



Peningkatan Kemandirian Ekonomi Kelompok Tani “Tani Mulya” di Desa Kajoran Melalui Pelatihan Pengolahan Kakao dan Pemasaran Berbasis Direct-to-Consumer

Heri Mahyuzar^{1✉}, Susridar², Irawan Wibisonya³, Ahmad Zein Anhar⁴, Angga Asih Saputra⁵, Ridan Heriyono⁶

^{1✉, 5, 6} Bisnis Digital, Universitas Putra Bangsa, Kebumen

^{2, 3, 4} Agribisnis, Universitas Putra Bangsa, Kebumen

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi Kelompok Tani “Tani Mulya” di Desa Kajoran melalui pelatihan pengolahan kakao dan pemasaran berbasis Direct-to-Consumer (D2C). Permasalahan yang dihadapi mitra meliputi rendahnya keterampilan dalam mengolah hasil panen kakao serta terbatasnya akses pasar yang berdampak pada rendahnya nilai jual produk. Kegiatan ini dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu: pelatihan fermentasi, pelatihan diversifikasi produk kakao dan pelatihan pemasaran berbasis *Direct-to-Consumer*. Hasil kegiatan pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok tani dalam mengolah kakao serta kemampuan memasarkan produk secara langsung kepada konsumen. Selain itu, terdapat peningkatan motivasi petani untuk mengembangkan usaha berbasis olahan kakao secara mandiri. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan ekonomi pedesaan yang berkelanjutan berbasis pengolahan hasil pertanian dan pemasaran digital.

Kata Kunci: kemandirian ekonomi; pengolahan kakao; direct-to-consumer; pemberdayaan petani; pemasaran digital.

Abstract

This community service activity aims to increase the economic independence of the "Tani Mulya" Farmer Group in Kajoran Village through cocoa processing and Direct-to-Consumer (D2C) marketing training. The problems faced by partners include low skills in processing cocoa harvests and limited market access, which impacts the low selling value of products. This activity was carried out through three main stages, namely: fermentation training, cocoa product diversification training, and Direct-to-Consumer marketing training. The results of the training activities showed an increase in the knowledge and skills of farmer group members in processing cocoa and the ability to market products directly to consumers. In addition, there was an increase in farmer motivation to develop independent cocoa-based businesses. This activity is expected to become a model for sustainable rural economic empowerment based on agricultural processing and digital marketing.

Keywords: economic independence; cocoa processing; direct-to-consumer; farmer empowerment, digital marketing.

✉ Corresponding author :

Email Address : mahyuzar.heri@gmail.com

PENDAHULUAN

Desa Kajoran merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah. Secara geografis, desa Kajoran merupakan sebuah lembah yang dikelilingi oleh hutan dan perbukitan dengan jenis tanah yang cukup subur, serta curah hujan yang relatif tinggi, menjadikannya kawasan ini sangat potensial untuk mengembangkan tanaman perkebunan, seperti jenitri dan kakao. Secara administrasi, Desa Kajoran terdiri dari 7 RW dan 33 RT dengan luas wilayah 8,23 KM. Jumlah penduduk Desa Kajoran mencapai 3.969 Jiwa. Masyarakat Kajoran pada umumnya adalah petani.

Menurut data Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kebumen, luas lahan Perkebunan rakyat di Kecamatan Karanggayam mencapai lebih dari 1.200 hektar, di mana Sebagian telah dimanfaatkan untuk tanaman kakao secara swadaya oleh petani lokal (BPS, 2022). Potensi tanaman kakao di wilayah ini sesungguhnya cukup menjanjikan, mengingat Indonesia merupakan produsen kakao terbesar ketiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana (Kementrian Pertanian Republik Indonesia, 2021).

Petani kakao di kajoran tergabung dalam kelompok tani “Tani Mulya”. Kelompok tani tersebut didirikan pada tahun 2015 dan hingga saat ini beranggotakan 35 petani aktif dari Desa Kajoran. Kelompok ini telah melakukan budidaya kakao secara kolektif. Rata-rata hasil panen kakao kering yang dihasilkan mencapai 2 kwintal dalam 1 bulan dengan luas lahan ± 5 hektar. Namun demikian, proses budidaya, pemanenan dan pascapanen masih dilakukan secara tradisional. Kelompok tani “Tani Mulya” di desa kajoran menjual secara langsung biji kakao ke pengepul lokal di Kebumen. Biji kakao tersebut biasanya dijual dalam keadaan belum difermentasi, sehingga berdampak pada rendahnya kualitas dan harga jual kakao itu sendiri. Ketergantungan pada pengepul memperburuk kondisi petani kakao di desa Kajoran. Harga jual kakao ditentukan oleh pengepul, sehingga petani tidak memiliki daya tawar. Berdasarkan observasi yang dilakukan pada kelompok tani, diketahui bahwa petani kakao di kajoran hanya mencuci dan menjemur biji kakao mereka setelah dipanen. Selanjutnya, biji kakao dikeringkan dibawah terik matahari selama 2-3 hari. Setelah biji kakao kering, petani langsung menjual biji kakao tersebut ke pengepul lokal di kebumen. Hal tersebut sudah berlangsung lama karena petani kakao di desa kajoran tidak memiliki pengetahuan dan kemampuan yang cukup dalam melakukan proses fermentasi untuk meningkatkan kualitas biji kakao dan harga jualnya. Selain itu, petani juga belum mampu mengolah langsung biji kakao menjadi produk bernilai tambah. Petani juga tidak mampu memasarkan biji kakao mereka secara mandiri.

Melihat kondisi tersebut, tim dosen Universitas Putra Bangsa (UPB) Kebumen melalui program hibah Direktorat Penelitian dan Pengabdian (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi (Kemdiktisaintek) tahun 2025 dengan skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) merancang beberapa program pelatihan seperti: Pelatihan fermentasi biji kakao, pelatihan diversifikasi produk kakao dan pelatihan pemasaran berbasis *Direct-to-Consumer*. Tujuan dari pelaksanaan program PKM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok tani “Tani Mulya” di Kajoran dalam mengolah hasil panen kakao

secara mandiri melalui proses fermentasi dan diversifikasi produk kakao sehingga dapat menghasilkan biji kakao berkualitas dan beragam produk olahan kakao yang bernilai tinggi. Selain itu, petani juga diharapkan juga mampu memasarkan produk mereka secara mandiri. Kegiatan ini selaras dengan tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) terutama SDG 1 (Tanpa Kemiskinan), SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi), SDG 9 (Industri, Inovasi, dan Infrastruktur) dan SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab).

METODOLOGI

Pelaksanaan program PKM di Kajoran, kecamatan Karanggayam, kabupaten Kebumen dilaksanakan dengan beberapa tahapan: Tahap pertama, observasi lapangan dan koordinasi dengan berbagai pihak yang berkepentingan. Pada tahap ini, tim berdiskusi langsung dengan Kepala Desa Kajoran dan Ketua Kelompok Tani “Tani Mulya”. Tim dosen melakukan kegiatan tersebut bertujuan untuk memastikan bahwa program PKM yang dirancang selaras dengan kondisi *riil* mitra kelompok tani “Tani Mulya”. Tim dosen juga memastikan keterlibatan aktif anggota kelompok tani “Tani Mulya” sekaligus mengidentifikasi tantangan dan permasalahan utama yang dihadapi oleh kelompok tani, termasuk upaya pengembangan kedepan. Tahap kedua, tim dosen melakukan sosialisasi program. Pada tahap ini, tim dosen mengundang semua anggota kelompok tani dan memaparkan tujuan program, termasuk rencana pelaksanaan kegiatan hingga menguraikan program-program pelatihan yang akan dilaksanakan. Tahap ketiga, pelaksanaan kegiatan pelatihan. Pada tahap ini, tim akan melaksanakan 3 program pelatihan. Pelatihan yang dimaksud tersebut meliputi pelatihan fermentasi kakao, pelatihan diversifikasi produk dan pelatihan pemasaran berbasis *direct-to-consumer*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan Fermentasi Biji Kakao

Pelatihan fermentasi kakao dilaksanakan pada Senin, 8 September 2025 di balai pertemuan desa sudagaran. Tujuan pelatihan tersebut untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan petani dalam melakukan fermentasi kakao. Pelatihan fermentasi ini melibatkan 30 peserta yang merupakan anggota kelompok tani “Tani Mulya” Kajoran. Peserta pelatihan dibekali teori bagaimana melakukan proses fermentasi kakao untuk meningkatkan kualitas biji kakao.



Gambar 1. Pelatihan Fermentasi kakao

Proses fermentasi tersebut diawali dari pemanenan, menyortir buah kakao, pembelahan buah kakao, penyortiran biji kakao, penyimpanan biji kakao segar ke dalam kotak fermentasi, pengecekan suhu, pembalikan biji kakao hingga penjemuran biji kakao. Proses

fermentasi menggunakan mikro organisme alami untuk menambah aroma dan cita rasa khas coklat. Tim PKM telah menyiapkan 2 unit kotak fermentasi yang terbuat dari bahan kayu. Kegiatan ini juga melibatkan 3 orang mahasiswa yang membantu setiap tahapan fermentasi. Mitra kelompok tani turut membantu dalam kegiatan pelatihan dengan menyediakan bahan praktek berupa buah kakao segar yang dipetik langsung dari kebun-kebun petani di Kajoran.

Hasil pelaksanaan pelatihan fermentasi kakao menunjukkan capaian yang signifikan. Kelompok tani “Tani Mulya” telah memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup untuk mengolah kakao melalui proses fermentasi. Selain itu biji kakao yang dihasilkan menjadi lebih berkualitas sehingga akan berdampak pada peningkatan harga jual biji kakao itu sendiri.

Proses fermentasi kakao merupakan inti dari pengolahan kakao yang menentukan cita rasa coklat dan produk olahan lainnya (Kadir, S., 2021). Proses fermentasi berlangsung 5 - 6 hari dengan menggunakan bantuan mikroorganisme. Pada pelaksanaan pelatihan kakao, peserta menggunakan 2 unit kotak fermentasi kakao yang berukuran 20 x 20 x 50 cm dengan ketebalan kayu 2 cm dan dilengkapi lubang-lubang pada setiap sisinya. Hal tersebut berfungsi untuk mengeluarkan gas karbon dioksida (CO₂) yang dihasilkan selama proses fermentasi, serta mencegah penumpukan tekanan di dalam wadah yang dapat merusak fermentasi atau wadah itu sendiri, dan memungkinkan aliran udara yang terbatas tanpa memasukkan kontaminan dari luar. Adapun kotak fermentasi yang telah dirakit dapat dilihat pada gambar dibawah ini:

Adapun langkah-langkah dalam proses fermentasi kakao yang dilaksanakan pada pelatihan fermentasi ini meliputi:

a. Pemanenan kakao.

Biji kakao yang digunakan dalam proses fermentasi merupakan biji yang berasal dari buah yang sudah matang. Buah kakao yang sudah matang dan siap panen dapat dikenali dari perubahan warna kulit buah. Misalnya dari warna hijau menjadi kuning atau dari merah menjadi jingga. Hal ini menjadi sangat penting karena dapat mempengaruhi hasil fermentasi.

b. Sortasi buah kakao.

Buah dipisah antara buah yang sehat dengan buah yang terkena hama dan penyakit (Tambunan, 2021). Selain itu, buah yang masih mentah atau terlalu masak tidak dapat digunakan dalam fermentasi, begitu juga dengan buah kakao yang busuk. Hanya buah yang sehat yang dapat digunakan. Hal tersebut bertujuan supaya biji memiliki *pulp* dengan kadar gula yang cukup untuk makanan mikroba saat fermentasi.

c. Pembelahan kakao.

Pembelahan kakao bertujuan untuk memisahkan kulit dan biji kakao. Proses pembelahan dapat menggunakan kayu bulat berukuran pendek. Hindari menggunakan benda tajam karena dapat menyebabkan biji kakao rusak atau cacat.

d. Sortasi biji kakao.

Biji kakao yang telah dipisah dari kulitnya dapat disortase untuk memisahkan biji kakao berdasarkan ukuran dan kondisi fisik biji kakao. Adapun biji kakao yang baik berwarna putih dan berlendir.

e. Pemindahan biji kakao.

Biji kakao dipindahkan ke kotak fermentasi yang terbuat dari bahan kayu berukuran 20 x 20 x 50 cm, ketebalan 2 cm dan dilengkapi dengan lubang disetiap sisinya. Kotak fermentasi ini dapat menampung biji kakao hingga 20 kg. Biji kakao yang telah dimasukkan ke dalam kotak fermentasi tersebut kemudian ditutup dengan karung goni agar panas dan kelembabannya terjaga. Ketinggian biji kakao yang akan difermentasi minimal 40 cm.

f. Pemantauan dan pembalikan biji kakao.

Proses fermentasi dapat berlangsung selama 5 - 6 hari. Setelah biji dipindahkan ke kotak fermentasi, biji kakao perlu dilakukan pemantauan untuk memastikan proses fermentasi berlangsung dengan baik. Pemantauan dapat dilakukan dengan memeriksa suhu biji kakao secara berkala. Idealnya suhu di dalam kotak fermentasi berkisar antara 45-50 °C. Pengukuran suhu menggunakan alat berupa termometer. Suhu yang tepat mendorong aktivitas mikroba yang mengubah komponen biji kakao menjadi senyawa aroma dan rasa yang diinginkan. Selain itu, biji kakao perlu dilakukan pembalikan setiap 2 hari sekali agar proses fermentasinya merata.

g. Pengeringan atau penjemuran biji kakao.

Biji kakao yang telah melalui fermentasi selama 5-6 hari dapat dipindahkan ke proses pengeringan. Biji dipindahkan ke media berupah nampah yang terbuat dari bambu dan memiliki rongga agar air atau lender yang tersisah dapat keluar ketika kakao dalam proses penjemuran. Kakao dijemur dibawah panas matahari lebih kurang 7-8 jam. Proses ini berlangsung 3-4 hari dan tergantung kondisi cuaca. Biji kakao yang sudah kering dapat dimasukkan kedalam karung goni untuk dijual ataupun diolah sendiri dengan melakukan diversifikasi produk.

2. Pelatihan Diversifikasi Produk Kakao

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk kakao dilaksanakan pada minggu, 28 September 2025, yang diikuti oleh 35 peserta. Kegiatan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam mengolah biji kakao menjadi produk bernilai tambah. Selama pelatihan, peserta mendapatkan teori dan praktek mengenai tahapan pengolahan biji kakao mulai dari pengeringan (Sangrai), pemasta kasar dan pemasta halus sehingga biji kakao bisa diolah menjadi produk olahan seperti cokelat batangan, selai cokelat, permen cokelat, *cookies* cokelat, cokelat karamel dan pengolahan daun kakao muda menjadi teh daun kakao.

Pelatihan pengolahan produk turunan kakao dilaksanakan dengan pendekatan teori dan praktek langsung agar peserta tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu menerapkannya secara mandiri. Pada tahap awal, peserta diberikan penjelasan mengenai pentingnya nilai tambah melalui diversifikasi produk berbasis kakao serta peluang pasar yang dapat digarap. Selanjutnya, pelatihan difokuskan pada Teknik pengolahan produk turunan.



Gambar 2. Pelatihan Diversifikasi Produk Kakao

- a. *Roasting* Biji Kakao
Biji kakao kering hasil fermentasi dipanggang dengan menggunakan mesin *roasting* pada suhu 120 – 140 °C selama 20-30 menit. Proses *roasting* ini berfungsi untuk mengurangi kadar air, memperkuat aroma coklat, serta memudahkan proses pengupasan kulit ari.
- b. Pemecahan dan pemisahan kulit
Biji kakao yang telah melalui proses *roasting*, kemudian dipecah dengan cara manual menggunakan batu ulekan untuk memisahkan biji dari kulit. Bagian inti biji yang diperoleh disebut dengan *nibs* kakao, yaitu bahan dasar berbagai produk turunan pada kegiatan ini.
- c. Proses pemasta kasar
Proses pemasta kasar merupakan tahap awal dalam penghalusan *nibs* kakao setelah proses pemanggangan dan pemisahan kulit. Tujuan dari tahap ini adalah untuk menghancurkan *nibs* menjadi partikel yang lebih kecil dan mengeluarkan lemak alami kakao (*Cocoa Butter*) sehingga terbentuk pasta setengah halus yang disebut pasta kakao kasar.
- d. Proses pemasta halus
Nibs kakao yang telah melalui proses pemasta kasar kemudian digiling menggunakan mesin pemasta halus hingga mengeluarkan lemak alami dan menjadi pasta kental yang disebut (*Cocoa Liquor*). Pasta ini bisa digunakan langsung untuk membuat berbagai produk turunan.
 - 1) Cokelat Batangan dan Permen Cokelat
Pada proses pembuatan coklat batang dan permen coklat, campurkan *Cocoa Liquor*, Lemak kakao, gula dan susu bubuk sesuai formulasi. Campuran ini dilelehkan, di-*Couching* untuk mendapatkan tekstur halus, kemudian dicetak dengan cetakan coklat batang dan cetakan permen coklat. Selanjutnya, campuran coklat didinginkan hingga mengeras kemudian dikemas. Cokelat batangan dapat dilihat pada gambar berikut ini:

**Gambar 3.** Cokelat batangan

- 2) Selai Cokelat
Proses pembuatan selai dengan komposisi pasta kakao yang sudah dihaluskan kemudian dicampur dengan gula, margarin, coklat bubuk dan vanila. Semua komposisi diaduk dalam wajan dan dimasak dengan api kecil sampai adonan mengental menjadi selai. Kemudian, selai

didinginkan hingga mencapai suhu ruangan. Selanjutnya, selai dikemas kedalam wadah kaca kedap udara yang bersih dan steril. Selai coklat dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 4. Selai Cokelat

3) Cookies coklat

Proses pembuatan *cookies* coklat diawali dengan menyiapkan bahan-bahan utama seperti tepung terigu, coklat Batangan yang dipotong kecil-kecil, bubuk coklat, gula halus, mentega dan telur. Mentega dan gula dikocok hingga lembut, kemudian ditambahkan telur dan diaduk hingga rata. Selanjutnya, campuran tepung terigu dan bubuk coklat dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga membentuk adonan yang kalis. Setelah itu, adonan dibentuk sesuai selera dan diberi topping coklat Batangan yang telah dipotong kecil-kecil di atasnya. Adonan yang sudah siap dipanggang dalam oven pada suhu sekitar 160–170°C selama 15–20 menit hingga matang dan beraroma harum. Setelah dikeluarkan, *cookies* didinginkan terlebih dahulu sebelum dikemas. *Cookies* dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 5. Cookies Cokelat

4) Cokelat karamel

Tahapan pertama dalam membuat coklat karamel adalah menyiapkan biji kakao yang sudah dipanggang (*roasting*) dan dipisahkan dari kulitnya. Kemudian, tahap selanjutnya membuat karamel dengan memanaskan gula pasir, diatas api kecil hingga meleleh dan berubah warna menjadi coklat keemasan. Setelah itu, ditambahkan mentega dan susu cair sambil terus diaduk hingga membentuk saos karamel yang lembut. Kemudian, campurkan biji kakao yang telah disiapkan kedalam karamael

dan diaduk hingga rata dan mencapai tekstur kental dan mengkilat. Cokelat karamel dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 6. Cokelat karamel

5) Teh daun kakao

Proses pembuatan teh daun kakao dimulai dengan pemetikan daun kakao yang masih muda namun sudah cukup tua untuk diolah, kemudian dibersihkan dari debu dan kotoran. Daun yang telah bersih dijemur di bawah sinar matahari selama 2–3 hari hingga kadar airnya berkurang, lalu dilakukan proses penggulungan atau pelayuan ringan untuk memecah jaringan daun dan mengeluarkan aroma khasnya. Setelah itu, daun dikeringkan kembali menggunakan oven bersuhu rendah (sekitar 60°C) hingga benar-benar kering dan mudah diremukkan. Daun kering tersebut kemudian disortir, dihancurkan menjadi potongan kecil, dan dikemas dalam wadah kedap udara. Teh daun kakao dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 7. Teh daun kakao

3. Pelatihan Pemasaran berbasis *direct-to-consumer*

Pelatihan pemasaran *direct-to-consumer* dilaksanakan pada Jumat, 3 Oktober 2025 yang diikuti 20 peserta. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan petani dalam memasarkan produk olahan kakao secara langsung kepada konsumen tanpa melalui perantara. Melalui kegiatan pelatihan ini, petani mampu memperluas jangkauan pasar, meningkatkan nilai jual produk, dan membangun hubungan yang lebih dekat dengan konsumen sehingga dapat memperkuat kemandirian ekonomi kelompok tani secara berkelanjutan.

Pelatihan pemasaran berbasis *Direct-to-Consumer* (D2C) dilaksanakan melalui kombinasi metode ceramah interaktif, demonstrasi, dan praktik langsung agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menerapkannya secara nyata. Kegiatan dimulai

dengan pemaparan materi dasar mengenai konsep D2C, keunggulan dibanding sistem distribusi konvensional, serta strategi membangun merek dan kepercayaan konsumen. Selanjutnya, peserta diperkenalkan pada berbagai platform digital seperti WhatsApp Business, Instagram dan *e-commerce*.

Setelah sesi teori, pelatihan dilanjutkan dengan praktik pembuatan konten promosi, seperti memotret produk olahan kakao dengan pencahayaan sederhana, menulis deskripsi produk yang menarik, serta menyusun jadwal unggahan promosi. Peserta juga berlatih membuat akun bisnis di platform WhatsApp Business, membuat toko di Shopee dan TikTok Shop serta mengatur tampilan profil usaha mereka agar terlihat profesional. Dalam sesi lanjutan, dilakukan simulasi interaksi dengan konsumen, mulai dari menjawab pertanyaan pelanggan, menerima pesanan, hingga menjaga komunikasi pascapenjualan untuk membangun loyalitas.

Metode pelatihan yang bersifat partisipatif ini memungkinkan peserta belajar secara aktif dan langsung mencoba teknik pemasaran digital menggunakan perangkat yang mereka miliki. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta, tetapi juga menumbuhkan kepercayaan diri untuk memasarkan produk olahan kakao secara mandiri dan berkelanjutan.



Gambar 8. Pelatihan Pemasaran berbasis DTC

SIMPULAN

Pelatihan pengolahan dan pemasaran produk kakao di Kelompok Tani “Tani Mulya” Desa Kajoran berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta dalam mengembangkan produk olahan kakao bernilai tambah melalui berbagai tahapan pelatihan yang telah dilaksanakan. Pertama, Pelatihan fermentasi biji kakao. Melalui pelatihan tersebut petani kakao mampu menghasilkan biji kakao yang berkualitas tinggi. Kedua, pelatihan diversifikasi produk kakao. Melalui pelatihan tersebut petani kakao menghasilkan beragam olahan kakao seperti selai coklat, coklat batangan, *cookies* coklat, coklat karamel, dan teh daun kakao. Peserta pelatihan memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi yang higienis dan bernilai jual tinggi. Ketiga, pelatihan pemasaran berbasis *Direct-to-Consumer* (D2C). Melalui pelatihan tersebut, petani kakao memperoleh wawasan praktis mengenai strategi promosi digital, pengelolaan media sosial, dan komunikasi efektif dengan konsumen. Secara keseluruhan, kegiatan ini mendorong kemandirian ekonomi kelompok tani melalui fermentasi, diversifikasi produk kakao dan penguatan kemampuan pemasaran langsung, sehingga potensi kakao lokal dapat dioptimalkan menjadi sumber pendapatan baru yang berkelanjutan bagi masyarakat desa kajoran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (DPPM) yang telah memberikan pendanaan melalui skema pemberdayaan kemitraan Masyarakat (PKM) tahun 2025. Selanjutnya, penulis juga turut menyampaikan ucapan terimakasih kepada LP3M Universitas Putra Bangsa atas dukungan dan pendampingannya dalam pelaksanaan kegiatan PKM di desa Kajoran. Kehadiran LP3M Universitas Putra Bangsa turut berperan dalam mendukung keberhasilan kegiatan ini, termasuk publikasi artikel ini. Begitu juga dengan pihak-pihak lainnya yang berkepentingan dalam kegiatan ini seperti pemerintah desa Kajoran dan khususnya kelompok tani “Tani Mulya” Kajoran selaku mitra program. Penulis berharap kegiatan ini dapat berdampak luas bagi kelompok tani dalam mengupayakan kemandirian dan kesejahteraan petani kakao di Kajoran.

Referensi :

- Badan Pusat Statistik. Statistik Perkebunan Indonesia: Komoditas Kakao 2021–2023. Jakarta: BPS RI; 2022.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Pedoman Teknis Budidaya dan Pengolahan Kakao. Direktorat Jenderal Perkebunan; 2021.
- Kadir, S., Samudin, S., Ponirin., Rahim, A., Suwiryono, D.G., Irmayanti. (2021). Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao di Tonusu Kecamatan Pamona Puselemba Kabupaten Poso. *Abditani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 76-80.
- Kotler P, Keller KL. Marketing Management. 15th ed. Pearson Education; 2016.
- Maulana MI, Rachmawati D. Strategi pemasaran produk pertanian melalui Direct to Consumer pada era digital. *J Agribisnis Terpadu*. 2020;13(2):145–153.
- Purwaningsih R, Santosa H. Pemberdayaan kelompok tani melalui diversifikasi produk hasil pertanian. *J Pengabdian Kepada Masyarakat (ABDI)*. 2021;4(1):30–38.
- Siregar H, Saragih B. Peningkatan nilai tambah produk pertanian melalui inovasi pengolahan dan pemasaran. *J Agro Ekonomi*. 2018;36(1):1–12.
- Sugiyono. Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta; 2019.
- Tambunan, S. Br., Sebayang, N.S., Sari, D.S.P. (2021). Fermentasi Biji Kakao (*Theobroma Cacao* L) di Kabupaten Aceh Tenggara. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 2(1), 13-17.