



## Analisis Strategi Pengembangan Industri Coklat Lokal COSIK Berbasis Kakao Kabupaten Sikka

*Analysis of the Development Strategy of the COSIK Local Chocolate Industry Based on Sikka Regency Cocoa*

**Emilianus Eo Kutu Goo<sup>1\*</sup>, Patricius Santio L.S. Botu<sup>2</sup>, Maria Fitriana Dewi Damayanti<sup>3</sup>, Anastasia Krisyanti<sup>4</sup>, Maria Rosadalima<sup>5</sup>, Mikhael Anjelo<sup>6</sup>**

<sup>1-6</sup>Program Studi Manajemen, Ekonomi Dan Bisnis Manajemen, Universitas Nusa Nipa, Indonesia

\*Penulis Korespondensi: [emilyogowic@gmail.com](mailto:emilyogowic@gmail.com)

---

**Riwayat artikel:**

Naskah Masuk: 04 November 2025;

Revisi: 28 November 2025;

Diterima: 29 Desember 2025;

Terbit: 31 Desember 2025;

**Keywords:** Business Strategy; Cocoa Processing; COSIK; Local Chocolate; MSMEs

**Abstract:** This study aims to describe the production process, business strategy, and product offerings of the COSIK chocolate factory located in Maumere, Sikka Regency, East Nusa Tenggara. The COSIK chocolate factory utilizes local raw materials, such as cocoa beans, obtained directly from local farmers, and implements a processing process without the use of chemical preservatives. This approach not only increases the added value of local products but also supports community economic empowerment through partnerships with cocoa farmers in the region. Furthermore, the use of simple yet modern technology enables a hygienic production process that meets quality standards. The results show that the COSIK chocolate factory contributes to improving the quality of local cocoa, developing innovative products based on natural ingredients, and strengthening the region's identity as a producer of quality chocolate. Thus, COSIK serves not only as a production unit but also as a sustainable business model that integrates environmental, social, and economic aspects in a food processing industry based on local resources.

---

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan proses produksi, strategi Bisnis, dan produk yang ditawarkan dari pabrik coklat COSIK yang berlokasi di Maumere, Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur. Pabrik coklat COSIK memanfaatkan bahan baku lokal berupa biji kakao yang diperoleh langsung dari petani setempat serta menerapkan proses pengolahan tanpa penggunaan bahan pengawet kimia. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk lokal, tetapi juga mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui kemitraan dengan petani kakao di wilayah tersebut. Selain itu, penggunaan teknologi sederhana namun modern memungkinkan proses produksi yang higienis dan memenuhi standar mutu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keberadaan pabrik coklat COSIK berkontribusi pada peningkatan kualitas kakao lokal, pengembangan inovasi produk berbasis bahan alami, serta memperkuat identitas daerah sebagai produsen coklat berkualitas. Dengan demikian, COSIK tidak hanya berperan sebagai unit produksi, tetapi juga sebagai model usaha berkelanjutan yang mengintegrasikan aspek lingkungan, sosial, dan ekonomi dalam industri pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal.

**Kata kunci :** COSIK; Coklat Lokal; Pengolahan Kakao; Strategi Bisnis; UMKM.

### 1. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara dengan hasil Pertanian dan perkebunan yang melimpah. Secara keseluruhan, Indonesia dikenal sebagai negara agraris dan sektor perkebunannya memegang peranan vital dalam perekonomian global. Salah satu komoditi yang penting dalam menunjang perekonomian di Indonesia adalah kakao. Indonesia adalah salah satu produsen

kakao terbesar di dunia, dengan ekspor utama yang mencakup biji kakao mentah serta produk olahan seperti pasta, bubuk, dan mentega kakao.

Kakao adalah biji dari pohon *Theobroma cacao*, yang merupakan bahan dasar utama pembuatan cokelat. Selain menjadi bahan baku cokelat, biji kakao yang mentah juga kaya akan antioksidan, lemak sehat, vitamin, mineral, dan serat. Pohon kakao sendiri merupakan tanaman tropis asli Amerika Selatan yang sekarang banyak dibudidayakan di daerah tropis lainnya.

Nusa Tenggara Timur (NTT) termasuk salah satu dari 10 produsen kakao terbesar di Indonesia dengan areal sekitar 48.448 ha, dengan produksi sekitar 12.449 ton. Kakao di NTT tersebar di delapan kabupaten, dengan areal terluas berada di Kabupaten Sikka dengan luas 21.631 ha. Jumlah petani kakao di Kabupaten Sikka tercatat 33.278 KK dengan rata-rata kepemilikan kebun kakao 0,65 ha.

Kakao sebagai salah satu komoditas unggulan Indonesia masih banyak diekspor dalam bentuk bahan mentah. Ekspor biji kakao mentah yang jauh lebih besar dari pada kakao olahan menunjukkan bahwa Indonesia telah banyak kehilangan potensi nilai tambah dari hasil industri pengolahan kakao (Maulana dan Kartiasih, 2017). Potensi pengembangan budidaya maupun industri kakao sebagai bagian dari penggerak dari pertumbuhan ataupun distribusi pendapatan masih sangat terbuka dan cukup besar.

Salah satu produk industri pengolahan biji kakao yang paling populer adalah cokelat. Cokelat mempunyai kandungan yang banyak mulai dari lemak 31%, karbohidrat 14%, dan Protein 9%. Protein cokelat kaya akan asam amino triptofan, fenilalanin, dan tyrosin. Meski cokelat mengandung lemak tinggi namun relatif tidak mudah tengik karena cokelat mengandung polifenol 6% yang berfungsi sebagai antioksidan pencegah ketengikan (Wahidin et al., 2017).

Cokelat juga terkenal mengandung antioksidan dan flavonoid seperti katekin, prosianidin dan antosianidin yang berfungsi sebagai antioksidan yang sangat berguna untuk mencegah masuknya radikal bebas ke dalam tubuh yang bisa menyebabkan kanker (Hammerstone et al., 2000). Beberapa kandungan senyawa aktif cokelat seperti alkaloid-alkaloid theobromine, fenetilamina, dan anandamida, yang memiliki efek fisiologis untuk kesehatan tubuh.

Kakao memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai jual tinggi. Salah satu daerah yang memiliki kemampuan dan peluang dalam pengembangan industri berbasis kakao adalah Kabupaten Sikka, khususnya wilayah Maumere. Cosik adalah brand atau produk, dari lembaga UPT, yang melakukan riset dan inovasi. Salah satu bentuk inovasi yang dihasilkan adalah Coklat dari kakao lokal. Coklat yang dihasilkan berupa coklat batang dan coklat bubuk. Selama ini, hasil kakao dari daerah tersebut umumnya dijual dalam bentuk biji

mentah dengan harga yang relatif rendah. Kondisi ini menunjukkan bahwa masih terdapat peluang besar untuk mengembangkan usaha pengolahan coklat secara lokal.

Dari peluang tersebut coklat Sikka atau lebih sering di kenal dengan singkatan COSIK Hadir sebagai brand coklat lokal sebagai peluang dan inovasi dengan ciri khas tersendiri. Cosik menjadi usaha yang memiliki peluang usaha yang besar, mengiat ketersediaan bahan baku yang cukup, meningkatnya permintaan terhadap produk coklat, serta tren perubahan gaya hidup masyarakat yang cenderung memilih produk olahan lokal berkualitas tinggi. Selain itu, perkembangan sektor pariwisata di Maumere dan Nusa Tenggara Timur membuka peluang pemasaran produk coklat sebagai oleh-oleh khas daerah.

Dari wawancara ini dapat menyampaikan edukasi melalui pendekatan wawancara yang melibatkan narasumber disimpulkan bahwa COSIK bukan hanya menghasilkan produk, tetapi juga memberikan inovasi bagi masyarakat dalam pengolahan coklat. Dalam wawancara ini bukan sekedar penyampain teori tetapi juga menambah wawasan masyarakat. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan

- a. Pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kakao menjadi coklat dari bahan baku lokal
- b. Membangun kemandirian masyarakat untuk berinovasi
- c. Membuka peluang usaha baru
- d. Membantu meningkatkan ekonomi masyarakat

Dengan demikian, tidak hanya nilai ekonomi yang dapat ditingkatkan, tetapi juga dampak sosial dan lingkungan yang positif, seperti pemberdayaan petani kakao, penciptaan lapangan kerja baru, serta peningkatan kualitas dan diversifikasi produk kakao daerah.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

Kakao (*Theobroma cacao L.*) adalah pohon budi daya di perkebunan yang berasal dari Amerika Selatan, tetapi sekarang ditanam di berbagai kawasan tropika. Kakao adalah tanaman perkebunan yang bijinya digunakan sebagai bahan baku utama untuk menghasilkan produk coklat melalui proses fermentasi, pengeringan, penyangraian, dan pengolahan lebih lanjut (Winarno, 2004). Kakao memiliki nilai ekonomi tinggi karena dapat diolah menjadi berbagai produk industri makanan, minuman, maupun kosmetik dengan kandungan lemak dan padatan kakao yang khas (Prawoto, 2008). Biji kakao yang dihasilkan oleh tumbuhan ini diolah menjadi produk yang dikenal sebagai cokelat

Coklat merupakan hasil transformasi biji kakao melalui proses teknologi pangan dan fermentasi alami, sehingga menghasilkan cita rasa kompleks yang dipengaruhi oleh varietas kakao, iklim, teknik pengolahan, serta mutu fermentasi (wood, 2015)

Menurut Minifie (2012), pengolahan kakao merupakan serangkaian proses mulai dari fermentasi, pengeringan, penyangraian, penggilingan hingga menjadi cocoa liquor yang dapat diproses lebih lanjut untuk menghasilkan cocoa butter dan cocoa powder sebagai bahan dasar produk coklat. Sementara itu, Beckett (2013) menjelaskan bahwa pengolahan kakao bertujuan mengembangkan aroma dan rasa khas coklat melalui proses fermentasi dan pemanasan, kemudian dilanjutkan dengan proses mekanis untuk memperoleh tekstur halus dan mutu produk yang stabil. Menurut Wood dan Lass (2018), tahapan utama pengolahan kakao meliputi fermentasi untuk menghilangkan rasa pahit, pengeringan untuk menurunkan kadar air, kemudian roasting dan winnowing untuk mendapatkan nib kakao yang siap digiling menjadi pasta kakao. Selain itu, ICCO (International Cocoa Organization, 2020) menyatakan bahwa pengolahan kakao yang tepat sangat berpengaruh terhadap kualitas sensori produk akhir, termasuk aroma, warna, rasa, dan tekstur coklat yang dihasilkan.

Industri pengolahan coklat lokal merupakan bagian dari agroindustri berbasis sumber daya alam daerah. Menurut Widiatmoko (2020), agroindustri coklat di Indonesia berkembang seiring dengan peningkatan produktivitas kakao nasional dan tren konsumsi produk olahan premium. UMKM dan pabrik coklat lokal berperan penting dalam memberi nilai tambah terhadap biji kakao melalui proses pengolahan menjadi coklat siap konsumsi.

### 3. METODE

Metode wawancara yang kami lakukan adalah metode wawancara kualitatif dimana kami memberikan pertanyaan, dengan jawaban yang terperinci dari Pimpinan seorang karyawan Cosik selaku Narasumber.



**Gambar 1.** Pelaksanaan kegiatan.

#### 4. PEMBAHASAN

Kami melakukan kegiatan wawancara perusahaan pembuatan coklat lokal (cosik) di salah tempat di maumere kabupaten sikka dimana perusahaan menjadi salah satu UMKM. Dari hasil wawancara yang kami dapat perusahaan ini beroprasi sejak tahun 2018.

Dari wawancara yang kami dapat bahan baku yang digunakan adalah bahan baku lokal yang mentah dan setengah jadi serta pertanian kakao dan komuditas yang terdapat di sekitar maumere. Kakao merupakan salah satu hasil pertanian terbesar ke 2 setelah pisang dimana kebanyakan tidak diolah menjadi produk jadi karena, keterbatasan SDM dan teknologi. Sehingga hasil mentah di eksport keluar maumere. Ini menjadi salah satu faktor penghambat penghasilan daerah maka, dengan adanya perusahaan pembuatan coklat (cosik) dapat membantu membangun perekonomian daerah karena coklat merupakan makanan kesukaan banyak peminat khususnya anak”, remaja bahkan orang dewasa.

Selain bahan baku proses produksi menggunakan alat dan teknologi modern dan lengkap dimana karyawan sudah melewati proses pelatihan pembuatan coklat dan punya lisensi. Dari hasil yang kami peroleh bahwa, ada 3 produk coklat yang di produksi yaitu coklat batang, coklat drink (minuman) dan bubuk coklat. Selain itu produk coklat ini sudah memenuhi standar produksi dan tercatat dalam BPOM

Coklat merupakan salah satu komoditi unggulan yang ada di Kabupaten Sikka. Komoditi unggulan ini biasanya dibeli dengan harga yang relatif murah oleh para pedagang yang berasal dari luar pulau Oleh karena itu pemerintah berinisiatif untuk membangun sebuah rumah produksi dimana coklat digunakan sebagai bahan baku dasarnya. COSIK merupakan salah satu industri coklat pertama yang ada di Nusa Tenggara Timur bahan baku dasar pembuatan dalam industri ini diambil dari tumbuhan kakao yang berasal dari 55 kelompok tani yang tersebar di wilayah kabupaten Sikka coklat yang sudah dipanen dipisahkan kulit dan artinya dari biji Kakao yang disimpan dalam kotak fermentasi dalam kurun waktu kurang lebih 5 hari proses ini dinamakan dengan proses fermentasi biji kakao yang sudah difermentasi kemudian dijemur dan ditampik(Pemisahan biji) selanjutnya biji kakao di masak dalam tangki pemasakan kurang lebih 30 menit.

Hal ini dilakukan agar dapat menghilangkan jamur pada biji Kakao sementara itu di masa mesin sangrai dipanaskan hingga mencapai suhu 150 derajat Celsius. Biji kakao yang telah dimasak dimasukkan dalam mesin sangrai kurang lebih 15menit Hal ini dilakukan untuk menghilangkan kadar air pada biji Kakao Apabila lebih dari 15 menit maka biji Kakao akan hangus dan tidak dapat digunakan pada lanjutnya kapasitas mesin ini 10 kg dalam seharinya mesin ini bisa menyanggah 80 kg biji Kakao biji Kakao kemudian dianginkan kurang lebih 10

menit. Selanjutnya biji kakao yang sudah disangrai dimasukkan dalam mesin Desheller mesin ini berguna sebagai pemecah kulit dan untuk memisahkan biji hasil yang diperoleh pada tahap ini ada dua yaitu kulit ke kakao dan biji kakao. Kulit kakao yang diperoleh dari tahap ini dapat dijadikan pakan ternak jagung.

Biji kakao yang sudah melalui proses pemecahan kemudian ditapis agar biji kakao yang hendak melewati tahap selanjutnya itu benar-benar bersih info tahap selanjutnya biji Kakao yang peroleh dari tahap pemecahan digiling menjadi pasta pasta yang dihasilkan masih berupa pasta kasar yang selanjutnya dimasukkan dalam mesin pengempa lemak atau mesin hidrolik selama 15 menit. Kapasitas pasta untuk mesin ini 5 kg mesin ini seharinya dapat mengolah 30 kg pasta kasar yang nantinya diperoleh tujuh kilogram lemak.



**Gambar 2.** Produk yang dihasilkan.

Dinamakan bungkil lemak yang dihasilkan dari proses ini kemudian dimasukkan dalam oven pemanas agar tidak membeku. Sedangkan bungkil nya disimpan dalam lemari pendingin selanjutnya diolah menjadi coklat cair dan coklat bubuk. Proses pembuatan coklat cair pasta diperoleh dari mesin pemasak kasar Kemudian ditambahkan dengan susu gula dan lemak Kakao dari proses hidrolik dengan perbandingan 10 berbanding 10 berbanding 11 berbanding 9 misalnya untuk membuat 3 kg coklat membutuhkan pasta kau sebesar 750 gram

Gula 750 gram tepung, lemak 825gram dan susu 675 gram kemudian campuran tersebut dimasukkan ke dalam mesin refiner atau mesin penghalus coklat selama 2 jam kapasitas mesin ini 25 kg dengan waktu yang diperlukan untuk menghaluskan coklat adalah 20 jam. Hasil pengolahan pada mesin refiner berupa coklat halus ditambahkan dengan vanili soda kue dan

lesitin dengan tujuan agar coklat tidak menggumpal kemudian diolah kembali pada mesin conching kurang lebih 30 menit

Tujuan dari proses ini yakni untuk mematikan mikroorganisme yang tercampur saat melakukan proses pengolahan di mesin refiner. Selanjutnya masuk tahap pencetakan coklat cair dimasukkan dalam mesin tempel ring kurang lebih 10 menit dan siap untuk dicetak kemudian coklatnya disimpan di dalam kulkas. Coklat yang sudah dicetak kemudian dibungkus sesuai ukuran masing-masing pernah hasilnya didinginkan selama 30 menit. Kemudian dibungkus sesuai kemasan, bungkus yang digunakan berupa aluminium foil dengan tujuan untuk mempertahankan tekstur coklat kemasan-kemasan coklat ini kemudian dipasarkan di seluruh Indonesia. Proses pembuatan coklat bubuk unggir yang disimpan dalam lemari pendingin digiling pada mesin penghancur bungkil. Bungkil kasar dihaluskan lagi pada mesin penghalus kemudian dimasukkan dalam mesin pengayak pada mesin ini ada dua hasil yang didapatkan yakni bubuk halus dan bubuk yang masih kasar bubuk kasar kemudian digiling lagi sampai mendapatkan bubuk yang halus. Bubuk yang sudah halus kemudian disangrai pada mesin router kurang lebih 15 menit pada suhu 50-100 derajat Celcius agar mendapatkan aroma kekao yang lebih khas. Hasilnya didinginkan selama 30 menit kemudian dibungkus sesuai dengan kemasan.

Cosik melakukan promosi melalui kerja sama dengan berbagai event baik di sirkuit maupun di luar sirkuit. Seperti festival bale nagi, di lembata festival lamaholot, dengan festival di labuan bajo dan promosi melalui media sosial. Dari hasil wawancara kami strategi pemasaran yang digunakan oleh cosik melalui toko swalayan seperti roxy, CFN dan pemasaran secara langsung di galeri cosik. Selain itu, cosik juga berkerjasama dengan toko yang menjual ole-ole lokal.

Sistem perekrutan karyawan yang ditetapkan di cosik adalah perekrutan karyawan lokal sebagai langkah strategis yang tidak hanya mendukung operasional perusahaan, tetapi juga memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar. Dengan melibatkan tenaga kerja lokal, cosik dapat memanfaatkan sumber daya manusia yang telah memahami kondisi lingkungan, budaya kerja, serta karakteristik daerah. Selain itu, kebijakan ini membantu meningkatkan perekonomian setempat melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan keterampilan masyarakat melalui pelatihan yang diberikan perusahaan

Pelatihan yang diterapkan di Cosik sebagai pabrik coklat lokal berfokus pada pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan produksi, pengolahan kakao, hingga pemasaran produk secara berkelanjutan. Program pelatihan ini biasanya melibatkan tenaga kerja lokal, dan pelaku UMKM dengan metode praktik langsung sehingga peserta

memahami setiap tahap proses produksi dari biji kakao hingga menjadi produk coklat siap konsumsi.

Sementara itu, pelatihan di Jember umumnya lebih terstruktur dan terintegrasi dengan lembaga penelitian serta pendidikan seperti Puslitkoka atau perguruan tinggi yang telah memiliki fasilitas dan standar industri yang lebih maju. Peserta pelatihan di Jember tidak hanya diajarkan teknik pengolahan, tetapi juga inovasi produk, standarisasi mutu, sertifikasi, dan akses pasar skala nasional maupun internasional.

Dengan demikian, perbedaan utama dari kedua pelatihan tersebut terletak pada cakupan, tujuan, dan metode pelaksanaan, di mana Cosik lebih menekankan peningkatan kompetensi praktis berbasis komunitas, sedangkan pelatihan di Jember berorientasi pada pengembangan industri coklat yang lebih besar, modern, dan berstandar global.

Analisis SWOT terhadap COSIK sebagai UMKM pengolahan coklat lokal di Kabupaten Sikka menunjukkan bahwa usaha ini memiliki sejumlah kekuatan penting yang mendukung pengembangan industrinya. COSIK memanfaatkan bahan baku kakao lokal yang melimpah serta memiliki kualitas baik, sehingga proses produksi lebih stabil dan biaya lebih efisien. Selain itu, perusahaan ini menggunakan peralatan modern dalam pengolahan biji kakao, didukung oleh karyawan yang telah mendapatkan pelatihan khusus dan memiliki lisensi, sehingga kualitas produk lebih terjamin. Produk COSIK juga telah terdaftar di BPOM dan memiliki berbagai varian seperti coklat batang, bubuk coklat, serta minuman coklat, yang menjadi nilai tambah kompetitif sebagai produk khas daerah.

Namun, COSIK juga masih menghadapi beberapa kelemahan yang perlu diperhatikan. Strategi pemasaran yang diterapkan masih kurang optimal karena promosi belum memanfaatkan media sosial dan teknologi digital secara maksimal, sehingga jangkauan pemasaran relatif terbatas. Selain itu, inovasi produk juga belum terlalu banyak dikembangkan, dan kapasitas produksi masih tergolong kecil karena skala usaha yang masih berada pada level UMKM. SDM yang terlibat dalam pengolahan kakao juga masih memerlukan peningkatan keterampilan secara berkelanjutan agar proses produksi semakin efisien dan berkualitas.

Di sisi lain, peluang pengembangan COSIK cukup besar mengingat tingginya permintaan pasar terhadap produk coklat serta meningkatnya minat masyarakat terhadap produk lokal berkualitas tinggi. Perkembangan sektor pariwisata di Maumere dan wilayah NTT menjadi peluang besar untuk memasarkan coklat sebagai oleh-oleh khas daerah. Selain itu, perkembangan tren konsumsi makanan sehat dan natural juga dapat dimanfaatkan, mengingat coklat lokal memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Peluang kerja sama dengan hotel, restoran, bandara, dan toko oleh-oleh juga terbuka lebar untuk memperluas distribusi produk.

Meskipun peluangnya besar, COSIK tetap menghadapi beberapa ancaman eksternal. Persaingan dengan produk coklat pabrikan besar maupun produk impor menjadi salah satu tantangan utama karena merek tersebut sudah memiliki pasar yang kuat. Fluktuasi harga kakao dan perubahan kualitas hasil panen akibat musim atau hama juga dapat mempengaruhi keberlanjutan produksi. Selain itu, biaya distribusi yang cukup tinggi di wilayah kepulauan seperti NTT dapat menjadi hambatan dalam memperluas pasar ke luar daerah. Konsumen yang masih lebih memilih produk merek besar juga menjadi ancaman yang harus dihadapi melalui peningkatan branding dan kualitas produk.

## 5. KESIMPULAN

Usaha pabrik coklat merupakan peluang industri yang menjanjikan karena memanfaatkan potensi sumber daya lokal, khususnya kakao, yang melimpah dan berkualitas. Dengan proses pengolahan yang tepat, standar kualitas yang baik, strategi pemasaran yang terarah, serta dukungan pelatihan dan peningkatan kapasitas tenaga kerja, pabrik coklat mampu menghasilkan produk bernilai tinggi dan berdaya saing. Selain memberikan keuntungan finansial bagi pelaku usaha, keberadaan pabrik coklat juga memberikan dampak sosial yang positif, seperti membuka lapangan pekerjaan, meningkatkan keterampilan masyarakat, serta memperkuat ekonomi daerah melalui industri berbasis lokal. Dengan pengelolaan yang profesional, inovasi berkelanjutan, dan pemahaman pasar, usaha pabrik coklat berpotensi tumbuh menjadi industri yang berkelanjutan dan memiliki kontribusi besar terhadap perkembangan ekonomi kreatif.

### Saran

Tingkatkan kualitas SDM COSIK perlu memberikan pelatihan yang lebih rutin kepada karyawan dan petani kakao, karena kualitas produk sangat bergantung pada proses fermentasi dan pengolahan. SDM yang terlatih akan membuat produksi lebih stabil. Perluas inovasi produk Saat ini produk masih terbatas. COSIK sebaiknya mengembangkan rasa baru, kemasan modern, dan jenis produk lain seperti coklat premium, snack bar, atau oleh-oleh khas Sikka. Inovasi membuat usaha lebih kompetitif. Perkuat pemasaran digital COSIK perlu lebih aktif di media sosial (Instagram, TikTok, marketplace). Branding masih lemah dan belum menjangkau banyak orang di luar Sikka. Pemasaran digital akan meningkatkan jangkauan dan penjualan. Bangun jaringan kerja sama yang lebih luas Kerja sama dengan hotel, restoran, kafe, bandara, toko oleh-oleh, dan UMKM lain bisa membantu memperluas pasar. Selama ini pemasaran masih terbatas. Tambah sertifikasi keamanan pangan Walaupun sudah BPOM, COSIK sebaiknya menambah sertifikasi Halal dan standar kebersihan lainnya agar produknya lebih

mudah masuk pasar modern. Strategi pemasaran masih lemah Promosi masih sederhana dan belum memanfaatkan teknologi dan media sosial secara maksimal. Hal ini membuat COSIK kurang dikenal secara luas, padahal produknya berkualitas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, S., Shahbaz, M., Ahmad, S., Imran, M., Naeem, H., Hussain, M., Mujtaba, A., Mubeen, K., Afzal, M. I., Akram, Q., Mushtaq, Z., Abdelgawad, M. A., Ghoneim, M. M., Shaker, M. E., & Al Jbawi, E. (2023). Utilization of mango seed oil as a cocoa butter replacer for the development of innovative chocolate. *International Journal of Food Properties*, 26(2), 3226–3240. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2267784>
- Apriyanto, M., Sutardi, S., Supriyanto, & Harmayani, E. (2017). Fermentasi biji kakao kering menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*, *Lactobacillus lactis*, dan *Acetobacter aceti*. *AgriTECH*, 37(3). <https://doi.org/10.22146/agritech.17113>
- Ariningsih, E., Purba, H. J., Sinuraya, J. F., Suharyono, S., & Septanti, K. S. (2020). Kinerja industri kakao di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 37(1), 1–23. <https://doi.org/10.21082/fae.v37n1.2019.1-23>
- AryaBima Senna. (2020). Pengolahan pascapanen pada tanaman kakao untuk meningkatkan mutu biji kakao: Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 51–57. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.111>
- Bedford, B., Yu, Y., Wang, X., Garber, E. A. E., & Jackson, L. S. (2017). A limited survey of dark chocolate bars obtained in the United States for undeclared milk and peanut allergens. *Journal of Food Protection*, 80(4), 692–702. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-16-443>
- Bikos, D., Samaras, G., Charalambides, M. N., Cann, P., Masen, M., Hartmann, C., Vieira, J., Sergis, A., & Hardalupas, Y. (2022). Experimental and numerical evaluation of the effect of micro-aeration on the thermal properties of chocolate. *Food & Function*, 4993–5010. <https://doi.org/10.1039/D1FO04049A>
- Hasan Yusuf, E., & Pérez-Jiménez, J. (2021). Labels on bars of solid chocolate and chocolate bar sweets in the Polish market: A nutritional approach and implications for the consumer. *Journal of Food Composition and Analysis*, 102, 104029. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104029>
- Kaltsa, O., Alibade, A., Batra, G., Bozinou, E., Makris, D. P., & Lallas, S. I. (2021). Fortification of chocolate using *Moringa oleifera* extract encapsulated in microemulsions. *OCL – Oilseeds and Fats, Crops and Lipids*, 28(3). <https://doi.org/10.1051/ocl/2021026>
- Kataoka, Y., Watanabe, T., Hayashi, K., & Akiyama, H. (2018). Surveillance of cadmium concentration in chocolate and cocoa powder products distributed in Japan. *Journal of the Food Hygienic Society of Japan*, 59(6), 269–274. <https://doi.org/10.3358/shokueishi.59.269>
- Lapčík, L., Lapčíková, B., Žižková, H., Peng, L., & Vojteková, V. (2017). Effect of cocoa fat content on wetting and surface energy of chocolate. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*, 11(1), 410–416. <https://doi.org/10.5219/732>
- Ledesma, R., Martínez-Pérez, R. B., Curiel, D. A., Fernández, L. M., Silva, M. L., Canales-Aguirre, A. A., Rodríguez, J. A., Mateos-Díaz, J. C., Lerma, A. M. P. Y., & Madrigal, M.

(2022). Potential benefits of structured lipids in bulk compound chocolate: Insights on bioavailability and effect on serum lipids. *Food Chemistry*, 375, 131824. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131824>

McNaughton, E. P., Ball, R. O., & Friendship, R. M. (1997). The effects of feeding a chocolate product on growth performance and meat quality of finishing swine. *Canadian Journal of Animal Science*, 77(1), 1–8. <https://doi.org/10.4141/A96-055>

Munarso, S. J. (2017). Penanganan pascapanen untuk peningkatan mutu dan daya saing komoditas kakao. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 111–120. <https://doi.org/10.21082/jp3.v35n3.2016.p111-120>

Tran, P. D., Van de Walle, D., Hinneh, M., Delbaere, C., De Clercq, N., Tran, D. N., & Dewettinck, K. (2015). Controlling the stability of chocolates through the incorporation of soft and hard StOSt-rich fats. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 117(11), 1700–1713. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201400584>

Wang, H., & Maleky, F. (2018). Effects of cocoa butter triacylglycerides and minor compounds on oil migration. *Food Research International*, 106, 213–224. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.12.057>