

Original Research Paper

Pelatihan Pembuatan Cokelat Batangan untuk Meningkatkan Nilai Tambah Kakao UMKM Desa Pakuan

Wiwik Putri¹, Fildza Amelia Fajarani², Putra Herdiansyah³, Yuliana⁴, Raditya Maulana Saputra², Arhan Rangga Sheva Ananta⁵, Aurelia Saputri Repi⁴, Ni Ketut Widyarni Putri⁵, Nadila Dwi Wulandari⁵, Olivia⁶, I Dewa Made Alit Karyawan⁷

¹*Program Studi Teknik Informatika, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia*

²*Program Studi Akuntansi, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia*

³*Program Studi Teknik Mesin, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia*

⁴*Program Studi Manajemen, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia*

⁵*Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia*

⁶*Program Studi Agroekoteknologi, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia*

⁷*Program Studi Teknik Sipil, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia*

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v9i3.16178>

Sitasi: Putri, W., Fajarani, F. A., Herdiansyah, P., Yuliana., Saputra, R. M., AnantaA. R. S., Repi, A. S., Putri, N. K. W., Wulandari, N. D., Olivia., Karyawan, I. D. M. A. (2026). Pelatihan Pembuatan Cokelat Batangan untuk Meningkatkan Nilai Tambah Kakao UMKM Desa Pakuan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(3)

Article history

Received: 20 Juli 2026

Revised: 30 Juli 2026

Accepted: 10 Agustus 2026

*Corresponding Author: Wiwik Putri, Program Studi Teknik Informatika, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: wiput2305@gmail.com

Abstract: Pakuan Village, located in Narmada District, West Lombok Regency, has considerable potential for cocoa cultivation. However, the local community mainly sells cocoa beans, resulting in limited added value. In fact, cocoa can be processed into products with higher economic value, such as chocolate bars. This community service activity aimed to improve the knowledge and skills of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in processing cocoa into chocolate bars. The program was implemented through socialization, demonstrations, hands-on chocolate bar production practice, and evaluation using *post-test* and *post-test*. The results were analyzed descriptively by comparing the participants' average *post-test* and *post-test* scores. The activity was conducted in two training sessions, namely on 21 July 2026, attended by 15 participants, and on 1 August 2026, attended by 6 participants. The training materials covered the potential of cocoa, the tools and ingredients required, and the stages of chocolate bar production. The evaluation results showed a significant improvement in participants' knowledge, with the average *post-test* score increasing from 53.33 to 83.33 in the *post-test*, indicating a 30-point increase in understanding after the training. All participants successfully practiced each stage of chocolate bar production according to the training sessions conducted. The participants also demonstrated high enthusiasm throughout the training and were able to complete every stage of the production process. This activity provided new insights into the importance of increasing the added value of agricultural products through processed product innovation. Therefore, the training successfully enhanced participants' knowledge and skills in processing cocoa into products with higher economic value.

Keywords: product diversification; skills training; community empowerment; creative economy; local food processing.

Pendahuluan

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan strategis yang berperan penting dalam mendukung perekonomian masyarakat serta pengembangan sektor agroindustri di Indonesia. Selain sebagai komoditas ekspor, kakao memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti bubuk kakao, minuman cokelat, dan cokelat batangan. Diversifikasi produk olahan kakao menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas, memperluas peluang usaha, serta meningkatkan daya saing produk lokal melalui pemanfaatan sumber daya yang tersedia (Sinaga *et al.*, 2025; Singapurwa *et al.*, 2025).

Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi perkebunan kakao yang cukup besar. Potensi tersebut dapat menjadi dasar pengembangan ekonomi masyarakat berbasis sumber daya lokal. Namun, pemanfaatan kakao oleh masyarakat masih didominasi dalam bentuk penjualan biji kakao sehingga nilai tambah yang diperoleh masih terbatas. Padahal, pengolahan kakao menjadi produk siap konsumsi seperti cokelat batangan memiliki peluang untuk meningkatkan nilai jual, membuka peluang usaha baru, serta mendukung pengembangan ekonomi masyarakat desa.

Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis potensi lokal menjadi salah satu upaya penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Namun, pelaku UMKM masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan keterampilan dalam pengolahan produk, rendahnya inovasi, serta kurangnya pengetahuan tentang pengembangan usaha dan pemasaran. Oleh karena itu, pelatihan dan pendampingan diperlukan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk bernilai ekonomi yang lebih tinggi serta mendukung pembangunan ekonomi desa yang berkelanjutan (Bahasoan *et al.*, 2025). Berbagai kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk usaha. Afriansyah *et al.*, (2024) melakukan pemberdayaan UMKM melalui peningkatan kualitas kemasan produk, sedangkan Sinaga *et al.*, (2025)

mengembangkan inovasi produk berbasis kakao untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Selain itu, pendampingan UMKM melalui program KKN dapat meningkatkan pemahaman masyarakat tentang inovasi produk, legalitas usaha, dan pemasaran (Sufrianto *et al.*, 2026).

Kegiatan pengabdian tersebut juga menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dapat mendukung peningkatan kapasitas masyarakat dalam mencapai pembangunan berkelanjutan, termasuk pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs) (Dalila *et al.*, 2025).

Meskipun berbagai kegiatan pengabdian telah dilakukan, sebagian besar masih berfokus pada pengembangan produk minuman, peningkatan kualitas kemasan, dan pemberdayaan UMKM secara umum. Berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan KKN PMD Universitas Mataram, belum terdapat kegiatan pengabdian di Desa Pakuan yang secara khusus memberikan pelatihan pengolahan kakao menjadi cokelat batangan sebagai produk bernilai tambah. Oleh karena itu, kegiatan ini dilaksanakan untuk menjawab kebutuhan masyarakat melalui pengolahan kakao lokal menjadi produk inovatif yang memiliki peluang pengembangan usaha.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM Desa Pakuan dalam mengolah kakao menjadi cokelat batangan sebagai produk bernilai tambah. Selain itu, kegiatan ini diharapkan mampu mendorong inovasi produk berbasis kakao, meningkatkan daya saing UMKM, memperkuat pemanfaatan potensi lokal, serta mendukung pencapaian SDGs, khususnya SDGs 8 (*Decent Work and Economic Growth*) melalui peningkatan kapasitas dan peluang usaha masyarakat, serta SDGs 12 (*Responsible Consumption and Production*) melalui pengolahan komoditas lokal menjadi produk bernilai tambah. Keberhasilan kegiatan diukur melalui peningkatan hasil *pre-test* dan *post-test*, observasi keterampilan peserta selama praktik, serta evaluasi pemahaman dan minat peserta dalam mengembangkan produk olahan kakao.

Metode

Kegiatan pelatihan pembuatan cokelat batangan dilaksanakan melalui Program Kuliah

Kerja Nyata Pemberdayaan Masyarakat Desa (KKN PMD) Universitas Mataram di Desa Pakuan, Dusun Pesantek, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kegiatan ini dilaksanakan dalam dua tahap, yaitu pada tanggal 21 Juli 2026 pukul 09.00 WITA yang diikuti oleh 15 peserta, dan pada tanggal 1 Agustus 2026 pukul 16.00 WITA yang diikuti oleh 6 peserta. Pelaksanaan kegiatan didampingi oleh 10 mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram sebagai fasilitator.

Desa Pakuan memiliki potensi komoditas kakao yang cukup besar, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan biji kakao kering sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat belum optimal. Oleh karena itu, kegiatan ini dilaksanakan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan cokelat batangan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah kakao menjadi produk bernilai ekonomi yang lebih tinggi. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, dan evaluasi. Metode sosialisasi digunakan untuk memberikan pemahaman tentang potensi kakao, diversifikasi produk, serta peluang usaha berbasis kakao. Selanjutnya dilakukan demonstrasi tahapan pembuatan cokelat batangan yang dilanjutkan dengan praktik langsung oleh peserta. Diskusi dan tanya jawab dilakukan selama kegiatan berlangsung untuk memperdalam pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Pendekatan tersebut dipilih karena dinilai efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan partisipasi masyarakat dalam kegiatan pemberdayaan berbasis potensi lokal (Alam, 2024; Adila *et al.*, 2024).

2.1 Persiapan Alat dan Bahan

Tahap pertama adalah mempersiapkan seluruh alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan. Bahan yang digunakan meliputi biji kakao hasil fermentasi, gula pasir, mentega putih (*Menara Bakers Fat*), dan susu bubuk *full cream*. Alat yang digunakan terdiri atas kompor gas, tabung LPG, wajan aluminium, mangkuk *stainless steel* untuk proses *double boiler*, blender, saringan, timbangan digital, cetakan cokelat, dan *standing pouch* sebagai kemasan produk.



Gambar 1. Persiapan alat dan bahan

2.2 Sosialisasi

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi komoditas kakao di Desa Pakuan, manfaat diversifikasi produk olahan kakao, peluang pengembangan usaha cokelat batangan, serta pentingnya peningkatan nilai tambah hasil perkebunan untuk mendukung pengembangan UMKM.



Gambar 2. Penyampaian materi sosialisasi

2.3 Pelatihan Pembuatan Cokelat Batangan

Pelatihan dilaksanakan melalui demonstrasi dan praktik langsung yang dipandu oleh mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram sebagai fasilitator dengan tahapan sebagai berikut.

1. Menyangrai biji kakao hasil fermentasi hingga matang untuk mengurangi kadar air, meningkatkan cita rasa, dan mempermudah proses pengolahan.
2. Menghaluskan gula pasir menggunakan blender hingga menjadi gula halus.
3. Mengayak gula halus menggunakan saringan agar diperoleh tekstur yang lebih lembut.
4. Menghaluskan biji kakao sangrai menggunakan blender hingga teksturnya lebih lembut.

5. Melelehkan mentega putih (*Menara Bakers Fat*) menggunakan metode *double boiler*.
6. Mencampurkan bubuk kakao, gula halus, susu full cream, dan mentega putih hingga homogen.
7. Menghaluskan kembali adonan menggunakan blender.
8. Panaskan kembali adonan menggunakan metode *double boiler* hingga adonan menjadi cair sempurna.
9. Tuangkan adonan ke dalam cetakan dan diamkan pada suhu ruang selama 2–3 jam hingga mengeras.
10. Mengeluarkan cokelat dari cetakan, memotongnya menjadi beberapa bagian, kemudian mengemas produk menggunakan *standing pouch* yang telah diberi label.



Gambar 3. Proses penyangraian biji kakao hasil fermentasi.



Gambar 4. Proses mengayak gula halus menggunakan saringan.



Gambar 5. Proses penghalusan biji kakao sangrai.



Gambar 6. Proses pelelehan mentega putih (*Menara Bakers Fat*).



Gambar 7. Proses pencampuran dan penghalusan adonan cokelat.



Gambar 8. Proses pelelehan akhir adonan cokelat.



Gambar 9. Proses pencetakan cokelat batangan.



Gambar 10. Proses pemotongan dan pengemasan cokelat batangan.

2.4 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui diskusi kelompok, *pre-test* dan *post-test*, serta observasi menggunakan lembar cek (*checklist*) keterampilan peserta. *Pre-test* dan *post-test* menggunakan instrumen yang sama, berupa lima soal pilihan ganda, yang diberikan sebelum dan sesudah pelatihan untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta mengenai potensi kakao, alat dan bahan, proses pengolahan, pembuatan cokelat batangan, serta pengemasan produk. Selanjutnya, observasi dilakukan oleh fasilitator untuk menilai keterampilan peserta selama praktik pembuatan cokelat batangan. Hasil evaluasi dianalisis dengan membandingkan nilai rata-rata *pre-test* dan *post-test* untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan.

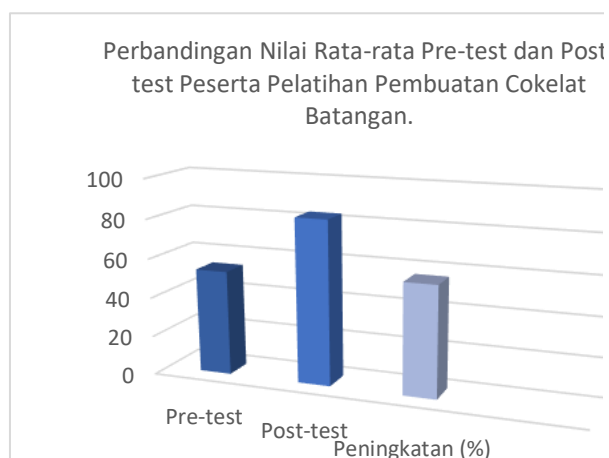
Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan cokelat batangan melalui Program Kuliah Kerja Nyata Pemberdayaan Masyarakat Desa (KKN PMD) Universitas Mataram di Desa Pakuan, Dusun Pesantek, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat telah terlaksana dengan baik.

Kegiatan ini dilaksanakan sebanyak dua kali, yaitu pada tanggal 21 Juli 2026 yang diikuti oleh 15 peserta dan pada tanggal 1 Agustus 2026 yang diikuti oleh 6 peserta. Peserta terdiri atas pelaku UMKM, kelompok Ibu PKK, dan petani kakao di Desa Pakuan. Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti penyampaian materi maupun praktik pembuatan cokelat batangan. Keterlibatan aktif masyarakat menjadi salah satu indikator bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

Kegiatan pelatihan memberikan pemahaman baru kepada masyarakat mengenai potensi pengembangan kakao sebagai produk olahan bernilai ekonomi yang lebih tinggi. Hasil ini sejalan dengan kegiatan pelatihan pengolahan kakao yang dilaporkan oleh Singapurwa *et al.*, (2025) yang memperlihatkan bahwa pengolahan biji kakao menjadi produk cokelat mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat sekaligus memberikan nilai tambah ekonomi. Sebelum pelaksanaan kegiatan, sebagian besar masyarakat Desa Pakuan masih memanfaatkan hasil kakao dalam bentuk penjualan biji kakao sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masih terbatas. Melalui kegiatan ini, peserta diberikan pengetahuan mengenai konsep diversifikasi produk, yaitu mengolah bahan baku lokal menjadi produk siap konsumsi dengan nilai jual yang lebih tinggi. Pengolahan komoditas pertanian menjadi produk turunan merupakan salah satu strategi yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat serta memperkuat pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal (Bahasoan *et al.*, 2025; Sinaga *et al.*, 2025).

Pelaksanaan pelatihan diawali dengan pemberian *pre-test* untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta mengenai pengolahan kakao menjadi cokelat batangan. Setelah penyampaian materi dan praktik langsung, peserta diberikan *post-test* menggunakan instrumen yang sama untuk mengevaluasi peningkatan pemahaman setelah mengikuti pelatihan. Perbandingan nilai rata-rata *pre-test* dan *post-test* peserta yang menunjukkan peningkatan pengetahuan setelah mengikuti pelatihan.



Gambar 11. Perbandingan Nilai Rata-rata *Pre-test* dan *Post-test* Peserta Pelatihan Pembuatan Cokelat Batangan.

$$\frac{83,33 - 53,33}{53,33} \times 100\% = 56,26\%$$

Tabel 1. Hasil Observasi Keterampilan Peserta Selama Praktik Pembuatan Cokelat Batangan

No	Indikator Keterampilan	Peserta Mampu	Persentase (%)
1	Mengikuti arahan praktik dengan benar	6	100%
2	Mencampurkan bahan sesuai tahapan	6	100%
3	Mengaduk adonan hingga homogen	5	83,33%
4	Menuangkan adonan ke dalam cetakan	6	100%
5	Melepaskan cokelat dari cetakan dengan baik	6	100%
6	Mengemas produk ke dalam <i>standing pouch</i>	5	83,33%

Berdasarkan Tabel 1, seluruh peserta (100%) mampu mengikuti arahan praktik, mencampurkan bahan sesuai tahapan, menuangkan adonan ke dalam cetakan, serta melepaskan cokelat dari cetakan dengan baik. Sebanyak lima peserta (83,33%) mampu mengaduk adonan hingga homogen dan mengemas produk ke dalam *standing pouch*, sedangkan satu peserta masih memerlukan pendampingan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah menguasai keterampilan dasar dalam pembuatan cokelat batangan.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta menunjukkan bahwa pelatihan berhasil

meningkatkan kapasitas peserta dalam mengolah kakao menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi. Hal ini dibuktikan oleh meningkatnya nilai rata-rata *post-test*, kemampuan peserta dalam menyelesaikan praktik pembuatan cokelat batangan, serta meningkatnya pemahaman mengenai peluang usaha berbasis kakao. Temuan ini sejalan dengan penelitian Alam, (2024) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan keterampilan dan kemandirian masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoretis, tetapi juga pengalaman langsung dalam menghasilkan produk olahan kakao bernilai tambah. Praktik langsung peserta dalam proses pembuatan cokelat batangan selama pelatihan



Gambar 12. Praktik langsung bagi peserta dalam proses pembuatan cokelat batangan.

Keterlibatan peserta selama pelatihan menunjukkan bahwa pendekatan berbasis praktik efektif untuk meningkatkan kapasitas masyarakat. Hal tersebut terlihat dari kemampuan sebagian besar peserta dalam menguasai tahapan pembuatan cokelat batangan serta meningkatnya hasil evaluasi setelah pelatihan. Pengalaman praktik secara langsung memberikan kepercayaan diri bagi peserta untuk mengembangkan produk olahan kakao secara mandiri. Hasil ini sesuai dengan penelitian Setiani et al., (2023) yang menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk usaha berbasis potensi lokal, serta pelatihan bagi kelompok masyarakat mampu meningkatkan kemampuan peserta dalam mengembangkan produk usaha melalui kegiatan praktik dan pendampingan.

Produk yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan berupa cokelat batangan dengan bentuk yang lebih menarik serta telah dikemas menggunakan *standing pouch* berlabel produk.

Penggunaan kemasan tersebut memberikan nilai tambah dari aspek tampilan, kebersihan, keamanan produk, serta kesiapan untuk dipasarkan. Hal ini memperlihatkan bahwa inovasi produk tidak hanya dilakukan melalui proses pengolahan bahan baku, tetapi juga melalui peningkatan kualitas penyajian dan identitas produk. Afriansyah *et al.*, (2024) menyatakan bahwa peningkatan kualitas kemasan dapat memperkuat daya saing UMKM berbasis potensi lokal. Selain itu, Zunaidi *et al.*, (2023) menjelaskan bahwa pelatihan desain dan pengembangan kemasan produk mampu meningkatkan pemahaman pelaku UMKM mengenai pentingnya kemasan sebagai bagian dari strategi pemasaran dan peningkatan nilai jual produk. Sejalan dengan hal tersebut, Octaviany *et al.*, (2024) menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan kemasan dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan pelaku UMKM dalam menciptakan produk dengan tampilan yang lebih menarik, sehingga berpotensi meningkatkan daya tarik konsumen. Selain itu, penelitian Saputra & Pujiman, (2024) juga menyatakan bahwa pengembangan kemasan berkualitas dapat meningkatkan daya tarik produk serta mendukung pemasaran UMKM.



Gambar 13. Produk cokelat batangan hasil pelatihan yang telah dikemas menggunakan *standing pouch*.



Gambar 14. Produk cokelat batangan hasil pelatihan yang telah dikemas menggunakan *standing pouch*.

Selain menghasilkan produk olahan baru, kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan usaha berbasis kakao bagi UMKM di Desa Pakuan. Produk cokelat batangan yang dihasilkan telah dikemas menggunakan *standing pouch* berlabel sehingga memiliki nilai tambah dan lebih siap dipasarkan. Berdasarkan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), biaya produksi untuk 1 batang cokelat sebesar Rp12.147. Dengan kisaran harga jual Rp15.000–Rp20.000 per batang, pelaku UMKM berpotensi memperoleh laba sekitar Rp2.853–Rp7.853 per produk. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan kakao menjadi cokelat batangan memberikan prospek ekonomi yang lebih baik dibandingkan dengan penjualan biji kakao sebagai bahan mentah. Hasil ini mendukung temuan Padasasih *et al.*, (2025) dan Sinaga *et al.* (2025) yang menyatakan bahwa inovasi produk berbasis kakao mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal. Untuk mendukung keberlanjutan kegiatan, diperlukan pendampingan lanjutan bagi pelaku UMKM, terutama dalam pengembangan produk, pemasaran, serta pengurusan legalitas usaha agar produk dapat dipasarkan secara berkelanjutan.

Berdasarkan hasil evaluasi melalui diskusi bersama peserta setelah kegiatan berlangsung, diketahui bahwa peserta memberikan respons positif terhadap pelatihan yang diberikan. Peserta menunjukkan ketertarikan untuk mengembangkan produk cokelat batangan sebagai salah satu produk usaha yang dapat dipasarkan di Desa Pakuan. Keaktifan peserta dalam bertanya dan mengikuti setiap proses menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tersebut mampu meningkatkan motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Hal ini sesuai dengan penelitian Zahroh *et al.*, (2025) yang menjelaskan bahwa pelatihan *branding* dan pengemasan produk mampu meningkatkan pemahaman UMKM dalam mengembangkan produk yang lebih kompetitif. Meskipun kegiatan telah berjalan dengan baik, masih terdapat beberapa keterbatasan dalam pelaksanaannya. Pelatihan praktik hanya melibatkan enam peserta, sehingga hasil yang diperoleh belum sepenuhnya mewakili seluruh pelaku UMKM di Desa Pakuan. Selain itu, keterbatasan sarana produksi, seperti jumlah peralatan yang tersedia, serta waktu pelaksanaan yang terbatas menyebabkan pendampingan belum dapat dilakukan hingga tahap analisis biaya

produksi, pemasaran, dan pengurusan legalitas produk.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan pembuatan cokelat batangan melalui Program KKN PMD Universitas Mataram berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kapasitas peserta dalam mengolah kakao menjadi produk inovatif. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk cokelat batangan yang siap dipasarkan, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal yang dapat mendukung peningkatan ekonomi masyarakat Desa Pakuan secara berkelanjutan.

Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan cokelat batangan bagi UMKM Desa Pakuan, dapat disimpulkan bahwa:

Kegiatan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam mengolah kakao menjadi produk olahan bernilai tambah berupa cokelat batangan.

Masyarakat memperoleh pemahaman mengenai pemanfaatan potensi kakao lokal sebagai bahan baku produk kreatif yang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha.

Pelatihan menghasilkan produk cokelat batangan dengan kemasan yang lebih menarik sehingga berpotensi meningkatkan daya saing produk UMKM Desa Pakuan.

Kegiatan ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan diversifikasi produk kakao serta peningkatan nilai ekonomi komoditas lokal, sekaligus mendukung pemberdayaan masyarakat berbasis potensi desa.

Kegiatan ini masih memiliki keterbatasan karena belum mencakup pengujian mutu dan umur simpan produk, analisis kelayakan usaha secara mendalam, serta pendampingan pemasaran dan legalitas usaha secara berkelanjutan.

Saran

Untuk mendukung keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lanjutan bagi pelaku UMKM Desa Pakuan dalam aspek peningkatan kualitas produk, pengembangan *branding* dan kemasan, perhitungan biaya produksi, pengurusan legalitas usaha, pengujian mutu dan umur simpan produk, serta strategi pemasaran secara

konvensional maupun digital. Selain itu, diperlukan dukungan dari pemerintah desa, BUMDes, dan pihak terkait agar produk olahan kakao dapat berkembang menjadi produk unggulan desa yang berdaya saing serta memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat (Nilawati & Harvitrananda, 2021).

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mataram yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pelaksanaan Program Kuliah Kerja Nyata Pemberdayaan Masyarakat Desa (KKN PMD). Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, atas izin, fasilitas, dan dukungan yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan. Selain itu, penulis menyampaikan apresiasi kepada pelaku UMKM, kelompok Ibu PKK, dan seluruh masyarakat Desa Pakuan yang telah berpartisipasi aktif sehingga kegiatan pelatihan pembuatan cokelat batangan dapat terlaksana dengan baik.

Daftar Pustaka

- Afriansyah, D., Zainuri, Nofrida, R., Utama, Q. D., Anggraini, I. M. D., Pertiwi, M. G. P., Rahayu, N., & Kirtiyan, N. K. A. A. (2024). Peningkatan Daya Saing UMKM Kopi di Desa Pakuan Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat Melalui Pelatihan Pengemasan Produk Berkualitas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*.
- Alam, A. S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan UMKM, Sosialisasi Kesehatan, Sosialisasi Pertanian, dan Pojok Literasi Gembira (PLG). *Journal of Empowerment*, 5(1), 72. <https://doi.org/10.35194/je.v5i1.4015>
- Andi Ismudiah Padasasih, Mutmainnah, N., Risaldi, R., Khadijah, K., & Djam'an, N. (2025). Inovasi Cokelat Bar Berbasis Kakao Lokal: Strategi Unggulan untuk Meningkatkan Daya Saing Industri Cokelat Indonesia. *Jurnal Hasil-Hasil Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 10–18. <https://doi.org/10.35580/jhp2m.v4i1.6880>

- Aulia Nisa Adila, Shania Ayunda Pratiwi, Delvy Jauharotun Nafisah, Ulva Ernanda Melani, Achmad Ridwan, & Arum Suproborini. (2024). Transformasi Kakao Mentah Menjadi Produk Cokelat Olahan: Solusi Kreatif untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Randualas Kare. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.14406252>
- Bahasoan, H., Wargadinata, B., Ansari, & Fauziansyah. (2025). Pemberdayaan Pemimpin Desa dalam Mendorong UMKM dan Ekonomi Kreatif Lokal Berbasis Desa Wisata. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*.
- Dalila, E., Indriani, P. R., Hajar, S., Lestari, I. A., Agustina, R., Aprilia, R. W., Putri, N. A. R., Azmi, A. N., Hasibuan, A. L., & Siregar, S. M. (2025). Implementasi Sustainable Development Goals (SDGs): Optimalisasi Peran Mahasiswa KKN dalam Meningkatkan Kesehatan Masyarakat Melalui Kegiatan KKN di Desa Mekar Mulio.
- Nilawati, E., & Harvitrananda, P. (2021). Peranan Badan Usaha Milik Desa Dalam Mewujudkan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan. *Publikauma: Jurnal Administrasi Publik Universitas Medan Area*, 9(1), 11–25. <https://doi.org/10.31289/publika.v9i1.4327>
- Octaviany, V., Raharjo, T., Tobing, F. R. L., & Sastha, F. Y. (2024). Pelatihan Pembuatan Kemasan Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk Umkm di Desa Margamulya, Pasirjambu-Ciwidey. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(3), 407–414. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.2331>
- Saputra, F. D. I. & Pujiman. (2024). Pemberdayaan Umkm Pertanian Melalui Pengembangan Kemasan Berkualitas Untuk Meningkatkan Penjualan Di Desa Ranca Kalapa, Kecamatan Panongan, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten.
- Setiani, R., Ferdianto, Y., Prasetyo, D., Sari, C. N., Khoirunisa, N. U., & Sari, S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Labeling Kemasan Produk UMKM Pada Ibu-Ibu PKK Dusun Sukajadi. Universitas Muhammadiyah Kotabumi.
- Sinaga, Y. M. R., Yusuf, A. I., Arsyi, E. K., Nofrida, R., Anggraini, I. M. D., Pertiwi, M. G. P., Afriansyah, D., & Utama, Q. D. (2025). Inovasi minuman cokelat-kopi instan berbasis produk lokal di Desa Pakuan, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat.
- Singapurwa, N. M. A. S., Ni Wayan Nursini, Luh Suariani, I Ketut Agung Sudewa, Anak Agung Ayu Kanaka Mutiara Laksmi, Ela Tara Wini Bira, Fransiska Sisilia Bheni, & Maria Reinaldis Jebaut Subin. (2025). Pemanfaatan Biji Kakao menjadi Olahan Coklat. *International Journal of Community Service Learning*, 9(1), 36–43. <https://doi.org/10.23887/ijcs.v9i1.84403>
- Sufrianto, Lakawa, I., Jassin, A. M. I., & Ilham, A. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Desa Sindang Kasih melalui Pendampingan Infrastruktur, Sosial, dan Ekonomi Berbasis KKN.
- Zahroh, H. F., Larasari, S. P., Pramono, E. C., Chirzullah, F., & Christia, A. M. (2025). Sosialisasi Pelatihan Branding Produk dan Packaging untuk Meningkatkan Penjualan UMKM di Desa Mlekang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Zunaidi, R. A., Chandra, H., Wahyuni, A. E., Rosyid, A. N., Purnama, A. R. W., Rafsanjana, S. R., & Wissha, T. S. (2023). Pelatihan dan pendampingan desain kemasan produk UMKM kampung kranggan gang V kota Surabaya. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 4(1), 62–69. <https://doi.org/10.37373/bemas.v4i1.599>