hatu Rauf A. (2010). *Pemberdayaan dan Pendampingan Sosial dalam Masyarakat*. (Suatu Kajian Teoris). *INOVASI: Jurnal Politik dan Kebijakan*. 7(4). 240-254.
- Najmah, Deta Jauda. (2020). 9 Resep camilan cokelat yang enak, mudah, dan sederhana. *Brilio Food*. <https://www.briliofood.net/resep/9-resep-camilan-cokelat-yang-enak-mudah-dan-sederhana-2003096.html>
- Tyas, Putri. (2018). 5 Resep Praktis Bikin Truffles tanpa Oven, Camilan Manis untuk Berbuka. *IDN Times*. <https://www.idntimes.com/food/recipe/tyas-putri/resep-truffles-tanpa-oven-c1c2/5>