

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN DALAM RANGKA MENGOLAH BIJI NANGKA MENJADI DODOL PADA MASYARAKAT KELURAHAN DWIKORA KECAMATAN MEDAN HELVETIA

Ernita Siagian¹, Eva Margareth Sarah^{2*}

^{1,2}Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, Universitas Sari Mutiara Indonesia,
Indonesia

Email : ernita14@gmail.com

Abstrak

Kelurahan Dwikora Kecamatan Medan Helvetia memiliki 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 ini, masyarakat diberi pelatihan pengembangan produk dodol nangka dengan penambahan kacang dan pelatihan mengenai desain kemasan. Adanya pelatihan olahan pangan berbasis nangka dan inovasi pengembangan produk mampu memberdayakan potensi sumberdaya masyarakat Kelurahan Dwikora Kecamatan Medan Helvetia. Peserta kegiatan mendapatkan pengetahuan baru dalam melakukan inovasi terhadap produk olahan nangka, sehingga dapat meningkatkan kreatifitas masyarakat dalam membuat produk pangan olahan dari buah nangka ini. Kemampuan masyarakat ini tentunya akan berdampak terhadap peningkatan perekonomian warga.

Kata kunci: **dodol, inovasi, nangka, olahan, pangan**

Abstract

Dwikora Sub-District, Medan Helvetia Sub-District, has the potential for garden produce in the form of jackfruit which is quite abundant, but with a very cheap selling price. Jackfruit dodol is a processed food product that can be developed to increase the economic value of jackfruit. In this community service program, the community is given training on developing jackfruit dodol products with the addition of nuts and training on packaging design. The existence of jackfruit-based food processing training and product development innovations is able to empower the potential of community resources in the Dwikora Village, Medan Helvetia District. Activity participants gain new knowledge in innovating processed jackfruit products, so that they can increase people's creativity in making processed food products from jackfruit. The ability of this community will certainly have an impact on improving the people's economy

Keywords: dodol, innovation, jackfruit, processed, food

PENDAHULUAN

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). Desa Kelurahan Dwi Kora merupakan salah satu desa di kota Medan yang memiliki tingkat perekonomian menengah dengan potensi hasil kebun berupa buah nangka yang lumayan. Dimana harga jual buah ini menjadi sangat murah dan kurang ekonomis jika dijual Ketika saat 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).

ANALISIS SITUASIONAL

Pada program pengabdian ini, dodol nangka akan diolah menjadi dodol tambahan isian kacang dan pengembangan 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 belakang kondisi tersebut, peserta mempunyai kepedulian kepedulian untuk memberikan Pelatihan Produksi Dodol Berbasis Nangka Kepada Ibu-Ibu Di Kelurahan Dwi Kora. Setelah pelatihan ini, peserta akan mampu membuat pangan olahan sehat berbasis nangka secara mandiri sehingga tingkat perekonomian meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Adapun cara pembuatan dodol nangka adalah sebagai berikut: Nangka diblender dengan sedikit air, kemudian ditambahkan gula merah yang sudah direbus dengan sedikit air lalu disaring dan direbus dalam wajan. Santan diberi tambahan nangka dan gula pasir, kemudian tepung ketan yang sudah diencerkan (pastikan tepung tidak menggumpal pada saat diencerkan) dimasukkan ke dalam adonan, ditambahkan bubuk vanili dan garam setengah sendok teh. Adonan diaduk terus dengan api kecil hingga adonan kalis (jika di pegang tidak lengket). Adonan siap ditambah wijen dan kacang untuk dicetak sesuai selera. Praktek pembuatan dodol nangka dilakukan dengan membagi peserta kedalam 2 kelompok besar. Tiap kelompok saling membagi tugas, meliputi: memblender nangka, mengiris kacang, pencampuran bahan, pengadukan hingga matang, pengisian dengan kacang. Dengan demikian, masyarakat dapat mengetahui secara langsung dengan cara mempraktekan pembuatan dodol nangka tersebut. Pengemasan dodol Nangka dilakukan dengan 2 jenis pengemasan, yaitu pengemasan primer yaitu dari plastik dan pengemasan sekunder dari kertas.

HASIL KEGIATAN

Hasil pelaksanaan kegiatan meliputi pemberian modul/materi cara membuat olahan nangka menjadi dodol;praktek pembuatan dodol nangka; praktekpengemasan dodol nangka.

PEMBAHASAN

Praktek pembuatan dodol nangka dilakukan dengan membagi peserta kedalam 2 kelompok besar. Tiap kelompok saling membagi tugas, meliputi: memblender nangka, mengiris kacang, pencampuran bahan, pengadukan hingga matang, pengisian dengan kacang. Dengan demikian masyarakat dapat mengetahui secara langsung dengan cara mempraktekan pembuatan dodol nangka tersebut. Semua peserta mengikuti kegiatan secara penuh sesuai dengan jadwal dan dengan antusias. Peserta semakin terampil dalam mengolah nangka menjadi dodol nangka dengan isian kacang, ada pula yang mengusulkan untuk menambahkan jenis kacang lain seperti kacang almond, kacang mete serta jenis kacang lainnya.



SIMPULAN

Kegiatan pelatihan produksi dodol dari buah nangka telah dilaksanakan. 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. Pelatihan terdiri dari penyiapan bahan baku, formulasi, pengolahan nangka menjadi dodol nangka, pengemasan dan labelling. Pasca pelatihan, diharapkan warga memiliki ketrampilan pengolahan pangan berbasis nangka dan terdorong untuk memulai usaha kecil dibidang olahan tepung komposit.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada pihak-pihak yang membantu kegiatan pengabdian kegiatan masyarakat ini dari mulai pengajuan proposal, persiapan, pelaksanaan kegiatan sampai setelah pelaksanaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggriana A, Mahardi, Ristiadi. 2017. Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk) Siap Saji Yang Dipasarkan Di Kota Palu. *e-J. Agrotekbis*, 5(3): 278-283.
- Ansar, Nazzaruddin. 2018. Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Dodol Nangka di Desa Suranadi Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2): 135-141.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *SNI Syarat Mutu Dodol*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. *SNI Syarat Mutu Dodol Nangka, Dodol Nanas, Dodol Sirsak*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Basito. 2009. Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Pembuatan Dodol Yang Disubstitusi Dengan Wortel (*Daucus carota*, Linn). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2): 104-111.