Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat 26 November 2022, Hal. 835-840

e-ISSN: 2686-2964

# Diversifikasi produk kakao dan pemasaran berkelanjutan dalam mendorong ekonomi masyarakat desa bunder Kabupaten Gunung Kidul

Rusdianto<sup>1</sup>, Farrah Fadhillah Hanum<sup>2</sup>, Budi Barata Kusuma Utami<sup>3</sup>

Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta<sup>1,2,3</sup> Email: rusdianto@act.uad.ac.id

#### **ABSTRAK**

Kabupaten Gunung Kidul menjadi salah satu kabupaten yang mengembangkan tanaman kakao, dan salah satunya terletak di Desa Bunder. Besarnya potensi kakao belum diimbangi dengan tingkat pengetahuan masyarakat dalam inovasi olahan produk berbahan dasar coklat. Petani kakao di Desa Bunder masih memiliki kendala dalam pengolahan kakao. Pertama, belum memiliki pengetahuan terhadap karakteristik produk yang diinginkan pasar dan pengetahuan pengelolaan produk olahan kakao sehingga dapat diterima dipasar. Kedua masih minimnya kemampuan dalam pengembangan bisnis produk kakao. Ketiga belum memahami cara penentuan harga jual dan promosi hasil olahan kakao yang telah diproduksi. Beberapa permasalahan tersebut dapat diselesaikan dalam beberapa tahap. Pertama, pelatihan pengelolaan kakao kering secara benar dan produk turunannya. Kedua, pelatihan pengelolaan usaha dan menemukan peluang bisnis kakao. Ketiga pelatihan pembukuan sederhana dan penentuan harga jual produk. Keempat pelatihan pada bidang pengemasan produk dan pemasaran agar produknya dapat dijual ke pasar. Hasil pengabdian memberikan pengalaman baru kepada mitra tentang inovasi produk kakao mulai dari pengolahan biji kakao, pengolahan bahan baku, produk, sampai pada tahap pemasaran dan penentuan harga jualnya.

Kata kunci: Diversifikasi Produk; Pemasaran Berkelanjutan, Pertumbuhan Ekonomi.

### **ABSTRACT**

Gunung Kidul Regency is one of the districts that develop cocoa plants, especially located in Bunder Village. The large potential of cocoa has not been matched by knowledge in the innovation of processed chocolate-based products. Cocoa farmers in Bunder Village still have problems in cocoa processing. First, they don't have knowledge of the characteristics of the product desired by the market and knowledge of processed cocoa products so that they can be accepted in the market. Second, there is still a lack of capability in developing the cocoa product business. Third, they don't understand how to determine the selling price and promote the processed cocoa products that have been produced. Some of these problems can be solved in several stages. First, the training on the proper management of dry cocoa and its derivative products. Second, the training in business management and finding cocoa business opportunities. Third, the training in simple bookkeeping and determining the selling price of the product. Fourth, training in the field of product packaging and marketing. The results

provide new experiences to partners regarding cocoa product innovation, starting from processing cocoa beans, processing raw materials, products, to the marketing stage and determining the selling price.

Keywords: Product Diversification; Sustainable Marketing, Economic Growth

### **PENDAHULUAN**

Tanaman kakao (*theobroma cacao*) adalah salah satu komoditas unggulan di Indonesia (Muhammad dkk., 2021). Selama ini, sebagian besar hasil panen kakao dijual dalam bentuk mentah dengan nilai tambah produk yang relatif kecil (Sondakh dkk., 2021). Untuk meningkatkan nilai tambah diperlukan adanya modifikasi dan inovasi untuk menghasilkan berbagai jenis produk turunan coklat. Di Indonesia banyak daerah yang mengembangkan komoditas kakao, salah satunya di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Kakao telah menjadi tanaman perkebunan penting di DIY, dengan melibatkan 27.000 petani kakao, namun kepemilikan rata-rata baru sebesar 0,8 Ha/orang (Shaf, 2015). Karena rendahnya tingkat kepemilikan, sehingga dibentuk sistem klasterisasi perkebunan coklat yang disebut desa kakao. Konsep desa kakao dikembangkan di Kabupaten Kulonprogo dan Gunung Kidul, salah satunya di Desa Bunder.

Kabupaten Gunungkidul merupakan kabupaten yang terletak di bagian timur Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Tanaman coklat di Gunung Kidul luasnya mencapai 1.367,28 ha dengan jumlah produksi 407,2 ton/tahun (Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunungkidul Tahun 2021). Kabupaten dengan pusat kota bernama Wonosari ini memiliki beberapa pengembangan desa kakao yang salah satunya di Desa Bunder. Desa Bunder adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Patuk, dan berbatasan langsung dengan Desa Putat pada sisi utara, Desa Ngelegi pada sisi timur, hutan pada sisi selatan, dan Desa Beji pada sisi Barat. Desa Bunder memiliki 7 dusun yaitu Bunder, Gambiran, Kemuning, Ngepung, Plosokerep, Widoro Kulon, dan Widoro Wetan.

Salah satu sumber daya alam lokal yang menjadi unggulan di Desa Bunder adalah kakao yang sangat melimpah dan pada tahun 2016 sempat dinobatkan menjadi sentra pengembangan kakao. Namun seiring dengan berjalannya waktu, kakao di Desa Bunder menjadi kurang menarik bagi petani kakao karena harga jual yang murah. Karena persoalan ini sehingga petani mulai meninggalkan dan beralih ke tanaman lain. Padahal kakao memiliki prospek yang sangat besar untuk menghasilkan produk coklat dan turunnanya.

Keunggulan sumber daya berupa kakao yang melimpah belum diimbangi dengan tingkat pengetahuan masyarakat untuk menciptakan inovasi olahan produk yang berbahan dasar coklat, sehingga hal tersebut menjadi permasalahan dalam proses peningkatan perekonomian masyarakat. Inovasi menurut Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002 merupakan kegiatan pengembangan, perekayasaan, dan atau pun penelitian yang bertujuan untuk melakukan pengembangan dalam penerapan praktis nilai dan konteks ilmu pengetahuan yang baru dan belum pernah dilakukan sebelumnya, atau pun cara baru untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sudah ada ke dalam wujud produk atau pun proses produksinya (Fontana, 2011). Fontana menjelaskan inovasi sebagai proses pengenalan sistem baru/produk baru yang memberikan dampak ekonomi maupun sosial.

Inovasi pengembangan produk juga bisa dikembangkan dari kakao. Kakao dapat diolah menjadi bahan setengah jadi seperti pasta, lemak, dan bubuk kakao yang dapat dikembangkan menjadi berbagai produk jadi berbahan coklat berupa makanan, minuman, cokelat, permen, kosmetik, dan lain-lainnya (Revulaningtyas, 2020). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Purba pada tahun 2018 menunjukkan bahwa yang perlu menjadi perhatian dalam pengolahan coklat

adalah rasa, tekstur, aroma, produk, bentuk, variasi, kesegaran, sehat, dan proses pengemasannya (Purba & Maarif, 2018).

Besarnya potensi pengembangan kakao, tetapi masih banyak petani kakao yang belum mampu melakukan pengembangan dan inovasi produk. Salah satunya petani kakao di Desa Bunder. Dari hasil kunjungan ke Desa Bunder, sejauh ini kakao di Desa Bunder belum diolah menjadi sebuah produk yang menghasilkan nilai tambah dalam penjualannya. Kegiatan utama kelompok tani selama ini baru sebatas mengelola tanaman kakao hingga diperoleh biji kakao kering. Pengelolaan yang biasa dilakukan baru tahap pengelolaan bahan mentah dari mulai penanaman, pemupukan, perawatan, pemanenan, hingga pengeringan biji coklat. Setelah biji coklat kering langsung dijual kepada pengepul tanpa proses pengolahan lebih lanjut (Revulaningtyas, 2020). Adanya permasalahan tersebut, dipandang perlu untuk didorong agar dapat meningkatkan pengembangan inovasi, dan meningkatkan daya jual produk itu sendiri yang akan memberikan implikasi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Untuk pengembangan kakao menjadi produk jadi atau produk setengah jadi, petani kakao di Desa Bunder masih memiliki beberapa kendala. Pertama, belum memiliki pengetahuan bagaimana mengelola produk kakao menjadi produk coklat. Kedua belum memahami karakteristik produk coklat yang diinginkan pasar. Ketiga masih minimnya kemampuan dalam pengembangan bisnis produk kakao. Keempat belum memahami bagaimana cara penentuan harga jual dan promosi hasil olahan kakao yang telah diproduksi.

Berdasarkan uraian di atas, fenomena tersebut tentu menarik untuk dijadikan topik pengabdian kepada masyarakat agar kedepannya perekonomian masyarakat dapat kembali pulih dan meningkat akibat dari adanya terobosan baru dengan cara mengoptimalkan potensi sumber daya lokal dan menciptakan produk yang inovatif. Adapun tujuan dari pengabdian ini adalah mendorong petani kakao Desa Bunder untuk memiliki orientasi dalam menghasilkan produk inovatif berbahan coklat dan memiliki kemampuan untuk memasarkannya. Dari gambaran analisis situasi yang ada, menunjukkan bahwa pengolahan kakao menjadi produk yang bernilai tambah belum dilakukan, maka berbagai pelatihan pengolahan kakao dan pengelolaan bisnis menjadi program yang prioritas untuk dilakukan.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Bunder, Patuk, Gunungkidul. Sasaran dari program kegiatan pengabdian ini adalah kelompok masyarakat di wilayah tersebut dengan memanfaatkan keunggulan yang ada yaitu kakao. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam tiga tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap persiapan dilaksanakan pada tanggal 30 Mei 2022 dengan metode survei lokasi kegiatan pengabdian dan berkomunikasi dengan kelompok masyarakat di wilayah Bunder, Patuk, Gunungkidul. Metode pelaksanaan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan implementasi hasil pelatihan. Pelatihan dilaksanankan dalam empat tahap. Pertama pelatihan pengelolaan produk kakao kering dan pengenalan berbagai produk berbahan coklat yang dilaksanakan pada 23 Juli 2022. Kedua pelatihan dan praktik pengolahan produk berbahan dasar kakao menjadi produk yang dilaksanakan pada 27 Agustus 2022. Ketiga pelatihan pelatihan branding dan packaging dilaksanakan pada 29 September 2022. Keempat pelatihan penentuan harga jual dan laporan keuangan sederhana yang dilaksanakan pada 20 Oktober 2022. Tahap selanjutnya adalah tahap evaluasi dilaksanakan pada bulan November hingga Desember 2022. Evaluasi juga dilakukan dalam bentuk memberikan pre test dan post test hasil kegiatan. Kegiatan ini melibatkan Bumdes Desa Bunder sebagai mitra. Kegiatan ini dilaksanakan secara tim berjumlah 3 (tiga) orang dosen dari Program Studi Teknik Kimia dan Akuntansi, dan 3 (tiga) orang mahasiswa dari Prodi Teknik Kimia dan Akuntansi Universitas Ahmad Dahlan.

# HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Permasalahan pertama yang ditemui pada kegiatan pengabdian ini adalah kurangnya inovasi produk yang menggunakan bahan dasar kakao, meskipun desa memiliki. Masalah tersebut diatasi dengan pelatihan dan pendampingan untuk melakukan inovasi produk coklat. Pelatihan tahap pertama adalah pengelanan pengolahan biji kakao untuk menghasilkan biji kakao dengan kualitas baik, dan mengenalkan bahwa biji kakao dapat diolah menjadi beberapa bahan dengan metode pengelolaan yang sederhana. Tahap kedua adalah pengenalan pengolahan biji coklat menjadi bahan bubuk coklat. Hasil pelatihan memberikan wawasan baru kepada masyarakat/petani coklat bagaimana mengolah biji coklat menjadi bahan bubuk coklat. Dalam pengolahan ini masyarakat juga diperkenalkan metode alkalisasi untuk menghasilkan kualitas bubuk coklat yang baik. Dengan pengenalan inovasi produk ini, tentu dapat mendorong peningkatan kinerja usaha dan dapat berdampak pada peningkatan income sebagai bentuk pertumbuhan perekonomian. Pada tahap selanjutnya setelah berhasil membuat bubuk coklat, dilaksanakan pendampingan membuat produk minuman coklat. Pada pelatihan ini masyarakat mendapatkan best practice pembuatan produk berbahan coklat dalam bentuk minuman coklat. Berikut adalah gambar dari hasil pengolahan coklat menjadi bubuk coklat:



Gambar 1 Hasil Pelatihan tentang Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Kakao

Tahap selanjutnya setelah mitra diperkenalkan pengolahan biji coklat, mengolah menjadi bahan baku dalam bentuk bubuk coklat, dan memperkenalkan pembuatan minuman coklat adalah bagaimana mengenalkan kepada mitra proses pelaksanaan bisnisnya. Pada tahap pengabdian ini mitra diperkenalkan dengan memberikan pelatihan packaging dan pemasaran. Dari hasil pelatihan ini, mitra dapat memulai melaksanakan pemasaran sehingga produknya dapat dikenalkan kepada calon konsumen.





Gambar 2 Pelatihan tentang pengelolaan Bisnis Produk Olahan Berbahan Dasar Kakao

Dalam menjalankan bisnis, tentu salah satu faktor yang mempengaruhinya adalah harga dari produk yang ditawarkan. Penentuan harga tersebut dapat disesuaikan dengan aktivitas yang digunakan untuk menghasilkan produk tersebut. Harga juga menentukan kondisi bisnis karena dengan harga tersebut nantikan akan memberikan dampak pada kinerja bisnis sekaligus memberikan keuntungan yang diperoleh dari produk yang ditawarkan. Oleh sebab itu, penentuan harga jual produk perlu diperhatikan dan diperhitungkan dengan baik agar mampu memberikan keuntungan dan tentunya dapat bersaing secara kompetitif.

Selain harga, faktor lain yang dapat berpengaruh adalah branding dan packaging produk guna menarik minat konsumen agar membeli produk tersebut. Kedua hal tersebut juga berpengaruh untuk menjadi keunggulan ketika produk yang ditawarkan akan ditawarkan kepada konsumen melalui konsep digital marketing. Pemasaran produk mampu ditempuh oleh masyarakat di Bunder, Patuk, Gunungkidul untuk memasarkan produknya sehingga dikenal oleh pasar secara meluas.

Hasil pengabdian ini telah memberikan pengalaman baru kepada mitra bagaimana metode mengolah biji kakao untuk menjadi biji kakao yang berkualitas tinggi dan siap diolah menjadi bahan baku coklat. Mitra juga mendapat pengalaman baru mengenai pengolahan biji coklat menjadi bahan bubuk coklat dengan metode baru yang belum dikenal sebelumnya. Selain itu mitra juga mendapat pengalaman baru mengenai packaging produk baru dan dan perhitungan harga pokok produk yang dihasilkan. Hasil pengalaman dan peningkatan pengetahuan mitra dapat disajikan pada hasil kuisioner yang diberikan. Adapun hasil pre test dan *post test* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1 hasil pre test dan post test

No	Kegiatan	Pre test	Post test	Peningkatan
1	Pengolahan kakao primer	26-50%	51-75%	25%
2	Pengolahan kakao sekunder	26-50%	51-75%	25%
3	Penentuan harga jual produk	20%	70%	50%
4	Digital marketing, Branding, dan	30%	70%	40%
	packaging			

### **SIMPULAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Bunder, Patuk, Gunungkidul berjalan dengan lancar sesuai dengan rancangan kegiatan yang direncanakan sebelumnya. Kelompok masyarakat di wilayah tersebut mengikuti kegiatan pengabdian dengan antusias dan semangat yang tinggi guna menambah wawasannya mereka dalam menjalankan usaha. Diharapkan dari adanya kegiatan pengabdian ini, masyarakat di wilayah Bunder, Patuk, Gunungkidul dapat meningkat perekonomiannya melalui diversifikasi produk kakao dan pemasaran berkelanjutan.

#### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengembangan Masyarakat (LPPM) Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan pendanaan dan juga dukungan, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan lancar. Terima kasih juga kepada masyarakat di kawasan Bunder, Patuk, Gunungkidul selaku mitra yang terlah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Fontana, A. (2011). Innovate We Can!. Cipta Inovasi Sejahtera
- Muhammad, D. R. A., Fauza, G., & Affandi, D. R. (2021). Peningkatan Kapasitas Produksi Usaha Rintisan "Semesta Rasa" melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna. Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR), 4, 210-216.
- Purba, H. H., & Maarif, M. S. (2018). Pengembangan Produk Makanan Cokelat Berbasis Preferensi Konsumen. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 28(1).
- Revulaningtyas, I. R. (2020). Pelatihan Pengolahan Kakao Oleh Praktisi Internasional Untuk Meningkatkan Mutu Produk Olahan Kakao Di Kelompok Tani Desa Banjaroya, Kalibawang, Kulon Progo. Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat, 3(1), 392-399.
- Shaf, W. A. (2015). Tumpang Sari Pada Produksi Benih Kelapa Dalam.
- Sondakh, R. C., Kusrianti, N., & Astri, F. (2021). Pendampingan Pembuatan Kreasi Cokelat untuk Pengembangan Industri Rumahan Desa Ginunggung, Kabupaten Tolitoli. Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(2), 132-138.
- Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta.