

Pelatihan Produksi, Sanitasi dan Pemasaran Cokelat Praline Fungsional Bagi Ibu Rumah Tangga di Desa Cilebut Timur

Made Gayatri Anggarkasih¹, Andi Early Febrinda¹, Caecillia Chrismi Nurwitri¹, Tasya Nurfadila¹, Zaid Mustafa Kamil¹

¹Institut Pertanian Bogor; Kampus Sekolah Vokasi IPB, Jl. Kumbang No.14 Bogor
Email : madegayatri@apps.ipb.ac.id

Kilas Artikel

Volume 2 Nomor 2
Agustus 2022
DOI:xxx/ejpm.v%1%.xxxx

Article History

Submission: 25-05-2022
Revised: 25-05-2022
Accepted: 03-07-2022
Published: 01-08-2022

Kata Kunci:

Cokelat praline,
kesejahteraan,
kewirausahaan pangan
fungsional, sanitasi.

Keywords:

Entrepreneurship, functional
food, praline chocolate,
prosperity, sanitation.

Korespondensi:

(Made Gayatri A)
madegayatri@apps.ipb.ac.id

Abstrak

Cilebut Timur merupakan salah satu desa di Kabupaten Bogor yang berada di Kecamatan Sukaraja. Berdasarkan data desa Cilebut Timur tahun 2019, sebanyak 15.987 jiwa dimana 7.852 berjenis kelamin perempuan dan sebanyak 3.286 merupakan ibu rumah tangga. Sebanyak 20 orang ibu rumah tangga di RW XIV desa Cilebut Timur mengikuti kegiatan pelatihan produksi, sanitasi dan pemasaran cokelat praline fungsional. Peserta praktik langsung membuat cokelat praline menggunakan isian yang memiliki nilai kesehatan seperti pikel bawang putih, wijen, oat, dan kacang koro sehingga menjadikan cokelat praline sebagai makanan fungsional yang baik untuk tubuh juga berpotensi menjadi produk komersial untuk berwirausaha. Setelah mengikuti kegiatan, peserta memiliki keinginan untuk menerapkan keterampilan yang diberikan saat pelatihan dan berminat menjadikannya usaha sampingan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Peserta juga menilai secara keseluruhan kegiatan ini sangat baik dari segi *responsiveness, empathy, tangible, reliability, assurance* dan *continuity*.

Abstract

Cilebut Timur is one of the villages in Bogor Regency which is in Sukaraja District. Based on data in 2019, there were 15,987 people of which 7,852 were women and 3,286 were housewives. a total of 20 housewives in RW XIV, Cilebut Timur village, participated in training on the production, sanitation and marketing of functional praline chocolate. Participants directly practice making praline chocolate using fillings that have health values such as pickled garlic, sesame, and koro beans so that praline chocolate is a functional food that is good for the body as well as a commercial product for entrepreneurship. After the activity, the participants had the desire to apply the skills given during the training and apply side businesses to improve family prosperity. Participants also assessed that overall this activity was very good in terms of *responsiveness, empathy, tangible, reliability, assurance* and *continuity*.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

1. PENDAHULUAN

Cilebut Timur merupakan salah satu desa di Kabupaten Bogor yang berada di Kecamatan Sukaraja dengan jumlah Rukun Warga (RW) sebanyak 14 dan Rukun Tetangga (RT) sebanyak 65. Berdasarkan data desa Cilebut Timur tahun 2019, penduduk tercatat di tahun 2019 sebanyak 15.987 jiwa dengan 7.852 berjenis kelamin perempuan dan 8.135 laki-laki. Kelompok perempuan berusia 26-40 tahun merupakan kelompok penduduk paling banyak yaitu 2.222 jiwa. Berdasarkan data desa sebanyak 3.286 perempuan merupakan ibu rumah tangga. Kelompok ibu rumah tangga berpotensi menjadi wirausahawan guna membantu perekonomian keluarga. Bisnis kuliner saat ini menjadi salah satu bisnis paling menjanjikan untuk dijalankan (Evawati, Susilowati S, Yunus K, & Rina A, 2022). Cokelat merupakan produk makanan olahan yang menjanjikan untuk dikembangkan dan dijadikan produk bisnis, karena rasanya yang manis dan disukai banyak orang. *Praline* adalah jenis olahan cokelat yang ditambahkan bahan pengisi seperti kacang-kacangan atau buah-buahan segar maupun kering. Penggunaan bahan pengisi yang memiliki nilai kesehatan akan menjadikan cokelat *praline* sebagai makanan fungsional yang baik untuk tubuh. Bahan pengisi yang dapat digunakan salah satunya adalah kurma. Kurma mengandung gula asli dalam bentuk glukosa dan fruktosa, kaya protein, serat, mineral, seperti besi, kalsium, natrium dan kalium. Selain itu, kurma matang kaya akan kandungan kalsium dan besi yang penting dalam proses pembentukan air susu ibu dan mampu menambah kuantitas ASI (Sendra E, Susanti P, dan Ardi P, 2016). Isian lain yang digunakan untuk cokelat *praline* yaitu piket bawang putih, oat, kacang koro dan wijen, dimana semua bahan tersebut memiliki komponen bioaktif. Oleh karena itu, cokelat *praline* fungsional bukan hanya enak dimakan namun memiliki dampak yang baik pula bagi kesehatan tubuh.

Peserta pengabdian masyarakat ini yaitu para ibu rumah tangga di RW XIV, desa Cilebut Timur, kecamatan Sukaraja, kabupaten Bogor. Pada kegiatan ini, sebanyak 20 orang ibu rumah tangga diberikan pemaparan materi mengenai cokelat *praline* fungsional, pentingnya sanitasi hygiene dalam mengolah makanan baik, serta pemasaran menggunakan *marketplace*. Sebagian besar dari mereka tidak memiliki usaha atau belum pernah mencoba berwirausaha. Oleh karena itu, kegiatan ini diharapkan mampu memotivasi dan meningkatkan minat berwirausaha sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga yang sejalan dengan SDGs 3 (kehidupan sehat dan sejahtera), serta SDGs 8 (pekerjaan yang layak dan pertumbuhan ekonomi).

2. METODE

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan di RW XIV Desa Cilebut Timur, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Bogor. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan 2 tahap kegiatan yaitu (1) persiapan; (2) pelaksanaan, dan (3) evaluasi. Tahap persiapan kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari: (a) peninjauan kepada kelompok sasaran untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi; (b) FGD untuk membahas program pelatihan yang akan diberikan kepada peserta; (c) uji coba produksi cokelat *praline* skala lab. Sedangkan tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat terdiri atas: (a) pembukaan; (b) pemaparan materi pangan fungsional, sanitasi hygiene serta pemasaran menggunakan *marketplace*; (c) praktik pembuatan cokelat *praline* fungsional; (d) pengisian kuis.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

evaluasi dilakukan dengan melakukan analisis data hasil pengisian kuisioner umpan balik serta komunikasi dengan peserta pasca kegiatan.

Peralatan yang digunakan saat melaksanakan kegiatan yaitu berupa laptop, alat tulis, LCD proyektor dan peralatan produksi cokelat *praline* seperti kompor, panci kukus, mangkok stainless, pisau, talenan, cetakan cokelat, *cooler box* dan pisau. Sedangkan bahan yang digunakan terdiri atas cokelat *compound*, aneka isian cokelat (kurma, piket bawang putih, oat, kacang koro dan wijen), es batu dan kemasan cokelat. Pembuatan cokelat *praline* terdiri atas pelelehan cokelat *compound* (dapat juga digunakan cokelat *couverture* untuk lebih enak dan sehat), pencetakan dan pengisian bahan fungsional, pendinginan, pelepasan dari cetakan, dan pengemasan.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Cokelat Praline Fungsional

Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat, peninjauan dilakukan untuk mengetahui kebutuhan kelompok sasaran. Hasil peninjauan yang dilakukan yaitu kelompok sasaran (ibu-ibu rumah tangga di RW XIV) menginginkan program pelatihan pembuatan makanan atau prakarya yang dapat dijual. Cokelat *praline* dipilih karena proses pembuatannya cukup mudah dan produknya disukai oleh berbagai kalangan, namun isian cokelat yang digunakan adalah bahan-bahan yang memiliki nilai kesehatan seperti piket bawang putih. Menurut Chesa UT, Ruth C, & Ardha DRD (2020), *pickled garlic* atau piket bawang putih memiliki nilai fungsional antioksidan dengan 32% inhibisi DPPH. Rasa bawang putih banyak tidak disukai masyarakat, namun proses fermentasi akan mengurangi aroma menyengat sehingga piket bawang putih tunggal mempunyai karakteristik rasa segar dengan perpaduan rasa asam, asin dan sedikit manis seperti acar serta berpotensi menjadi pangan fungsional sinbiotik (Wikandari PR, Retno Y & Nuniek H, 2019). Sebagai alternatif lain juga dapat menggunakan bawang dayak sebagai isian cokelat *praline* karena selain mengandung antioksidan juga bermanfaat dalam mengontrol gula darah serta membantu menjaga daya tahan tubuh penderita diabetes serta (Febrinda AE, CC Nurwitri & Khoiru A, 2021). Bahan lain yang digunakan sebagai isian cokelat *praline* yaitu oat, kacang koro dan wijen, dimana semua bahan tersebut memiliki komponen bioaktif antioksidan sangat diperlukan oleh tubuh. Antioksidan berfungsi untuk mencegah stres oksidatif penyebab terjadinya proses penuaan dan penyakit degeneratif (Werdhasari, 2014). Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada tanggal 24 Oktober 2021 di RW XIV Desa Cilebut Timur, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Bogor. Peserta terdiri atas kelompok ibu rumah tangga.

Pemaparan Materi

Kegiatan pertama pelaksanaan pengabdian masyarakat yaitu pemaparan materi oleh fasilitator. Pemaparan materi pertama “Cokelat *Praline* Fungsional” disampaikan oleh Andi Early Febrinda. Pada materi ini, peserta diberikan penjelasan umum mengenai pangan fungsional, proses pembuatan cokelat *praline* fungsional, dan manfaat berbagai isian cokelat *praline*. Selanjutnya pemaparan materi kedua “Sanitasi Higiene dalam Pengolahan Makanan” disampaikan oleh Caecillia C Nurwitri. Pada materi ini, peserta diberikan pengetahuan mengenai kontaminasi, keamanan pangan dan penerapan sanitasi hygiene yang benar pada pengolahan makanan serta bahaya yang dapat terjadi jika tidak menerapkan sanitasi hygiene



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

Made Gayatri Anggarkasih, Andi Early Febrinda, Caecillia Chrismi Nurwitri, Tasya Nurfadila, Zaid Mustafa Kamil
Pelatihan Produksi, Sanitasi dan Pemasaran *Functional Chocolate Praline* Bagi Ibu Rumah Tangga di RW XIV Cilebut Timur

salah satunya keracunan. Pemaparan materi ketiga oleh Made Gayatri Anggarkasih mengenai “*Online Marketing* bagi Usaha Kecil”. Pada materi ini, peserta diberikan wawasan dan gambaran penjualan produk (cokelat *praline* fungsional) menggunakan *marketplace* seperti Shopee dan Tokopedia, serta tips dan trik berjualan *online* bagi usaha kecil. Kegiatan pemaparan materi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemaparan materi (a) Produksi Cokelat Praline Fungsional; (b) Sanitasi-Higiene Pengolahan Pangan; dan (c) *Online Marketing* bagi Usaha Kecil

Praktik Pembuatan Cokelat *Praline* Fungsional

Kegiatan kedua pelaksanaan pengabdian masyarakat yaitu praktik pembuatan cokelat *praline* fungsional. Peserta praktik secara mandiri untuk membuat cokelat *praline* dengan aneka isian bahan-bahan yang mengandung komponen fungsional seperti piket bawang putih, oat, kurma, dan lainnya. Peserta didampingi oleh fasilitator dan mahasiswa. Proses pembuatan cokelat *praline* cukup mudah namun ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatannya terutama saat proses *tempering* (jika menggunakan coklat *couverture*) dan proses pelelehan (jika menggunakan coklat *compound*). Keduanya akan mempengaruhi hasil cetakan cokelat, proses pelelehan coklat *compound* yang kurang baik (uap air masuk ke cokelat) akan menyebabkan proses pelelehan menjadi lama dan cokelat mudah membeku. Proses pembuatan cokelat *praline* fungsional dirasa cukup mudah oleh peserta. Proses terdiri atas pelelehan, pencetakan dan pengisian, pendinginan, pelepasan dari cetakan dan pengemasan. Kemasan yang digunakan terbuat dari karton dengan tutup terbuat dari mika, berisi sekat sehingga dapat memuat 4 buah cokelat. Pemilihan kemasan makanan harus diperhatikan khususnya kemasan kertas karena penggunaan kertas daur ulang untuk makanan berisiko terjadi migrasi *phthalate* ke dalam makanan yang berbahaya bagi kesehatan terutama untuk jenis makanan berlemak (Anggarkasih MG, Nancy DY, Slamet B, MY Massijaya & Yane R, 2018). Semua peserta mencoba membuat dari proses pelelehan hingga pengemasan dan produk hasil praktik dibawa pulang setelah selesai dikemas, dapat dilihat pada Gambar 2.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301



(a)

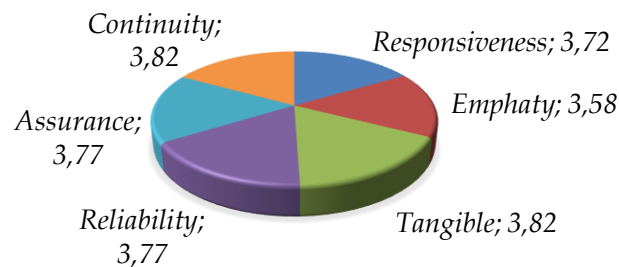


(b)

Gambar 2. (a) Praktik Pembuatan Cokelat *Praline* Fungsional; (b) Foto Bersama

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat Pelatihan Produksi, Sanitasi Higiene dan Pemasaran Cokelat *Praline* Fungsional dilakukan menggunakan kuisioner. Kuisioner diberikan kepada peserta pelatihan setelah kegiatan selesai. Penilaian terdiri dari 4 skala (1-4) dengan nilai sangat baik (4), baik (3), cukup (2) dan kurang (1) terhadap parameter *responsiveness*, *emphaty*, *tangible*, *reliability*, *assurance*, dan *continuity*. Tujuan dari pengisian kuisioner ini adalah untuk mengetahui kepuasan peserta terhadap fasilitator dan kegiatan yang dilakukan. Hasil pengolahan data kuisioner dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Umpan Balik Peserta Kegiatan Pengebdian Masyarakat

Berdasarkan hasil analisis data kuisioner kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, fasilitator dinilai responsif terhadap peserta kegiatan. Fasilitator dinilai ramah dan sopan, disiplin terhadap protokol kesehatan dimana di masa pandemi Covid-19 semua peserta kegiatan wajib memakai masker. Selain itu, kesigapan fasilitator dan mahasiswa juga dinilai sangat baik oleh peserta. *Responsiveness* fasilitator kegiatan ini dinilai sangat baik oleh peserta kegiatan. Selain responsif, peserta kegiatan menilai bahwa fasilitator memiliki kemampuan komunikasi yang sangat baik (*emphaty*), mampu menyampaikan materi dengan jelas sehingga mampu menimbulkan keinginan untuk mengikuti rangkaian kegiatan yang diselenggarakan. Peserta kegiatan merasakan bahwa setelah mereka mengikuti kegiatan ini wawasan dan pengetahuan peserta bertambah luas, metode pelatihan secara praktik langsung dinilai efektif, rangkaian materi yang disampaikan sangat bermanfaat serta pelatihan yang diberikan sangat menarik dan informatif (*reliability*). Penerimaan peserta kegiatan bukan hanya faktor fasilitator namun juga fasilitas yang digunakan. Peserta menilai sangat baik untuk fasilitas pelatihan termasuk tersedianya penunjang protokol kesehatan seperti masker, tisu, dan *hand sanitizer* juga snack dan makan siang yang diberikan berkualitas



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

(*tangible*). Sesuai informasi yang diberikan saat peninjauan, peserta memperoleh pemaparan materi dan praktik langsung pembuatan cokelat *praline* fungsional juga diberikan kesempatan untuk berdiskusi dan bertanya kepada fasilitator (*assurance*). Setelah mengikuti kegiatan ini, semua peserta memiliki keinginan untuk menerapkan keterampilan yang diberikan saat pelatihan dan berminat untuk diadakan pelatihan atau kegiatan-kegiatan lanjutan yang menunjang (*continuity*). Lima dimensi (*responsiveness*, *emphaty*, *reliability*, *tangible*, dan *assurance*) menunjukkan kualitas pelayanan dan sangat mempengaruhi kepuasan pelanggan atau peserta (Nuraini, 2018).

4. KESIMPULAN

Sebanyak 20 orang peserta ibu rumah tangga di RW XIV desa Cilebut Timur, Bogor mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan produksi, sanitasi dan pemasaran cokelat *praline* fungsional. Pemaparan materi dilakukan oleh tiga fasilitator yang mencakup produksi cokelat *praline* fungsional, sanitasi hygiene serta pemasaran *online* dengan *marketplace*. Selain itu peserta mempraktikkan langsung pembuatan cokelat *praline* menggunakan isian yang memiliki nilai kesehatan seperti pikel bawang putih, wijen, oat, dan kacang koro sehingga menjadikan cokelat *praline* sebagai makanan fungsional yang baik untuk tubuh juga berpotensi menjadi produk komersial untuk berwirausaha. Setelah kegiatan pelatihan dan praktik, peserta memiliki keinginan untuk menerapkan keterampilan yang diberikan saat pelatihan dan berminat menjadikannya usaha sampingan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Diperlukan kegiatan-kegiatan lanjutan yang menunjang seperti Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dan Sertifikasi Halal. Peserta juga menilai secara keseluruhan kegiatan ini sangat baik dari segi *responsiveness*, *emphaty*, *tangible*, *reliability*, *assurance* dan *continuity*. Oleh karena itu, setelah diadakan kegiatan ini dapat dilanjutkan dengan melaksanakan bimbingan teknis produksi cokelat *praline* fungsional hingga tahap komersialisasi dan sertifikasi.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Institut Pertanian Bogor (LPPM IPB) yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat Pelatihan Produksi, Sanitasi dan Pemasaran Cokelat *Praline* Fungsional Bagi Ibu Rumah Tangga di Desa Cilebut Timur, Bogor.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggarkasih, M.G., Nancy D.Y., Slamet B., M.Y., Massijaya & Yane R. (2018). *Analysis of Di-N-Butyl Phthalate (DBP) Residue in Commercial Food Packaging from Recycled Paper and Its Migration into Food Simulant*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2):171-179. DOI: 10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.2.171.
- Chessa, U.T., Ruth, C., & Ardha, D.R.D. (2020). *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Fungsional Bawang Putih (Allium sativum)*. *KELUWIH: Jurnal Sains dan Teknologi*, 1(1):1-14. DOI: 10.24123/saintek.v1i1.2782



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

- Evawati, D., Susilowati, S., Karyanto, Y., & Asmaul, R. (2022). *Pelatihan Manajemen Usaha Katering Siswa SMAN 4 Sidoarjo untuk meningkatkan kemampuan berwirausaha Jasa Boga. Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian SNHRP*, 67-74.
- Febrinda, A.E., C.C., Nurwitri & Khoiru, A. (2021). *Aktivitas Antioksidan dan Preferensi Konsumen pada Minuman Fungsional Berbasis Umbi Bawang Dayak. Jurnal Sains Terapan*, 11(2):11-19. DOI: <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.2.11-19>.
- Nuraini. (2018). *Tingkat Kepuasan Peserta Terhadap Kualitas Pelayanan Widyaiswara Pada Diklat Teknis Substantif Publikasi Ilmiah Bagi Guru Mata Pelajaran Agama Mts Angkatan III. Andragogi Jurnal Diklat Teknis*, 6(1):168-186.
- Sendra, E., Susanti, P., dan Ardi, P. (2016). *Pengaruh Konsumsi Kurma (Phoenix Dactylifera) Terhadap Kenaikan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Trimester II di Wilayah Puskesmas Kediri. Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(1): 96-104.
- Werdhasari, A. (2014). *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2): 59-68.
- Wikandari PR, Retno Y & Nuniek H. *Pengembangan Produk Pikel Bawang Putih Tunggal (Allium Sativum) Sebagai Inovasi Pangan Fungsional Sinbiotik*. Laporan penelitian Kebijakan Jurusan Kimia-FMIPA. Surabaya: LPPM Universitas Surabaya.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301