

**PENGOLAHAN BIJI KAKAO DALAM PEMBUATAN PRODUK OLAHAN
COKELAT DI GRIYA COKELAT NGLANGGERAN**



Disusun oleh:

1. Assyifa
2. Aulia Fakhirah Hendraini
3. Azizah Az Zahra
4. Raissa Rona Davina Putri
5. Salma Azka Taqiyya

SMA IT ABU BAKAR YOGYAKARTA

2023



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171Telp. (0274)377908

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kakao adalah pohon budidaya di perkebunan yang berasal dari Amerika Selatan, tetapi sekarang ditanam di berbagai kawasan tropika. Dari biji tumbuhan ini dihasilkan produk olahan yang dikenal sebagai coklat. Biji kakao menjadi bahan utama dalam pembuatan coklat beserta produk turunannya. Permintaan terhadap produk turunan kakao senantiasa tinggi seiring dengan mendunianya panganan dan minuman berbahan coklat. Selain itu, biji kakao juga dimanfaatkan dalam bidang kosmetik dan kesehatan. Ketersediaan kakao perlu dijaga kualitas maupun kuantitasnya, supaya permintaan pasar terhadap produk kakao dapat terpenuhi. Hal ini menjadi peluang bagi petani kakao di Indonesia sebagai negara terbesar kelima penghasil kakao.

Salah satu makanan tradisional yang mudah dijumpai di beberapa daerah di Indonesia, yaitu dodol. Dodol memiliki rasa manis gurih, berwarna coklat, tekstur lunak, digolongkan makanan semi basah. Disamping itu dodol juga dibuat dari buah dan sayur, seperti dodol apel, dodol sirsak, dodol wortel, dodol coklat, dan sebagainya. Sehingga dodol termasuk sebagai salah satu produk olahan hasil pertanian.

Produk olahan dodol ini sangat digemari oleh masyarakat, karena memiliki variasi rasa dan harga terjangkau. Griya Coklat Nglanggeran menggunakan coklat sebagai bahan utama yang ditambahkan ke dalam campuran dodol. Ini merupakan suatu ide yang sangat menarik. Memadukan dodol sebagai salah satu makanan tradisional Indonesia dengan coklat yang disukai oleh hampir setiap orang di dunia.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti melakukan penelitian dengan judul “**Pengolahan Biji Kakao dalam Pembuatan Produk Olahan Coklat di Griya Coklat Nglanggeran**”.

B. Rumusan Masalah

Untuk memudahkan penyusunan proposal ini, peneliti merumuskan masalah dalam beberapa bentuk pertanyaan sebagai berikut.

1. Kenapa Griya Coklat Nglanggeran memilih kakao sebagai bahan utama?
2. Bagaimana proses pengolahan kakao menjadi bubuk coklat?
3. Produk apa yang pertama kali dibuat oleh Griya Coklat Nglanggeran?



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171 Telp. (0274)377908

4. Bagaimana proses pengolahan dodol coklat?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini dibatasi pada pengambilan data hanya dilakukan di Griya Cokelat Nglanggeran, Gunung Kidul, DI Yogyakarta.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui sumber daya kakao di Nglanggeran .
2. Mengetahui pengolahan kakao.
3. Mengetahui apa saja jenis produk olahan coklat di Griya Cokelat Nglanggeran.
4. Mengetahui pengolahan dodol coklat.

E. Manfaat Penelitian

Penulisan proposal ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk beberapa pihak:

a. Manfaat bagi Peneliti

Manfaat penelitian pengolahan coklat bagi peneliti, yaitu menambah wawasan untuk pemanfaatan coklat sebagai bahan pangan.

b. Manfaat bagi Sekolah

Penulisan proposal ini diharapkan dapat menjadi referensi akademis, menambah relasi, juga memperkenalkan SMA IT Abu Bakar ke dunia luar.

c. Manfaat bagi Masyarakat dan Industri

Pertama, dapat dijadikan sebagai referensi dalam membuka peluang usaha. Kedua, sebagai acuan dalam menyediakan sumber daya coklat untuk diolah menjadi bahan pangan. Ketiga, dapat meningkatkan kemandirian masyarakat dalam bidang kewirausahaan untuk daerah yang tertinggal agar lebih maju dan sejahtera.



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171 Telp. (0274)377908

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Biji Kakao

Pohon kakao merupakan tumbuhan asli benua Amerika, tepatnya di kaki pegunungan Andes di basin sungai Amazon dan Orinoco, Amerika Selatan. Meski demikian, kemungkinan pohon kakao pernah tersebar luas hingga ke Amerika Tengah. Selain itu, daging buah coklat (pulp) yang manis difermentasikan untuk membuat semacam minuman. Biji coklat juga menjadi mata uang ketika itu. Pohon kakao tumbuh di kondisi iklim tropis yang panas, umumnya di rentang lintang 20 derajat dari khatulistiwa. Buah pohon kakao tidak mengenal musim pohon ini berbuah dan dapat dipanen sepanjang tahun. Buah coklat yang belum matang memiliki warna yang cerah, biasanya hijau, merah, atau ungu. Ketika sudah matang, buah ini berwarna kekuningan hingga jingga. Buah ini muncul secara langsung dari batang pohonnya, mirip buah nangka. Hal ini memudahkan pemanenan karena buah tidak muncul di tempat yang tinggi.

Biji kakao atau biji coklat adalah biji buah pohon kakao (*Theobroma cacao*) yang telah melalui proses fermentasi dan pengeringan dan siap diolah. Biji kakao merupakan bahan dasar dari pembuatan coklat dan masakan tradisional Mesoamerika seperti tejate. Buah kakao memiliki kulit yang tebal, sekitar 3 cm. Daging buahnya yang disebut pulp tidak dimanfaatkan. Pulp ini mengandung gula dan membantu proses fermentasi biji kakao. Setiap buah kakao mengandung biji sebanyak 30-50 biji. Warna biji sebelum proses fermentasi dan pengeringan adalah putih, dan lalu berubah menjadi keunguan atau merah kecoklatan. Kecuali satu varietas dari Peru yang warna bijinya tetap putih meski telah melalui proses fermentasi dan pengeringan.

B. Cokelat

Cokelat merupakan makanan yang digemari segala usia mulai dari anak-anak sampai orang tua. Tidak hanya dalam bentuk coklat batangan, coklat juga banyak diaplikasikan dalam beragam makanan mulai dari cake, biskuit, permen, ice cream, minuman dll. Selain rasanya yang enak, coklat juga sering diasosiasikan dengan produk bernilai tinggi/mahal sehingga sering dijadikan sebagai hadiah. Istilah 'cokelat' itu sendiri berasal dari xocolatl (bahasa suku Aztec) yang berarti minuman pahit. Pada awalnya, coklat dikonsumsi sebagai minuman yang dibuat berbuih, kadang-kadang ditaburi lada merah, vanilla, madu atau rempah-rempah lain. Rasanya pahit, sepat dan berlemak. Konsumsi coklat masa itu dianggap sebagai simbol status penting dan juga kemakmuran. Cokelat



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171Telp. (0274)377908

dalam bentuk padat pertama kali ditemukan pada abad ke-18 di Eropa. Penggunaan rempah-rempah dihilangkan dan mulai ditambahkan gula, susu dll.

C. Griya Cokelat Nglanggeran

Pusat Produksi dan Oleh-Oleh Cokelat asli masyarakat Desa Wisata Nglanggeran. Griya Cokelat Nglanggeran merupakan salah satu Inovasi Desa yang dilakukan masyarakat Desa Nglanggeran yang berasal dari unsur kelompok tani, kelompok Kuliner Purbarasa, Pokdarwis Nglanggeran dan juga pemuda. Di Griya Cokelat Nglanggeran kita bisa mengetahui proses pembuatan aneka produknya, belajar dan praktek pembuatan dodol kakao sampai mencicipi produk hasil karya kita sendiri. Produsen cokelat ini fokus mengembangkan potensi kakao sebagai sumber daya alam di sana dan melibatkan masyarakat lokal untuk memproduksi cokelat. Griya Cokelat Nglanggeran didirikan sebagai insiasi pengembangan cokelat yang ada di Nglanggeran. Diharapkan produk cokelat bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Nglanggeran. Usaha ini bermula pada 2010, saat itu Griya Cokelat Nglanggeran masih mengolah cokelat dari perkebunan masyarakat lokal dengan cara tradisional. Produk yang pertama kali dibuat pada saat itu yakni dodol cokelat.



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171Telp. (0274)377908

BAB III METODE PENELITIAN

Dalam menyusun proposal ini, peneliti menggunakan penelitian lapangan sebagai metode penelitian. Penelitian lapangan (field research) berupa peninjauan ke lokasi dan diskusi dengan pihak-pihak yang terkait untuk mendapatkan data. Setelah dilakukan pengujian, data-data yang diperoleh di lapangan akan dianalisis untuk kemudian disusun dalam sebuah laporan tertulis yang utuh.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Sumber Daya Kakao di Nglanggeran

Kakao di Indonesia masih memiliki peluang pasar yang relatif terbuka luas untuk melakukan ekspor. Peluang yang besar disebabkan oleh kebutuhan kakao dalam negeri masih dianggap sedikit akan tetapi Indonesia mampu memproduksi kakao mencapai 456.000 ton/tahun. Untuk memanfaatkan peluang kakao yang sangat besar maka dikembangkanlah usaha tani kakao salah satunya di Yogyakarta. Yogyakarta memiliki daerah yang cukup potensial yaitu di daerah Gunungkidul dan Kulonprogo.

Gunungkidul merupakan daerah yang terkenal dengan produk singkongnya, akan tetapi saat ini Gunungkidul memiliki lahan perkebunan yang menghasilkan kakao. Tanaman kakao sudah ditanam di beberapa daerah di Gunungkidul yaitu pada wilayah Karangmojo, Patuk, dan Ponjong. Salah satu wilayah yang memiliki lahan produktif kakao yaitu di Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk. Selain merupakan salah satu wilayah yang memiliki lahan produktif kakao, di sana juga terdapat industri pengolahan kakao yakni Griya Cokelat Nglanggeran. Griya Cokelat Nglanggeran merupakan industri pengolahan kakao dari hulu sampai hilir yang kegiatannya dilakukan oleh masyarakat desa sekitar. Produksi cokelat di Griya Cokelat Nglanggeran bukan serupa pabrik yang bersifat industrialisasi. Tenaga pekerja di dapur produksi berasal dari masyarakat lokal sehingga Griya Cokelat Nglanggeran tidak memproduksi cokelat setiap hari karena menyesuaikan dengan aktivitas keseharian masyarakat. Produksi cokelat juga disesuaikan dengan stok cokelat yang ada dan permintaan pasar. Griya Cokelat Nglanggeran dikembangkan untuk menjadi tempat bagi masyarakat sekitar dalam memproduksi olahan kakao yaitu cokelat.



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171 Telp. (0274)377908

B. Pengolahan Kakao di Nglanggeran

Cokelat yang diolah berasal dari cokelat yang ada di kebun masyarakat Nglanggeran. Masyarakat nantinya akan menjual hasil panen mereka ke dapur produksi. Selain ingin mengolah sumber daya di Nglanggeran, juga ingin dapat meningkatkan nilai tambah biji kakao. Sehingga bisa berdampak baik untuk pemasukan masyarakat di Nglanggeran. Setelah menerima biji kakao dari masyarakat, biji kakao yang masih basah dibawa ke rumah produksi untuk diproses.

Ada tiga tahap pengolahan biji kakao di rumah produksi Griya Cokelat Nglanggeran, yaitu tahap hulu, hilir, dan diversifikasi cokelat. Tahap hulu yaitu pemetikan buah cokelat dari kebun. Proses memetik buah kakao yang layak panen biasanya dilakukan oleh tim yang terjun langsung ke kebun. Setelah dipetik, biji kakao akan lanjut ke tahap hilir di dapur produksi. Tahap hilir yaitu pemecahan, penjemuran, dan pemisahan biji kakao dengan lemak.. Pada tahap hilir, setelah biji kakao dipanen, selanjutnya akan diletakkan di dalam kotak untuk difermentasikan. Setelah itu biji kakao dijemur untuk proses pengeringan. Pengeringan di dapur produksi Griya Cokelat Nglanggeran menggunakan cara alami yaitu memanfaatkan sinar matahari. Setelah biji kakao kering, selanjutnya akan disangrai menggunakan mesin sangrai. Tahap selanjutnya yaitu penggilingan. Penggilingan biji kakao serupa dengan penggilingan kopi. Biji kakao yang sudah disangrai digiling menggunakan mesin hingga menghasilkan bubuk cokelat. Setelah itu bubuk kakao akan lanjut ke pengepresan, yaitu pemisahan biji dan lemak. Proses ini dilakukan setelah kakao digiling, tahap ini bertujuan untuk menghilangkan kadar air (lemak) di dalam biji kakao. Pada tahap pemisahan lemak, bubuk kakao akan dipanggang menggunakan oven. Tahap selanjutnya yaitu tahap diversifikasi cokelat atau pengolahan bubuk cokelat menjadi berbagai macam produk.

C. Jenis Produk Olahan Coklat di Griya Cokelat Nglanggeran

Cokelat sebagai salah satu produk unggulan yang menjadi potensi besar karena memiliki daya tarik yang banyak diminati oleh masyarakat dari anak kecil hingga orang dewasa. Potensi besar tersebut menjadi patokan bagi Griya Cokelat Nglanggeran yang juga merupakan salah satu destinasi tempat belanja wisatawan yang berkunjung ke Wisata Desa Nglanggeran. Permintaan terhadap produk olahan kakao asli Desa Nglanggeran cukup tinggi akan tetapi Griya Cokelat Nglanggeran hanya mampu memproduksi puluhan kilogram setiap hari.

Saat ini Griya Cokelat Nglanggeran melakukan produksi produk olahan kakao menjadi berbagai variasi produk. Diantaranya minuman instant cokelat dengan brand Chocomix, memiliki varian diantaranya Chocomix Original dengan takaran seimbang cokelat, susu dan gula sehingga memiliki rasa manis yang pas. Lalu ada Chocomix Classic yang memiliki takaran cokelat lebih banyak sebesar



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171 Telp. (0274)377908

40% membuat rasanya sedikit pahit dan agak kental. Selanjutnya ada Chocomix-ffee yang merupakan campuran antara coklat dan kopi yang menghasilkan perpaduan aroma yang khas. Selain itu ada Chocomix Ice yang pembuatannya dianjurkan untuk dalam keadaan dingin. Yang terakhir adalah Chocomix-Tawa yaitu campuran antara coklat dengan bubuk susu kambing etawa yang pastinya memiliki cita rasa yang unik dan masih jarang di tempat lain.

Untuk olahan makanannya sendiri, di Griya Cokelat Nglanggeran juga memiliki berbagai olahan coklat lainnya seperti dodol coklat dengan tekstur kenyal dan manisnya coklat yang pas. Dodol coklat ini merupakan produk olahan coklat pertama yang dibuat oleh Griya Cokelat Nglanggeran. Karena pada saat itu Griya Cokelat Nglanggeran masih mengolah coklat dengan cara tradisional. Tapi seiring berjalannya waktu Griya Cokelat Nglanggeran mulai memproduksi berbagai macam produk olahan coklat dengan harga yang terjangkau namun tetap memiliki rasa yang lezat. Produk olahan coklat lainnya ada bakpia coklat dengan tampilan yang khas yaitu kulit serta isiannya yang serba coklat. Selanjutnya ada chocobar yang memiliki berbagai variasi rasa mulai dari milk coklat, dark coklat, green tea, taro, dan durian. Lalu ada keripik pisang yang juga memiliki banyak varian rasa diantaranya yaitu rasa coklat, keju, dan, cappucino. Selain itu ada kerupuk kulit pisang, tidak hanya buah pisangnya yang diolah namun Griya Cokelat Nglanggeran juga memanfaatkan kulit pisang untuk diolah menjadi kerupuk. Adanya pandemi Covid-19 yang terjadi di Indonesia beberapa tahun lalu, membuat Griya Cokelat Nglanggeran memunculkan inovasi baru dalam pengolahan produknya. Inovasi terbaru yang mereka buat yaitu cookies chocolate almond dengan bahan utama coklat dan taburan kacang almond di atasnya.

Seperti yang kita ketahui bahwa coklat sangat baik untuk kesehatan kulit maka di Griya Cokelat Nglanggeran juga menyediakan lulur serta masker coklat dalam wadah purba spa. Tidak hanya produk olahan coklat, disini terdapat pula berbagai minuman tradisional yang sangat bermanfaat bagi tubuh seperti jahe merah, wedang uwuh, serta temulawak.

Produksi olahan kakao menjadi berbagai varian produk coklat memiliki nilai tambah yang apabila lebih fokus dikembangkan akan menunjukkan seberapa besar nilai guna coklat yang telah diproduksi dan menjadi suatu penilaian bagi industri Griya Cokelat Nglanggeran.

D. Pengolahan Dodol Cokelat

Produk olahan dodol ini sangat digemari oleh masyarakat, karena memiliki variasi rasa dan harga yang terjangkau. Pada awalnya dodol hanya memiliki satu rasa saja, yaitu rasa orisinil yang terbuat dari beras ketan gula serta bahan-bahan lainnya. Namun saat ini kita bisa menemukan dodol dengan beraneka rasa dan campuran bahan lainnya. Inovasi mengenai dodol seakan tidak berhenti. Saat ini



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171Telp. (0274)377908

ada sebuah kolaborasi unik antara coklat dan dodol. Seperti yang kita ketahui hampir semua orang menyukai coklat, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Cokelat adalah sebuah cemilan yang memiliki banyak manfaat. Perpaduan unik tersebut merupakan inovasi dari Griya Cokelat Nglanggeran dalam pengolahan produk olahan coklat.

Dodol coklat ini mempunyai citra rasa yang sangat khas, memberikan kesan yang berbeda dengan makanan dodol yang lainnya. Proses pembuatan untuk menghasilkan dodol coklat terbilang mudah dan sederhana. Hanya saja dalam proses pembuatannya memang memerlukan waktu yang cukup lama. Alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan dodol coklat yaitu wajan besar dan kompor. Lalu bahan-bahan yang diperlukan ada tepung beras, ketan, bubuk coklat, gula pasir, santan kelapa, tepung beras putih, garam, dan vanili. Tahap pertama yaitu pengadonan tepung beras dan tepung ketan dengan garam, serta santan kelapa. Lalu ditambahkan bubuk coklat dan masak hingga mendidih. Setelah itu masukkan gula pasir, gula, dan vanili ke dalam adonan sambil terus diaduk selama kurang lebih 2 sampai 3 jam sampai adonan mengental. Tahap selanjutnya yaitu tuang ke dalam wadah, lalu dinginkan dan simpan adonan hingga tekstur menjadi lebih keras. Setelah itu masuk ke tahap terakhir yaitu pengemasan. Griya Cokelat Nglanggeran mengemas dodol coklat per satuannya dengan plastik yang digulung seukuran dengan jari kelingking. Sehingga memudahkan para pembeli untuk menikmati manisnya dodol coklat Nglanggeran.



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171Telp. (0274)377908

BAB V PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan tersebut, peneliti dapat menyimpulkan beberapa hal sebagai berikut.

1. Griya Coklat Nglanggeran memilih kakao sebagai bahan utama dalam pembuatan produk olahannya karena beberapa alasan. Yang pertama, kakao adalah potensi lokal di Nglanggeran, hampir dari 80% masyarakat di desa Nglanggeran mempunyai pohon kakao. Yang kedua, cokelat merupakan salah satu makanan yang digemari segala usia mulai dari anak-anak sampai orang tua.
2. Proses pengolahan biji kakao menjadi bubuk cokelat. Yang pertama, biji kakao difermentasi, kemudian disangrai, lalu dikupas (dipisahkan antara kulit dan bijinya), proses selanjutnya yaitu penggilingan biji kakao menjadi pasta kakao, setelah itu pasta akan lanjut ke tahap pengepresan, yaitu pemisahan lemak kakao dengan bubuk kakaonya, setelah pengepresan pasta kakao akan menjadi bungkil, kemudian bungkil ditumbuk menjadi lebih halus, lalu digiling lagi, kemudian diayak, dan hasil ayakan ini yang disebut sebagai bubuk kakao.
3. Jenis produk yang pertama kali dibuat oleh Griya Cokelat Nglanggeran yaitu dodol cokelat.
4. Proses pembuatan dodol cokelat terbilang mudah dan sederhana. Hanya saja dalam proses pembuatannya memang memerlukan waktu yang cukup lama. Tahap pertama yaitu dengan mencampurkan semua bahan kering ke dalam wajan besar lalu masak dengan santan. Aduk terus menerus sampai adonan matang dan mengental. Tahap selanjutnya yaitu pendinginan adonan, dan yang terakhir yaitu tahap pengemasan.

Saran

Adapun beberapa saran yang dapat diberikan terkait penelitian tentang Pengolahan Biji Kakao dalam Pembuatan Produk Olahan Cokelat di Griya Cokelat Nglanggeran adalah sebagai berikut.

1. Lebih tertata dan rinci dalam pengajuan pertanyaan mengenai penelitian
2. Durasi waktu selama penelitian lebih diperpanjang
3. Lebih terkondisi dalam pengelompokkan penelitian sesuai sub bab yang diteliti



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171 Telp. (0274)377908

DAFTAR PUSTAKA

<https://dppk.jogjaprov.go.id/baca/Rahasia+Tanaman+Kakao+Produktif+Hingga+Puluhan+Tahun/091020/b60db590d5c348e7559757425d235593b937347c8910b83c82252bdfcaf9ce46188>

https://www.google.com/search?q=contoh+proposal+penelitian+kelas+11&rlz=1C1AWFC_enID1028ID1028&oq=con&aqs=chrome.0.69i59j69i57j69i59l2j0i512j69i60l3.2754j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.google.com/search?q=kakao+adalah&rlz=1C1AWFC_enID1028ID1028&oq=kakao+ada&aqs=chrome.0.0i512j69i57j0i512l3j0i22i30l2j0i15i22i30l3.4906j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

<https://www.moodco.id/5-alasan-cokelat-disukai-oleh-banyak-orang/>

https://www.google.com/search?q=griya+cokelat+nglanggeran&rlz=1C1AWFC_enID1028ID1028&oq=griya&aqs=chrome.0.69i59j69i57.2154j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8

https://www.ubb.ac.id/index.php?page=artikel_ubb&&id=101&judul=Serba%20Serbi%20Tentang%20Cokelat,%20Coklat%20atau%20Cocolate#:~:text=Cokelat%20dihasilkan%20melalui%20serangkaian%20proses,tumbuh%20hanya%20di%20daerah%20tropis.

https://www.google.com/search?q=pengolahan+dodol+cokelat+di+griya+cokelat+nglanggeran&rlz=1C1AWFC_enID1028ID1028&oq=&aqs=chrome.0.35i39i362l8.4684966j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8



SMA ISLAM TERPADU ABU BAKAR YOGYAKARTA

Jalan Rejowinangun No. 28 E, Pilahan, Kotagede, Yogyakarta. 55171 Telp. (0274)377908

Lampiran

