

Pemberdayaan Iik Kendenglembu Melalui Pemanfaatan Bungkil Coklat Sebagai Bahan Pembuatan Lulur Tradisional

Ayu Purwaningtyas*¹, Aprilia Divi Yustita², Riza Rahimi³
Politeknik Negeri Banyuwangi

*e-mail: ayu.purwaningtyas@poliwangi.ac.id¹

Abstract

Kendenglembu Glenmore Farm is a cocoa producing area in Banyuwangi. This plantation is managed by BUMN, namely PTPN XII. One of the results of cocoa processing is in the form of cocoa powder which is marketed through a variety of foods and beverages. These various foods and beverages are partly managed through IIK Kendenglembu, hereinafter referred to as PKM partners. In the production process, it produces a by-product in the form of waste commonly known as chocolate cake. The properties contained in it are able to ward off free radicals which are very beneficial for the skin. Seeing this content, to add value to the chocolate cake, it is converted into a scrub. The scrub is made traditionally with the aim of protecting the skin from harmful chemicals. This PKM activity by the Poliwangi Lecturer Team was able to produce processed products from chocolate cake in the form of a traditional scrub which was packaged under the name Srikandi Lulur Tradisional. This result is able to add to the list of processed variants that are very useful for partners.

Keywords: *IIK Kendenglembu, bungkil coklat, traditional scrub*

Abstrak

Kebun Kendenglembu Glenmore merupakan daerah penghasil kakao di Banyuwangi. Kebun ini dikelola oleh BUMN, yaitu PTPN XII. Salah satu hasil dari pengolahan kakao dalam bentuk bubuk coklat yang dipasarkan melalui berbagai aneka makanan dan minuman. Aneka makanan dan minuman ini sebagian dikelola melalui IIK Kendenglembu yang selanjutnya disebut sebagai mitra PKM. Dalam proses produksinya, menghasilkan produk sampingan berupa limbah yang biasa dikenal dengan nama bungkil coklat. Khasiat yang terkandung di dalamnya mampu menangkal radikal bebas yang sangat bermanfaat untuk kulit. Melihat kandungan tersebut maka untuk menambah nilai pada bungkil coklat diubah menjadi lulur. Lulur tersebut dibuat secara tradisional dengan tujuan menghindarkan kulit dari bahan kimia yang berbahaya. Kegiatan PKM oleh Tim Dosen Poliwangi ini mampu menghasilkan produk olahan dari bungkil coklat dalam bentuk lulur tradisional yang dikemas dengan nama Srikandi Lulur Tradisional. Hasil ini mampu menambah daftar varian olahan yang sangat bermanfaat untuk mitra.

Kata kunci: *IIK Kendenglembu, bungkil coklat, lulur tradisional*

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kakao dunia. Komoditas kakao Indonesia menempati urutan ke empat di dunia sehingga memegang peran penting dalam bidang perekonomian. Selain itu, komoditas kakao tersebut mampu menyumbang devisa negara yang berasal dari sektor perkebunan dan pertanian mengalahkan sektor migas (posisi ke-3) dan pariwisata (posisi ke-2). Menurut BPS (2019), salah satu agenda Rancangan Pembangunan Jangka Menengah Nasional Tahun 2020-2025 adalah meningkatkan produktivitas rakyat dan daya saing di pasar internasional melalui sektor pertanian khususnya kakao. Sektor ini diharapkan menjadi sektor yang mandiri dan menguatkan perekonomian nasional bahkan tahun 2021 Indonesia telah ditunjuk sebagai *host country* dalam penyelenggaraan World Cocoa Conference (WCC) ke 5 yang mewakili negara Asia. WCC merupakan konferensi internasional menyoroti peluang dan tantangan spesifik sektor kakao di dunia. Salah satu kota di Indonesia sebagai penghasil kakao kualitas dunia adalah Kabupaten Banyuwangi.

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu kabupaten yang memiliki bentang alam yang beragam, mulai dari dataran tinggi, daerah pegunungan, dataran rendah serta garis pantai

yang membentang sepanjang 175,8 km. Keberagaman sumber daya alam tersebut menjadikan Banyuwangi kaya akan potensi perkebunan dan pertaniannya. Rata-rata perkebunan di Banyuwangi di bawah naungan PT Perkebunan Nusantara XII (PTPN XII). Namun, dalam pelaksanaan kegiatan operasionalnya PTPN XII menjalin mitra dengan masyarakat sekitar kebun. Hal ini dilakukan karena komoditas kakao merupakan komoditas sosial yang sangat dibutuhkan peran serta dari masyarakat. Kakao yang dihasilkan adalah jenis kakao edel (kualitas ekspor) dengan kandungan senyawa polifenol yang relatif lebih tinggi dibandingkan biji kakao yang berasal dari Pantai Gading, Ghana dan Malaysia (Othman *et al.*, 2010).

Penghasil kakao di Banyuwangi berada di kawasan Kebun Kendenglembu, Glenmore. Mitra yang menjadi bagian dalam pengelolaan kakao di Kendenglembu adalah IIK Kendenglembu. Melalui IIK Kendenglembu, dihasilkan berbagai produk olahan. Rata-rata produk tersebut dipasarkan dalam bentuk coklat yang dikemas berupa makanan dan minuman yang dijual di Destinasi Wisata Doesoen Kakao yang berada di kebun tersebut sebagai *something to buy* bagi wisatawan. Untuk itu, diperlukan diversifikasi hasil olahan coklat agar lebih menarik. Selama dalam proses pengolahan kakao menjadi coklat dihasilkan limbah coklat. Limbah tersebut dinamakan bungkil coklat. Menurut Prawoto (2008), bungkil coklat merupakan ampas atau limbah yang dihasilkan dari proses produksi coklat karena proses penyaringan. Bungkil coklat ini berupa butiran-butiran kecil yang memiliki ukuran partikel lebih besar. Sementara itu, untuk menghasilkan coklat yang bagus dibutuhkan bubuk dengan partikel sangat kecil. Bungkil coklat ini dapat dikategorikan sebagai limbah produksi yang biasanya tidak dimanfaatkan. Kawasan perkebunan ini memiliki destinasi wisata sehingga bungkil coklat diubah menjadi lulur. Lulur dibuat secara tradisional dengan memberdayakan masyarakat kebun melalui IIK Kendenglembu.

Menurut Amirudin (2010), lulur tradisional adalah lulur yang berasal dari ekstrak bahan alami dari tanaman yang dibuat dalam bentuk *scrub* yang digunakan untuk kecantikan dioleskan dan digosok perlahan-lahan keseluruh tubuh untuk membersihkan badan dari kotoran-kotoran serta mengangkat sel-sel kulit mati pada tubuh sehingga kulit terlihat bersih dan halus. Bungkil ini mengandung antioksidan yang mampu memberikan efek melembabkan dan membuat kulit lebih cerah bercahaya (Fauzi & Nurmalina, 2012). Selain itu menurut Darmawan (2013), mengandung lemak sangat tinggi yang dapat mencegah penuaan dini. Penggunaan lulur pada kulit termasuk dalam jenis merawat kulit dari luar, yaitu perawatan yang dilakukan secara langsung terhadap kulit dengan tujuan agar terlihat cantik, cerah dan sehat (Darwati, 2013).

Hal ini yang menjadi alternatif dalam mengolah bungkil coklat sehingga menambah nilai guna dari limbah coklat. Lulur ini dibuat secara tradisional untuk menghindari penggunaan bahan kimia yang berbahaya untuk kesehatan kulit. Selain itu, kondisi pandemi saat ini mengakibatkan masyarakat mengurangi kegiatan di luar rumah sehingga kegiatan perawatan badan diupayakan untuk dilakukan di rumah. Menurut Erialdy (2021), akibat pandemi beberapa keluarga mengalami *shock ekonomi* dalam lingkup rumah tangga sehingga kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga dengan memaksimalkan peran antar anggota keluarganya.

2. METODE

Metode pengabdian dilakukan melalui pemberian penyuluhan dan pelatihan langsung kepada IIK Kendenglembu. Materi penyuluhan yang diberikan terkait kiat-kiat dalam berwirausaha khususnya dalam hal produksi bahan kosmetik tradisional sehingga setelah kegiatan penyuluhan diharapkan pengetahuan dan keterampilan anggota IIK Kendenglembu menjadi meningkat. Sebelum dilakukan kegiatan penyuluhan terlebih dahulu diadakan diskusi dan observasi dengan ketua IIK Kendenglembu. Kegiatan pelatihan dan penyuluhan ini dihadiri oleh 20 orang yang terdiri dari pengurus dan anggota IIK Kendenglembu serta PIC Destinasi Wisata Doesoen Kakao. Dalam pelatihan dibutuhkan bahan-bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan lulur tradisional. Bahan tersebut terdiri dari: bungkil coklat, beras dan air. Sementara itu, alat yang digunakan antara lain: blender, sendok, baskom, kemasan, gunting,

epron, ciller, timbangan dan strainer. Tata cara pembuatan lulur langsung dipraktekkan oleh pengabdian dengan harapan setelah kegiatan tersebut IIK Kendenglembu dapat memproduksi dan menjual produk lulur tradisional tersebut secara mandiri.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM yang dilakukan di IIK Kendenglembu, diawali dengan kegiatan survei. Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui masalah yang dihadapi oleh mitra. Menurut Yuono (2015), pengolahan pasca panen biji kakao yang benar dilakukan dengan tahapan-tahapan yang mampu menjaga mutu biji agar tetap optimal. Tahapan-tahapan pengolahan pasca panen kakao tersebut antara lain fermentasi, pencucian, pengeringan, sortasi, pengemasan, dan penyimpanan. Kegiatan survei dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Kegiatan Survei di IIK Kendenglembu

Berdasarkan hasil survei diperoleh informasi bahwa permasalahan yang sedang dihadapi oleh mitra adalah munculnya limbah coklat atau biasa dikenal dengan nama bungkil coklat selama proses produksi. Mitra belum memiliki keterampilan dalam mengolah bungkil coklat sebagai produk yang lebih bermanfaat. Selain itu, varian produk olahan mitra masih dalam bentuk makanan dan minuman yang dijual di pusat oleh-oleh Doeseon Kakao. Selanjutnya tim PKM menawarkan solusi untuk mengubah bungkil coklat menjadi lulur tradisional dengan harga yang terjangkau. Rencana ini dibuat dalam bentuk rencana kerja agar mudah untuk dilaksanakan baik oleh mitra maupun tim PKM.

Pelaksanaan program kerja dimulai dengan memberikan penyuluhan terlebih dahulu kepada mitra terkait kandungan bungkil coklat, lulur tradisional, tahapan pembuatan lulur tradisional, *packaging* dan pelabelan sesuai *merk* yang digunakan pada lulur. Di tengah-tengah penyuluhan tidak lupa Tim PKM Poliwangi memberikan kiat-kiat dalam memulai usaha khususnya wirausaha dalam bidang kosmetik. Kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar di bawah ini.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan di IIK Kendenglembu

Menurut Winarsi (2007), coklat mengandung antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas. Sementara itu, menurut Pramuditha (2016), lulur tradisional adalah sediaan kosmetik tradisional yang diresepkan dari turun-temurun digunakan untuk mengangkat sel kulit mati, kotoran, dan membuka pori-pori sehingga pertukaran udara bebas dan kulit menjadi lebih cerah dan putih. Lulur terbagi beberapa bentuk sediaan yaitu lulur bubuk, lulur krim, ataupun lulur kocok/cair.

PKM yang dilakukan oleh Tim Poliwangi memilih metode pembuatan lulur tradisional dalam bentuk bubuk. Lulur bubuk memiliki kelebihan mampu mengangkat sel kulit mati yang ada pada kulit. Selain itu, mampu mengontrol jumlah minyak pada kulit. Pengaplikasian lulur bubuk pada kulit, harus terlebih dahulu dicampur dengan air biasa, air mawar bahkan dapat menggunakan madu. Tahapan-tahapan dalam membuat lulur tradisional dari bungkil coklat adalah sebagai berikut:

1. Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Membuat tepung beras secara alami.
3. Menyiapkan bungkil coklat
4. Melakukan pengayakan pada tepung beras dan bungkil coklat (tujuannya: untuk memisahkan partikel yang halus dan partikel yang kasar). Partikel yang masih bersifat kasar dapat dijadikan sebagai *scrub*
5. Mencampur tepung beras dengan bungkil coklat halus dengan komposisi 300 gram tepung beras dengan 45 gram ayakan bungkil coklat.
6. Mencampur kedua bahan tersebut secara merata sampai kedua bahan tersebut bercampur menjadi satu
7. Melakukan *packaging* dengan menimbang campuran di atas sebanyak 75 gram
8. Sealer .
9. Memberikan label sesuai merk.

Kegiatan pembuatan lulur tradisional secara lengkap dapat dilihat pada Gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3. Persiapan dan Pelaksanaan Pembuatan Lulur Tradisional

Kegiatan praktek langsung dalam pembuatan lulur tradisional dilakukan dengan membuat kelompok. Masing-masing kelompok beranggotakan 3-4 orang dengan tetap memperhatikan protokol Kesehatan. Masing-masing anggota memiliki tugas mengayak bungkil untuk memisahkan partikel yang berukuran besar dengan yang berukuran relatif kecil, menimbang hasil ayakan dan menimbang tepung beras dan selanjutnya dicampur menjadi satu dengan perbandingan 3:1 (komposisi terbesar adalah bungkil coklat). Setelah tercampur dengan maksimal tahapan selanjutnya adalah *packaging*.

Menurut Tjiptono (2010), *packaging* merupakan proses yang berkaitan dengan perancangan dan pembuatan wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Sementara itu, Kotler dan Keller (2012), *packaging* yang baik dapat membangun ekuitas merek dan mendorong penjualan. Packaging dilakukan dengan memasukkan campuran tersebut pada tempat yang sudah disediakan ditutup menggunakan sealer. Hasil pembuatan lulur tersebut kami beri nama sebagai merk yaitu Srikandi Lulur Tradisional.



Gambar 4. Label Lulur Tradisional

Setelah mita berhasil membuat produk sesuai dengan yang diharapkan oleh Tim PKM Poliwangi yaitu membuat Lulur Tradisional Berbahan Dasar Bungkil Coklat, maka hasil produksi tersebut diberikan kepada mitra sebagai contoh apabila melakukan proses produksi selanjutnya. Lulur tersebut mampu bertahan kurang lebih selama satu bulan. Disimpan pada suhu ruang.



Gambar 5. Hasil Pembuatan Lulur Tradisional

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan manfaat dalam pemanfaatan bungkil coklat sebagai alternatif dalam pembuatan oleh-oleh di destinasi wisata. Selain itu, kegiatan ini dapat membantu masyarakat sekitar perkebunan melalui mitra yaitu IIK Kendenglembu untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan membangkitkan sektor UMKM dalam bidang kosmetik tradisional pada masa pandemic.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada IIK Kendenglembu atas kerja samanya dalam program PKM Poliwangi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin, M. D. (2003). Ilmu Penyakit Kulit. Bagian Ilmu Penyakit Kulit dan Kelamin. Makassar: Lembaga Penerbit UNHAS.
- Darmawan, AB. (2013). Anti-Aging Rahasia Muda di Segala Usia. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Darwati. (2013). *Cantik dengan Herbal*. Jakarta: Tribun Media.
- Erialdi, Ade, I.P., Sugeng, L.P. (2021). Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Di Masa Pandemi Covid 19 Melalui UP2K Di Kelurahan Johar Baru. *Dinamisia*, 5 (5), 1158-1163.
- Fauzi, A.R dan Nurmalina, R. (2012). Merawat Kulit dan Wajah. Jakarta: Gramedia.
- Kotler dan Keller. (2012). Manajemen Pemasaran, Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Othman, A., A. Ismail, N.A. Ghani and I. Adenan. (2007). Antioxidant capacity and phenolic content of cocoa beans. *Food Chemistry* 100: 1523-1530.

- Pramuditha, N. Uji Stabilitas Fisik Lulur Krim Dari Ampas Kelapa (*Cococ nucifera L.*) dengan Menggunakan Emulgator dan Nonionik. Retrieved Maret 28, 2016, from http://repositori.uinalauddin.ac.id/4920/1/NOVI%20PRAMUDITHA_opt.pdf.
- Prawoto, A.A. (2008). *Botani dan Fisiologi Kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tjiptono, Fandy. (2010). *Strategi Pemasaran, Edisi 2*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yuono, Teguh. Teknik Pengolahan Pasca Panen Biji Kakao. Retrieved Mei 2, 2021, from <https://alamtani.com/pengolahan-biji-kakao/>