



**PELATIHAN PEMBUATAN TEH HERBAL DARI DAUN TANAMAN KAKAO
(TEHOBROMA CACAO L) DALAM MENGEMBANGKAN USAHA BARU BAGI
PETANI KAKAO DESA SEMBALUN****Idham Khalid^{1*}, Sulaeman²,**¹ PS Kehutanan UNDIKAM, (Mataram), (Indonesia)² PS Manajemen UNDIKAM, (Mataram), (Indonesia)

History Article

Article history:

Received Month xx, Year

Approved Month xx, Year

Keywords:*cocoa leaves, refreshing
drink, training***ABSTRACT**

The aim of this research is to provide an understanding of the use of cocoa leaves as tea, through socialization and assistance activities in making cocoa leaves. The results of the research show that the refreshing drink made from boiled cocoa leaf tea can be accepted by panelists or training participants, and the most preferred one is water. Tea decoction made from young cocoa leaves is withered for 10 minutes. The boiled water is very brown in color, smells slightly of leaves, is slightly bitter and slightly astringent. Cocoa leaf tea powder contains total polyphenols between 0.42-0.74 mg/100 g, has antioxidant activity between 20.31 – 36.86%.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk memberikan pemahaman dalam pemanfaatan daun kakao sebagai teh, melalui kegiatan sosialisasi dan pendampingan dalam pembuatan teh daun kakao. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman penyegar hasil rebusan teh daun kakao dapat diterima oleh panelis atau peserta pelatihan, dan yang paling disukai adalah air rebusan teh yang dibuat dari daun kakao muda dilayukan 10 menit. Air rebusan tersebut warnanya sangat coklat, sedikit berbau daun, agak pahit dan sedikit sepat. Bubuk teh daun kakao mengandung total polifenol antara 0,42-0,74 mg/100 g, mempunyai aktivitas antioksidan antara 20,31 – 36,86%.

Kata kunci : *daun kakao, minuman penyegar, pelatihan.*

PENDAHULUAN

Masyarakat Desa Sajang merupakan masyarakat yang sebagian besar berprofesi sebagai petani dan pekebun. Salah satu tanaman yang mendominasi dibudidayakan di Desa ini adalah Tanaman kakao, hal ini sesuai dengan struktur lahan perkebunan yang ada didesa ini, dan merupakan kawasan gunung rinjani.

Pada budidaya tanaman kakao dilakukan proses pemangkasan daun yang bertujuan untuk mempertahankan kerangka tanaman yang sudah terbentuk baik, mengatur penyebaran daun produktif, merangsang pembentukan daun baru, bunga dan buah. Proses pemangkasan ini terdiri dari beberapa jenis dan dilaksanakan dengan waktu yang berbeda-beda. Hasil akhir dari proses pemangkasan ini adalah daun kakao, batang dan ranting.

Daun kakao mengandung senyawa bioaktif berupa senyawa fenolat, yang juga memiliki peran sebagai antioksidan. Menurut Minifie (1970), daun kakao mengandung theobromine, kafein, anthocianin, leucoanthocianin dan catechol, yang jumlahnya bervariasi, dipengaruhi oleh umur daun dan umur tanaman. Selain itu dalam penelitian Yang, dkk. (2011) menyebutkan juga bahwa daun kakao memiliki komponen yang sama dengan daun teh (*Camellia sinensis* dan *Camellia assamica*) yaitu berupa tea polyphenol 3,60%; flavonoid glycoside 1,91%; theobromine, 71%; catechins; dan tea pigments. Osman dkk. (2004) dalam penelitiannya menyatakan bahwa daun kakao mengandung polifenol yang terdiri atas epigallo katekin galat (EGCG), epigallo katekin (EGC), epi katekin galat (ECG), dan epi katekin (EC). Jumlah dari masing-masing senyawa tersebut dipengaruhi oleh umur daun. Pada daun muda (pucuk daun ditambah 3 daun dibawahnya) mengandung total polifenol 19,0% dan kafein 2,24% dari ekstrak daun kakao, total katekin 9,75% dari total polifenol Pada daun tua (daun nomer 5 sampai dengan 8) mengandung total polifenol 28,4%, dan kafein 1,33% dari ekstrak daun kakao, total katekin 5,25% dari total polifenol. Sementara itu pada teh hijau sebagai pembanding, mengandung total polifenol 17,3%, dan kafein 3,34% dari ekstrak daun kakao, total katekin 15,2% dari total polifenol.

Daun kakao juga mengandung Se (selenium) yang lebih tinggi dari daun teh. Selenium ini termasuk elemen mikro- esensial yang berperan dalam pertumbuhan dan perkembangan bagi hewan, tumbuhan serta manusia. Bioekstraksi selenium dapat dilakukan secara fermentasi campuran asam dengan khamir. Bioekstraksi selenium sangat dipengaruhi oleh konsentrasi daun coklat, konsentrasi glukosa, waktu inkubasi serta penambahan khamir (Thiowijaya, 2001)

Selama ini daun kakao yang diperoleh dari hasil pemangkasan belum dimanfaatkan secara maksimal, hanya sebagian kecil yang telah dimanfaatkan untuk pakan ternak. Padahal daun kakao ini memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang lebih berguna lagi yaitu untuk kepentingan pangan, hal ini disebabkan karena kurangnya pemahaman masyarakat mengenai cara pengolahan daun coklat sebagai teh herbal, karena masyarakat banyak yang

belum tau khasiat dan manfaat daun coklat sehingga banyak daun coklat yang tidak dimanfaatkan oleh sebab itu saya selaku jurusan kehutanan memberikan sedikit pemahaan bagai mana cara pengolahan daun coklat sebagai teh supaya kedepannya bisa dimanfaatkan dan bisa menaraik perhatian wisatawan domestic maupun mancan Negara dan menjadi produk terkenal dan bisa meningkatkan prekonomian masarakat dari teh herbal daun coklat.

Keberadaan stok bahan baku dari daun kakao di kawasan ini, menjadi salah satu alasan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan, sebagai ajang untuk memanfaatkan potensi bahan baku yang belum termanfaatkan. Sehingga tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Sajang dalam memanfaatkan daun kakao sebagai minuman herbal.

METODE

Sasaran pada pengabdian ini adalah Kelompok Tani Bawak Nao (Petani dan Pekebun Cokelat) pada tanggal 15 Desember 2023 di desa Sajang, Kecamatan Sembalun Provinsi Nusa Tenggara Barat. Metode kegiatan pengabdian yang digunakan berupa:

1. Penyuluhan tentang pembuatan teh herbal dari daun kakao untuk meningkatkan daya tahan tubuh
2. Pendampingan dan pelatihan cara pembuatan the herbal kakao dengan berbahan dasar daun kakao dengan formulasi tertentu sehingga dapat dibuat sendiri dan digunakan khususnya anggota keluarga di rumah dan masyarakat secara umum.

Tahapan Kegiatan

Dilakukan beberapa tahapan pendekatan dan intervensi terhadap kelompok mitra untuk mencapai tujuan dan target yang ditetapkan. Tahap pertama yaitu, survei tentang pemanfaatan daun kakao oleh masyarakat dan kelompok tani di Desa Sajang. dan ketersediaan bahan baku tanaman kakao di masyarakat. Kemudian dilakukan penyuluhan terkait teori dasar seputar tanaman kakao. Tahap kedua yaitu, pelaksanaan pendampingan dan pelatihan kepada Kelompok Tani Bawak Nao dalam membuat teh herbal dari penyiapan bahan baku hingga tahap pengemasan. Dan tahap terakhir yaitu, melakukan evaluasi dua arah dimana peserta akan mengevaluasi pelaksana kegiatan pengabdian dan sebaliknya.

Pengukuran Keberhasilan Kegiatan

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian dapat dilihat yakni meningkatnya pemahaman Masyarakat mengenai teh tanaman kakao melalui survey yang dilakukan, dan pemahaman Masyarakat mengenai pembuatan teh berbahan baku daun kakao..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 15 Desember 2023 di desa Sajang, Kecamatan Sembalun Provinsi Nusa Tenggara Barat. Tim Pengabdian Penugasan beserta peserta melakukan beberapa tahapan kegiatan yaitu :

- 1) Penyuluhan, penyuluhan bersama kelompok tani sebagai wadah untuk bisa berbagi ilmu atau bertukar pikiran bersama warga desa sajang bawak nao lauk bagaimana cara

pengelolaan teh herbal yang terbuat dari daun tanaman kakao , pengolahan yang tidak hanya mementingkan aspek ekonomi tapi juga turut memperhatikan aspek ekologisnya

- 2) Pendampingan dan pelatihan cara pembuatan the herbal kakao dengan berbahan dasar daun kakao dengan formulasi tertentu sehingga dapat dibuat sendiri dan digunakan khususnya anggota keluarga di rumah dan masyarakat secara umum, adapun tahapan dalam pelatihan ini antara lain :

- a) Pengambilan daun kakao

Pengambilan daun kakao dilakukan di perkebunan dan pekarangan rumah warga, adapun daun kakao yang diambil merupakan daun yang memiliki dipilih daun yang tidak terdapat cacat, kotoran, debu, ulat, rusak, dan benda asing lainnya. Menurut Pranoto (2020) pengambilan sampel yang baik untuk simplisia adalah daun yang tidak terdapat cacat, kotoran, debu, ulat, rusak.



Gambar 1. Pengambilan daun coklat



Gambar 2. daun coklat

- b) Penghalusan daun coklat menggunakan blander

Pelatihan pembuatan teh herbal daun kakao diawali dengan memasukkan daun kakao yang sudah dikeringkan ke dalam alat grinder untuk dihaluskan menjadi serbuk. Grinder sendiri memiliki kegunaan mesin yang digunakan untuk menghaluskan sampel menjadi tepung atau bubuk. Menurut solikhin *et al* (2023) grinder yang digunakan untuk pembuatan serbuk adalah grinder tipe elektrik. Grinder elektrik merupakan mesin grinder bertenaga listrik, dimana kelebihan grinder elektrik ini mampu menggerinding daun kelor dalam skala besar dan waktu yang singkat. Pada mesin grinder listrik juga dilengkapi pengaturan tingkat kehalusan sampel, mulai dari tingkat kasar, medium, halus, dan halus sekali



Gambar 3. Penghalusan daun cokelat

c) Pembuatan Teh Daun Kakao

Teh daun kakao dibuat dari dua macam daun, yaitu daun kakao muda dan daun kakao tua. Daun kakao muda yaitu daun nomer 1 sampai dengan 4 yang dihitung dari pucuk daun dan daun kakao tua yaitu daun nomer 5 sampai dengan nomer 8. Dilakukan pelayuan pada suhu $90-100^{\circ}\text{C}$, $\text{RH} < 70\%$ dengan tebal hamparan satu lapis. Daun layu digiling menggunakan alat penggiling daging pada kecepatan putar alat 40 rpm pada kondisi suhu ruang dan kelembaban ruang. Lama penggilingan/penggulungan tidak melebihi 30 menit. Bubuk daun kakao hasil penggilingan/penggulungan dikeringkan dengan menggunakan *cabinet drier* pada suhu $90-100^{\circ}\text{C}$ pada RH , 70% selama 4 jam.

d) Pembuatan Minuman Penyegar Teh Daun Kakao

Minuman penyegar yang dimaksud adalah air rebusan teh daun kakao, di buat dengan cara merebus bubuk teh daun kakao kering sebanyak 2 g ke dalam air mendidih sebanyak 200 ml. Cara perebusan dipilih karena dengan metode ini diperoleh air teh daun kakao yang lebih pekat dibandingkan dengan air teh daun kakao yang disajikan dengan cara penyeduhan.

Dengan berjalannya kegiatan pelatihan pembuatan teh dengan daun kakao ini, maka program yang diberikan kepada masarakat desa sajang untuk memanfaatkan daun coklat yang banyak di jumpai di kebun dan pekarangan masarakat sehingga pengetahuan dan keterampilan masyarakat dapat diaplikasikan dalam mewujudkan pemanfaatan daun kakao, sehingga dapat kakao dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan the kakao.

KESIMPULAN

1. Pengabdian berupa pelatihan dan demonstrasi sekaligus pendampingan dan evaluasi kelompok tani Desa Sajang Kecamatan Sembalun, Provinsi Nusa Tenggara Barat telah telaksana sesuai jadwal
2. Pengabdian berupa pelatihan dan demontrasi pembuatan teh herbal daun kakao pada kelompok tani Desa Sajang Kecamatan Sembalun, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Telah terlaksana dann sesuai dengan kriteria keberhasilan.

REFERENCES

- Alqifari, Ma'ruf & Sulaeman. (2024). Analysis of the Influence of Price, Service Quality and Location on Purchasing Decisions of Honda Brand Motorcycles at PT Daya Motor Selaparang Mataram. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan (JISIP)*, 8(1), 714-729
- Alqifari, Ma'ruf & Sulaeman. (2021). Analisis Strategi Pemasaran Usaha Tempe Di Desa Jelantik (Studi Di Home Industri Tempe "Batur). *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan (JISIP)*, 5(4), 575-1587.
- Minifie, B.W. (1970). *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. Great Britain at the Pitman Press, Bath, London.
- Osman, H., Nasarudin, R. dan Lee, S.L. (2004). Extracts of cocoa (*Theobroma cacao L*) leaves and their antioxidant potential. *Food Chemistry* **86**: 41-46.
- Sulaeman & Alqifari, Ma'ruf. (2021). "Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Industri Tempe (Studi Kasus Pada Home Industri Tempe Batur Di Desa Jelantik)". *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan (JISIP)*, 5(4), 575-1587.
- Sulaeman & Mujriah. (2024). An Analysis of the Influence of Discounts, Promotions, and Consumer Trust on Purchasing Decisions of Shopee Application Users (Case study of Management Study Program Students Class of 2021, Mandalika Education University). *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan (JISIP)*, 8(1), 146-160.
- Solikhin., Wicaksono P., Santoso A. (2023). *Teknologi Tepat Guna Mesin Grinder Listrik Sebagai Sarana Peningkatan Produksi Kopi Pada UKM Kopi Pinanggih*. *Jurnal PASOPATI*, Vol. 5, No. 2, Tahun 2023.
- Thiowijaya, B. (2001). *Pola Bioekstraksi Selenium dari Daun Cokelat secara Fermentasi dengan Campuran Asam*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.