

## PEMANFAATAN PENGOLAHAN WORTEL MENJADI VEGETABLE CHOCOLATE

Deswita Priritriyanti Baruadi<sup>1\*</sup>, Fadila Lasim<sup>1</sup>, Surzenli Isima<sup>1</sup>, Hasnianti S Yusup<sup>1</sup>,  
Agustinus Moonti<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

\*Email korespondensi: [desibaruadi03@gmail.com](mailto:desibaruadi03@gmail.com)

### ABSTRAK

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak sayur-sayuran serta buah-buahan. Sayuran dan buah-buahan segar memiliki banyak kandungan air dan mineral yang tinggi. Selain itu, sayuran juga memiliki kandungan yang baik untuk kesehatan seperti sumber serat dan vitamin. Dalam perkembangan teknologi pangan yang pesat, konsep makanan sehat dan lezat menjadi tren yang semakin populer. Salah satu inovasi dalam bidang ini adalah penggabungan antara wortel dan cokelat, yang dikenal sebagai "cokelat wortel". Cokelat wortel adalah produk unik yang menggabungkan manfaat kesehatan dari wortel dengan kelezatan cokelat, menciptakan makanan penutup yang tidak hanya enak tetapi juga bernutrisi. Metode yang digunakan pada pembuatan wortel menjadi vegetable chocolate dilakukan dengan menggunakan teknik pekerjaan. Dalam hal ini vegetable chocolate bisa memajukan keterampilan kewirausahaan, menciptakan lapangan pekerjaan dan mengurangi tekanan ekonomi.

**Kata kunci:** Wortel, Vegetable Chocolate

### ABSTRACT

*Indonesia is a tropical country that has lots of vegetables and fruit. Fresh vegetables and fruit have a lot of high water and mineral content. Apart from that, vegetables also contain ingredients that are good for health, such as sources of fiber and vitamins. In the rapid development of food technology, the concept of healthy and delicious food is becoming an increasingly popular trend. One of the innovations in this field is the combination of carrots and chocolate, known as "carrot chocolate". Carrot chocolate is a unique product that combines the health benefits of carrots with the deliciousness of chocolate, creating a dessert that is not only delicious but also nutritious. The method used to make carrots into vegetable chocolate is done using work techniques. In this case, vegetable chocolate can advance entrepreneurial skills, create jobs and reduce economic pressure.*

**Keywords:** Carrots, Vegetable Chocolate

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak sayur-sayuran serta buah-buahan. Sayuran dan buah-buahan segar memiliki banyak kandungan air dan mineral yang tinggi. Selain itu, sayuran juga memiliki kandungan yang baik untuk kesehatan seperti sumber serat dan vitamin. Namun, karena sayuran mengandung banyak air sehingga menyebabkan sayuran memiliki sifat yang tidak tahan lama. Akibatnya sayuran tersebut busuk dan dibuang begitu saja. Oleh karena itu, untuk mengatasi masalah tersebut dibutuhkan suatu pengolahan yang berguna untuk mengurangi kerusakan dan kebusukan pada sayur. Selain itu, pengolahan tersebut juga bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dari sayuran tersebut, pengolahan ini juga diperlukan untuk menyelamatkan keberlimpahan sayuran yang terjadi pada saat panen raya.

Salah satu sayuran yang perlu diberikan suatu penanganan untuk memperpanjang masa simpan yaitu sayuran wortel. Selain untuk memperpanjang masa simpan, pemberian penanganan yang lebih tepat pada sayuran wortel berguna untuk mengoptimalkan suatu produk dengan bahan baku. Salah satu upaya penanganan yang dapat dilakukan pada sayuran wortel yaitu pengolahan wortel menjadi keripik. Pembuatan keripik sayur dari wortel ini menjadi salah satu cara untuk memperoleh nilai tambah sayuran wortel. Hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakat Indonesia selama ini belum memanfaatkan wortel secara optimal. Sayur wortel hanya dimanfaatkan dalam pengolahan masakan seperti sup. Selain itu, rasa wortel yang kurang disukai oleh anak-anak bahkan orang

dewasa juga menyebabkan sayuran ini jarang dikonsumsi. Selain kaya akan vitamin A atau karotenoid, mengonsumsi keripik sayuran akan memberikan keuntungan dan manfaat yaitu lebih banyak mengonsumsi serat yang bagi kesehatan tubuh.

Wortel adalah tumbuhan dua tahunan (siklus hidup 12 - 24 bulan) yang menyimpan karbohidrat dalam jumlah besar untuk tumbuhan tersebut berbunga pada tahun kedua. Batang bunga tumbuh setinggi sekitar 1 m, dengan bunga berwarna putih. Bagian yang dapat dimakan dari wortel adalah bagian umbi atau akarnya. Wortel merupakan sayuran yang dikenal karena kandungan vitamin yang tinggi. Memiliki nama ilmiah *Daucus carota*, wortel masih bersaudara dengan seledri dan tanaman adas. Sayuran berwarna jingga ini biasa dikonsumsi dalam keadaan mentah entahlah matang terlebih lagi sebelumnya. Beberapa penelitian mengungkapkan bahwa wortel memiliki kandungan nutrisi yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan.

Nilai kandungan gizi wortel per 100 g

- ❖ Energi 173 kJ (41 kkal)
- ❖ Karbohidrat 9 gram
- ❖ Gula 5 gram
- ❖ Serat diet 3 gram
- ❖ Lemak 0,2 gram
- ❖ Protein 1 gram
- ❖ Setara dengan vitamin 835 mg (93%)
- ❖ Beta-karoten 8285 mg (77%)
- ❖ Tiamin (vit. B1) 0,04 mg (3%)
- ❖ Riboflavin (vit. B2) 0,05 mg (3%)
- ❖ Niasin (vit. B3) 1,2 mg (8%)
- ❖ Vitamin B 60,1 mg (8%)
- ❖ Folat (vit. B9) 19 mg (5%)

- ❖ Vitamin c 7 mg (12%)
- ❖ Kalsium 33 mg (3%)
- ❖ Besi 0,66 mg (5%)
- ❖ Magnesium 18 mg (5%)
- ❖ Fosfor 35 mg (5%)

Dalam perkembangan teknologi pangan yang pesat, konsep makanan sehat dan lezat menjadi tren yang semakin populer. Salah satu inovasi dalam bidang ini adalah penggabungan antara wortel dan coklat, yang dikenal sebagai "cokelat wortel". Cokelat wortel adalah produk unik yang menggabungkan manfaat kesehatan dari wortel dengan kelezatan coklat, menciptakan makanan penutup yang tidak hanya enak tetapi juga bernutrisi. Laporan ini bertujuan untuk menjelajahi konsep coklat wortel, mulai dari proses pembuatannya, manfaat gizi, hingga potensi pasar dan tantangan yang dihadapi. Dengan demikian, kita dapat memahami lebih dalam tentang produk inovatif ini dan bagaimana ia dapat berkontribusi pada industri makanan dan kesehatan.

## METODE

### Teknik pekerjaan

Proses pengerjaan seperti pengumpulan ide dan evaluasi dilakukan melalui meeting dan beberapa proses lainnya seperti pada tahap pembuatan keripik dilakukan bersama-sama diruangan kos salah satu teman kelompok kami. Adapun aluran produksi inovasi vegetaibel chocolate sebagai sebagai cemilan sehat meliputi:

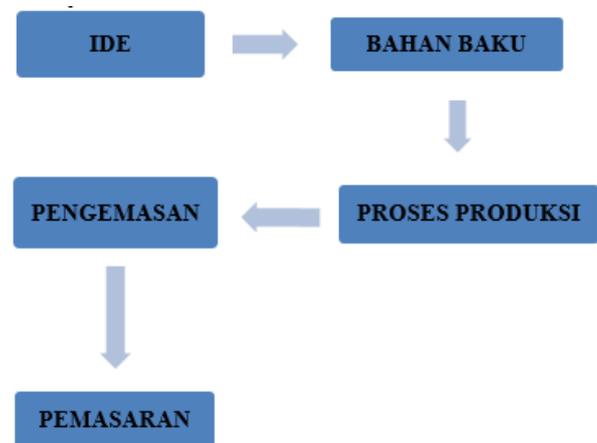
Wortel dikupas, kemudian wortel dibersihkan, lalu diparut, setelah itu dijemur sampai kering. Jika sudah dirasakan wortelnya sudah kering selanjutnya kita melakukan proses

penggorengan, ketika sudah matang diangkat dan ditiriskan minyaknya. Kemudian kami melakukan proses melelehkan coklat, tidak lupa juga kami mencampurkan minyak sedikit kedalam coklat yang sudah dilelehkan, pastikan api yang digunakan dalam proses melelehkan coklat apinya kecil agar coklatnya tidak gosong, ketika coklanya sudah dirasa mencair sempurna kami mencampurkannya dengan wortel yang sudah kami goreng tadi.

### Pengemasan

Tahap terakhir yang dilakukan adalah pengemasan. Produk yang telah kami buat kemudian kami kemas kedalam potch di tiap kemasan yang berukuran sedang

### Pembuatan Keripik Wortel



**Gambar 1. Teknik Pengerjaan Vegetable Chocolate**

### Tahap Pekerjaan

Kemudian Potch Di Beri Label Stiker Pada Bagian Luarnya Yang Berisikan Informasi Dari Produk Yang Dihasilkan.

- 1) Pertama wortelnya dikupas sampai bersih



**Gambar 2. Pembersihan Wortel**

- 2) Setelah dibersihkan wortelnya diparut sampai tipis



**Gambar 3. Proses Parut Wortel**

- 3) Wortel yang diparut tipis di oven/goreng selama 15 menit



**Gambar 4. Proses oven dan penggorengan**

- 4) Setelah di Oven/Goreng dicampurkan dengan lelehan coklat



**Gambar 5. Pencampuran dengan coklat**

- 5) Produk dikemas dan siap dipasarkan



**Gambar 6. Pengemasan**

### **Pencapaian Tujuan Program**

Untuk mencapai tujuan yang telah kami tentukan dalam program ini, maka perlu upaya untuk mewujudkannya, salah satu upaya yang kami lakukan adalah dengan mengadakan pemasaran produk. Pemasaran produk dilakukan dengan promosi dan pemasaran langsung kepada konsumen.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Kondisi Umum Lingkungan**

Cokelat Wortel Merupakan Produk Inovatif Yang Mencerminkan Tren Makanan Sehat Dan Lezat. Dalam Konteks Lingkungan,

Produksi Cokelat Wortel Memiliki Beberapa Aspek Penting Yang Perlu Diperhatikan. Pertama, Bahan Baku. Wortel Dan Cokelat Sebagai Bahan Utama Memerlukan Kondisi Lingkungan Tertentu Untuk Tumbuh Optimal. Wortel Membutuhkan Tanah Yang Subur Dan Drainase Baik, Sedangkan Cokelat Membutuhkan Iklim Tropis Dan Curah Hujan Yang Cukup. Oleh Karena Itu, Lokasi Pertanian Dan Perkebunan Sangat Mempengaruhi Kualitas Bahan Baku. Kedua, Proses Produksi. Proses Pembuatan Cokelat Wortel Harus Memperhatikan Aspek Lingkungan, Seperti Penggunaan Energi Dan Pengelolaan Limbah. Efisiensi Energi Dan Pengelolaan Limbah Yang Baik Tidak Hanya Mengurangi Dampak Negatif Terhadap Lingkungan, Tetapi Juga Dapat Meningkatkan Keberlanjutan Produksi. Ketiga, Pasar. Konsumen Saat Ini Semakin Sadar Akan Isu Lingkungan Dan Kesehatan, Sehingga Produk Seperti Cokelat Wortel Yang Sehat Dan Ramah Lingkungan Memiliki Potensi Pasar Yang Besar. Namun, Edukasi Konsumen Tentang Manfaat Dan Proses Produksi Cokelat Wortel Masih Perlu Ditingkatkan. Secara Keseluruhan, Kondisi Umum Lingkungan Sangat Mempengaruhi Produksi Dan Pemasaran Cokelat Wortel. Dengan Memperhatikan Aspek-Aspek tersebut, Kita Dapat Menciptakan Produk Yang Tidak Hanya Lezat Dan Sehat, Tetapi Juga Berkelanjutan Dan Ramah Lingkungan.

### **Potensi Sumber Daya Dan Peluang Pasar**

Vegetable Wortel Cokelat Memiliki Potensi Sumber Daya Yang Dapat Dimanfaatkan Untuk Mendukung Produksi Dan

Pengembangan Produk Ini. Salah Satu Sumber Daya Yang Penting Adalah Wortel Itu Sendiri. Wortel Adalah Sayuran Yang Kaya Akan Vitamin A, Serat, Dan Antioksidan. Selain Itu, Wortel Juga Dapat Ditanam Dengan Relatif Mudah Dan Memiliki Siklus Pertumbuhan Yang Cepat. Hal Ini Membuatnya Menjadi Bahan Baku Yang Berlimpah Dan Dapat Diandalkan Untuk Produksi Vegetable Wortel Cokelat. Selain Itu, Cokelat Juga Merupakan Sumber Daya Penting Dalam Produksi Vegetable Wortel Cokelat. Cokelat Memiliki Rasa Yang Lezat Dan Menjadi Favorit Banyak Orang. Dalam Produksi Cokelat Wortel, Cokelat Berkualitas Tinggi Dengan Kandungan Kakao Yang Baik Dapat Memberikan Pengalaman Rasa Yang Memuaskan.

Dalam Beberapa Tahun Terakhir, Kesadaran Masyarakat Tentang Pentingnya Pola Makan Sehat Semakin Meningkat. Konsumen Semakin Mencari Alternatif Makanan Yang Sehat, Tetapi Tetap Lezat. Inilah Peluang Pasar Yang Dapat Dimanfaatkan Oleh Vegetable Wortel Cokelat. Produk Ini Menggabungkan Manfaat Gizi Dari Wortel Dengan Kenikmatan Cokelat, Menciptakan Makanan Penutup Yang Sehat Dan Lezat. Selain Itu, Tren Makanan Inovatif Dan Unik Juga Menjadi Daya Tarik Bagi Konsumen. Vegetable Wortel Cokelat Menawarkan Konsep Yang Menarik Dan Berbeda Dari Produk Makanan Penutup Tradisional. Hal Ini Dapat Menarik Minat Konsumen Yang Mencari Pengalaman Kuliner Yang Baru Dan Menyenangkan. Dalam Pasar Yang Semakin Kompetitif, Edukasi Konsumen Tentang Manfaat Dan Keunikan Vegetable Wortel Cokelat Juga Menjadi Faktor Penting.

Dengan Kampanye Pemasaran Yang Efektif Dan Pendekatan Yang Kreatif, Peluang Pasar Untuk Produk Ini Dapat Semakin Berkembang Dan Menarik Minat Konsumen Yang Lebih Luas. Produk Ini Memiliki Prospek Usaha Yang Menjanjikan Karena Vegetable Cocolate Belum Pernah Ada Dipasaran Berikut Ini Sejumlah Pertimbangan Faktor Swot Dalam Menganalisis Keberlanjutan Usaha Vegetable Cocolate, Empat Faktor Yang Dipertimbangkan Dalam Analisis Ini Diantaranya Berupa Strengths (Kekuatan), Weakness (Kelemahan), Opportunities (Keuntungan) Dan Threat (Ancaman) Yang Dapat Disajikan Sebagai Berikut.

#### Kelayakan Usaha

Kripik wortel atau vegetable chocolate yang dibuat dari wortel menjadi produk yang bisa dipasarkan. Selain itu produk yang kami tawarkan juga belum pernah ada sebelumnya. Desain kemasana produk yang unik serta rasa yang dibuat dengan wortel bisa menjadi penambah daya tarik dari produk vegetable chocolate yang kami tawarkan.



Gambar 7. Label Kemasan



Gambar 8. Tempat Kemasan

#### SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pedampingan dalam bentuk pelatihan kewirausahaan yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa pelatihan kewirausahaan pembuatan Vegetable Chocolate dengan teknik pekerjaan ini telah dapat menambah pengetahuan dan pemahaman akan banyaknya bahan alami yang dapat digunakan atau dimanfaatkan menjadi sebuah karya yang dapat menjadi lahan wirausaha. Agar dapat Meningkatkan kreatifitas masyarakat tentang pembuatan produk baik dari sayuran wortel sebagai kunci dari pemanfaatan sumber daya alam yang ada. Sesudah pelaksanaan pengabdian ini hasilnya menunjukkan ada peningkatan pengetahuan tentang Vegetable Chocolate, peningkatan motivasi usaha, dan peningkatan keahlian dalam praktik membuat Vegetable Chocolate.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Wulantika, T. A. (2021). Analisis Usaha Kripik Wortel Aneka Rasa Di Desa Sukorejo Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

Widaningrum, W., & Setyawan, N. (2009).  
Standarisasi keripik sayuran (wortel)  
sebagai upaya peningkatan daya saing  
produk olahan hortikultura. *Jurnal  
Standardisasi*, 11(3), 165-177.