



Pemberdayaan Masyarakat di Kulon Progo melalui Inovasi Pengolahan Pangan Berbasis Teknologi Tepat Guna

Yuli Perwita Sari^{1*}, Siti Tamaroh²

^{1,2} Program Studi Magister Ilmu Pangan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia 55753

E-mail : *yuli.perwita@mercubuana-yogya.ac.id

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v7i2.2975>

Info Artikel:

Diterima :
2026-01-08

Diperbaiki :
2026-05-09

Disetujui :
2026-05-11

Kata Kunci: pengabdian kepada masyarakat; pengolahan cokelat; teknologi tepat guna

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Dusun Tompak, Kecamatan Girimulyo, Kabupaten Kulon Progo melalui inovasi pengolahan kakao berbasis teknologi tepat guna. Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam produk menjadi nilai tambah. Metode yang digunakan meliputi pendekatan partisipatif melalui sosialisasi, pelatihan dan praktik langsung pembuatan produk olahan berupa cookies cokelat kacang, bolu pisang coklat dan cookies cokelat. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan kakao, serta meningkatnya minat masyarakat untuk mengembangkan produk. Penerapan teknologi tepat guna terbukti sesuai dengan kondisi masyarakat dan berpotensi mendorong kemandirian ekonomi rumah tangga secara berkelanjutan.

Abstract: This community service activity aims to empower the community of Tompak, Girimulyo District, Kulon Progo Regency, through cocoa processing innovations based on appropriate technology. The primary challenge faced by partners is a lack of knowledge and skills in products that can add value. The method employed utilizes a participatory approach through socialization, training, and direct practice in producing processed products, including chocolate peanut cookies, chocolate banana sponge cake, and chocolate cookies. The results of the activity demonstrated an increase in participants' knowledge and skills in cocoa processing, as well as a rise in community interest in developing products. The application of appropriate technology has been proven effective in community conditions

*Keywords: community services;
chocolate processing;
appropriate technology*

and has the potential to promote sustainable household economic independence.

Pendahuluan

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan strategis yang sangat potensial untuk dikembangkan menjadi beragam macam produk pangan yang memiliki nilai tambah. Biji kakao dikenal mengandung senyawa bioaktif, khususnya polifenol, yang berperan sebagai antioksidan alami dengan aktivitas yang cukup tinggi. Kandungan total fenol dalam biji kakao dilaporkan berkisar antara 25,52 – 194,10 mg GAE/g ekstrak, tergantung pada varietas dan kondisi geografisnya (A. B. T. Sari et al., 2024). Karakteristik tersebut menjadikan kakao tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga memiliki potensi fungsional yang mendukung pengembangan produk pangan berbasis kesehatan.

Di Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya Dusun Tompak, Kecamatan Girimulyo, Kabupaten Kulon Progo, kakao merupakan salah satu tanaman yang sudah mulai dikembangkan. Kondisi agroklimat dan tanah yang relatif sesuai menjadikan lokasi ini sebagai salah satu lokasi mulai pengembangan tanaman kakao. Hal ini juga didukung dengan sebagian besar masyarakat bekerja di sektor pertanian, sehingga pengembangan komoditas kakao memiliki keterkaitan langsung dengan kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat setempat.

Meskipun memiliki potensi sumber daya alam yang besar, pemanfaatan kakao di tingkat masyarakat masih belum optimal. Produk olahan cokelat yang telah ada sebelumnya masih terbatas baik dari segi variasi produk maupun penerapan teknologi pengolahan. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait penanganan pascapanen serta pengolahan kakao menjadi produk bernilai tambah menjadi salah satu faktor utama yang menghambat optimalisasi potensi tersebut. Di sisi lain, potensi hilirisasi kakao melalui pengembangan produk olahan bernilai tambah cukup terbuka, terutama produk pangan yang mengandung cokelat memiliki tingkat penerimaan konsumen yang tinggi.

Adanya hilirisasi melalui pengolahan produk dapat membuka peluang usaha baru di tingkat rumah tangga. Kegiatan pengabdian berbasis hilirisasi produk seperti biskuit salut cokelat (Savitri et al., 2024), bubuk cokelat (Rozci et al., 2025), selai dan masker cokelat (Nabila et al., 2024), keripik pisang cokelat (Siregar et al., 2024), kacang cokelat (Faisal et al., 2023), cokelat couverture (Rochmah et al., 2022) telah berhasil dan bermanfaat dengan baik serta meningkatkan keterampilan masyarakat.

Produk bakery berbasis cokelat seperti cookies dan bolu yang mengandung cokelat relatif mudah dibuat, bahan baku mudah diperoleh dan dapat diproduksi dengan peralatan rumah tangga. Pengembangan produk ini juga dapat bervariasi dan relatif mudah untuk dilanjutkan oleh masyarakat (Tamaroh et al., 2024). Oleh karena itu, pendekatan teknologi tepat guna ini menjadi sangat relevan untuk digunakan sebagai kegiatan pemberdayaan masyarakat pedesaan (Y. P. Sari et al., 2024).

Pendekatan teknologi tepat guna menjadi sangat relevan dalam konteks pemberdayaan masyarakat pedesaan. Teknologi tepat guna dalam pengolahan pangan didefinisikan sebagai teknologi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, mudah diterapkan, ramah lingkungan, serta biayanya relatif rendah (Sofia et al., 2023). Melalui pendekatan ini dapat membuka potensi kemungkinan adopsi inovasi secara mandiri dan berkelanjutan oleh masyarakat (Y. P. Sari et al., 2024). Hal ini juga menjadi jembatan antara pengetahuan akademik dan kebutuhan riil masyarakat.

Pengabdian kepada masyarakat sebagai bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi memiliki peran strategis dalam mendorong transfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian, perguruan tinggi tidak hanya berperan sebagai pusat pengembangan ilmu, tetapi juga sebagai agen pemberdayaan masyarakat. Kegiatan pengabdian yang dirancang secara partisipatif dan berbasis potensi lokal diharapkan mampu memberikan dampak nyata dan berkelanjutan.

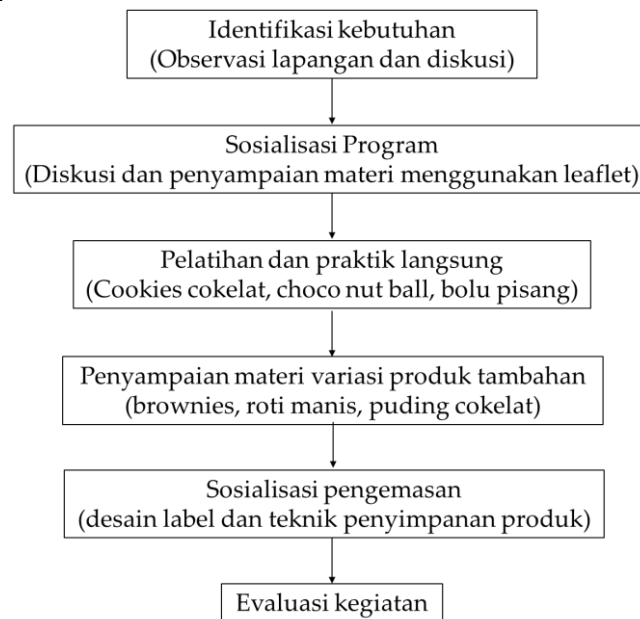
Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberdayakan petani kakao dan masyarakat Dusun Tompak, Kecamatan Girimulyo, melalui inovasi pengolahan cokelat berbasis teknologi tepat guna. Fokus kegiatan diarahkan pada peningkatan keterampilan pengolahan kakao menjadi produk pangan bernilai tambah, serta penguatan pemahaman mengenai pengemasan dan peluang pemasaran. Diharapkan kegiatan ini mampu meningkatkan nilai tambah kakao lokal, membuka peluang usaha baru, dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli 2025 dan berlokasi di Dusun Tompak, Kecamatan Girimulyo, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sasaran kegiatan pengabdian adalah ibu-ibu PKK setempat. Kelompok sasaran ini dipilih karena memiliki keterkaitan langsung dengan

kegiatan pertanian, pengolahan pangan rumah tangga, serta potensi pengembangan usaha kecil berbasis produk lokal yang ada.

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif (Gambar 1), yakni masyarakat tidak hanya berperan sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai subjek aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan yang melibatkan partisipasi peserta (Savitri, 2024). Pendekatan ini dipilih agar proses transfer pengetahuan dan keterampilan dapat berjalan secara efektif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Alir metode pelaksanaan pengabdian disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Metode Pelaksanaan

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini

1. Identifikasi kebutuhan dan survei awal. Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan dan diskusi dengan perwakilan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi awal mitra, ketersediaan bahan baku, peralatan yang dimiliki, serta tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pengolahan kakao. Hasil survei ini menjadi dasar bagi tim dalam perancangan materi pelatihan.
2. Sosialisasi program pengabdian. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai tujuan, manfaat, dan rangkaian kegiatan pengabdian. Pada tahap ini juga disampaikan potensi pengolahan kakao sebagai upaya peningkatan nilai tambah dan peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Untuk mempermudah pemahaman masyarakat, tim pengabdian menggunakan leaflet sebagai media presentasi (Gambar 2).



Gambar 2. Leaflet Edukasi Ketika Sosialisasi Pemanfaatan Cokelat.

3. Praktik langsung pembuatan produk olahan. Tahap inti kegiatan adalah praktik langsung pembuatan produk olahan kakao berupa cookies cokelat, cookies cokelat-kacang, dan bolu pisang cokelat. Komposisi resep dan cara pembuatan setiap produk disajikan pada Gambar 3. Para peserta terlibat langsung mulai dari penimbangan bahan, pencampuran adonan, proses pemanggangan, hingga pendinginan produk. Praktik dilakukan menggunakan peralatan rumah tangga untuk menyesuaikan dengan kondisi masyarakat. Melalui pendekatan teknologi tepat guna ini berbiaya rendah dan berpotensi untuk dapat dilanjutkan secara mandiri oleh masyarakat.

COOKIES COKELAT KACANG

Bahan

- 110 gr margarin
- 75 gr brown sugar
- 70 gr gula
- 150 gr peanut butter
- 10 gr cocoa powder
- 160 gr tepung terigu
- 2 gr baking soda
- sejumput garam
- ½ Sdt vanilla extract
- 1 butir telur
- 150 gr Choco Chips
- kacang sebagai topping

Proses

1. Campurkan mentega, garam, vanilla ekstrak, gula, brown sugar sampai creamy dan teksture lembut
2. Masukkan selai kacang, aduk sampai warna pucat, mengembang, dan tekstur ringan
3. Tambahkan telur dan aduk sampai rata menggunakan pengaduk
4. Tambahkan tepung, baking soda, cocoa powder yang sudah di ayak dan aduk menggunakan spatula sampai terbentuk cookies dough
5. Tambahkan chocochip dan masukan ke plastic segitiga
6. Resting 15 menit di kulkas
7. Cetak adonan dan pipihkan sedikit hingga membentuk permukaan rata
8. Tambahkan kacang yang mentah
9. Oven dengan suhu 160° C selama 45 menit

CHOCO NUT BALL

Bahan

- 150 gr mentega
- 35 gr gula halus
- 2 cubit garam
- ½ Sdt vanilla
- 1 butir kuning telur
- 7 gr cocoa powder
- 200 gr tepung terigu protein sedang
- 25 gr susu bubuk
- 20 gr maizena
- Topping kacang
- Selai cokelat

Proses

1. Aduk margarin, gula halus, vanilla, garam sampai lembut, setelah itu tambahkan telur
2. Tambahkan tepung, maizena, susu bubuk, dan cocoa powder yang sudah di ayak perlahan
3. Aduk sampai rata menggunakan spatula sampai tercampur
4. Resting 15 menit di kulkas ditutup plastic wrap
5. Bulatkan cookies dan balurkan pada kacang
6. Tekan bagian tengah hingga membentuk seperti mangkok (jangan sampai bolong seperti donat)
7. Oven selama 15 menit 150-160° C
8. Isi bagian tengah yang kosong dengan selai cokelat
9. Masukkan kembali ke oven, dan panggang selama 30 menit dengan suhu yang sama
10. Dinginkan sebentar sampai suhu dingin
11. Tambahkan selai cokelat di tengah adonan
12. Oven selama 20 menit suhu 140° C sampai cookies benar-benar kering

BOLU PISANG COKELAT

Bahan

- 150 gr pisang matang
- 50 gr margarin
- 95 gr gula
- ½ sdt sp
- 100 gr tepung terigu
- 15 gr susu bubuk
- ½ sdt vanilla
- Sejumput garam
- 50 ml minyak goreng
- 7 gr cocoa powder

Proses

1. Hancurkan pisang hingga mendapat tekstur lembut
2. Mixer telur, gula, dan sp hingga berbuih seperti foam sekitar 8 menit dengan speed maksimal
3. Tambahkan tepung terigu, susu bubuk, cocoa powder, vanili, dan garam lalu aduk hingga rata
4. Tambahkan pisang yang sudah di hancurkan, lalu mixer kembali dengan speed rendah
5. Mixer margarin di wadah yang berbeda hingga mengembang sekitar 2-3 menit
6. Masukkan margarin yang sudah di mixer dan minyak goreng, Campur hingga merata
7. Masukkan ke dalam cetakan
8. Panggang di oven suhu 160° C api atas dan 100° C api bawah, selama 35 menit. Cek secara berkala

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT THP UMBY Di DUSUN TOMPAK, GIRIMULYO, KULON PROGO

Gambar 3. Resep Pembuatan Produk Pengabdian Kepada Masyarakat

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Dusun Tompak berjalan dengan lancar dan mendapatkan respons yang sangat positif dari masyarakat. Jumlah peserta yang hadir sesuai dengan target, yakni 30 orang. Tingkat partisipasi peserta tergolong tinggi, ditunjukkan oleh kehadiran penuh selama rangkaian kegiatan serta keterlibatan aktif dalam diskusi dan praktik. Hasil ini sejalan dengan temuan pengabdian sebelumnya yang melaporkan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat secara lebih optimal dibandingkan metode ceramah (Rochmah et al., 2022; Siregar et al., 2024).

Antusiasme peserta terlihat sejak tahap sosialisasi hingga praktik pengolahan secara langsung. Pada tahap awal, tim pengabdi menyampaikan sosialisasi. Sebagai media presentasi, tim pengabdi menggunakan leaflet yang dibagikan kepada peserta (Gambar 2) untuk memudahkan peserta dalam memahami materi dan mempraktekkan kembali (Y. P. Sari et al., 2024; Sinaga et al., 2024). Materi awal berisi tentang sekilas terkait coklat dan manfaat mengonsumsinya. Melalui pemberian materi awal ini dapat memberikan wawasan kepada peserta kegiatan. Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian beberapa resep (Gambar 3) dan praktik langsung pengolahan produk. Penggunaan media sederhana ini terbukti efektif dalam membantu peserta memahami materi sekaligus sebagai panduan untuk mempraktekkan kembali di rumah.

Tahapan inti kegiatan berupa praktik langsung pembuatan produk olahan kakao meliputi cookies coklat, cookies coklat-kacang (*choco nut ball*), dan bolu pisang coklat. Pada sesi praktik ini, peserta dibagi menjadi dua kelompok besar. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan efektivitas kegiatan. Peserta terlibat secara aktif dalam setiap tahapan proses, mulai dari penimbangan bahan, pencampuran adonan, pemanggangan, hingga pendinginan produk serta diskusi terkait peluang pengembangan usaha. Seluruh proses dilakukan menggunakan peralatan rumah tangga yang umum dimiliki masyarakat. Kondisi ini menunjukkan bahwa materi yang disampaikan relevan dengan kebutuhan masyarakat dan mampu menarik minat peserta.

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan kakao menjadi produk pangan bernilai tambah. Sebelum kegiatan, sebagian besar peserta belum memiliki pengalaman dalam mengolah produk seperti cookies coklat kacang, dsj. Melalui pelatihan dan praktik langsung, peserta memperoleh pemahaman mengenai tahapan pengolahan, formulasi sederhana, serta teknik dasar pembuatan produk bakery yang dapat

diterapkan dalam skala rumah tangga. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian sebelumnya yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dibandingkan metode ceramah semata (Y. P. Sari et al., 2024).

Produk yang dihasilkan selama kegiatan memiliki karakteristik sensori yang baik dan dapat diterima oleh peserta. Cookies cokelat memiliki rasa yang seimbang antara manis dan cokelat, sementara cookies cokelat-kacang (*choco nut ball*) dinilai lebih menarik karena memiliki tekstur yang lebih variatif. Penggunaan pisang matang juga terbukti memberikan kontribusi yang baik terhadap peningkatan tekstur dan aroma bolu, sehingga produk menjadi lebih disukai. Hasil ini menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna mampu menghasilkan produk olahan dengan kualitas yang memadai dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk usaha.

Kegiatan pengabdian ini membuka wawasan masyarakat mengenai peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Beberapa peserta menyampaikan minat untuk mencoba memproduksi cookies cokelat secara mandiri untuk dijual pada kegiatan desa atau melalui jaringan sosial. Cookies cokelat kacang dinilai paling potensial karena lebih menarik, memiliki daya simpan relatif lebih lama dibandingkan produk basah, sehingga lebih fleksibel dalam pemasaran.

Selain produk utama yang dipraktikkan, tim pengabdian juga memperkenalkan variasi resep tambahan seperti brownies cokelat, roti manis cokelat, dan puding cokelat (Gambar 4). Pengenalan variasi produk ini bertujuan untuk memberikan gambaran kepada peserta mengenai luasnya peluang diversifikasi produk berbasis cokelat. Diversifikasi produk diharapkan dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan mengurangi risiko usaha dengan tidak bergantung pada satu jenis produk saja.

Setelah praktik pengolahan produk selesai, kegiatan pengabdian ini juga dilengkapi dengan sosialisasi mengenai pengemasan dan penyimpanan produk. Produk olahan coklat ini termasuk produk yang rawan terhadap kerusakan terutama pada kondisi terlalu lembab atau pengemasan yang tidak rapat (Savitri et al., 2024). Untuk meningkatkan nilai jual produk, teknik pengemasan menjadi salah satu poin penting yang wajib ada. Desain label dan kemasan yang menarik (Gambar 5) dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Pada kesempatan ini tim juga dibekali dengan label kemasan siap jadi (Gambar 5), sesuai dengan produk yang dibuat.

Dari sisi sosial, kegiatan ini memperkuat interaksi dan kerja sama antarwarga, khususnya antara ibu-ibu PKK. Kolaborasi ini menjadi modal sosial yang penting dalam pengembangan usaha bersama di masa mendatang. Keterlibatan ibu-ibu PKK

dalam kegiatan pengolahan cokelat juga berpotensi meningkatkan peran perempuan dalam perekonomian rumah tangga. Dengan keterampilan baru yang diperoleh, masyarakat khususnya ibu-ibu PKK memiliki peluang lebih besar untuk berkontribusi dalam peningkatan pendapatan keluarga. Hal ini sejalan dengan arti pemberdayaan sebagai bentuk upaya membangun daya masyarakat dengan mendorong dan meningkatkan kesadaran terhadap potensi yang dimilikinya (Suprayatmi et al., 2015). Dengan demikian, masyarakat yang tidak hanya berorientasi pada aspek ekonomi, tetapi juga pada penguatan peran sosial kelompok masyarakat dan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa penerapan inovasi pengolahan kakao berbasis teknologi tepat guna mampu meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal. Hasil ini menegaskan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan praktik baik yang perlu dilanjutkan. Melalui kegiatan ini, dapat meningkatkan motivasi peserta dalam mengelola hasil panen, kemampuan, dan cara melihat peluang pada potensi lokal yang ada (Faisal et al., 2023; Nabila et al., 2024; Rozci et al., 2025).

BROWNIES COKELAT

Bahan

- 125 g dark chocolate batang
- 125 g mentega
- 200 g gula pasir
- 2-3 butir telur
- 65 g tepung terigu
- Sejumput garam
- 80-100g dark chocolate chips atau kacang (opsional)

Proses

1. Lelehkan dark chocolate dan mentega dengan menggunakan api sedang, aduk hingga lembut.
2. Tambahkan gula, aduk rata.
3. Masukkan telur satu per satu, aduk hingga adonan mengkilap.
4. Ayak tepung dan garam ke dalam adonan, lipat perlahan hingga rata.
5. Tambahkan chocolate chips atau kacang (opsional).
6. Tuang ke loyang dan panggang di suhu 170°C selama 20-25 menit, atau hingga pinggirannya set tapi bagian dalam masih fudgy.
7. Dinginkan di suhu ruang, lalu potong kotak.

ROTI MANIS COKELAT

Bahan

- 250 gr tepung terigu protein tinggi
- 40 gr gula pasir
- 20 gr susu bubuk
- 1sdt ragi instan
- ¼ sdt bread improver
- 1 butir kuning telur + susu cair dingin (total 170-180 ml)
- 30 gr margarin
- ½ sdt garam
- Selai cokelat atau meses cokelat

Proses

- Campurkan semua bahan kering (tepung, gula, susu bubuk, ragi, bread improver jika ada) dalam satu wadah, aduk rata.
- Tambahkan campuran kuning telur dan susu cair, aduk dan uleni hingga setengah kalis.
- Masukkan margarin dan garam, lanjut uleni sampai adonan kalis tidak lengket di tangan.
- Tutup adonan dengan plastik/kain bersih, diamkan 45-60 menit sampai mengembang dua kali lipat.
- Kempiskan adonan, bagi @40 gram, pipihkan, beri isian cokelat, bulatkan, lalu tata di loyang
- Diamkan kembali 15-30 menit untuk proving kedua hingga mengembang.
- Oles permukaan dengan susu cair atau kuning telur, panggang suhu 170°C selama 15-20 menit hingga matang dan berwarna keemasan.
- Setelah matang, oles margarin selagi panas agar permukaan roti tetap lembut dan mengkilap.

PUDDING COKELAT

Bahan

- 500 ml susu cair full cream
- 100 gr dark chocolate (potong kecil)
- 2 sdm cokelat bubuk
- ½ sdt vanili ekstrak
- 3 sdm gula pasir (sesuai selera)
- 2 sdm maizena (larutkan dengan 3 sdm air)
- Sejumput garam

Proses

1. Panaskan susu, gula, garam, dan vanili dengan api kecil sambil terus diaduk sampai gula larut.
2. Masukkan cokelat bubuk dan potongan dark chocolate, aduk sampai cokelat meleleh dan tercampur rata.
3. Tuang larutan maizena perlahan-lahan sambil diaduk cepat agar tidak menggumpal.
4. Masak dengan api kecil terus sampai adonan mengental dan muncul gelembung kecil di pinggirnya (sekitar 5-7 menit).
5. Saring adonan untuk hasil puding yang super halus dan silky.
6. Tuang ke wadah saji, biarkan dingin dulu di suhu ruang, lalu simpan di kulkas minimal 2 jam agar puding set sempurna.

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT THP UMBY Di DUSUN TOMPAK, GIRIMULYO, KULON PROGO

Gambar 4. Resep Brownies Cokelat, Roti Manis Cokelat dan Puding Cokelat



Gambar 5. Desain kemasan produk

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Dusun Tompak, Kecamatan Girimulyo, Kabupaten Kulon Progo, telah memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan kakao berbasis teknologi tepat guna. Melalui rangkaian kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, dan pendampingan, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru terkait pengolahan kakao menjadi produk pangan bernilai tambah.

Penerapan teknologi tepat guna dalam pembuatan cookies cokelat, cookies cokelat-kacang, dan bolu pisang cokelat terbukti sesuai dengan kondisi dan kemampuan masyarakat. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas sensori yang baik dan berpotensi dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga.

Dari sisi sosial dan ekonomi, kegiatan pengabdian ini membuka peluang pengembangan usaha berbasis kakao lokal serta memperkuat modal sosial masyarakat melalui kerja sama antar kelompok. Dengan demikian, program ini tidak hanya berdampak pada peningkatan nilai tambah kakao, tetapi juga berkontribusi terhadap pemberdayaan dan kemandirian ekonomi masyarakat pedesaan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mercu Buana Yogyakarta atas bantuan dan dukungan yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Referensi

- Faisal, B. I., Fauzan, Purnomo, I. A., & Zahroh, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Kacang Cokelat untuk Meningkatkan Penghasilan Masyarakat Desa Bandasoleh, Kecamatan Kokop, Kabupaten Bangkalan, Madura. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 130–134. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i1.355>
- Nabila, N. A., Tantri Liris Nareswari, Auli, W. N., Rahayyu, A. M., Rooswita, P. A., & Hidayaturahmah, R. (2024). Pelatihan Inovasi Olahan Coklat Menjadi Selai dan Masker Coklat untuk Masyarakat Desa Tarahan. *JURNAL ABDIMAS DOSMA (JAD)*, 3(2), 79–87. <https://doi.org/10.70522/jad.v3i2.22>
- Rochmah, A. N., Zulfa, F., Suleman, D. P., Anandito, R. B. K., Nuary, R. B., & Maghfira, L. L. (2022). Inovasi Cokelat Couverture dengan Penambahan Daun Kelor dan Pemanis Alami Stevia Beserta Branding Kemasan di Rumah Cokelat Bodag, Madiun. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1787–1794.
- Rozci, F., Harfiani, T., Kurniawan, F., & Brenadevari, P. N. (2025). Pendampingan Pengolahan Buah Kakao Menjadi Bubuk Coklat di Desa Kemiri, Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Medika: Medika*, 4(3), 533–540. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/4v8sx897>
- Sari, A. B. T., Andriana, Y., Abdurrahman, M. F., Kurnianto, D., Sefrienda, A. R., Setiyoningrum, F., Wibowo, D. S., & Minh, T. N. (2024). Differentiation of Indonesian specialty cocoa (*Theobroma cacao*) varieties and origins using phenolic contents, antioxidant activities, and spectrometric fingerprints for traceability. *Food Bioscience*, 62. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105434>
- Sari, Y. P., Sudrajat, A., & Sambodo, R. (2024). Pemanfaatan Wortel dan Kangkung pada Pembuatan Mie sebagai Diversifikasi Olahan Pangan Rumah Tangga di Lingkungan Perkotaan Yogyakarta. *Farmers : Journal of Community Services*, 5(1), 68. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v5i1.51066>
- Savitri, D. A., Novijanto, N., Nadzirah, R., & Suud, H. M. (2024). Edukasi Pembuatan Biskuit Salut Coklat Bagi Anak-Anak. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 2(7), 658–662. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i2.5636>
- Sinaga, Y. M. R., Zainuri, Yusuf, A. I., Arsyi, E. K., Rahayu, N., Nofrida, R., Anggraini, I. M. D., Pertiwi, M. G. P., Afriansyah, D., & Utama, Q. D. (2024). Pembuatan Cokelat Kopi Praline sebagai Inovasi Produk di Desa Pakuan, Lombok.

Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat, 4, 348–357.
<https://mathjournal.unram.ac.id/index.php/Rengganis/index>

- Siregar, H. J., Zebua, T., Lam'ah Nst, S., & Syamsuri, Abd. R. (2024). Pelatihan Peningkatan Kreativitas Masyarakat Dalam Mengelola Produk Umkm Keripik Pisang Cokelat Lumer Di Desa Kampung Dalam Kecamatan Bilah Hulu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Anshara Madani (JPMAM)*, 2(1).
- Sofia, Fauziah, D., & Savitri, D. A. (2023). Pemberdayaan Kelompok Wanita Melalui Pelatihan Membuat Makanan Snack Berbahan Dasar Cokelat. *Selaparang, Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(2), 1096–1100.
- Suprayatmi, M., Mardiah, & Zein, E. (2015). Pemberdayaan Kelompok Wanita Dalam Produksi Olahan Coklat. *Jurnal Qardhul Hasan*, 1(1), 33–41.
- Tamaroh, S., Sari, Y. P., & Purwani, T. (2024). Aplikasi Flavor Kopi pada Pembuatan Cookies dengan Substitusi Tepung Uwi di Pondok Rumah Sajada Sleman Yogyakarta. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 8(1), 31–34.