

PRAKTEK DAN PENDAMPINGAN PROSES PENGOLAHAN DODOL NANGKA YANG KREATIF

Ni Luh Putu Candra Dewi¹, Ni Luh Putu Sariani^{1*}, Ketut Tanti Kustina², Desak Made Sukarnasih², Putu Putri Prawitasari²

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional

²Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional
Jl. Bedugul No. 39, Sidakarya, Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali, 80224

e-mail: *putusariani@undiknas.ac.id

ABSTRAK

Dalam pelaksanaan KKN yang dilakukan di Desa Besan, Kabupaten Klungkung, tim pengabdian melaksanakan program kerja Praktek dan Pendampingan Proses Pengolahan Dodol Nangka Kreatif. Program ini bertujuan untuk membantu para pengerajin dodol memproduksi lebih banyak dan meningkatkan kualitas produk dengan membantu mereka mengoperasikan oven yang sudah mereka punya dengan menggunakan gas sebagai alternatif sumber energi dalam proses produksi. Langkah pelaksanaan pertama yaitu observasi mengenai cara pembuatan dodol nangka di Desa Besan pada tanggal 10 Januari 2023. Kedua relisasi program kerja. Kendala yang tim pengabdian temui saat realisasi program kerja pembuatan dodol nangka yaitu proses pengeringannya yang hanya mengandalkan tenaga matahari yang dimana saat cuaca hujan atau mendung proses pengeringan akan memakan waktu yang lebih lama sehingga proses produksi menjadi tidak efisien. Hasil Program ini adalah para pengerajin dodol mampu memproduksi lebih banyak dan kualitas produk meningkat.

Kata kunci: Dodol Nangka, Kreatif, Oven Gas.

Pendahuluan

Indonesia menjadi salah satu negara yang dikenal akan melimpahnya sumber pangannya yang kemudian di kreasikan dan diolah menjadi berbagai jenis olahan yang bergizi dan bernilai jual. Melihat sudut pandang konsumsi, kebutuhan gizi tiap individu sebagian besar sulit terpenuhi dengan baik apabila tidak tersedianya menu pangan yang beragam. Sehingga, dapat diketahui bahwa diversifikasi pangan ini sangatlah diperlukan guna memenuhi status gizi masyarakat menjadi lebih baik (Hariyadi, 2014)

Nangka merupakan tanaman yang berasal dari India. Tanaman ini pun banyak ditemui di negara tropis, salah satunya Indonesia (Andyarini & Hidayati, 2017). Nangka ini sendiri merupakan tanaman musiman yang memiliki cita rasa manis segar dan tekstur kenyal. Buah nangka sendiri memiliki karakteristik seperti cepat busuk jika tidak segera di konsumsi atau diolah. Ada berbagai jenis olahan yang dapat dikreasikan dari daging buah ini sendiri salah satunya diolah menjadi dodol nangka.

Dodol merupakan salah satu makanan ataupun jajanan khas tradisional serta cukup populer dikalangan masyarakat Indonesia, dimana tiap daerah mempunyai namanya tersendiri (Setiavani et al., 2018). Dodol ini

sendiri bisa dibedakan menjadi 2 jenis yakni dodol yang diolah dari beras ketan dan hasil olahan buah-buahan, yang paling sering ditemui, contohnya dodol durian, nanas, pisang, strawberry, hingga buah nangka. Nangka yang diolah menjadi dodol dapat disimpan hingga 113 hari (Nisak et al., 2014). Tentunya, untuk meningkatkan citra makanan, perlu diperhatikan beberapa faktor yakni cita rasa, pemanfaatan bahan baku segar, keindahan pemandangan alam, maupun izin dalam pembukaan usaha (Akbar, 2017). Mengingat pula, olahan dodol nangka ini banyak digemari oleh masyarakat, terutama wisatawan domestik, dan sering kali dijadikan oleh-oleh, secara khusus di Pulau Bali.

Desa Besan merupakan salah satu desa tempat dimana tim pengabdian melaksanakan program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Desa Besan yang sudah dikenal sebagai salah satu pengrajin dodol buah yang ada di provinsi Bali melatar belakangi penulisan laporan ini dibuat. Desa Besan ini sendiri merupakan salah satu dari 12 Desa yang ada di Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung yang merupakan desa terakhir di perbatasan antara Kabupaten Klungkung dan Kabupaten Karangasem.

Pembuatan dodol di Desa Besan masih secara manual yaitu memanfaatkan tenaga

matahari dalam proses pengeringannya sehingga saat mendung atau tidak ada matahari akan menghambat proses dari pembuatan dodol ini sendiri. Tujuan dari Praktek dan Pendampingan Pembuatan dodol nangka kreatif ini sendiri adalah untuk membatu pelaku UMKM pembuat dodol di Desa Besan ini lebih mengefisiensikan waktunya dengan memanfaatkan teknologi yang sudah mereka punya yaitu oven tradisional dan membantu pengoperaasiannya menggunakan bahan bakar gas. Prioritas masalah yang akan dipecahkan solusinya melalui metode praktek dan pendampingan proses pengolahan dodol nangka yang kreatif.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini melibatkan pelaku UMKM dodol nangka yang ada di Desa Besan sebagai peserta, yang dimana kegiatan ini sendiri di laksanakan pada 23 Januari 2023 dengan menggunakan metode praktek dan pendampingan.

a. Observasi

Melakukan observasi mengenai cara pembuatan dodol nangka di Desa Besan pada tanggal 10 Januari 2023. Adapun kendala yang tim pengabdian temukan yaitu pelaku UMKM dodol kurang dalam memanfaatkan teknologi guna memaksimalkan proses produksi dodol nangka.

b. Realisasi Program Kerja

Persiapan awal terdiri dari menyiapkan bahan-bahan dan peralatan proses pengolahan dodol nangka. Serta membantu pengrajin untuk mengoperasikan oven tradisional yang sudah mereka punya menggunakan gas sebagai bahan bakar.

Pembahasan

Tim pengabdian membantu pelaku UMKM pembuat dodol nangka dalam mengefisiensikan waktu dan memperbaiki produksi dodol nangka dengan memanfaatkan teknologi dan oven yang mereka punya agar dapat difungsikan menggunakan bahan bakar gas dengan metode praktek dan pendampingan kreatif.

Gambar 1 dibawah merupakan foto pengrajin dodol nangka sebelum bisa mengoperasikan mesin oven yang mereka punya untuk mengeringkan adonan. Tentu dengan metode memanfaatkan sinar matahari para

pengrajin dodol sangat bergantung pada kondisi cuaca yang tidak bisa diperkirakan.



Gambar 1

Gambar 2 dibawah merupakan hasil setelah tim pengabdian membantu untuk mengoperasikan oven tradisional yang mereka punya dengan bantuan gas.



Gambar 2.

Dengan demikian hasil program kerja KKN ini, yaitu para pengrajin dodol tidak lagi bergantung pada kondisi cuaca dan dapat meningkatkan jumlah produksi dodol.

Kesimpulan

Setelah dilakukannya kegiatan praktek dan pendampingan proses pengolahan dodol nangka kreatif jumlah produksi dodol yang dihasilkan meningkat karena dibantu dengan adanya oven tradisional berbahan gas ini. Melalui program ini, diharapkan Desa Besan dapat memperkenalkan produk dodol nangka kepada masyarakat luas dan meningkatkan ekonomi masyarakat melalui

usaha pembuatan dodol nangka.

Daftar Pustaka

Akbar, A. T. (2017). Peran Kuliner dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya.

Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). Analisis Proksimat pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*). *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 1(1), 32–37.

Hariyadi, P. (2014). Pengembangan Industri Pangan sebagai Strategi Diversifikasi dan Peningkatan Daya Saing Produk Pangan.

Seminar Nasional Sains Dan Teknologii 2014 : Peranan Sains Dan Teknologi Yang Berwawasan Lingkungan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Umat Manusia, September, 8–17.

Nisak, S. M., Gunadnya, I. B. P., & Wijaya, I. M. A. S. (2014). Penentuan Umur Simpan Dodol Nangka Dengan Metode ESS (Extended Storage Studies) Siti. *Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 2(2), 1–13.

Setiavani, G., Ahza, A. B., & Suyatma, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Pangan*, 27(3), 225–234.