



Peningkatan Produktivitas Dodol di masa Pandemi Covid-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang

Nurlela Baco, Wisnah Syari, Wiwi Widiawati; Elihami; Ismail
Muhammadiyah University of Enrekang
Email: nurlelah924@gmail.com,

Abstrak

Dodol merupakan salah satu makanan khas atau makanan tradisional yang berasal dari Indonesia. Dodol adalah makanan yang terbuat dari tepung beras ketan hitam dan ditambahkan bahan lainnya seperti gula merah, santan. Metode pembuatan dodol masih menggunakan cara tradisional untuk menghasilkan aroma dan rasa yang lezat. Adapun tujuan kegiatan pembuatan Dodol tersebut yakni menunjang daya tahan tubuh, makanan yang tepat untuk individu yang sedang diet dan sebagai makanan khas tradisional daerah Pasang di Kabupaten Enrekang.

Kata kunci: Dodol; Covid-19; Produktivitas

PENDAHULUAN

Dodol adalah jenis makanan yang mempunyai defenisi yaitu bahan padat dengan penamnbahan gula pekat. Pengentalan dilakukan sampai zat padat lebih besar dari 65% untuk mencapai kualitas yang dikehendaki. Produk olahan dodol digemari oleh masyarakat, Karena memiliki varian rasa dan harga terjangkau.

Dodol merupakan salah satu jenis produk olahan hasil pertanian yang bersifat semi basah, berwarna coklat, dibuat dari campuran tepung beras ketan hitam, gula merah, santan dan tanpa adanya bahan pengawet. Ketiga bahan tersebut terkesan berbahaya bagi kesehatan, tetapi masing- masing memiliki keunggulan dan kelemahannya masing- masing. Pengolahan dodol sudah lama dikenal di masyarakat, prosesnya sederhana, murah dan banyak menyerap tenaga.

Proses pembuatan dodol Indonesia itu beraneka ragam, setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri. Terutama di Desa Pasang pengolahan dodol masih menggunakan cara tradisional agar menghasilkan aroma dan rasa yang lezat.

Beras ketan hitam adalah bahan utama dalam pembuatan dodol, dimana beras ketan hitam ini mempunyai banyak manfaat diantaranya yaitu membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh manusia, bahkan menurut riset sebuah universitas, ketan hitam memiliki kemampuan lebih baik dibandingkan beras merah untuk hal ini kemampuan ketan hitam tersebut mungkin saja terkait dengan tingginya Vitamin E di dalamnya. Selain memperkuat sistem kekebalan tubuh, Vitamin E juga melindungi sel dari kerusakan yang diakibatkan oleh radikal bebas. Hal ini juga terkait dengan tingginya kandungan antosianin dalam ketan hitam. Bahkan, kandungan antosianin yang merupakan antioksidan ini, lebih tinggi dalam ketan hitam dibandingkan dengan bluberi.

METODE

1. Lokasi dan Sasaran Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada masyarakat di Desa Pasang Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang

2. Waktu Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan yaitu 2021 sebagai salah satu program Kuliah Kerja Nyata mahasiswa Universitas Muhammadiyah Enrekang

3. Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan menerapkan metode terstruktur yang dimulai dengan dengan tahap observasi dan tahap tindakan.

PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan hasil jual dodol serta produktivitas masyarakat di tengah pandemic covid 19, dengan pelaksanaan sebagai berikut:

1. Tahap Observasi

Tahap observasi adalah langkah pertama yang harus dilakukan. Observasi atau pengamatan ini dilakukan dengan mengamati kejadian sehari-hari atau yang ada disekitar dan mengangkat masalah tersebut sebagai obyek penelitian.

Sebelum memulai kegiatan ini, dosen pembimbing lapangan dan mahasiswa diskusi terlebih dahulu mengenai lokasi E-KKN Tematik. Setelah itu mahasiswa melakukan diskusi dengan masyarakat yang sepenuhnya paham mengenai cara membuat dodol,

mulai dari mempersiapkan bahan baku hingga proses memasaknya yang banyak menguras tenaga.

2. Tahap Pelaksanaan

Teknik pembuatan dodol biasa diterapkan dalam industry skala kecil. Dalam pengolahannya yaitu dengan cara tradisional untuk menghasilkan aroma dan rasa yang lezat. Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan dodol yaitu: tepung beras ketan hitam, gula merah, dan santan. Adapun proses pembuatan dodol adalah sebagai berikut:

- a) Rendam beras ketan hitam selama \pm 5 jam.
- b) Setelah direndam, beras ketan tersebut ditiriskan hingga kering kemudian diblender sampai halus
- c) Tepung beras ketan hitam, gula merah, dan santan dicampur bersama dalam kualii yang besar dan dimasak dengan api sedang.
- d) Dodol yang dimasak tidak boleh dibiarkan tanpa pengawasan, karena jika dibiarkan begitu saja, maka dodol akan hangus pada bagian bawahnya dan akan membentuk kerak.
- e) Campuran dodol harus diaduk terus menerus untuk mendapatkan hasil yang baik. Waktu pemasakan dodol kurang lebih membutuhkan waktu 3 jam dan jika kurang dari itu, dodol yang dimasak akan kurang enak untuk dimakan.
- f) Setelah 2 jam, pada umumnya campuran dodol akan berubah warna menjadi cokelat pekat. Pada saat itu juga campuran dodol akan mendidih dan mengeluarkan gelembung-gelembung udara.
- g) Dodol harus diaduk agar gelembung-gelembung udara yang terbentuk tidak meluap keluar dari kualii sampai saat dodol tersebut matang dan siap untuk diangkat.
- h) Terakhir, dodol tersebut harus didinginkan dalam periuk yang besar. Untuk mendapatkan hasil yang baik dan rasa yang sedap, dodol harus berwarna cokelat tua, berkilat dan pekat. Setelah didinginkan, dodol tersebut bisa dipotong-potong dan siap untuk dikemas.



Gambar. 1. Proses pembuatan Dodol



Gambar 2. Proses Penggulingan Dodol oleh Mahasiswa E-KKN Tematik



Gambar.3. Dodol sudah jadi



Gambar 4. Hasil kemasan *Dodol*

NO	KRITERIA	KRITERIA DIINGINKAN	YANG PENGAMATAN
1.	WARNA	HITAM	SESUAI
2.	RASA	MANIS	SESUAI
3.	TEKSTUR	PADAT DAN HALUS	KURANG SESUAI

(Tabel Pengamatan)

A. Kelebihan dodol pasang yaitu:

1. Kandungan kalori dodol lebih rendah dibandingkan dengan cake. Kandungan kalori dodol seberat 22 gram hanya 71 kalori, sedangkan cake dengan berat yang sama kandungan kalornya mencapai 100 kalori dan kandungan lemaknya 4 kali dodol. Jika Anda sedang berdiet, dodol adalah pilihan yang baik untuk makanan penutup.
2. Kandungan zat besi pada beras ketan juga lebih tinggi dari pada beras putih biasa. Selain itu, kandungan besi organiknya juga lebih mudah diserap. Seiris dodol mampu memenuhi kebutuhan zat besi empat kali lebih banyak daripada sepotong cake.
3. Kandungan kalsium, niasin, zat besi, karoten, vitamin B1 dan B2 pada dodol lebih tinggi daripada cake. Tidak banyak orang mengetahui rendahnya kadar dodol membuatnya menjadi salah satu makanan yang baik untuk penderita hipertensi.



Gambar 5. Produk Dodol yang sudah di Bungkus

B. Kelemahan dari dodol yaitu:

1. Dodol tidak tahan lama
2. Santan, menurut kandungannya kaya lemak jemu yang disebutkan kurang seha, tapi santan juga dilengkapi serta kaya dengan asam laurat serta kaproat, ke-2 asam lemak ini mempunyai daya antimicrobial serta antiviral.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan adanya kegiatan ini pemberdayaan ini, kami berharap semoga kedepannya warga masyarakat Desa Pasang Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang dapat lebih produktif dan memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar kita. Apalagi semakin pesatnya teknologi

maka perlu dimanfaatkan dalam proses pemasaran. Untuk pengabdian selanjutnya, semoga mampu mengembangkan segala potensi yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Breemer, R., Polnaya, F. J., & Rumahpute, C. (2010). Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 6(1), 17-20.
- Chuah, T. G., Nisah, H. H., Choong, S. T., Chin, N. L., & Sheikh, A. N. (2007). Effects of temperature on viscosity of dodol (concoction). *Journal of Food Engineering*, 80(2), 423-430.
- Ilma, N. (2012). Studi pembuatan dodol buah dengan (*Dillenia serrata* Thunb). *Universitas Hasanuddin*, 1-67.
- Suyanti Satuhu dan Sunarmani. 2002. Membuat Aneka Dodol Buah. Penerapan Swadaya. Jakarta. <http://yppt.wordpress.com/2008/11/2/0/dodol-garut/>