

SV UGM Tingkatkan Nilai Ekonomi Kakao di Kulon Progo

Saturday, 09 Oktober 2021 WIB, Oleh: Satria

UNIVERSITAS GADJAH MADA SEKOLAH VOKASI

BEDAH KARYA VOKASI PART #8

"Pengembangan Potensi Desa Kakao: Implementasi Teknologi Tepat Guna pada Pengolahan Cokelat Skala Kelompok Tani"

Karya: Satria Bhirawa Anoraga, S.T.P., M.Sc.

Minuman coklat ready to drink, dengan desain kemasan laborasi bersama ADGI

Locally Rooted, Globally Respected


www.ugm.ac.id

Sebagaimana yang kita ketahui, asas tridarma perguruan tinggi terdiri dari pendidikan, penelitian, dan pengabdian. Bentuk implementasi dari ketiga asas tersebut seperti yang dilakukan oleh Satria Birawa A., Iman Sabarisman, Sri Wijanarti, dan Ika Restu R. kepada masyarakat petani Kulon Progo dalam kurun waktu lima tahun terakhir ini. Para akademisi (dosen) yang berasal dari Program Studi Agroindustri Sekolah Vokasi (SV) UGM itu diketahui melakukan kegiatan pendampingan untuk mengembangkan komoditas kakao/coklat disana. Mereka melakukan penelitian, pengajaran, serta membimbing masyarakat Kulon Progo untuk menciptakan industrialisasi dari komoditas kakao tersebut sehingga dapat memiliki nilai ekonomi nan lebih tinggi dibandingkan sebelumnya.

"Kenapa (memilih mengembangkan) kakao? Kakao sendiri merupakan komoditas unggulan Kulon Progo dan juga Yogyakarta. Kakao merupakan komoditas (unggulan) ketiga setelah kelapa, lalu kopi/teh... Namun, untuk coklat atau kakao ini kami melihat masih perlu banyak support atau inovasi," tutur Satria dalam seminar hasil penelitian dan pengabdian mereka dalam acara 'BEDAH KARYA VOKASI #8' yang disiarkan melalui kanal Youtube Sekolah Vokasi UGM pada Jumat, (8/10).

Selain itu, Satria dan kawan-kawan juga melihat adanya peluang emas bagi Kabupaten Kulon Progo, khususnya Kecamatan Kalibawang untuk menciptakan sebuah desa wisata kakao. Kecamatan Kalibawang sendiri diketahui berada di tengah-tengah jalur keterhubungan tiga ikon besar pariwisata Yogyakarta dan Jawa Tengah, yakni objek wisata Candi Borobudur, Bandara Internasional Yogyakarta (NYIA), dan objek wisata Kota Yogyakarta.

"Semoga dengan adanya pendampingan, *partnership*, antara kampus dengan masyarakat ini bisa meningkatkan atau memberikan dampak positif kepada kesejahteraan masyarakat," pungkas Satria.



Pada tahun 2016, kegiatan pengabdian Satria dan kawan-kawan dimulai dengan membimbing masyarakat untuk mengelola limbah atau kakao yang memiliki mutu kurang baik. Satria menjelaskan hal ini disebabkan karena keterbatasan sumber daya seperti alat, mesin, dan lain sebagainya.

Namun, berkat jalinan kerja sama dengan berbagai mitra, baik dari pemerintah dan pihak swasta, alat-alat dan mesin secara berangsur-angsur terpenuhi. Produksi produk-produk turunan kakao dikabarkan Satria terus bergerak progresif.

Sekarang masyarakat Kulon Progo sudah memproduksi berbagai macam produk olahan kakao, seperti bubuk coklat, coklat siap makan, bubuk coklat untuk minuman, dan lain-lain. Pengelolaan sudah dilengkapi sistem manajemen mumpuni, lengkap dengan sistem produksi mengedepankan prinsip K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja), SOP penggunaan dan perawatan alat pengolah kakao, dan lain sebagainya.

Penulis: Aji

Berita Terkait

- [Sabun Kakao dan Jahe Kreasi Mahasiswa UGM](#)
- [Analisis Produktivitas, Finansial, dan Ekonomi Kakao Hutan di Sulawesi Tenggara](#)
- [DIY Jadi Model Sentra Agroindustri Kakao](#)
- [Pertanian Pesisir Kulon Progo Memiliki Prospek Bagus](#)
- [Fapet UGM Gelar Kontes Ternak Kambing PE dan Sapi Potong](#)