



PENGOLAHAN TEPUNG BERAS KETAN MENJADI DODOL MENAMBAHAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI MASA PANDEMI COVID-19 DI DESA TOKKE KECEMATAN MALANGKE LUWU UTARA

Indra Kusdianto¹, Haedar²

^{1,2}Universitas Muhammadiyah Palopo

INFO NASKAH

Diserahkan

12 April 2022

Diterima

18 April 2022

Diterima dan Disetujui

30 Juni 2022

Kata Kunci:

Dodol, Pendapatan Masyarakat, covid-19

Keywords:

Dodol, Community Income, covid-19

ABSTRAK

Tujuan dari pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melaksanakan tridharma perguruan tinggi. Salah satunya adalah melaksanakan pengabdian masyarakat yaitu dengan memperkenalkan dodol tepung beras ketan putih khas Desa Tokke yang menggunakan daun nipah kepada masyarakat dan juga upaya untuk meningkatkan perekonomian di masa pandemi covid-19. Dodol merupakan produk olahan makanan yang terbuat dari tepung beras ketan, gula, kelapa, dan santan kelapa. Dodol merupakan makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar seperti santan, tepung beras ketan dan gula. Dodol adalah salah satu jenis olahan hasil pertanian yang bersifat semi basah, berwarna putih hingga coklat yang terbuat dari campuran tepung ketan, gula, dan santan Kemudian metode pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan melakukan pelatihan dan pendampingan dengan melibatkan masyarakat dan mahasiswa KKN-T Universitas Muhammadiyah Palopo selama 3 minggu di Desa Tokke Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. Kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan bisa memberikan kontribusi bagi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian di masa pandemic covid 19, khususnya di Desa Tokke dan Kabupaten Luwu Utara secara umum.

Abstract. The purpose of this communicaty service activity is to carry out the tridharma of higher education. One of them is carrying out communicaty service, namely by introducing white glutinous rice flour lunkhead typical of Tokke Village using nipah leaves to the community and also efforts to improve the economy during the covid-19 pandemic. Dodol is a processed food product made from glutinous rice, flour, sugar, coconut, and coconut milk. Dodol is a snack made from basic ingredients such as coconut milk, glutinous rice flour and sugar. Dodol is a semi-wet, white to brown processed agricultural product made from a mixture of glutinous rice flour, sugar, and coconut milk. Then the method of implementing this activity is to conduct training and mentoring by involving the community and KKN-T students, Muhammadiyah University of Palopo for weeks in Tokke Village, Malangke District, North Luwu Regency. This community service activity is expected to be able to contribute to the community in improving the economy during the Covid-19 pandemic, especially in Tokke Village and North Luwu Regency in general.

1. PENDAHULUAN

Dodol merupakan produk olahan makanan yang terbuat dari bahan seperti tepung beras ketan, gula, kelapa, dan santan kelapa. Dodol merupakan makanan ringan yang terbuat dari bahan dasar seperti santan, tepung beras ketan dan gula (Gregorius, Nurul, Amran, 2020). Dodol adalah salah satu jenis olahan hasil pertanian yang bersifat semi basah, berwarna putih hingga coklat yang terbuat dari campuran tepung ketan, gula, dan santan (Yulianti, 2019).

Dodol merupakan pangan manis khas Indonesia yang bahan utamanya terbuat dari kelapa, tepung ketan, gula pasir, gula merah, dan garam, dan dapat pula diberikan bahan tambahan untuk menciptakan cita rasa dodol. Dodol adalah makanan khas Indonesia yang umumnya terbuat dari bahan seperti tepung beras ketan dan gula (Yulianti, 2019).

Tepung beras ketan merupakan salah satu bahan pendukung dalam pembuatan dodol. Ada beberapa perbedaan antara beras ketan dan beras biasa dalam penampilannya. Beras biasa memiliki tekstur keras dan transparan, sedangkan beras ketan memiliki tekstur lebih rapuh, warnanya putih dan butirannya besar (Nuroso, 2013).

Nipah (*Nypa fruticans Wurmb*) termasuk tanaman dari suku *Palmae*, yang tumbuh di sepanjang sungai dan dapat terpengaruh pasang surut air laut. Tumbuhan ini juga di kelompokkan ke dalam tanaman hutan mangrove (Sari, 2013). Daun nipah dapat dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan tradisional seperti dodol, yang membuat menarik perhatian konsumen untuk membelinya karena bentuknya yang unik.

Tujuan pengabdian masyarakat ini untuk memperkenalkan dodol tepung beras ketan putih khas desa tokke yang menggunakan daun nipah kepada masyarakat luas dan juga upaya untuk meningkatkan perekonomian di masa pandemic covid-19 ini.

2. METODE

a. Persiapan

Adapun persiapan kegiatan pelatihan pegolaan dodol beras ketan di Desa Tokke Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara, adalah :

- 1) Tempat pealtihan atau ruangan untuk praktek pembuatan dodol beras ketan sudah tersedia.
- 2) Seluruh peserta pelatihan dalam hal ini ibu-ibu atau masyarakat setempat sudah siap.
- 3) Bahan-bahan dan peralatan praktek yang dibutuhkan sudah tersedia
- 4) Pemateri dari dinas terkait atau pihak-pihak lain yang sudah dihubungi sudah siap.

b. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Tokke Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. Dengan melibatkan masyarakat desa setempat dan mahasiswa KKN-T Universitas Muhammadiyah Palopo. Adapun kegiatan pelaksanaannya ini dilakukan dengan metode pelatihan dan pendampingan sekitar 2 sampai 3 minggu. Adapun proses pembuatan dodol beras ketan tersebut adalah sebagai berikut :

- 1) Tahap pertama adalah persiapan, menyiapkan segala alat dan bahan yang digunakan untuk mengolah tepung beras ketan menjadi olahan dodol. Tahap kedua adalah edukasi tentang bagaimana cara mengolah tepung beras ketan menjadi olahan dodol. Bahan yang digunakan adalah tepung beras ketan putih, tepung beras biasa, gula merah, kelapa, garam, daun nipah. Alat yang digunakan adalah parut kelapa, pisau, gunting, baskom, gayung, panci, wajan, spatula, sendok, kompor gas, kain, dan heker. Pada akhir pembuatan dilakukan evaluasi dan monitoring dengan cara wawancara kepada masyarakat yang telah ikut serta mengenai hasil pembuatan tepung beras ketan menjadi olahan dodol yang menggunakan daun nipah.
- 2) Kemudian cuci beras ketan dan beras biasa, dan rendaman pertama memerlukan waktu satu malam.
- 3) Kemudian di angkat dan ditiriskan kemudian dicuci ulang dan direndam lagi selama 2 jam
- 4) Selanjutnya beras dan kelapa siap di pabrik.
- 5) Kemudian setelah di pabrik ,kelapa di peras hingga menjadi santan, lalu santan di campur dengan gula merah dan di masak hingga kental.



Gambar 1. Campuran gula merah dan santan (Sumber : ina)

- 6) Siapkan wajan kemudian nyalakan kompor dan campurkan kelapa muda, garam, gula merah yang di masak tadi , kemudian di aduk selama 2 jam hingga tercampur rata , setelah tercampur rata masukkan tepung beras dan aduk Kembali hingga merata dan kering . setelah itu matikan kompor dan campurkan minyak goreng secukupnya.



Gambar 2. Proses pembuatan dodol (Sumber: Ayu widya)

- 7) Terahir proses pengemasan dodol



Gambar 3. Dodol yang telah dibungkus dengan daun nipah (Sumber: Ina)

c. Rencana Keberlanjutan Kegiatan

Dalam pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pendampingan dengan membantu memasarkan produk dodol beras ketan tersebut kepada konsumen atau calon pembeli ke daerah-daerah lain dengan membawa gambar atau foto atau sampel prلودuk dodol beras ketan

yang sudah di kemas rapi lalu di pasarkan ke konsumen. Dodol yang berasal dari tepung beras ketan ini sangat nikmat jika di santap atau dikonsumsi dengan perpaduan teh hangat/dingin atau kopi atau minuman lainnya. Dodol memiliki rasa yang unik dan enak karena terbungkus dengan daun nipah dan ukurannya membuat orang-orang penasaran dan tertarik untuk mencobanya. Walaupun memiliki tekstur yang keras namun campuran dari santan dan gula merah membuat rasanya menjadi gurih. Dodol ini bisa bertahan hingga 1 minggu lamanya, namun akan tahan cukup lama jika di masukkan ke dalam kulkas. Dodol adalah produk olahan yang berbahan tepung beras ketan ini untuk pengembangan selanjutnya tetap dilakukan monitoring oleh tim pendamping, sehingga kegiatan pengolaan dodol di Desa Tokke Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara ini diharapkan tetap berjalan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejak meluasnya virus Covid-19 yang berdampak di seluruh aspek kehidupan. Bisa dilihat dari lambatnya laju perekonomian, kondisi pasar lesu, daya produksi dan pendapatan yang menurun akibat dari melemahnya daya beli masyarakat. Adapun hasil luar dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

- a. Pembentukan kelompok-kelompok masyarakat melalui pengolaan dodol berbahan tepung beras ketan, sehingga bisa membangkitkan perekonomian masyarakat akibat dampak virus covid-19.
- b. Terlaksananya kegiatan pelatihan dan praktek pembuatan dodol beras ketan, agar masyarakat atau ibu-ibu memiliki keterampilan, sehingga kegiatan ini bisa dijadikan usaha rumahan, sehingga menambah pendapatan tambahan.
- c. Kegiatan pengabdian masyarakat ini terjalinya sinergitas antara pemerintah desa, masyarakat dengan akademisi dalam hal ini dosen dan mahasiswa, sehingga terjalin komunikasi dengan baik dalam rangka untuk pengembangan ke ilmuwan kedepannya.
- d. Luaran dari kegiatan pengabdian ini adalah berupa produk rumahan dan jurnal pengabdian masyarakat.

Sehingga dengan demikian, dimasa pandemic covid-19 ini pemerintah menghimbau kepada seluruh lapisan masyarakat agar bekerja di rumah saja, larangan berkumpul dan menjaga jarak dengan orang lain. Akibatnya di beberapa wilayah terjadi perlambatan perekonomian karena virus covid-19 ini. Maka salah satu peluang untuk menambah pendapatan masyarakat, khususnya di Desa Tokke Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara adalah dengan membuat olahan dodol yang berbahan tepung beras ketan dengan skala

rumahan.

4. SIMPULAN

Simpulan

- a. Dodol merupakan produk olahan makanan yang terbuat dari tepung beras ketan, gula, kelapa dan santan kelapa.
- b. Dodol menjadi santapan di waktu apapun dan akan lebih nikmat jika di sajikan dengan minuman hangat atau dingin
- c. Pengolahan dodol dari tepung beras ketan yang berbungkus daun nipah merupakan salah satu usaha alternatif, disamping memperkenalkan dodol khas desa tokke juga akan memberikan pendapatan bagi masyarakat di Desa tokke Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara selama masa pandemic covid-19 ini.

Saran

- a. Untuk mewujudkan masyarakat yang sejahtera adil dan makmur melalui kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan didesa, tentu peran dan dukungan pemerintah sangatlah diharapkan, sehingga tujuan tersebut bias tercapai.
- b. Dalam pengolahan tepung beras ketan menjadi dodol, kami masih perlu banyak melakukan pelatihan mengenai cara pembuatan dodol termasuk proses pemasaran, pengemasan produk agar dapat dipasarkan dan menarik minat pembeli.
- c. Dari Hasil Pengabdian masyarakat ini masih jauh dari sempurna, maka saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat kami harapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Panduan Ristek Dikti Tentang Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat di Perguruan Tinggi, Edisi XI, tahun 2017.
- Gregorius, Nurul, Amran.D (2020), Kadar Vitamin C dan Sifat Organoleptik Dodol Tomat yang diberi penambahan Tepung Beras Ketan dan Gula Merah.4 (1). 19-26
- Indra Kusdianto, Harmita Sari, 2021, Pengolahan Sagu Menjadi Simple Dengan Varian Rasa, Di masyarakat Tanah Luwu : Sebagai Upaya Penambahan Ekonomi Selama Pandemi Covid-19, Jurnal Selaparang. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, Volume 4, No.3.
- Nurso, A, (2013), Pembuatan Dodol Susu, Jurnal Teknologi Peranian, 2 (2), 12-17.

[Http://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.52](http://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.52)

- Sari, D. (2013), Analisis Finansial Pemanfaatan Daun Nipah (*Nypa finuticans* Wurmb) sebagai bahan baku Pembuatan Bahan Rokok, *Peronema Forestry Science Journal*, 2(2), 71-79
- Sari, Harmita, dkk,(2021). Integritas Pendidikan Menunai Wirausaha Di Era Pandemi Desa Buntu Karya Kecamatan Pondrang Selatan, Luwu, Sulawesi Selatan, *Jurnal Selaparang. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4 (2): 34-40.
- Yulianti, (2019), Analisis Nutrisi Dodol Kelapa, 8 (2), 117-123.
- Yulianti, (2019), Studi pembuatan Dodol Kelapa (*Cocos mucifera*), 8 (1), 14-20.
- Zakul, J, 2014, Indonesia Menghadapi Era Baru Ekonomi Kreatif, (<http://new.indonesiakreatif.net/era-ekonomi-kratif>)