

## Training on Making Cashew Chocolate Bars as One of the Developing Creativity in Business Ideas from an Early Age for Children at SDN 1 Pelem, Pelem Village, Jatisrono District, Wonogiri

Pelatihan Pembuatan Cokelat Batang Mete sebagai Salah Satu Pengembangan Kreativitas Ide Berbisnis Sejak Dini bagi Anak-anak di SDN 1 Pelem, Kelurahan Pelem, Kecamatan Jatisrono, Wonogiri

Kelvin Matthew Richardo<sup>1</sup>, Fadilah Husnun<sup>\*1</sup>, Nuri Astuti<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta, <sup>2</sup>Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi Universitas Slamet Riyadi Surakarta

\*Corresponding author: [fadilah151096husnun@gmail.com](mailto:fadilah151096husnun@gmail.com)

Article info	Abstract
<b>Keywords:</b> chocolate bars, cashews, business, Jatisrono District, Pelem Village	Jatisrono District, located in Wonogiri Regency, Central Java, is one of the regions with a significant number of cashew nut MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises). The majority of cashew nut products sold are simple processed goods. With the intent to transform cashew nuts into innovative products for sale and to enhance early awareness about business skills, the FATIPA UNISRI community service program organized a training workshop on making cashew chocolate as a business idea for students at SDN 1 Pelem. This event, held in August 2024, aimed to motivate students to develop innovative business concepts to improve their personal economic prospects. The outcome of the program demonstrated that participants easily grasped the basic concepts of small-scale business, learned how to create attractive and appropriate packaging, and expressed their creativity in crafting chocolate according to their preferences.
<b>Kata kunci:</b> cokelat batang, mete, bisnis, Kecamatan Jatisrono, Kelurahan Pelem	<b>Abstrak</b> Kecamatan Jatisrono, Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah, merupakan salah satu wilayah dengan UMKM produk kacang mete yang cukup besar. Produk kacang mete yang dijual kebanyakan hasil olahan sederhana. Dengan kesadaran untuk mengubah kacang mete menjadi produk inovatif yang dapat dijual, sekaligus meningkatkan wawasan tentang berbisnis sejak dini maka tim pengabdian FATIPA UNISRI menjalankan program pelatihan pembuatan cokelat mete sebagai salah satu ide bisnis bagi anak-anak di SDN 1 Pelem. Acara ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2024 dengan tujuan memberikan motivasi anak-anak SDN 1 Pelem untuk mengembangkan inovasi dalam berbisnis untuk meningkatkan ekonomi pribadi dari anak-anak tersebut. Hasil pelaksanaan adalah bahwa peserta dapat dengan mudah memahami materi tentang berbisnis dalam lingkup kecil, memahami cara membuat kemasan yang menarik, baik, dan benar, serta dapat menyalurkan kreatifitas mereka dalam membuat cokelat sesuai dengan keinginan mereka.

## PENDAHULUAN

Kecamatan Jatisrono merupakan satu dari dua puluh lima kecamatan di Wonogiri, terletak di ketinggian 411 meter di atas permukaan air laut. Letaknya berada di antara kaki Gunung Lawu dan Pegunungan Sewu. Kecamatan Jatisrono merupakan kawasan yang strategis karena memiliki fasilitas yang dapat menunjang kegiatan sosial ekonomi penduduknya (Saputro, 2019). Banyak UMKM di Kecamatan Jatisrono, Kabupaten Wonogiri yang menjual produk kacang mete dalam skala produksi cukup besar, sehingga hal ini dapat dimanfaatkan dengan melakukan pemberdayaan para pelaku UMKM kacang mete tersebut agar produknya dapat menjangkau ke pasar yang lebih luas (Priasti et al., 2022).

Peningkatan nilai jual kacang mete bisa dilakukan dengan melakukan inovasi, yaitu sebagai campuran dalam cokelat batang. Tanaman cokelat atau kakao (*Theobroma cacao* L.) menjadi salah satu penyumbang devisa terbesar ketiga di Indonesia (Herdhiansyah et al., 2022). Produk yang dihasilkan dari olahan tanaman kakao salah satunya adalah cokelat batang yang diolah dari biji kakao. Produk cokelat batang ini memiliki sifat yang istimewa karena memiliki sifat yang padat di suhu ruang, namun mudah dipatahkan dan meleleh sempurna pada suhu tubuh (Indarti et al., 2013). Cokelat batang merupakan salah satu produk olahan kakao yang dinikmati oleh masyarakat di seluruh dunia. Lebih dari 3 juta ton biji kakao yang dikonsumsi setiap tahunnya (Purba et al., 2018).

Bahan baku utama yang digunakan untuk membuat cokelat batang adalah

meliputi cokelat bubuk, mentega, gula, garam, maupun kacang mete sebagai campurannya. Cokelat bubuk mendapatkan peran penting sebagai bahan dasar dari pembuatan cokelat batang untuk menentukan kualitas warna serta citarasa yang ingin dihasilkan dari produk cokelat yang akan dibuat. Mentega memiliki fungsi untuk penstabil, pelembut, serta menambah cita rasa (Herdhiansyah et al., 2022). Kacang mete yang diperoleh dari produsen UMKM di Kecamatan Jatisrono berperan sebagai penambah rasa, tekstur, dan aroma dari cokelat yang dibuat.

Pendidikan ekonomi penting untuk ditanamkan kepada anak-anak sejak dini agar manfaatnya dapat dirasakan kelak pada saat sudah tumbuh dewasa (Prima & Andisa, 2021). Anak-anak diajarkan untuk berinovasi untuk berjualan agar dapat penghasilan sendiri untuk menambah uang saku mereka. Hasil dari berjualan dapat juga ditabung untuk membangun karakter pola hidup hemat sehingga dapat menjadi langkah awal untuk mengatur keuangan yang dapat mensukseskan peningkatan perekonomian di Indonesia (Wahyuti et al., 2023).

Pembahasan tentang pengembangan produk olahan pangan berbasis kacang mete sebagai ide bisnis untuk anak-anak di SDN 1 Pelem, Kelurahan Pelem akan dibahas lebih lanjut dalam artikel ini, mulai dari observasi, perencanaan program dan penyusunan materi, pelaksanaan program, kendala yang dihadapi, dan langkah-langkah yang dapat diambil untuk mengoptimalkan produk yang dihasilkan.

Adanya sosialisasi bisnis dalam lingkup kecil dan pelatihan pembuatan coklat batang diharapkan dapat menjadi suatu motivasi anak-anak SDN 1 Pelem untuk mengembangkan inovasi dalam berbisnis untuk meningkatkan ekonomi pribadi dari anak-anak tersebut.

Pemilihan coklat batang sebagai produk yang akan diajarkan karena coklat batang mudah untuk dibuat dan bahan-bahan yang mudah didapatkan, seperti coklat bubuk, mentega, dan susu dan disukai masyarakat dari semua kalangan umur sehingga diharapkan dengan mengajarkan anak-anak SD di SDN 1 Pelem Kecamatan Jatisrono ini mampu meningkatkan daya inovasi mereka dan menanamkan nilai-nilai dalam berwirausaha sejak dini.

## **METODE**

Program ini melibatkan anak-anak kelas 6 SDN 1 Pelem yang berjumlah 20 orang.

Metode pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan observasi dan koordinasi dengan wali kelas kelas 6 SDN 1 Pelem. Selanjutnya, dilakukan perencanaan dan penyusunan materi untuk berbisnis dalam lingkup kecil serta pembuatan coklat. Tahap berikutnya adalah tahapan pelaksanaan program yang dilakukan di SDN 1 Pelem, Kelurahan Pelem yang dilanjutkan dengan tanya-jawab. Tahap terakhir dari program ini adalah evaluasi hasil program ini.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### *Observasi*

Pada hari Selasa 23 Juli 2024, tim pengabdian Fakultas Teknologi dan Industri

Pangan yang bekerjasama dengan Tim Fakultas Ekonomi Universitas Slamet Riyadi Surakarta mengunjungi SDN 1 Pelem dan bertemu guru dan staff untuk melakukan observasi terkait program yang akan dilaksanakan. Tujuan dari observasi ini adalah untuk mengidentifikasi permasalahan, kebutuhan, dan kendala yang ada di SDN 1 Pelem. Pada 26 Juli 2024 tim berkoordinasi dengan wali kelas untuk mengadakan program ini. Berdasarkan hasil observasi, wali kelas ingin mengadakan sosialisasi dan pembuatan produk yang dapat dijual kepada masyarakat. Hal ini dikarenakan kemampuan kreativitas anak-anak yang sedang berkembang serta melihat dari kondisi keluarga dari masing-masing murid yang cenderung masih memerlukan penghasilan tambahan. Oleh karena itu program sosialisasi tentang bagaimana berbisnis dalam lingkup kecil diperlukan untuk membuka wawasan pada anak-anak kelas 6 SDN 1 Pelem agar dapat membantu ekonomi keluarga dan dapat mengelola uang yang mereka hasilkan sendiri. Diadakannya pelatihan pembuatan coklat batang adalah untuk membuka kreatifitas anak-anak untuk bekerja menciptakan produk yang akan mereka jual nantinya.

### *Perencanaan dan Penyusunan Materi*

Pembuatan materi meliputi 2 bagian yaitu materi mengenai penyuluhan dan resep pembuatan coklat batang mete. Pembuatan resep berdasarkan pada kemudahan ketersediaan bahan, harga bahan baku yang terjangkau, serta penggunaan alat-alat yang sederhana.

Berdasarkan observasi, disusunlah materi sosialisasi untuk berbisnis dalam lingkup kecil yaitu disampaikan tentang bagaimana membuat kemasan produk yang menarik dan informasi apa saja yang perlu dimasukkan, mengajarkan cara berjualan dalam lingkup keluarga, teman, kerabat, maupun tetangga, serta bagaimana mengelola hasil dari penjualan dengan menabung untuk memenuhi kebutuhannya sendiri.

Resep pembuatan cokelat batang mete adalah sebagai berikut:

1. Pembuatan cokelat batang mete

a. Bahan-bahan

- 200 g cokelat bubuk
- 30 g gula halus
- 100 g gula pasir
- 170 g mentega
- 150 g susu cair
- 235 ml air

b. Alat

- Panci
- Pengaduk
- Cetakan cokelat
- Kompor
- Kulkas

2. Cara membuat

1) Rebus air hingga hangat

- 2) Masukkan cokelat bubuk dan mentega dalam wadah lalu aduk hingga rata
- 3) Masukkan adonan cokelat dan mentega kedalam air yang sedang direbus
- 4) Masukkan gula pasir, gula halus, dan susu cair kedalam cokelat yang sedang dipanaskan
- 5) Aduk cokelat hingga kental
- 6) Masukkan cokelat yang sudah kental kedalam cetakan cokelat
- 7) Tambahkan kacang mete kedalam cokelat yang sudah dicetak
- 8) Masukkan cetakan kedalam kulkas bagian freezer hingga membeku

*Pelaksanaan Program*

Program ini dilaksanakan pada hari Jumat, 2 Agustus 2024 dihadiri oleh wali kelas serta anak-anak kelas 6 SDN 1 Pelem sebanyak 20 orang. Pada saat penyampaian materi mengenai cara bisnis dalam lingkup kecil, anak-anak terlihat antusias dan memahami materi yang disampaikan karena mereka dapat menjawab pertanyaan yang diberikan sebagai bentuk evaluasi dari materi yang disampaikan.



**Gambar 1.** Penyampaian materi bisnis dalam lingkup kecil

Pada saat pelaksanaan pelatihan pembuatan cokelat, persiapan alat-alat dan bahan juga sangat didukung oleh anak-anak dan wali kelas sehingga pelaksanaannya dapat berjalan lancar dan anak-anak dapat memaksimalkan kemampuan berkreasinya dalam membuat cokelat sesuai dengan keinginan mereka.



**Gambar 2.** Pembuatan cokelat oleh anak-anak kelas 6 SDN 1 Pelem

*Hasil dan Evaluasi*

Dari program yang telah terlaksana ini, anak-anak terlihat antusias dan dapat memahami materi yang disampaikan oleh tim, tentunya tim juga mengharapkan anak-anak dapat mulai menciptakan inovasi lainnya untuk berbisnis demi kesadaran untuk memenuhi kebutuhan ekonomi dirinya sendiri sejak dini serta dapat memajukan perekonomian Kelurahan Pelem.

Tentunya juga diperlukan banyak kesabaran dalam menghadapi anak-anak saat pelaksanaan program sehingga seluruh kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Terdapat kendala kecil saat pembuatan cokelat adalah pada saat proses pembekuan cokelatnya, banyak anak-anak yang tidak taat mentaati peraturan karena penyimpanan cokelat dalam freezer masih kurang lama, akibatnya banyak cokelat batang yang dihasilkan tidak maksimal.

## KESIMPULAN

Pelaksanaan program ini dapat berjalan lancar. Anak-anak dapat memahami tentang berbisnis dalam lingkup kecil, pengemasan yang menarik, baik, dan benar, serta mengetahui cara membuat cokelat yang benar. Perlunya kesabaran dalam memahami perilaku anak-anak agar program dapat berjalan maksimal, serta memandu setiap prosesnya sejalas-jelasnya.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Herdhiansyah, D., Pangerang, A. M. R., Sakir, & Asriani. (2022). Kajian proses pengolahan coklat batangan (*chocolate bar*) di PT XYZ di Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 28. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i1.9736>
- Indarti, E., Arpi, N., & Budijanto, S. (2013). Kajian pembuatan coklat batang dengan metode tempering dan tanpa tempering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v5i1.996>
- Priasti, G. N., Anantanyu, S., & Permatasari, P. (2022). Strategi pemberdayaan UMKM produk kacang mete melalui inbound marketing berbasis internet di Kecamatan Jatisrono, Kabupaten Wonogiri (Studi Kasus di Klaster Giri Jaya Mete). *AGRITEXTS: Journal of Agricultural Extension*, 46(1), 34. <https://doi.org/10.20961/agritexts.v46i1.61407>
- Prima, A. F., & Andisa, W. R. (2021). Pentingnya pendidikan ekonomi keluarga dalam membentuk perilaku ekonomi anak. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Pendidikan*, 1(2), 105–110. <https://doi.org/10.17977/um066v1i22021p105-110>
- Purba, H. hardi, Maarif, M. S., Yuliasih, I., & Hermawan, A. (2018). Pengembangan produk makanan coklat berbasis preferensi konsumen. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1), 40–47. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.1.40>
- Saputro, A. M. (2019). *Analisis persebaran fasilitas sosial ekonomi dan pengaruhnya terhadap nilai lahan Kecamatan Jatisrono Kabupaten Wonogiri*. [http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/71111%0Ahttp://eprints.ums.ac.id/71111/11/NASKAH\\_PUBLIKASI\\_revisi\\_I.pdf](http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/71111%0Ahttp://eprints.ums.ac.id/71111/11/NASKAH_PUBLIKASI_revisi_I.pdf)
- Wahyuti, S., Nasrun, A., & Zannati, S. L. (2023). Edukasi pentingnya budaya menabung sejak dini untuk bekal masa depan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda*, 1(1), 16–19. <https://jurnal.fekon-uwgm.ac.id/index.php/dharmagama>