

Inovasi minuman coklat-kopi instan berbasis produk lokal di Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat

Yesica Marcelina Romauli Sinaga, Zainuri, Aulia Islamiati Yusuf, Elmia Kharisma Arsyi, Novia Rahayu, Rini Nofrida, Ines Marisya Dwi Anggraini, Made Gendis Putri Pertiwi, Dilla Afriansyah, Qabul Dinanta Utama

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, Universitas Mataram, Indonesia

Penulis korespondensi : Yesica Marcelina Romauli Sinaga
E-mail : yesica_sinaga@unram.ac.id

Diterima: 11 April 2025 | Direvisi: 24 April 2025 | Disetujui: 24 April 2025 | Online: 06 Mei 2025

© Penulis 2025

Abstrak

Transformasi komoditas hasil pertanian daerah menjadi berbagai produk pangan olahan dapat meningkatkan nilai ekonomi komoditas tersebut yang secara tidak langsung mendorong kenaikan perekonomian warga. Desa Pakuan, yang berada di Kabupaten Lombok Barat ditetapkan sebagai desa wisata oleh pemerintah provinsi NTB sebagai upaya pementasan kemiskinan di wilayah NTB. Cokelat dan kopi merupakan hasil pertanian dari Desa Pakuan. Inovasi pengolahan produk pangan berbahan baku coklat dan kopi perlu dilakukan demi mendukung program Desa Wisata di Desa Pakuan. Tujuan pengabdian ini memberikan pelatihan tentang pengolahan produk berbahan baku coklat dan kopi. Produk yang akan dihasilkan berupa serbuk minuman instan coklat kopi. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Agustus tahun lalu dan dihadiri oleh masyarakat yang tergabung dalam Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis). Tahapan kegiatan pelatihan terdiri dari tahapan persiapan; pelaksanaan pelatihan; dan terakhir evaluasi. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pemberian materi singkat tentang pengolahan produk minuman instan yang akan diproduksi menggunakan bubuk coklat dan bubuk kopi sebagai bahan utama. Proses pembuatan cukup sederhana yakni dengan menimbang dan mencampurkan bahan-bahan seperti coklat bubuk, kopi bubuk, susu krimer bubuk, dan perisa vanila. Setelahnya, diberikan juga pengetahuan tentang cara mengemas produk yang sudah dihasilkan. Produk harus dijamin agar tersimpan dalam wadah tertutup supaya tidak menggumpal dan cepat rusak mengingat karakteristik produk yang berkadar air rendah dan kering. Di akhir kegiatan masyarakat memahami cara membuat serbuk minuman instan coklat kopi dengan mempraktikkannya secara langsung. Masyarakat juga mengetahui cara menyimpan dan mengemas produk yang sudah dihasilkan.

Kata kunci: desa wisata; serbuk; kakao; instan

Abstract

Processing regional agricultural commodities into various processed food products can increase the economic value of these commodities which indirectly encourages an increase in the economy of the community. Pakuan Village, located in West Lombok Regency, was designated as a tourism village by the NTB provincial government as an attempt to alleviate poverty in the NTB region. Chocolate and coffee are agricultural products from Pakuan Village. Product processing innovations made from chocolate and coffee need to be done to support the Tourism Village program in Pakuan Village. The purpose of this service is to provide training on processing food products made from chocolate and coffee. The product to be resulted is coffee chocolate instant drink powder. The activity was carried out in August last year and was attended by people who are members of the Tourism Awareness Group (Pokdarwis). The activities consisted of preparation; training implementation; and evaluation. The implementation of the activity began with providing brief material on the processing of instant beverage products that would be produced using chocolate powder and coffee powder as the main ingredients.

The process is quite simple by weighing and mixing ingredients such as chocolate powder, coffee powder, milk creamer powder, and vanilla flavor. Afterwards, they are also given knowledge on how to package the products that have been produced. The product must be guaranteed to be stored in a closed container so that it does not clump and spoil quickly given the characteristics of the product which is low in moisture content and dry. At the end of the activity, the community understood how to make coffee chocolate instant drink powder by practicing it directly. The community also knows how to store and package the products that have been produced.

Keywords: tourism village; powder; cocoa; instant

PENDAHULUAN

Kecamatan Narmada, yang terletak sekitar 11 km di sebelah timur kota Mataram, merupakan bagian dari Kabupaten Lombok Barat. Salah satu desa di kecamatan ini adalah Desa Pakuan, dengan luas wilayah mencapai 4,93 km² (Kecamatan Narmada, 2019). Pemerintah NTB telah mencanangkan program unggulan sebagai upaya pementasan kemiskinan. Sebanyak 25 daerah yang tersebar di Lombok dan Sumbawa ditetapkan sebagai Desa Wisata, termasuk Desa Pakuan. Penetapan ini tentu bukan tanpa alasan mengingat Desa Pakuan memiliki berbagai destinasi menarik, seperti Air Terjun Pakuan dan Masjid China Pakuan (Putra, Kertajadi, & Rahman, 2022). Keberadaan desa wisata ini memberikan kontribusi bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar. Selain sektor pariwisata, masyarakat Pakuan juga menggantungkan hidup dari hasil hutan karena desa ini berbatasan langsung dengan Kawasan hutan. Beberapa hasil hutan yang menjadi sumber mata pencaharian masyarakat Desa Pakuan antara lain kopi, kakao, kemiri, serta hasil pertanian lainnya (Afandi & Safrudin, 2018).

Salah satu komoditas perkebunan utama di desa ini adalah kakao, atau dalam bahasa Latin dikenal sebagai *Theobroma cacao*, yang dalam bahasa Indonesia disebut cokelat. Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 Tahun 2016 yang membahas Kategori Pangan menyebutkan cokelat dikategorikan dalam jenis pangan 05.1.4 yakni produk kakao dan cokelat. Terdapat berbagai jenis produk kakao yang digunakan untuk membuat cokelat, antara lain kakao bubuk, kakao massa, dan/atau lemak kakao. Kakao bubuk didefinisikan sebagai produk berbentuk pasta yang dihasilkan dari keping biji kakao (kakao nib) melalui proses penggilingan dengan tetap menjaga kandungan lemak di dalamnya (BPOM RI. Deputy, Keamanan, & Berbahaya, 2017). Kakao memiliki peran besar dalam perekonomian nasional karena proses pengolahannya berpotensi membuka lapangan pekerjaan. Kakao berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis produk, contohnya minuman instan cokelat (Rosniati, 2016) dan cokelat praline (Sinaga et al., 2024).

Produk unggulan pertanian di Indonesia salah satunya adalah kakao, yang menyuplai 13,7% dari total produksi kakao di dunia. Luas produksi kakao di Indonesia mencapai 1,35 juta hektar dengan hasil panen sebesar 1,3 juta ton biji kakao per tahun. (Departemen Pertanian, 2005). Berdasarkan data (Direktorat Jendral Perkebunan RI, 2013), produksi cokelat di Indonesia sebesar 720.862 ton, dengan jumlah ekspor sebanyak 414.092 ton. Proses diversifikasi pada cokelat mentah dapat meningkatkan nilai tambah dari produksi cokelat, sehingga pengolahan biji kakao menjadi hal yang penting. Setelah dipanen, biji kakao melewati dua tahap pengolahan, yaitu pengolahan primer dan sekunder. Pengolahan primer mencakup tahapan dari sortasi buah hingga menghasilkan biji kakao kering yang siap diolah. Sementara itu, pengolahan sekunder berfokus pada pengolahan biji kakao kering menjadi produk olahan setengah jadi, seperti pasta kakao, bubuk kakao (cocoa powder), dan lemak kakao (cocoa butter) (Sudjatha, Permana, & Puspawati, 2015).

Minuman instan cokelat termasuk salah satu contoh minuman kekinian. Penggunaan istilah minuman kekinian ditujukan pada berbagai minuman yang populer dan inovatif dengan kekhasan baik pada rasa ataupun penyajiannya (Veronika & Bakhrulilmi, 2024). Tren konsumsi minuman kekinian meningkat beberapa tahun belakangan ini di masyarakat terutama di kalangan masyarakat usia muda (Pangestu, 2024).

Keunggulan minuman cokelat dalam bentuk bubuk adalah masa simpannya yang panjang dibandingkan minuman cair karena rendahnya aktivitas air dan kadar air yang memperlambat pertumbuhan mikroba serta reaksi kimia yang dapat menurunkan mutu produk (Ijabadeniyi & Pilay, 2017). Pembuatan minuman bubuk cokelat umumnya menggunakan ingredien utama seperti bubuk cokelat (*cocoa powder*), susu bubuk, dan gula dengan variasi penambahan bahan lainnya seperti BTP perisa dan pengemulsi (Aliakbarian, Casaza, Nani, & Perego, 2017), maupun hidrokoloid untuk mencegah terbentuknya endapan cokelat setelah pelarutan (Eduardo, Mello, Polakiewicz, & Lannes, 2014). Rasa dan warna produk dipengaruhi kombinasi 3 jenis ingredient utama tersebut (Dogan, Aslan, Aktar, & Sarac, 2016). Kadar bubuk cokelat ideal berkisar 10-25 g/160 mL, sementara kadar ideal sukrosa adalah 7% (b/b) untuk suhu konsumsi 6°C, dan sebesar 5,2% (b/b) untuk suhu konsumsi 45°C (Paixiao, Rodrigues, Esmerino, Cruz, & Bolini, 2014). Berdasarkan kategori pangan BPOM nomor 5.1.1. produk cokelat bubuk mempunyai karakteristik kandungan kakao minimal 10% (berat kering). Komposisi bubuk cokelat berkisar 5 hingga 20% dalam formulasi menyebabkan produk sulit larut dalam air, namun formulasi ini menjadi faktor primer untuk menghasilkan rasa dan warna cokelat yang sesuai (Vissotto, Jorge, Makita, Rodrigues, & Menegali, 2010).

Kopi Lombok saat ini diproduksi dalam bentuk bubuk siap saji serta disajikan sebagai minuman di kedai kopi maupun warung. Menurut (Aryadi, Arfi, & Harahap, 2020), setiap varietas kopi memiliki kadar kafein yang berbeda, di mana kopi Robusta mengandung kafein lebih tinggi dibandingkan varietas lainnya. Kafein memiliki efek stimulasi pada sistem saraf pusat, yang dapat membantu mengurangi rasa kantuk, kelelahan, dan lapar. Selain itu, kafein juga dapat meningkatkan kontraksi otot jantung serta memperbaiki konsentrasi. Namun, konsumsi kafein yang berlebihan dapat berdampak negatif pada tubuh, seperti menyebabkan detak jantung tidak teratur, sakit kepala, kecemasan, gemetar, gelisah, gangguan memori, serta kesulitan tidur. Sifat asam dalam kafein juga dapat memicu gangguan pada lambung dan sistem pencernaan (Liska, 2004; Aprilia et al., 2018).

Desa Pakuan memiliki potensi hasil-hasil pertanian seperti cokelat dan kopi yang dapat dikembangkan menjadi produk bernilai jual tinggi. Namun demikian, masyarakat belum memiliki keterampilan dan pengetahuan untuk mengolah komoditas tersebut. Dengan demikian diperlukan pelatihan terkait teknologi pengolahan cokelat dan kopi kepada masyarakat. Kemandirian dan kemampuan masyarakat dapat ditingkatkan melalui pelaksanaan pengabdian masyarakat (Suprayatmi, Mardiah, & Zein, 2015). Kegiatan ini juga diharapkan dapat mendorong program pemerintah yang menunjuk Desa Pakuan sebagai desa wisata sehingga kesejahteraan masyarakat meningkat. Variasi produk olahan berbasis bahan baku lokal perlu ditingkatkan. Hal ini untuk menambah potensi dan peluang produk oleh-oleh yang akan dijual sesuai minat konsumen. Produk makanan cokelat praline sudah pernah dicobakan di masyarakat (Sinaga et al., 2024), sehingga pada pengabdian kali ini masyarakat diberi pengetahuan untuk memproduksi produk berupa minuman berbasis cokelat.

METODE

Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pembuatan minuman cokelat kopi instan dilaksanakan pada awal Agustus 2024 dan berlokasi di Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. Pelatihan ini diikuti oleh 18 anggota Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Desa Pakuan, yang mayoritas terdiri dari pelaku usaha dan petani di bidang pangan. Proses pelaksanaan kegiatan ini meliputi beberapa tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Tahap persiapan kegiatan diawali dengan survei lokasi yang akan digunakan sebagai tempat pelaksanaan pengabdian. Setelah itu, dilakukan diskusi dengan pendamping desa dan anggota Pokdarwis untuk menyampaikan gambaran umum mengenai pelatihan. Selain itu, persiapan juga mencakup perumusan serta pembuatan sampel produk minuman cokelat kopi instan di laboratorium.

Pada tahap pelaksanaan, sebelum penyampaian materi, peserta terlebih dahulu diminta memberikan tanggapan mengenai produk yang akan dibuat dalam pelatihan guna mengukur pengetahuan awal mereka. Selanjutnya, peserta diberikan pemaparan singkat mengenai produk serta tahapan dalam proses pembuatannya. Tahap akhir dari kegiatan ini adalah praktik langsung pembuatan produk dengan melibatkan seluruh peserta.

Pada tahap evaluasi, digunakan teknik observasi. Pemahaman peserta terhadap materi dan praktik pembuatan produk akan dinilai dengan mengobservasi. Tingkat keaktifan dan pemahaman peserta diukur melalui antusiasme mereka dalam mengajukan pertanyaan, keterlibatan selama proses pembuatan produk, serta tingkat kehadiran selama kegiatan berlangsung (Sinaga et al., 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan inovasi produk pangan berbasis cokelat dan kopi ini bertujuan untuk mendorong dan mewujudkan Desa Pakuan sebagai Desa Wisata. Dengan mengembangkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai teknologi pengolahan cokelat dan kopi, diharapkan produk minuman berbasis cokelat dan kopi yang dihasilkan dapat menjadi salah satu produk unggulan dari Desa Pakuan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Selain itu, program ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup dan pemasukan masyarakat, mengingat cokelat dan kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan utama yang banyak diproduksi. Peserta pelatihan terdiri dari warga Desa Pakuan yang bermatapencaharian sebagai petani dan pelaku usaha pangan, yang tergabung dalam Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis). Dokumentasi peserta yang mengikuti pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Peserta kegiatan pelatihan pembuatan minuman serbuk cokelat kopi

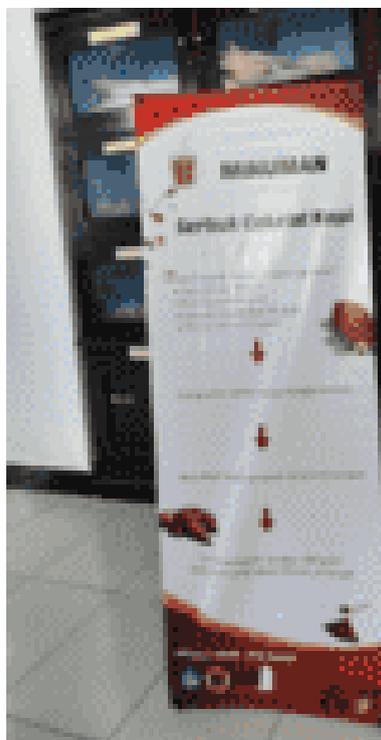
Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan produksi minuman serbuk cokelat kopi instan berlangsung di Balai Desa Pakuan. Program ini didukung penuh oleh pemerintah setempat, yang menyediakan fasilitas desa seperti aula sebagai lokasi kegiatan serta beberapa peralatan, termasuk kompor dan tabung gas. Antusiasme pihak desa terhadap pelatihan ini sangat tinggi, terutama karena produk yang dibuat menggunakan cokelat sebagai bahan utama, serta kopi yang merupakan hasil pertanian lokal. Diharapkan, kegiatan ini dapat berkontribusi pada peningkatan perekonomian masyarakat. Selain itu, produk yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi ciri khas Desa Pakuan, yang juga dikenal sebagai destinasi wisata. Oleh karena itu, peserta yang mengikuti pelatihan ini berasal dari Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Desa Pakuan.

Kegiatan pengabdian dimulai dengan pemberian materi tentang tanaman cokelat dan kakao. Disampaikan pula berbagai jenis pengolahan cokelat dan produk-produk pangan berbahan baku cokelat. Selanjutnya, materi tentang tahapan pembuatan minuman serbuk cokelat kopi instan disampaikan. Leaflet yang memuat proses produksi produk diedarkan kepada setiap peserta (Gambar 2). Selain itu, penggunaan standing banner yang memuat langkah-langkah pembuatan produk juga diharapkan dapat membantu pemahaman peserta (Gambar 3). Banner tersebut diberikan kepada

peserta pelatihan agar dapat dipakai kembali dalam kegiatan sosialisasi kepada masyarakat yang belum dapat menghadiri kegiatan pengabdian ini di kemudian hari.



Gambar 2. Leaflet Pembuatan Serbuk Minuman Cokelat Kopi Instan



Gambar 3. Banner yang memuat informasi langkah-langkah pembuatan produk

Kombinasi antara penggunaan banner dan leaflet ini diharapkan dapat mengoptimalkan proses penyampaian materi pengabdian. Leaflet yang dimiliki setiap peserta juga dapat menjadi bekal bagi peserta ketika ingin mencoba pembuatan produk secara mandiri di lain waktu. Leaflet ini juga memudahkan peserta dalam mendalami materi sesuai dengan yang disampaikan narasumber (Gambar 4).



Gambar 4. Penyampaian materi oleh narasumber

Acara kemudian dilanjutkan dengan uji coba pembuatan produk secara langsung. Tahapan ini dilakukan dengan melibatkan masyarakat peserta pengabdian. Bahan dan alat yang digunakan seperti gula halus, kopi bubuk, susu krimer bubuk, perisa vanilla, timbangan, mangkok, sendok dikenalkan dan diperlihatkan di hadapan peserta (Gambar 5). Proses pembuatan produk ini cukup sederhana yaitu dengan menimbang masing-masing bahan sesuai takaran kemudian mencampurkannya. Formulasi takaran setiap bahan diperoleh setelah sebelumnya tim pengabdian melakukan percobaan di laboratorium kampus untuk mendapatkan takaran yang tepat. Pembuatan produk dicontohkan oleh narasumber, kemudian diikuti oleh peserta pengabdian sesuai formulasi yang sudah disampaikan. Keterampilan dan pengetahuan peserta diharapkan akan meningkat setelah mempraktikkan langsung tahapan pembuatan produk.



Gambar 5. Praktik pembuatan produk

Tidak hanya sampai di sini, peserta juga diberi pengetahuan bagaimana cara menyimpan produk yang sudah dibuat. Produk yang dihasilkan dalam bentuk serbuk, memiliki karakteristik kadar air yang rendah dan cenderung kering. Oleh karena itu, produk rentan untuk menyerap air dari udara apabila tidak terkemas dengan baik. Produk serbuk yang sudah menyerap air akan menghasilkan tekstur berupa gumpalan dan berpotensi ditumbuhi oleh kapang yang dapat menimbulkan tampilan yang tidak disukai konsumen. Produk serbuk yang telah dibuat dikemas di dalam kemasan plastik dengan takaran tertentu (Gambar 6). Kemasan ini, selain menjaga produk tetap baik juga memudahkan konsumen dalam mengonsumsi produk. Peserta selanjutnya diberi kesempatan untuk mengonsumsi produk yang telah mereka buat. Serbuk cokelat kopi instan diseduh dengan air panas di dalam cangkir kemudian diaduk rata. Penyajian produk selain dalam kondisi hangat juga dapat disajikan kondisi dingin dengan melarutkan produk menggunakan air suhu normal, kemudian memasukkan es batu ke dalamnya. Peserta menyukai rasa produk minuman yang diajarkan dalam materi pengabdian. Rasa manis serta aroma cokelat dan aroma kopi dirasakan peserta ketika mencicipi produk.



Gambar 6. Serbuk minuman cokelat kopi instan dalam kemasan

Diskusi kemudian dilakukan untuk semakin meningkatkan pemahaman peserta baik terhadap materi yang disampaikan maupun praktik pembuatan produk yang sudah dilakukan. Sebagian besar peserta sudah memahami cara pembuatan produk, bagaimana penyimpanan, pengemasan, dan penyajiannya.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berjalan lancar. Secara keseluruhan, program ini berhasil menambah pengetahuan dan keterampilan peserta untuk melakukan inovasi pengolahan produk pangan berbasis cokelat dan kopi. Partisipatif tinggi peserta selama kegiatan terlihat dari semangat peserta ketika mempraktikkan pembuatan produk secara mandiri. Peserta berpendapat produk yang telah berhasil dibuat sangat menarik dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut. Melalui kegiatan ini, peserta dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan baru serta didorong untuk terus mengembangkan produk olahan lainnya berbahan baku komoditas lokal cokelat, di Desa Pakuan. Hasil olahan ini akan memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan dengan cokelat mentah sehingga membuka peluang peningkatan ekonomi warga setempat. Variasi produk olahan berupa minuman juga menambah jenis olahan produk berbasis cokelat yang umumnya hanya berupa makanan.

SIMPULAN DAN SARAN

Pengetahuan dan keterampilan peserta kegiatan pengabdian, yang merupakan anggota Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Desa Pakuan, meningkat dalam mengolah produk berbahan baku cokelat dan kopi menjadi serbuk cokelat kopi instan dengan nilai jual lebih tinggi

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan rasa terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam kelancaran kegiatan ini, termasuk warga Desa Pakuan dan civitas akademika UNRAM.

DAFTAR RUJUKAN

- Afandi, A., & Safrudin, S. (2018). Kajian History Desa Pakuan Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. *Historis | FKIP UMMat*, 2(1), 53. <https://doi.org/10.31764/historis.v2i1.201>
- Aliakbarian, B., Casaza, A. A., Nani, A., & Perego, P. (2017). Production of chocolate powdered beverage with enhanced instant properties. *Chem Engineer Trans*, 57, 877.
- Aryadi, M. I., Arfi, F., & Harahap, M. R. (2020). Literature review: Perbandingan kadar kafein dalam kopi robusta (*Coffea canephora*), kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi liberika (*Coffea liberica*) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Amina*, 2(2), 64–70.
- BPOM RI. Deputi, Keamanan, P., & Berbahaya, B. (2017). *Pedoman Coklat*.
- Departemen Pertanian. (2005). *Prospek Arah Pengembangan : Agribisnis kakao. Bogor*.
- Direktorat Jendral Perkebunan RI. (2013). *Produksi Cokelat Indonesia*.
- Dogan, M., Aslan, D., Aktar, T., & Sarac, M. G. (2016). A methodology to evaluate the sensory properties of instant hot chocolate beverage with different fat contents: multi-criteria decision-making techniques approach. *Eur Food Res Technol*, 242, 953–966.
- Eduardo, M. F., Mello, K. G. P. C., Polakiewicz, B., & Lannes, S. C. D. S. (2014). Evaluation of chocolate milk beverage formulated with modified chitosan. *Journal Agr Sci Tech*, 16, 1301–1312.
- Ijabadeniyi, O. A., & Pilay, Y. (2017). American Journal of Clinical Nutrition. *Journal Food Quality*, 1–7.
- Kecamatan Narmada. (2019). *Profil Kecamatan Narmada 2019*.
- Paixiao, J. A., Rodrigues, J. B., Esmerino, E. A., Cruz, A. G., & Bolini, H. M. A. (2014). Influence of temperature and fat content on ideal sucrose concentration, sweetening power, and sweetness equivalence of different sweeteners in chocolate milk beverage. *J Dairy Sci*, 97, 7344–7353.
- Pangestu, R. A. (2024). Inovasi Minuman Kekinian Sebagai Bentuk Pemberdayaan Komoditi Lokal Di Desa Sukaharja Kecamatan Cijeruk Innovation of Contemporary Drinks as a Form of Local Commodity Empowerment in Sukaharja Village , Cijeruk District. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 83–91.
- Putra, T. H., Kertajadi, K., & Rahman, R. (2022). Pengembangan Desa Wisata Berbasis Masyarakat Melalui Pemberdayaan Cleanlines, Health, Safety, Environment Sustainability (Chse) Sebagai Standar Pengelolaan Destinasi Wisata Di Desa Pakuan Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdimas Sangkabira*, 3(1), 51–58. <https://doi.org/10.29303/abdimassangkabira.v3i1.313>
- Rosniati, R. (2016). Pengembangan Minuman Instan Cokelat- Kedelai Sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 11(1), 33–42. <https://doi.org/10.33104/jihp.v11i1.3408>
- Sinaga, Y. M. R., Zainuri, Z., Yusuf, A. I., Arsyi, E. K., Rahayu, N., Nofrida, R., ... Utama, Q. D. (2024). Pembuatan Cokelat Kopi Praline sebagai Inovasi Produk di Desa Pakuan, Lombok. *Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(November), 348–357.
- Sudjatha, W., Permana, M. I. D. G., & Puspawati, N. N. (2015). *Teknologi Pengolahan Kakao*. Bali: Buku Arti (Arti Foundation).
- Suprayatmi, M., Mardiah, & Zein, E. R. (2015). Pemberdayaan Kelompokwanita Dalam Produksi Olahan Coklat. *Media Pengabdian Kepada Masyarakat Qardhul Hasan*, 1(1), 33–41.
- Veronika, M. T., & Bakhrulilmi, I. M. (2024). Minuman Kekinian di Kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta. *Rambate : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 75–80.
- Vissotto, F. Z., Jorge, L. C., Makita, G. T., Rodrigues, M. I., & Menegali, F. C. (2010). Influence of the process parameters and sugars granulometry on cocoa beverage powder steam agglomeration. *J Food Eng*, 97, 283–291.