

---

## PENGEMBANGAN KETERAMPILAN VOKASIONAL MELALUI PEMBUATAN KAKAO DI SEKOLAH LUKMANULHAKEEM, THAILAND SELATAN

Elsa Januariska<sup>1</sup>, Aidil Syah Putra<sup>2</sup>, Abdul Rohim<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Muhammadiyah Tangerang

[januarelsa71@gmail.com](mailto:januarelsa71@gmail.com)<sup>1</sup>, [aidilpoetra@gmail.com](mailto:aidilpoetra@gmail.com)<sup>2</sup>, [abdulrohim2013@yahoo.com](mailto:abdulrohim2013@yahoo.com)<sup>3</sup>

---

**ABSTRACT;** *Vocational skills are the abilities or expertise needed to do a job, especially in the industrial sector, such as cocoa plantations. At Lukmanulhakeem School, cocoa is produced independently, from planting trees to processing it into cocoa powder that is ready to be enjoyed. In addition, cocoa also has various benefits, such as healthy digestion, reducing stress, reducing the risk of diabetes, maintaining healthy skin and others. In this research activity, the researcher brought several students to make cocoa, from picking the fruit to processing it into a finished product. This activity aims to provide knowledge and direct experience to students about the cocoa making process, so that they can understand how the products they consume every day are made.*

**Keywords:** *Vocational Skills, Making Cocoa, Lukmanulhakeem School.*

**ABSTRAK;** Keterampilan vokasional merupakan kemampuan atau keahlian yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan, terutama dalam bidang industri, seperti perkebunan kakao, yang di sekolah Lukmanulhakeem lebih dikenal dengan sebutan “koko”. Di Sekolah Lukmanulhakeem, kakao diproduksi secara mandiri, mulai dari penanaman pohon hingga pengolahan menjadi bubuk kakao yang siap dinikmati. Selain itu, kakao juga memiliki berbagai manfaat, seperti menyehatkan pencernaan, mengurangi stress, menurunkan risiko diabetes, menjaga kesehatan kulit dan lain-lain. Dalam kegiatan penelitian ini, peneliti membawa beberapa siswa untuk melakukan pembuatan kakao, mulai dari pengambilan buah hingga pengolahan menjadi produk jadi. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pengalaman langsung kepada siswa tentang proses pembuatan kakao, sehingga mereka dapat memahami bagaimana produk yang mereka konsumsi sehari-hari dibuat.

**Kata Kunci:** Keterampilan Vokasional, Pembuatan Kakao, Sekolah Lukmanulhakeem.

### PENDAHULUAN

Keterampilan vokasional merupakan keterampilan yang berkaitan dengan suatu karya, keterampilan ini dapat dikembangkan melalui Pendidikan vokasional yaitu, melakukan kegiatan-kegiatan kreatif yang dirancaang oleh peserta didik dan tentunya

dengan persetujuan guru pembimbing, melalui hal ini siswa dapat mengenal bidang produksi, pengemasan dan pemasaran produk (Badaruddin, 2020). Pentingnya keterampilan vokasional dalam pembuatan kakao terletak pada kemampuannya untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi. Dengan keterampilan yang memadai, para pengolah kakao dapat mengoptimalkan hasil panen, meningkatkan kualitas biji kakao, serta mengurangi kerugian yang diakibatkan oleh kesalahan dalam proses pengolahan. Oleh karena itu, pelatihan dalam pengembangan keterampilan vokasional dalam bidang ini sangat penting untuk memperkuat daya saing industry kakao di pasar global dan mendukung keberlanjutan sektor pertanian diberbagai negara penghasil kakao. dengan meningkatnya permintaan terhadap produk coklat dan kakao olahan di pasar international, penguasaan keterampilan vokasional dalam pembuatan kakao menjadi semakin relevan untuk meningkatkan kualitas serta memperluas peluang ekonomi bagi Masyarakat yang bergantung pada sektor ini.

Kakao merupakan salah satu komoditas penting dalam industry pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi, terutama dalam pembuatan produk olahan seperti coklat dan minuman coklat. Proses pembuatan kakao bubuk menjadi salah satu tahapan krusial dalam pengolahan biji kakao menjadi produk siap konsumsi. Kakao bubuk sendiri dihasilkan melalui proses pengeringan, fermentasi, pemanggangan dan penggilingan biji kakao yang kemudian menghasilkan bubuk halus dengan rasa khas yang digunakan sebagai bahan baku berbagai produk olahan. Proses pembuatan kakao bubuk melibatkan berbagai tahapan yang harus dilakukan dengan teliti agar kualitas dan cita rasa produk akhir dapat memenuhi standar pasar.

Selain itu pengolahan yang baik juga dapat meningkatkan kandungan gizi serta mempertahankan aroma dan rasa alami dari kakao. oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengkaji berbagai aspek dalam pembuatan kakao bubuk, mulai dari pemilihan biji kakao yang tepat, Teknik pemerosesan, hingga pengujian kualitan produk akhir (Okti Haryani Hapsari, 2023).

Di negara Thailand sendiri menghasilkan 1.400 metrik ton kakao. namun selama dua puluh tahun terakhir, produksi kakao terus menurun. Salah satu alasannya adalah penutupan penggiling kakao Barry Callebaut ada tahun 2016 karena pajak impor kakao yang sangat tinggi. Alasan lainnya adalah para petani itu sendiri. Mereka beralih sepenuhnya ke tanaman lain, atau mereka memutuskan untuk tidak hanya mengandalkan

kakao tetapi juga menanamnya secara tumpang sari dengan tanaman lain sehingga mereka dapat mengandalkan sumber pendapatan yang berbeda. Chumphon Hybrid 1 merupakan varietas kakao unik dari Thailand. Dr. Pon dari Pusat Penelitian Hortikultura Chumphon-lah yang menyilang varietas PA7 dan NA32 dari Trinidad dan memperkenalkan hibrida baru tersebut beberapa dekade lalu. Chumphon Hybrid 1 kini mendominasi lanskap kakao Thailand, mudah dikenali dari warna kuningnya yang khas. Varietas ini diminati oleh segelintir pembuat cokelat yang mapan di tingkat internasional. Bago mereka, Chumphon Hybrid 1 merupakan sinonim dari kakao Thailand. Para petani di Thailand Selatan, di Nakhon Si Thammarat dan Chumphon, yang menanam varietas ini berkumpul di Chumphon collective. Namun mereka mulai merasakan dampak perubahan iklim di wilayah ini. Curah hujan yang berlebihan dan banjir mengancam pertumbuhan kakao mereka (Stefan Struik 2021).

Di Thailand Selatan, tepatnya di sekolah Lukmanulhakeem, kakao diproduksi sendiri mulai dari menanam bibit hingga menjadi produk jadi. Selain memproduksi kakao bubuk, sekolah Lukmanulhakeem juga menghasilkan teh yang terbuat dari kulit kakao. Para siswa di sekolah Lukmanulhakeem diberikan pengenalan dan pelatihan tentang cara memproduksi kakao yang baik dan benar oleh guru pembimbing dan staf kakao yang berpengalaman. Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan keterampilan vokasional siswa dalam bidang industri khususnya perkebunan dan pangan dengan metode yang efektif dan menyenangkan. Selain itu, peneliti juga melibatkan beberapa siswa untuk mempromosikan produk kakao Lukmanulhakeem dengan menggunakan Bahasa Inggris. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan produk kakao kepada Masyarakat internasional dan memfasilitasi komunikasi yang efektif dengan pendatang dari negara lain.

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Dalam metode ini, peneliti membutuhkan teknik pengumpulan data yang baik untuk mencapai hasil yang maksimal. Teknik pengumpulan data merupakan langkah penting dalam penelitian, karena tujuan utama penelitian adalah untuk mendapatkan data yang valid (Imroatun & Alfiandra, 2023). Pengembangan keterampilan vokasional pada siswa dalam pembuatan kakao berupa pengumpulan data kualitatif, dengan begitu peneliti

dapat mengambil video untuk merekam observasi dan dokumentasi aktivitas pembuatan kakao dengan teliti. Kegiatan ini dirancang untuk mengembangkan keterampilan vokasional siswa melalui pembuatan kakao secara langsung, yang dipandu oleh guru dan staf sekolah yang berpengalaman. Data penelitian ini melakukan pengumpulan data mengenai proses pengolahan kakao bubuk, tahapan dalam penelitian ini yaitu dengan melakukan observasi dan dokumentasi (Dhian Herdiansyah, 2022).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Dampak keterlibatan siswa dalam pembuatan kakao**

Pada kegiatan ini, siswa memiliki kesempatan untuk belajar di luar ruangan yang mana pada hal ini siswa dapat menciptakan pembelajaran yang fleksibel, pembelajaran di luar ruangan juga dapat menjadikan pembelajaran menjadi lebih bermakna karena terjadi komunikasi dua arah, yakni terjadinya interaksi antara guru dan siswa dalam proses pembelajaran sehingga pembelajaran tidak hanya berpusat pada guru saja. Hal tersebut juga meningkatkan keterlibatan siswa dalam pembelajaran sehingga siswa dapat berperan aktif (Suryantika & Aliyyah, 2023). Siswa memperoleh keterampilan vokasional yang relevan dengan industri kakao, seperti pengolahan biji kakao. Selain keterampilan vokasional siswa juga dapat mengembangkan kemampuan berpikir kritis dan kreatif dalam mengatasi masalah dan mencari solusi dalam proses pembuatan kakao dan siswa juga dapat meningkatkan kesadaran, akan pentingnya kualitas produk dalam industri kakao.

Pada kegiatan ini peneliti juga memberikan pelatihan kepada siswa tentang penggunaan Bahasa Inggris dalam prosedur pembuatan kakao, sehingga mereka dapat memahami dan mengkomunikasikan proses pembuatan kakao dengan lebih efektif. Bahasa Inggris adalah salah satu Bahasa internasional yang paling banyak digunakan diseluruh dunia. Dengan lebih dari 1,5 miliar orang yang menggunakan Bahasa Inggris (Julius Risky, 2024) Memberikan pelatihan berbicara Bahasa Inggris pada siswa dalam penelitian ini untuk mempermudah turis dan juga mahasiswa magang ketika berkunjung ke tempat pembuatan kakao di sekolah Lukmanulhakeem. Dan juga, kegiatan ini memberikan kesempatan kepada siswa untuk belajar secara langsung dan praktis di luar kelas, sehingga dapat memperkaya pengalaman belajar mereka dan meningkatkan pemahaman tentang pembuatan kakao.

## 2. Proses pengolahan kakao oleh siswa di sekolah Lukmanulhakeem

Dalam proses pembuatan biji kakao menjadi bubuk kakao melewati beberapa tahap proses pengolahan yaitu, pemilihan biji kakao, fermentasi, pengeringan, penyangraian, pemisahan kulit dari biji, penggilingan, pengayakan bubuk cokelat dan pengemasan. Tahap pertama yaitu, Proses pemilihan biji kakao hal ini dilakukan dengan cara memilih biji kakao yang matang dan berkualitas baik, yaitu kulit biji berwarna kuning, memiliki ukuran yang sama dan permukaan kulitnya tidak cacat, serta bebas dari hama dan penyakit (Mukarlina *et al*, 2021).



Gambar 1. Pemilihan buah kakao

Yogie (2023) menyatakan bahwa fermentasi merupakan inti dari proses pengolahan biji kakao. Proses ini sangat menentukan cita rasa kakao dan olahannya. Proses fermentasi berlangsung 5-7 hari, sel-sel benih yang menempel pada biji kakao akan mati selama fermentasi hal ini yang menyebabkan biji kakao berubah warna menjadi cokelat. Dalam proses fermentasi juga membuat rasa pahit pada biji kakao berkurang dan aromanya menjadi lebih baik. Selain itu fermentasi juga dapat meningkatkan kualitas biji kakao sehingga hasil panen bisa bersaing di pasaran.

Berikutnya adalah proses pengeringan, biji kakao disebar di atas tikar atau lantai beton dalam lapisan yang relatif tipis dan dibalik atau digaruk agar kering secara merata, pengeringan dengan sinar matahari merupakan praktik tradisional yang umum dan juga jauh lebih murah dibanding pengeringan buatan dan juga pada proses pengeringan biji kakao ini memiliki fungsi mengurangi kadar air pada biji kakao sampai menjadi 7% sehingga aman selama proses pengiriman dalam negeri maupun luar negeri.



Gambar 2. Hasil biji kakao yang sudah dikeringkan

Selanjutnya adalah proses penyangraian dan pemisahan kulit (pengupasan). proses penyangraian ini dilakukan untuk mengurangi kadar air, dan hasil yang diharapkan dari proses penyangraian adalah supaya biji kakao memiliki tekstur yang renyah dengan penyusutan bobot hingga 1,5 kg. (Febri, 2022). Pada langkah ini biji kakao akan diletakkan diatas nampan dan menyebarkannya secara merata, kemudian dimasukkan kedalam oven dan panggang suhu sekitar 150 derajat Celsius selama 15-20 menit.

Proses pengupasan dan pemisahan kulit biji kakao di sekolah Lukmanulhakeem adalah dengan metode manual, supaya murid-murid yang sedang melakukan proses pengolahan biji kakao bisa memahami secara langsung bagaimana proses ini terjadi. Akan tetapi, Dicky (2021) mengemukakan bahwa dengan menggunakan metode mesin lebih efisiensi dari segi kecepatan dan waktu sehingga jika dibandingkan dengan pengupasan dan pemisahan kulit secara manual.



Gambar 3. Proses pengupasan dan penyangraian biji kakao

Langkah berikutnya adalah penggilingan, mesin yang digunakan untuk menggiling biji kakao adalah *Chocolate Grinder* atau *Wet Grinder*. Penggilingan ini bertujuan supaya cokelat yang digiling menjadi halus dan tidak bertekstur atau kasar.



Gambar 4. Proses penggilingan biji kakao

Tahap terakhir dalam pembuatan kakao adalah pengayakan dan pengemasan. Setelah melalui proses penggilingan, kakao bubuk yang sudah hampir jadi diayak terlebih dahulu sebelum dikemas, hal ini bertujuan untuk mengatur ukuran partikel-partikel pada bubuk kakao sehingga memperoleh ukuran yang seragam. Setelah itu barulah bubuk kakao siap dikemas.



Gambar 5. Proses pengayakan dan penyajian bubuk kakao

### 3. Tantangan dan Implikasi

Dalam penelitian pembuatan kakao, peneliti menghadapi beberapa tantangan yang berpotensi mempengaruhi kualitas dan efektivitas pengambilan video sebagai metode pengumpulan data. Perbedaan bahasa menjadi salah satu tantangan dalam penelitian ini, siswa dan juga komunitas lokal di Thailand Selatan tepatnya di sekolah Lukmanulhakeem bisa menggunakan bahasa melayu, etnis melayu di Thailand menempati urutan ketiga

setelah Malaysia dan Indonesia. Meskipun bahasa melayu memiliki struktur dan kosakata yang sederhana, namun masih ada kesulitan dalam memahami makna dan nuansa bahasa tersebut, sehingga memerlukan pemahaman yang lebih mendalam dan teliti, karena bahasa adalah hal yang terpenting untuk alat komunikasi antar manusia. Oleh karena itu, dengan adanya perbedaan bahasa ini cukup menantang penelitian dan tentunya butuh ketelitian dan keseriusan yang mendalam supaya memberikan hasil yang maksimal.

Pencahayaan yang memadai didalam ruangan sangatlah penting untuk menghasilkan video yang berkualitas. Sayangnya, kondisis ruangan kakao yang ada saat ini tidak memenuhi standar pencahayaan yang diinginkan, sehingga berdampak pada kualitas video yang dihasilkan. Pengambilan video dilakukan pada hari-hari sekolah, karena anak-anak libur pada hari sabtu dan minggu. Namun, karena kaegiatan pembuatan kakao ini tidak termasuk kedalam kurikulum, maka izin diperlukan dari wali kelas untuk melibatkan beberapa siswa dalam pengambilan video. Keterbatasan waktu menjadi tantangan bagi peneliti, karena siswa harus mengikuti jadwal sekolah yang padat, termasuk Pelajaran lain, istirahat makan siang, dan melakukan ibadah sholat. Dalam melakukan penelitian tentang pembuatan kakao, peneliti juga memperoleh pengalaman dan ilmu baru yang sangat berharga. Kegiatan ini memungkinkan peneliti untuk melihat secara langsung proses pembuatan kakao, yang sebelumnya belum pernah dilihat secara langsung. Oleh karena itu, kegiatan ini sangat memerlukan partisipasi dari ahli pembuatan kakao. Keterlibatan mereka sangat penting untuk membantu peneliti memahami proses pembuatan kakao yang kompleks, terutama karena peneliti belum memiliki pengalaman sebelumnya dalam hal ini.

Keterlibatan siswa dalam penelitian pembuatan kakao memberikan implikasi yang luas terhadap pengembangan siswa terutama dalam keterampilan vokasional pada bidang industri dan pangan. Siswa juga berkesempatan merasakan suasana belajar di luar kelas, sehingga siswa dapat mengeksplor secara langsung bagaimana cara pembuatan kakao tersebut. Kemampuan bekerja sama dan berkomunikasi antara siswa dan siswa ataupun antara siswa dan guru dalam proses kegiatan pembuatan kakao menjadi meningkat, karena adanya interaksi yang intens antara kedua pihak.

Meskipun terdapat beberapa tantangan yang dihadapi oleh peneliti, namun penelitian ini dapat membantu mengembangkan jaringan kerja sama dengan stakeholder lain, seperti para guru dan anggota staf yang berada di sekolah Lukmanulhakeem. Adanya

interaksi langsung antara peneliti dan para anggota staf kakao, mempermudah kegiatan penelitian dalam pembuatan kakao. Pada penelitian pembuatan kakao sekaligus memberikan pengalaman baru yang sangat berarti bagi peneliti dalam mengembangkan potensi dan juga kerja sama tim. Selain mendapatkan pengalaman baru pada penelitian pembuatan kakao, peneliti juga dapat mengembangkan inovasi dan kreativitas ketika pengambilan video pada kegiatan pembuatan kakao di sekolah Lukmanulhakeem. Usaha produksi kakao di sekolah Lukmanulhakeem telah membuka peluang bagi sekolah untuk meningkatkan reputasinya dikalangan komunitas Thailand Selatan. Dengan demikian, sekolah Lukmanulhakeem dapat menjadi contoh bagi sekolah lain dalam hal pengembangan usaha dan produksi yang berkualitas dan dikenal secara nasional.

### **KESIMPULAN**

Kegiatan penelitian dalam pembuatan kakao memberikan pengalaman baru dan menarik bagi peneliti, bukan hanya mengembangkan vokasional terhadap siswa, penelitian ini juga dapat memberikan banyak pengalaman berharga bagi peneliti. Peneliti juga memperoleh pengetahuan tentang proses produksi kakao di sekolah Lukmanulhakeem, mengembangkan kemampuan berpikir kreatif dalam pengambilan video pada kegiatan pembuatan kakao, serta mengembangkan jaringan kerja sama dengan stakeholder di sekolah Lukmanulhakeem. Adanya bantuan dari stakeholder di sekolah Lukmanulhakeem, seperti para guru, para staf kakao dan juga para murid yang sudah berkontribusi dalam penelitian pembuatan kakao sehingga penelitian ini berjalan sesuai yang diinginkan.

Kegiatan penelitian pembuatan kakao dilakukan di tempat produksi kakao, tentunya tempat tersebut berada diluar kelas. Oleh karena itu, penelitian ini memberikan kesempatan bagi siswa untuk belajar secara praktik dan langsung, sehingga membuat kegiatan ini menjadi lebih menyenangkan. Selain mengembangkan keterampilan vokasional, kegiatan ini juga melatih kemampuan komunikasi dan kreativitas siswa, sehingga menciptakan, pengalaman belajar yang lebih komprehensif dan efektif.

Meskipun menghadapi beberapa tantangan yang didapat ketika pengambilan video dalam pembuatan kakao seperti, tantangan dalam berkomunikasi karena perbedaan bahasa, pengambilan video yang kurang maksimal karena pencahayaan dan juga waktu yang kurang efisien karena pengambilan video bukan dihari libur sekolah. Namun hal-

hal tersebut bukan menjadi penghalang besar dalam kegiatan penelitian pembuatan kakao, semua bisa terselesaikan sesuai rencana yang sudah dipersiapkan.

Penelitian pembuatan kakao yang dilakukan oleh siswa di sekolah Lukmanulhakeem memiliki potensi untuk di terapkan dalam pengembangan keterampilan vokasional terutama di bidang industri dan pangan. Siswa bukan hanya mendapatkan suasana belajar diluar kelas saja, akan tetapi kegiatan ini juga menghasilkan dampak positif yang didapat oleh siswa. Produksi kakao di sekolah Lukmanulhakeem sendiri menjadi peluang bagi sekolah untuk meningkatkan reputasinya di kalangan komunitas Thailand Selatan, dan diharapkan sekolah Lukmanulhakeem semakin maju dan menjadi yang terbaik, tidak hanya dalam Pendidikan, tetapi juga dalam hal produksi kakao yang berkualitas dan dikenal secara nasional.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Afrizal, D. N, (2021). Proses Pengupasan dan Pemisahan Kulit Ari Biji Kakao Sangrai Menggunakan Mesin Desheller di PTPN XII Kendeng Lembu.
- Doktor Ilmu Pertanian (2023). *Cara Fermentasi Biji Kakao*. Diakses pada 2 Maret 2025, dari <https://doktor.pertanian.uma.ac.id/2023/09/cara-fermentasi-biji-kakao/>
- Hapsari, O. A. (2023) *Kakao Indonesia : Produksi, Tantangan dan Peluang*. Diakses pada 1 Maret 2025, dari <https://bisip.bsip.pertanian.go.id/berita/kakao-indonesia-produksi-tantangan-dan-peluang>
- Herdiansyah, D. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (Chocolate Bar) di PT. XYZ di Kota Kendari – Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agritech*, 24 (1): 29-33.
- How to Dry Cocoa Beans The Right Way*. Diakses pada 3 Maret 2025, dari <https://news.grainpro.com/test/how-to-dry-cocoa-beans-the-right-way>
- How to Make Cocoa Powder [Power Point Slides] Presentasi Oleh TITA Innovative Agricultural Community Enterprise Lukmanulhakeem*, 2024.
- Khasanah, I. (2023). Implementasi Pembelajaran Berdiferensiasi Dalam Upaya Meningkatkan Motivasi Belajar Kelas IX di SMPN 33 Palembang. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 5(1): 5324-5327.
- Mengapa Iklan dalam Bahasa Inggris Efektif untuk Pasar Internasional?.* (2024). Diakses pada 2 Maret 2025, dari <https://rumahproduksiindonesia.com/mengapa-iklan-dalam-bahasa-inggris-efektif-pasar-internasional/>

- Mukarlina, R. Linda dan Siska. (2021) Pertumbuhan Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Dengan Variasi Konsentrasi Air Kelapa dan Lama Waktu Perendaman. 21(2) : 73-80
- Prasetyanto, F. B, (2022). Proses Penyangraian Biji Kakao (*Theobroma cacao L*) Pabrik Pagergunung Glen More. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 4(1) : 27-30
- Putri, N. A. S, (2021). Proses Produksi Bubuk Kakao (*Cocoa Powder*) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Struik, S. (2021). *The Thai Cacao Struggle*. Diakses pada 1 Maret 2025, dari <https://bartalks.net/the-thai-cacao-struggle/>
- Suryantika, I, Aliyyah, RR. (2023). Implementasi Kurikulum Merdeka : Strategi Pembelajaran di Luar Kelas pada Sekolah Dasar. *Karimah Tauhid*, 2 (6) : 3103-3134. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v2i6.11111>
- Wikipedia (2024). *Melayu Thailand*. Diakses pada 3 Maret 2025, dari [https://id.wikipedia.org/wiki/Melayu\\_Thailand](https://id.wikipedia.org/wiki/Melayu_Thailand)