

Pembuatan Cokelat Kopi Praline sebagai Inovasi Produk di Desa Pakuan, Lombok

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

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

yesica_sinaga@unram.ac.id

Abstract

Pakuan Village is known as one of the tourist villages in Lombok. Pakuan as a tourist village makes this village one of the pillars in the economic growth of the surrounding community. In addition to the tourism sector, the location of the village which is directly bordered by the forest generally also makes Pakuan villagers live from forest products such as cocoa and coffee. The potential of tourist areas and the potential of agricultural products in Pakuan Village can be utilised further through the provision of local signature products. Culinary is now an integral part of tourist sites. One type of processed cocoa or chocolate that is quite popular in the community today is praline chocolate products. This programme aims to increase the knowledge and skills of the community in making processed products made from chocolate and coffee through training in making praline coffee chocolate products. The training participants were members of the Pakuan Village Tourism Awareness Group (Pokdarwis). The steps of the training activities consisted of preparation of activities; implementation of training activities, and finally evaluation. The increased knowledge and skills as well as the participants' activeness became the indicators of the success of this activity. The community is able to understand the knowledge provided and can immediately make praline coffee chocolate products.

Keywords: chocolate; coffee; praline; cocoa; tourism

Abstrak

Desa Pakuan dikenal sebagai salah satu desa wisata di Lombok. Pakuan sebagai desa wisata menjadikan desa ini sebagai salah satu penopang dalam pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar. Selain sektor pariwisata, lokasi desa yang berbatasan langsung dengan hutan umumnya juga membuat penduduk Desa Pakuan hidup dari hasil hutan seperti kakao dan kopi. Potensi daerah wisata dan potensi bahan hasil pertanian yang ada di Desa Pakuan dapat dimanfaatkan lebih jauh melalui penyediaan produk khas daerah setempat. Kuliner saat ini menjadi bagian yang tak terpisahkan dengan lokasi wisata. Salah satu bentuk olahan kakao atau cokelat yang cukup populer di masyarakat saat ini yakni produk cokelat praline. Pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat dalam pembuatan produk olahan berbahan baku cokelat dan kopi melalui pelatihan pembuatan produk cokelat kopi praline. Masyarakat peserta pelatihan adalah anggota dari Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Desa Pakuan. Tahapan kegiatan pelatihan terdiri dari persiapan kegiatan; pelaksanaan kegiatan pelatihan, dan terakhir evaluasi. Pengetahuan dan kemampuan yang meningkat serta keaktifan peserta menjadi tolok ukur keberhasilan kegiatan ini. Masyarakat mampu memahami materi yang diberikan dan dapat membuat secara langsung produk cokelat kopi praline.

Kata Kunci: cokelat; kopi; praline; kakao; wisata

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Narmada sebagai salah satu bagian dari Kabupaten Lombok Barat, berada sekitar 11 Km di sebelah timur Kota Mataram. Salah satu desa yang tergabung dalam

Kecamatan Narmada adalah Desa Pakuan, dengan luas wilayah 4,93 km² (Kecamatan Narmada, 2019). Desa Pakuan merupakan salah satu desa yang dikenal juga sebagai desa wisata di Lombok. Berbagai lokasi wisata dapat ditemukan di sekitar Desa Pakuan, seperti air terjun pakuan, dan Masjid China Pakuan (Putra et al., 2022). Pakuan sebagai desa wisata menjadikan desa ini sebagai salah satu penopang dalam pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar. Selain sektor pariwisata, lokasi desa yang berbatasan langsung dengan hutan umumnya juga membuat penduduk Desa Pakuan hidup dari hasil hutan seperti kopi, kakao, kemiri, dan berbagai hasil pertanian lainnya (Afandi & Safrudin, 2018). Kakao yang memiliki nama latin *Theobroma cacao* atau dalam bahasa Indonesia disebut dengan cokelat adalah salah satu hasil perkebunan andalan yang berperan penting dalam perekonomian nasional, karena dapat menjadi sumber pendapatan dan menyediakan lapangan kerja.

Seperti yang telah dijelaskan di atas, Desa Pakuan merupakan daerah wisata yang cukup terkenal. Potensi daerah wisata ini dapat dikembangkan lebih jauh dengan menyediakan oleh-oleh atau produk khas daerah setempat. Bahan hasil pertanian yang banyak diproduksi di daerah sekitar dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku yang nantinya akan diolah menjadi oleh-oleh produk pangan yang khas. Kuliner merupakan aspek yang tidak dapat dilepaskan dari lokasi wisata. Makanan dan minuman memiliki hubungan dengan agrowisata dan dapat berperan menarik minat kunjungan wisatawan ke suatu daerah wisata. Melalui kuliner khas, wisatawan tidak hanya sekedar mencicipi panganan lezat, namun juga dapat menikmati sensasi dan kenangan yang timbul setelah menikmati produk tersebut. Seiring dengan perkembangan zaman, tren wisata kuliner semakin meningkat, dimana setiap daerah berlomba-lomba untuk menciptakan oleh-oleh khas daerah tersebut yang tidak hanya memiliki rasa yang lezat namun juga cukup menarik untuk diunggah ke media sosial. Jenis wisata kuliner yang dapat ditawarkan dapat berupa hidangan utama maupun berupa makanan penutup (*dessert*) (Dewanti & Arianty, 2024).

Salah satu bentuk olahan kakao atau cokelat yang cukup populer di masyarakat saat ini yakni produk cokelat praline. Produk ini termasuk dalam jenis makanan penutup. Definisi praline berdasarkan BPOM (2023) adalah produk cokelat dengan ukuran satu suapan penuh, dimana dapat berupa cokelat isi (*filled chocolate*), atau kombinasi dari berbagai tipe cokelat dengan bahan pangan lain. Produk ini memiliki karakteristik berupa kandungan cokelat minimal 25%. Definisi lain menyebutkan praline adalah permen cokelat yang didalamnya ditambahkan bahan pengisi (*filling*), seperti kacang-kacangan, dan berbagai buah segar maupun kering (Susanti & Triastuti, 2021). Bentuk yang menarik dengan berbagai isi merupakan kekhasan dari produk cokelat praline ini. Proses pembuatan praline tidak berbeda jauh dengan proses pembuatan permen coklat, dimana tahapannya terdiri dari pelelehan cokelat batang dan pencetakan menggunakan alat cetak (Susanti & Triastuti, 2021).

Cokelat praline dengan berbagai bahan isian sudah banyak diteliti dan dihasilkan, contohnya cokelat praline dengan bahan pengisi manisan belimbing (Susanti & Triastuti, 2021); pengisi dengan bahan tepung talas bogor (Suprayatmi et al., 2015); tepung daun kelor (Paryoto et al., 2022); tepung mikroalga laut *Spirulina platensis* (Widianingsih &

Hartati, 2022); tempe kacang koro benguk, kacang merah, dan kacang tunggak (Mushollaeni et al., 2022); selai buah naga (Haslindah et al., 2018); dan wine jelly (Dewanti & Arianty, 2024). Selain pada bahan pengisi cokelat praline, variasi juga dapat dilakukan pada bahan utama cokelat yang dicampurkan dengan berbagai bahan lainnya, contohnya pencampuran cokelat dengan tepung rumput laut (Widianingsih & Hartati, 2022); dan bubuk daun kersen (Susanti & Triastuti, 2021).

Peningkatan kemampuan dan kemandirian masyarakat dapat dihasilkan melalui kegiatan pengabdian masyarakat (Suprayatmi et al., 2015). Melalui kegiatan pengabdian masyarakat, masyarakat diberdayakan dan didorong untuk memanfaatkan berbagai potensi sumber daya yang dimiliki. Desa Pakuan yang termasuk sebagai desa wisata di Lombok bersamaan dengan sumber daya alam yang ada di sekitarnya seperti hasil pertanian cokelat dan kopi, merupakan potensi yang perlu dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar. Pemberian inovasi pengolahan produk akan meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi produk olahan cokelat dan kopi. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan inovasi sederhana dan mudah diterapkan pada pengolahan produk pangan berbahan baku cokelat dan kopi melalui pembuatan produk cokelat praline.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian berupa pelatihan pembuatan produk cokelat praline ini berlangsung pada awal Agustus tahun 2024 di Desa Pakuan Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. Pelatihan diikuti oleh 18 orang anggota Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata) Desa Pakuan yang sebagian besar adalah petani dan pelaku usaha pangan. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antara lain persiapan kegiatan; pelaksanaan kegiatan; dan evaluasi kegiatan.

Persiapan kegiatan dimulai melalui survei lokasi yang akan dijadikan tempat pelaksanaan pengabdian. Setelahnya, dilakukan diskusi dengan pendamping desa, dan Pokdarwis untuk menyampaikan garis besar kegiatan pelatihan. Bagian lain yang termasuk dalam persiapan adalah formulasi dan pembuatan sampel produk cokelat di laboratorium.

Selanjutnya pada tahap pelaksanaan kegiatan, sebelum masuk ke tahap pemberian materi, peserta diajak untuk memberikan komentar terkait produk yang akan dibuat dalam kegiatan pelatihan untuk melihat pengetahuan awal peserta. Kemudian, kepada peserta diberikan materi singkat tentang produk yang akan dibuat dan langkah-langkah pembuatan produknya. Terakhir tentu saja pelaksanaan pelatihan melalui praktik pembuatan produk secara langsung dengan melibatkan peserta.

Pada tahap evaluasi kegiatan, pemahaman peserta terhadap materi dan praktik pembuatan produk akan dinilai. Antusiasme dalam bertanya dan selama pembuatan produk serta kehadiran peserta menjadi tolok ukur dari keaktifan dan pemahaman masyarakat yang mengikuti kegiatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan produk cokelat praline ini dilaksanakan di Balai Desa Pakuan. Kegiatan mendapat dukungan penuh dari pihak setempat melalui penyediaan fasilitas desa seperti aula sebagai tempat kegiatan dan penyediaan beberapa peralatan seperti kompor dan tabung gas. Pihak desa sangat antusias dalam kegiatan ini, utamanya karena produk yang dibuat berbahan baku utama cokelat dan bahan lain seperti kopi yang merupakan produk hasil pertanian setempat. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong peningkatan ekonomi warga. Terlebih lagi produk yang nantinya dihasilkan diharapkan dapat menjadi produk khas daerah Desa Pakuan yang merupakan daerah wisata juga. Oleh karena itu, peserta yang hadir dalam kegiatan merupakan anggota dari Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Desa Pakuan. Gambar 1 memperlihatkan peserta dalam kegiatan pengabdian ini.

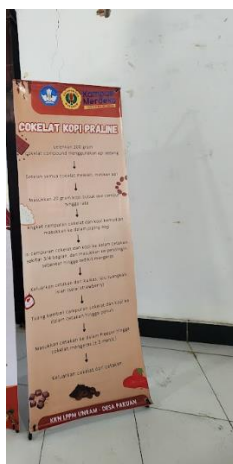


Gambar 1. Peserta kegiatan pelatihan pembuata cokelat kopi praline

Kegiatan pelatihan diawali dengan memberikan pertanyaan umpan kepada peserta untuk mengetahui pemahaman awal peserta tentang produk yang akan diproduksi. Dari tahapan ini, diketahui bahwa sebagian besar peserta belum familiar dengan istilah cokelat praline. Akan tetapi, ketika diberikan gambaran tentang produk tersebut, masyarakat memahami apa itu yang dimaksud dengan cokelat praline. Setelah sesi singkat pembukaan di awal tersebut, kegiatan dilanjutkan dengan pemberian materi lebih dalam seputar produk yang akan dibuat termasuk tahap pembuatannya. Untuk memudahkan penyampaian materi, maka kepada peserta dibagikan leaflet (Gambar 2) yang berisi materi pengabdian dan dilakukan pemasangan *standing banner* (Gambar 3) yang memuat tahapan produksi cokelat praline. Leaflet yang sudah diterima juga memudahkan peserta ketika ingin membuat kembali produk yang dilatihkan nantinya setelah pengabdian selesai, sehingga peserta tidak perlu mencatat resep dan tata cara pembuatan. Demikian halnya dengan *standing banner* yang ada, nantinya dapat dipakai kembali oleh masyarakat ketika melakukan sosialisasi pembuatan produk kepada anggota Pokdarwis maupun masyarakat sekitar yang belum berkesempatan mengikuti kegiatan pengabdian ini. Sehingga, informasi yang diberikan pada kegiatan ini tidak terbatas pada peserta pengabdian saja, tapi juga diharapkan dapat tersebar luas pada masyarakat Desa Pakuan lainnya.



Gambar 2. Leaflet materi pengabdian yang dibagikan kepada peserta



Gambar 3. Standing banner yang berisi alur pembuatan produk cokelat kopi praline

Produk yang akan dibuat pada kegiatan pengabdian ini adalah cokelat kopi praline dengan isian selai strawberry. Keunikan dari produk ini dibanding cokelat praline lainnya adalah penambahan bubuk kopi pada cokelat yang sudah dilelehkan. Perpaduan ini diharapkan akan menghasilkan sensasi rasa dan flavour gabungan antara cokelat dan kopi yang disukai konsumen. Bahan lainnya yang ditambahkan pada cokelat yang sudah dilelehkan dalam pembuatan cokelat praline juga sudah pernah dilakukan, seperti bubuk daun kersen (Susanti & Triastuti, 2021) dan tepung rumput laut (Widianingsih & Hartati, 2022). Sebagai isian atau filling, pada kegiatan ini digunakan selai strawberry. Pemilihan rasa ini digunakan untuk memunculkan rasa asam dan manis untuk menutupi rasa pahit yang ditimbulkan dari penambahan kopi, sehingga jangkauan konsumen yang dapat menikmati produk ini lebih banyak. Cokelat praline yang umumnya dianggap sebagai dessert atau hidangan penutup ataupun dijadikan sebagai snack memiliki asosiasi dengan pangan yang cenderung memiliki rasa manis.

Pada pemberian materi pelatihan (Gambar 4), ditekankan juga kepada peserta terkait tantangan dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan produk cokelat praline ini, Setelah lelehan cokelat dan kopi dituang ke dalam cetakan hingga terisi $\frac{3}{4}$ bagian, cetakan dimasukkan ke dalam freezer sebentar saja sekitar 1 menit. Waktu pembekuan pertama yang terlalu lama, akan mengakibatkan lapisan cokelat kedua tidak akan bisa menyatu dengan lapisan pertama sehingga produk menjadi pecah. Hal berikutnya yang penting diperhatikan dalam pembuatan produk ini adalah penambahan isian, dimana isian jangan terlalu banyak sehingga nanti produk pecah, atau terlalu sedikit sehingga rasa manisnya kurang. Terakhir, karena cokelat mudah meleleh pada suhu tinggi, penting untuk segera mengemas dan menyimpan produk di dalam suhu dingin (tidak perlu suhu freezer) selama belum dikonsumsi.



Gambar 4. Pemberian materi pengabdian di hadapan peserta

Kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan praktik pembuatan produk secara langsung. Langkah demi langkah pembuatan produk ditunjukkan di hadapan peserta mulai dari pelelehan cokelat, pencampuran bubuk kopi, pengisian filling, hingga mengeluarkan cokelat yang sudah mengeras dari cetakan (Gambar 5). Peserta pelatihan juga diminta untuk mencoba sendiri tahap demi tahap proses produksi. Peserta antusias untuk mencoba secara langsung pembuatan cokelat kopi praline (Gambar 6). Membuat produk secara langsung akan meningkatkan keterampilan dan pemahaman peserta terkait materi pembuatan produk yang diberikan.



Gambar 5. Praktik pembuatan produk cokelat kopi praline



Gambar 6. Peserta pelatihan mencoba langsung pembuatan produk

Diskusi kemudian dilakukan setelah praktik pembuatan produk selesai dilakukan. Peserta aktif bertanya terkait dimana mereka bisa memperoleh bahan-bahan untuk pembuatan produk. Peserta juga menanyakan terkait penyimpanan bahan baku yang masih sebagian digunakan namun sudah dibuka kemasannya. Bahan baku cokelat dan selai sebaiknya disimpan di suhu dingin, sementara untuk kopi harus dipastikan kemasannya tertutup rapat sebelum kemudian disimpan di suhu ruang. Peserta juga kemudian mencicipi langsung produk yang sudah dibuat dan berpendapat rasanya unik perpaduan cokelat, kopi, dan rasa manis asam dari bahan pengisi selai strawbery di dalamnya. Peserta tertarik untuk selanjutnya mencoba membuat produk kembali karena produk berpotensi menjadi produk kuliner khas daerah. Contoh produk yang dibawa tim

pengabdian dalam kemasan yang sudah berlabel juga semakin mendukung dijadikannya produk ini sebagai oleh-oleh khas daerah (Gambar 7). Contoh label kemasan sedapat mungkin sudah memuat informasi minimal yang diperlukan, seperti produsen, petunjuk penyimpanan, komposisi produk, dan berat bersih.



Gambar 7. Produk cokelat kopi praline dalam kemasan berlabel

Secara garis besar kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar dan mampu meningkatkan kemampuan dan pengetahuan peserta untuk memproduksi cokelat kopi praline. Animo peserta dalam mengikuti pelatihan tergambar dari keaktifan selama diskusi dan praktik langsung pembuatan produk. Keberhasilan kegiatan ini tergambar dari bertambahnya keterampilan, pengetahuan, dan minat peserta dalam pembuatan produk. Materi yang diberikan dengan demikian dapat diterima peserta dengan baik.

Penyerahan alat dan bahan untuk memproduksi cokelat kopi praline kepada peserta pelatihan juga dilakukan (Gambar 8). Bahan dan alat yang diberikan ini diharapkan menjadi bekal bagi peserta untuk kembali membuat produk secara mandiri setelah kegiatan pengabdian ini selesai. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung diversifikasi produk olahan berbahan baku cokelat dan kopi, serta meningkatkan ekonomi masyarakat melalui produk kulinernya mengingat Desa Pakuan yang merupakan salah satu daerah wisata.



Gambar 8. Penyerahan alat dan bahan pembuatan cokelat kopi praline kepada peserta

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan baik yang ditunjukkan dari respon positif peserta pelatihan yang merupakan anggota Pokdarwis Desa Pakuan, serta peningkatan pengetahuan dan kemampuan peserta dalam membuat produk cokelat kopi praline.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat atas kelancaran kegiatan pengabdian ini, baik warga Desa Pakuan maupun civitas akademika UNRAM.

6. REKOMENDASI

Bahan pengisi yang digunakan di dalam cokelat kopi praline dapat divariasikan untuk menambah diversifikasi produk. Penambahan variasi produk diharapkan dapat menjadi opsi bagi konsumen yang kurang menyukai rasa strawberry.

7. REFERENSI

- 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>
- B POM. (2023). *COKELAT (I)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Dewanti, N. M. A., & Arianty, A. . A. A. S. (2024). Inovasi Praline Perpaduan Cokelat dan Wine. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(5), 806–810. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i5.794>
- Haslindah, A., Haslinah, A., Zahrani, I., & Mutmainah, A. (2018). Analisis Pengembangan Produk Cokelat Praline Buah Naga Dengan Mengguakan Metode Quality Function Deployment (Qfd). *ILTEK: Jurnal Teknologi*, 13(02), 1938–1942. <https://doi.org/10.47398/iltek.v13i02.367>
- Kecamatan Narmada. (2019). *Profil Kecamatan Narmada 2019*.
- Mushollaeni, W., Tantal, L., & Praing, D. L. (2022). Pengolahan cokelat praline isi tempe dari kacang tunggak, kacang koro benguk dan kacang merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 264–270. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.3446>
- Paryoto, Rochimah, N. A., & Ayun, A. Q. (2022). *PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (Moringa oleifera Lamk) PADA FILLER COKELAT PRALINE SEBAGAI BAHAN*

*FUNGSIONAL Dosen , Prodi Perhotelan , AKPINDO Jakarta Mahasiswi , Prodi Perhotelan , AKPINDO Jakarta * Corresponding email : paryotoakpindo@gmail.com. 4(2).*

- 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>
- Supratyati, M., Mardiah, & Zein, E. R. (2015). Pemberdayaan Kelompokwanita Dalam Produksi Olahan Coklat. *Media Pengabdian Kepada Masyarakat Qardhul Hasan*, 1(1), 33–41.
- Susanti, R. A., & Triastuti, U. Y. (2021). Inovasi Pembuatan Praline Isi Manisan Kering Belimbing Dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen. *Garina*, 13(2), 130–141. <https://doi.org/10.69697/garina.v13i2.73>
- Widianingsih, & Hartati, R. (2022). FORTIFIKASI SNACK PRALINE CHOCOLATE DENGAN MIKROALGA LAUT *Spirulina platensis* PADA PRODUK OLAHAN CHOCOLATE DI KELURAHAN MANGUNHARJO, KECAMATAN TUGU, SEMARANG. *Jurnal Suara Pengabdian* 45, 1(1), 8–16.