

**INDONESIA JOURNAL OF SOCIAL RESPONSIBILITY
JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)
UNIVERSITAS BAKRIE**

PELATIHAN PRODUKSI DODOL BERBASIS NANGKA DI DESA TRITIS YOGYAKARTA

Nurul Asiah^{1*}, Laras Cempaka^{2*}

1*2*Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komunikasi, Universitas Bakrie, Jakarta, 12960, Indonesia

ABSTRAK

Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman merupakan salah satu desa di kota Yogyakarta yang memiliki tingkat perekonomian menengah kebawah dengan potensi hasil kebun berupa buah nangka yang cukup melimpah, namun dengan harga jual yang sangat murah. Dodol nangka merupakan salah satu produk pangan olahan yang bisa dikembangkan untuk meningkatkan nilai ekonomis buah nangka. Pada program pengabdian masyarakat kali ini, masyarakat diberi pelatihan pengembangan produk dodol nangka yang diberi inovasi dengan penambahan kacang sebagai isian dan dengan membuat desain kemasan yang berbeda dengan produk dodol yang umum beredar dipasaran. Adanya pelatihan olahan pangan berbasis nangka dan inovasi pengembangan produknya, diharapkan mampu memberdayakan potensi sumberdaya dan masyarakat Desa Tritis. Lebih jauh, produk ini diharapkan mampu menjadi salah satu produk pangan oleh oleh khas Yogyakarta, sehingga berdampak pada peningkatan perekonomian warga.

Kata Kunci: *dodol, nangka, olahan, pangan, pemberdayaan*

COUNTRY BASED DODOL PRODUCTION TRAINING IN TRITIS VILLAGE, YOGYAKARTA

Nurul Asiah^{1*}, Laras Cempaka^{2*}

1*2*Department Food Science and Technology, Faculty of Engineering and Computer Science, Bakrie University, Jakarta, 12960, Indonesia

ABSTRACT

Tritis Village, Purwobinangun, Pakem, Sleman is one of the villages in the city of Yogyakarta which has a middle to lower economic level with the potential for garden produce in the form of abundant jackfruit, but with very cheap selling prices. Jackfruit Dodol is one of the processed food products that can be developed to increase the economic value of jackfruit. In this community service program, the community was given training in the development of jackfruit dodol products that were given innovations by adding beans as fillings and by making packaging designs that were different from the common dodol products on the market. The existence of jackfruit-based food processing training and product development innovation, is expected to be

able to empower the potential of the resource and the community of Tritis Village. Furthermore, this product is expected to be able to become one of the typical food products by Yogyakarta, so that it has an impact on improving the economy of the people.

Keywords: *dodol, jackfruit, processed, food, empowerment*

LATAR BELAKANG MASALAH

1.1. Latar Belakang

Mengingat bahwa Indonesia kaya akan diversitas sumber pangan maka diversifikasi pangan merupakan konsekuensi logis dari upaya pencapaian ketahanan pangan mandiri dan berdaulat. Dari sisi ketersediaan; diversifikasi pangan mengurangi risiko suatu negara terjebak dan tergantung pada hanya satu jenis bahan pangan saja. Dari sisi konsumsi; kebutuhan gizi setiap individu pada dasarnya tidak mungkin terpenuhi dengan baik jika menu pangannya tidak beragam. Jadi dari sisi kebutuhan gizi; diversifikasi pangan berpotensi untuk memperbaiki status gizi masyarakat dengan lebih baik (Hariyadi, 2014).

Selain itu, umumnya produk-produk pangan bersifat mudah rusak (*perishable*). Dalam hal ini, industri pangan mempunyai peran penting karena dengan teknologi yang tepat; maka produk yang mudah rusak tersebut bisa diolah menjadi aneka produk olahan yang aman, awet, layak dikonsumsi manusia, sehingga mengurangi terjadinya kehilangan (*losses*) yang mubazir. Tidak hanya itu, pengolahan pangan juga mempermudah penanganan dan distribusi (sehingga lebih murah), memberikan variasi jenis olahan pangan (makanan/minuman), meningkatkan dan/atau mempertahankan mutu dangizi pangan, serta secara keluruhan mampu meningkatkan nilai ekonomis produk pertanian. Jadi dalam hal ini, industri pangan mempunyai potensi peran yang strategis dalam pencapaian ketahanan pangan yang mandiri dan berdaulat (Hariyadi, 2014).

Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman merupakan salah satu desa di kota Yogyakarta yang memiliki tingkat perekonomian menengah kebawah dengan potensi hasil kebun berupa buah nangka yang cukup melimpah. Dimana harga jual buah ini menjadi sangat murah dan kurang ekonomis jika dijual saat banyak panen. Disisi lain, buah nangka juga buah yang tidak tahan lama atau mudah rusak jika tidak diolah. Salah satu pangan olahan yang terbuat dari nangka adalah dodol. Dodol merupakan suatu olahan pangan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan, gula pasir, dan santan kelapa, yang dididihkan hingga menjadi kental, berminyak, dan tidak lengket. Apabila didinginkan pasta akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris. Jenis dodol sangat beragam tergantung keragaman campuran tambahan dan juga cara pembuatannya (Kelmaskosu dkk, 2015).

Yogyakarta sebagai salah satu kota pariwisata terkenal di Indonesia akan menjadi peluang pasar yang cukup besar apabila produk dodol berbasis nangka bisa dikembangkan di disa Tritis. Pengembangan produk baru hendaknya menjadi pusat perhatian bagi para pengusaha. Selain itu,

pengembangan produk baru sangat erat kaitannya dengan keberhasilan peningkatan penjualan. Pengembangan produk disesuaikan dengan keinginan konsumen dan harus memiliki keunggulan dibanding produk sejenis yang sudah ada dipasaran (Alkurni dan Zuliarni, 2014). Pada program pengabdian kali ini, dodol nangka akan diinovasi dengan penambahan isian kacang dan teknik pengemasan yang berbeda dari dodol pada umumnya agar memberi kekhasan produk. Destinasi pariwisata yang memiliki kuliner khas dapat memotivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan. Faktor pendukung peran kuliner dalam meningkatkan citra adalah cita rasa dari makanan, penggunaan bahan baku yang masih segar, pemandangan alam yang indah, dan perizinan untuk membuka usaha (Akbar dan Pangestu, 2017). Dilatar belakangi kondisi tersebut, Universitas Bakrie mempunyai kepedulian untuk memberikan Pelatihan Produksi Dodol Berbasis Nangka Kepada Ibu-Ibu Di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Pelatihan ini diharapkan mampu membekali masyarakat Desa Tritis untuk mampu membuat pangan olahan sehat berbasis nangka dan mampu meningkatkan tingkat perekonomian warga.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang terjadi adalah masih terbatasnya pengetahuan dan kemampuan masyarakat kelurahan Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta untuk melakukan pengolahan produk pangan berbasis nangka.

METODE KEGIATAN PKM

Kegiatan PKM direncanakan dengan beberapa agenda:

1. Koordinasi topik dan wilayah kegiatan, survei lokasi, rapat koordinasi, dan penyiapan materi. Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui kondisi lingkungan di lokasi sebenarnya dan fasilitas serta penunjang lainnya yang sudah tersedia.

2. Penyiapan modul/materi pelatihan. Modul/materi pelatihan berupa teori tentang karakteristik buah nangka, pengetahuan pangan olahan, metode pembuatan dodol, inovasi produk dodol dan teknik pengemasannya.

3. Pelaksanaan Pelatihan. Kegiatan pelatihan dilakukan dalam 1 hari selama 3 jam dengan 2 sesi. Dimana sesi pertama adalah pemberian teori dan sesi kedua dilanjutkan dengan praktek pembuatan dodol nangka dan teknik pengemasannya.

FOTO BAHAN PRODUKSI



Gambar 1. Buah Nangka (Ref: Iptek Hortikultura)



Gambar 2. Dodol

PEMBAHASAN

Desa Tritis merupakan desa yang terletak didataran paling tinggi di daerah Sleman, lebih tepatnya berada dibukit Turgo atau Kaki Bukit Gunung Merapi. Peta lokasi Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Tritis berasal dari menambang pasir, beternak sapi dan kambing etawa, serta berkebun. Adapun hasil produk olahan dari peternakan kambing etawa adalah susu bubuk, sedangkan untuk hasil kebun salah satunya adalah buah nangka. Persentase lahan yang rada di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta adalah 80%, sedangkan 20% lahan tersebut sudah didirikan bangunan, berdasarkan hal tersebut lahan di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta masih terbilang luas, dan jarak antar rumah masih sangat jauh. Namun, wilayah Desa Tritis tidak ada sawah karena daerahnya terletak pada lereng merapi yang tanahnya banyak terdapat batuan cadas sehingga anahnya hanya bisa ditanami pohon-pohon seperti pohon the, jati, mahoni, bambu dan lain-lain. Hasil perkebunan yang sangat melimpah di desa Tritis adalah buah nangka, pada saat panen buah angka harganya sangat murah sekali, per buah hanya dihargai Rp 2.000,-. Perkebunan di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Secara keseluruhan peserta merupakan ibu – ibu Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Peserta dalam rentang usia 20 sampai 70 tahun, jumlah secara keseluruhan adalah 30 orang. Semua peserta tersebut mengikuti kegiatan secara penuh sesuai dengan jadwal dan dengan antusias.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan Pelatihan Produksi Dodol Berbasis Nangka di Desa ibu – ibu Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Semua peserta tersebut mengikuti kegiatan secara penuh sesuai dengan jadwal dan dengan antusias. Secara umum kegiatan ini telah berhasil dilakukan dengan baik yang diikuti lebih dari 30 peserta. Pasca pelatihan, diharapkan warga memiliki ketrampilan pengolahan pangan berbasis nangka dan terdorong untuk memulai usaha kecil dibidang olahan tepung komposit.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Bakrie, yang telah mendanai dan memfasilitasi untuk kegiatan PkM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Frombun, Charles J. 1996. *Corporate Reputation, Its Measurement and Management*. Tesis. Reputation Institute.
- International Council on Monuments and Sites (ICOMOS). 1999. *International Cultural Tourism Charter*. Mexico: ICOMOS.
- Noor, Ani. 2009. *Management Event*. Bandung: Alfabet.
- Sutisna. 2011. *Perilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Yoeti, Oka A. 2008. *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: Pradaya Pratama.