



## **SOSIALISASI PENTINGNYA FERMENTASI BIJI KAKAO DALAM RANGKA MENINGKATKAN MUTU BIJI KAKAO SESUAI SNI 2323:2008 MELALUI MEDIA CETAK (BROSUR) DI KELURAHAN CAMPAGA, KECAMATAN TOMPOBULU, KABUPATEN BANTAENG**

*(Socialization Of The Importance Of Deep Fermentation Of Cocoa Beans Framework To Improve The Quality Of Cocoa Beans According To Sni 2323:2008 Via Printed Media (Brochure) In The County Campaga, Tompobulu District, District Bantaeng)*

**Abdul Azis<sup>1)</sup>, dan Nurwahida<sup>2\*)</sup>**

<sup>1)</sup> Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

<sup>2\*)</sup> Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

<sup>\*)</sup> email korespondensi: [shintaputri99.sp@gmail.com](mailto:shintaputri99.sp@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Program kerja ini bertujuan untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat kelurahan Campaga tentang pentingnya fermentasi dan metode dalam fermentasi biji kakao dalam meningkatkan kualitas dan mutu biji kakao yang sesuai dengan SNI 2323:2008. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan beberapa metode yaitu observasi awal, identifikasi masalah, dan pelaksanaan program kerja. Kegiatan ini dilaksanakan dalam kurun waktu 4 hari yang mencakup 2 rangkaian kegiatan yaitu persiapan dan pelaksanaan. Persiapan kegiatan mencakup persiapan materi sosialisasi dan pembuatan/pendesainan brosur yang dilaksanakan pada tanggal 26-27 Juli 2022. Pelaksanaan sosialisasi dilakukan pada tanggal 28-29 Juli 2022 yang dilakukan dengan cara melakukan sosialisasi ke rumah-rumah warga di Kelurahan Campaga, Kecamatan Tompobulu, Kabupaten Bantaeng. Hasil dari pelaksanaan program kerja “Sosialisasi fermentasi biji kakao dalam meningkatkan kualitas dan mutu biji kakao yang sesuai dengan SNI 2323:2008 melalui media cetak (brosur) di Kelurahan Campaga, Kecamatan Tompobulu, Kabupaten Bantaeng”, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan program kerja berjalan dengan baik dengan melihat antusias dan partisipasi masyarakat serta dengan adanya umpan balik masyarakat terkait informasi yang diberikan selama kegiatan ini berlangsung.

**Kata Kunci:** Sosialisasi, Fermentasi, Kakao

### **ABSTRACT**

*This work program aims to provide information and knowledge to the Campaga sub-district community about the importance of fermentation and methods for fermenting cocoa beans in improving the quality and quality of cocoa beans in accordance with SNI 2323:2008. This service activity is carried out using several methods, namely initial observation, problem identification, and implementation of work programs. This activity was carried out over a period of 4 days which included 2 series of activities, namely preparation and implementation. Preparation of activities includes the preparation of socialization materials and making/designing brochures which will be carried out on 26-27 July 2022. The socialization will be carried out on 28-29 July 2022 which will be carried out by carrying out outreach to residents' homes in Campaga Village, Tompobulu District, Regency. Bantaeng. The results of the implementation of the work program "Socialization of cocoa bean fermentation in improving the quality and quality of cocoa beans in accordance with SNI*

*2323:2008 through print media (brochures) in Campaga Village, Tompobulu District, Bantaeng Regency", it can be concluded that the implementation of the work program is going well by seeing the enthusiasm and participation of the community as well as by providing feedback from the community regarding the information provided during this activity.*

**Keywords:** *Socialization, Fermentation, Cocoa*

## **PENDAHULUAN**

Kecamatan Tompobulu merupakan wilayah dataran tinggi yang berada di ketinggian 100- 200 mdpl. Sebagian masyarakat di Kecamatan Tompobulu berprofesi sebagai petani, termasuk juga masyarakat di kelurahan Campaga. Sebagian besar komoditi yang dikembangkan di kelurahan Campaga merupakan komoditi tanaman perkebunan, diantaranya yaitu tanaman cengkeh, kopi, lada dan kakao. Sebagian besar perkebunan masyarakat disana dapat dilihat secara langsung di sepanjang jalan Kelurahan Campaga. Kelurahan ini memiliki potensi yang cukup besar jika dilakukan pengembangan yang lebih baik terutama di sektor perkebunan buah kakao. Di sepanjang jalan kita dapat menemui banyak biji kakao yang dikeringkan secara tradisional yaitu dengan cara menjemur biji kakao tersebut di pinggir jalan, ada yang menggunakan pengalas ada juga yang tidak atau secara langsung bersentuhan dengan aspal. Masyarakat kelurahan Campaga ini masih banyak yang melakukan pengolahan pasca panen terutama tanaman kakao secara tradisional. Biji kakao yang merupakan hasil dari perkebunan tersebut dijual dipasaran/pegepul dalam bentuk biji kakao kering, yang dimana biji kakao yang dipasarkan ini tidak melewati berbagai tahapan-tahapan dalam penanganan pasca panen biji kakao khususnya tahapan fermentasi. Padahal hal tersebut dapat membuat mutu dan nilai jual dari biji kakao menjadi turun. Saat ini biji kakao yang diperdagangkan harus memenuhi SNI 01-2323-2008 tentang standar mutu biji kakao.

Fermentasi biji kakao sendiri merupakan salah satu tahapan penting dalam pengolahan pascapanen buah kakao. Dengan melakukan metode fermentasi pada biji kakao dapat membuat kualitas dan mutu biji kakao menjadi lebih baik. Fermentasi kakao juga merupakan langkah penting untuk pengembangan aroma kakao dan prekursor kakao dan produk sampingan berkualitas tinggi. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pasca panen buah kakao yang tepat khususnya tentang pentingnya fermentasi biji kakao membuat masyarakat hanya melakukan metode pengolahan secara tradisional. Permasalahan ini membuat saya berinisiatif untuk melakukan sosialisasi kepada masyarakat Kelurahan Campaga tentang pentingnya fermentasi biji kakao dalam meningkatkan kualitas dan mutu biji kakao sesuai SNI 2323:2008. Kegiatan ini nantinya dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat kelurahan Campaga tentang pentingnya

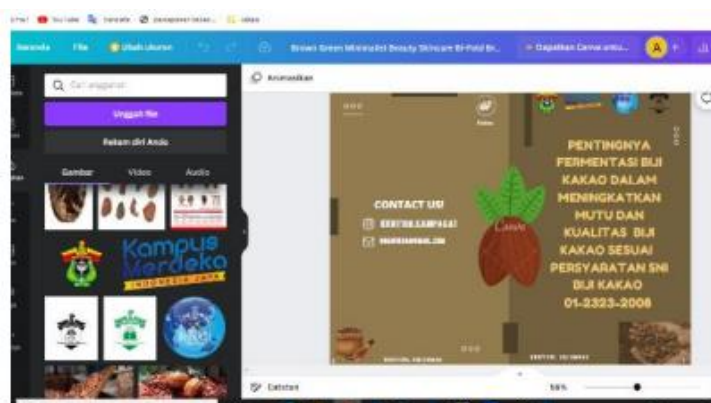
fermentasi dan metode dalam fermentasi biji kakao dalam meningkatkan kualitas dan mutu biji kakao yang sesuai dengan SNI 2323:2008.

## METODOLOGI PENELITIAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam kurun waktu 4 hari yang mencakup 2 rangkaian kegiatan yaitu persiapan dan pelaksanaan. Persiapan kegiatan mencakup persiapan materi sosialisasi dan pembuatan/pendesainan brosur yang dilaksanakan pada tanggal 26-27 Juli 2022. Pelaksanaan sosialisasi dilakukan pada tanggal 28-29 Juli 2022 yang dilakukan dengan cara melakukan sosialisasi ke rumah-rumah warga di Kelurahan Campaga, Kecamatan Tompobulu, Kabupaten Bantaeng. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan metode sosialisasi secara langsung ke rumah-rumah masyarakat yang dibarengi dengan melakukan pembagian brosur kepada masyarakat Kelurahan Campaga. Sebanyak 15 warga/rumah yang menjadi partisipan dalam kegiatan sosialisasi ini. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dilakukan dengan cara melakukan sosialisasi secara langsung dengan mendatangi beberapa rumah warga untuk melakukan sosialisasi serta pembagian brosur. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat kelurahan Campaga tentang pentingnya fermentasi dan metode dalam fermentasi biji kakao dalam meningkatkan kualitas dan mutu biji kakao yang sesuai dengan SNI 2323:2008. Pelaksanaan program kerja berjalan dengan baik dengan melihat antusias dan partisipasi masyarakat serta dengan adanya umpan balik masyarakat terkait informasi yang diberikan selama kegiatan ini berlangsung.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan program kerja ini yang berupa sosialisasi secara langsung ke rumah-rumah warga sambil dilakukan pembagian brosur ini berjalan dengan baik. Kegiatan sosialisasi diawali dengan mendatangi rumah warga kemudian membagikan brosur kepada warga sambil dilakukan sosialisasi dalam bentuk penyampaian materi-materi yang terkait dengan informasi yang tersedia dalam brosur. Kemudian menanggapi umpan balik dari warga setelah penyampaian materi.



a)



b)

**Gambar 1.** Program kerja sosialisasi pentingnya fermentasi biji kakao dalam rangka meningkatkan mutu biji kakao sesuai SNI 2323:2008 melalui media cetak (brosur) (a) persiapan dan (b) pelaksanaan program kerja

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pelaksanaan program kerja Sosialisasi fermentasi biji kakao dalam meningkatkan kualitas dan mutu biji kakao yang sesuai dengan SNI 2323:2008, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan program kerja berjalan dengan baik dengan melihat antusias dan partisipasi masyarakat serta dengan adanya umpan balik masyarakat terkait informasi yang diberikan selama kegiatan ini berlangsung. Ternyata masih banyak warga yang masih belum mengetahui tentang pentingnya tahap fermentasi biji kakao sebelum dikeringkan, sehingga dengan adanya kegiatan ini masyarakat akan mulai mencoba menerapkan hal tersebut. Kekurangan dari pengabdian ini yaitu sosialisasi dilakukan hanya dalam skala kecil sehingga masih banyak masyarakat yang tidak sempat mendapatkan informasi tersebut. Saran untuk program kerja ini, mungkin ada baiknya jika program kerja ini dilakukan dengan skala yang lebih besar dengan mengajak lebih banyak warga lagi sebagai partisipan serta dengan mengundang pemateri yang telah ahli dalam bidang penanganan pasca panen buah kakao dalam kegiatan sosialisasi yang dilakukan, sehingga masyarakat mendapatkan ilmu dan informasi yang lebih banyak lagi yang dapat bermanfaat bagi mereka.

## **DAFTAR PUSTAKA**

1. Al Khozy, M. R., Soelistyo, A., & Hendra K. (2017). *Jurnal Ilmu Ekonomi*, 1(4), 453-473.
2. Hidayat, N., Prabowo, S., Anton R. & Marwati A. E. (2020). *Teknologi Fermentasi*. Bogor; PT Penerbit IPB Press.
3. Nizori, A., Tanjung, O.Y. , Ulyarti, Arzita, Lavlinesia, & Budiyati I. (2021). Pengaruh lama fermentasi biji kakao (*theobroma cacao* L.) Terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bubuk kakao. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(2), 129-138.
4. Sahabannur, S., Syam, N., & Suraedah A. (2019). *Teknologi Fermentasi Biji Kakao*. Bogor; PT Penerbit IPB Press.
5. Senna, A.B. (2020). Pengolahan pascapanen pada tanaman kakao untuk meningkatkan mutu biji kakao: review. *Jurnal Triton*, 11(2), 51-57. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.111>
6. Tambunan, S.B., Sebayang, N.S., & Desi Sri P.S. (2021). Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma cacao*) di Kabupaten Aceh Tenggara. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 2(1): 13-17. <https://doi.org/10.32502/altifani.v2i1.3795>