

PEMBERDAYAAN ANGGOTA PKK KELURAHAN MALINO KECAMATAN TINGGI MONCONG KABUPATEN GOWA MELALUI PEMBUATAN DODOL KETAN

Husnaeni

Pendidikan Matematika, FKIP-Universitas Terbuka

Email: husnaeni@ecampus.ut.ac.id

ABSTRACT

Malino is a natural tourism area in South Sulawesi which located \pm 90 km from South Makassar. The Malino urban village community are economically still in lower middle class. Therefore, some villager, especially women in Malino, make sticky rice cakes which are marketed through stalls and also in Malino market. Dodol sticky rice is a food that quite popular with all levels of society from children to adults, but its traditional processed and a very simple packaged make its less desirable for tourists visiting Malino. The basic ingredients of making dodol sticky rice consist of glutinous rice flour, rice flour, palm sugar (brown sugar), and coconut milk, all of which are easily obtained in Malino. Through training on making dodol sticky rice that can last a long time and good packaging held by the UT-Makassar Abdimas Team is expected to increase the selling power of the dodol sticky rice. The training on making dodol sticky rice for PKK members of Malino lasts for 3 months, starting from August to October 2019. The provisional results obtained from the training are satisfaction for PKK members who can package dodol which very interesting, while its durability is still in the process.

Keywords: *dodol sticky rice, durability, and packaging*

ABSTRAK

Kelurahan Malino merupakan area wisata alam yang ada di Sulawesi Selatan yang letaknya \pm 90 km dari kota Makassar. Masyarakat kelurahan Malino secara ekonomi masih tergolong menengah ke bawah. Oleh karena itu, sebagian masyarakat khususnya ibu-ibu yang berada di kelurahan Malino membuat panganan dodol ketan yang dipasarkan melalui kios-kios dan juga di pasar Malino. Panganan dodol ketan merupakan makanan yang cukup digemari oleh seluruh lapisan masyarakat mulai anak-anak sampai orang dewasa. Pengolahannya yang masih tradisional serta pengemasannya yang sangat sederhana membuat panganan ini kurang diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke Malino. Melalui pelatihan pembuatan dodol ketan yang bisa bertahan lama dan pengemasan yang bagus yang diadakan oleh Tim Abdimas UT-Makassar diharapkan dapat meningkatkan daya jual dodol ketan tersebut. Pelaksanaan pelatihan pembuatan dodol ketan bagi anggota PKK kelurahan Malino berlangsung selama 3 bulan, mulai bulan Agustus sampai Oktober 2019. Adapun hasil yang diperoleh dari pelatihan tersebut adalah adanya kepuasan bagi anggota PKK yang dapat mengemas dodol ketan dengan kemasan yang menarik.

Kata kunci: *dodol ketan, daya tahan, dan pengemasan*

PENDAHULUAN

Kelurahan Malino adalah salah satu kelurahan yang terletak di kecamatan Tinggimoncong kabupaten Gowa provinsi Sulawesi Selatan. Daerah yang terletak ± 90 km dari kota Makassar ke arah selatan ini merupakan salah satu area wisata alam yang dikenal dengan kota Kembang yang mempunyai udara sejuk (dingin). Kehidupan masyarakat di kelurahan Malino kecamatan Tinggimoncong kabupaten Gowa, sebagian besar tergolong kurang mampu secara ekonomi. Untuk mengatasi hal ini maka diperlukan suatu usaha kreatif yang dapat mengubah kehidupannya menjadi lebih baik dan makmur. Oleh karena itu, kami dari tim abdimas dosen Universitas Terbuka UPBJJ-Makassar memberikan pelatihan kepada kelompok PKK kelurahan Malino kecamatan Tinggimoncong, Kabupaten Gowa suatu usaha rumahan pembuatan dodol ketan yang dapat menambah penghasilan keluarga dan dapat menambah kesejahteraan masyarakat setempat pada khususnya. Pembuatan dodol ketan ini bagi masyarakat Malino bukan hal baru mereka sudah biasa membuatnya, khususnya anggota PKK di kelurahan Malino, namun dalam pengolahan dan pengemasannya masih sangat tradisional hanya menggunakan plastik transparan (dikenal dengan sebutan plastik gula). Dodol ketan ini berbahan dasar tepung ketan hitam, tepung beras, gula merah (gula aren), dan santan kelapa yang semua bahan ini mudah diperoleh di lingkungan anggota PKK tersebut.

Panganan dodol ketan ini dapat menjadi buah tangan bagi masyarakat yang akan keluar dari Malino, atau dapat dijadikan oleh-oleh khas yang berkunjung ke daerah Malino. Rasa dodol yang legit ini hanya dikemas secara tradisional dan belum dikemas secara baik dan bagus. Berdasarkan hal itu perlu

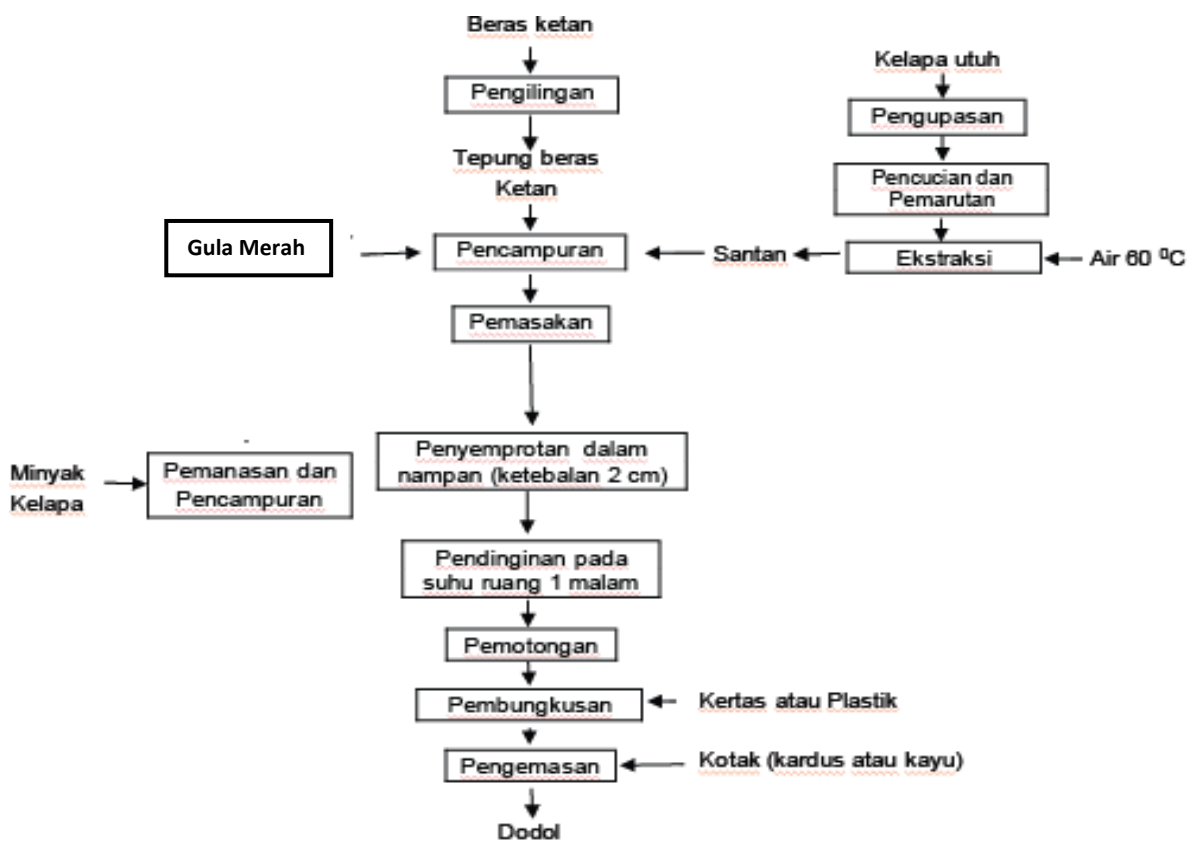
pengenalan teknologi, baik pengolahan dodol agar dapat bertahan lama maupun pengemasan bagus dan elegant yang dapat meningkatkan daya jualnya. Panganan ini sangat digemari semua kalangan masyarakat mulai anak-anak, remaja hingga orang tua. Teknologi yang baik adalah teknologi yang mampu meningkatkan nilai ekonomi hasil-hasil usaha suatu produk sehingga dapat semakin menarik dan digemari konsumen yang pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Tak heran jika banyak ibu-ibu rumah tangga di daerah Malino yang punya usaha pembuatan dodol ketan ini, kehidupan ekonominya masih kurang makmur hidupnya. Hal ini disebabkan karena nilai jual hasil panganan ini atau dodol ketan ini kurang memadai karena hanya dilakukan dengan cara tradisional saja sehingga belum bisa mencukupi kebutuhan konsumen saat ini. Oleh karena itu, pengadaan teknologi pembuatan dodol ketan ini beserta pengemasannya menjadi tugas kita bersama. Pemerintah juga bertanggung jawab untuk memajukan industri rumahan bagi masyarakat kabupaten Gowa kearah yang lebih modern.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan pembuatan dodol ketan dan pengemasannya dilaksanakan di kelurahan Malino Kecamatan Tinggi Moncong kabupaten Gowa sebagai wujud dari pelaksanaan Abdimas dosen FKIP Universitas Terbuka Makassar. Desain pelatihan pembuatan dodol ketan dan pengemasannya pada kelompok PKK Malino dilaksanakan selama 3 bulan, mulai bulan Agustus sampai Oktober 2019. Materi pelatihan meliputi alur dan metodologi pelatihan dengan konsep pembuatan atau produksi dodol ketan tahan lama dan pengemasannya. Adapun metode yang digunakan dalam pelatihan pembuatan dodol ketan adalah ceramah dan

curah pendapat, serta tanya jawab. Untuk pengolahan dan pembuatan dodol ketan yang tahan lama dilakukan dengan metode simulasi dan praktek oleh peserta berdasarkan kelompok yang sudah dibentuk oleh Tim Abdimas. Dengan melakukan pemasakan yang cukup lama dapat menambah daya tahan atau umur simpan dari dodol tersebut. Selanjutnya kegiatan pengemasan juga dilakukan dengan metode praktek dan penugasan kelompok yang disimulasikan oleh Tim Abdimas yang selanjutnya dipraktikkan oleh peserta. Kegiatan

terakhir dari kegiatan Tim Abdimas UPBJJ-UT Makassar adalah melakukan analisis usaha yang akan dimonitoring setelah usaha pembuatan dodol ketan dan pengemasannya sudah dipasarkan oleh anggota PKK Malino. Untuk prosedur pelaksanaan pembuatan dodol ketan dan pengemasannya mengikuti dialgram alur berikut.



Gambar 1. Diagram Alur Pembuatan Dodol Ketan Tradisional (diadaptasi dari Herman & Setiadi, 1992)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup digemari oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Adapun bahan dasar dodol ketan tradisional adalah tepung beras ketan, gula merah, dan

santan kelapa. Menurut Nazaruddin, dkk. (2012) bahwa dodol ketan merupakan panganan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan putih, gula merah, dan santan kelapa, yang dididihkan hingga mengental, berminyak, dan tidak lengket, dan apabila dingin akan menjadi padat, kenyal, dan dapat diiris. Adapun nilai gizi yang

terkandung pada dodol ketan ini yaitu: air 19,2 persen, protein 0,2 gram, lemak 6,4 gram, karbohidrat 73,8 gram, abu 0,31 gram, dan serat tidak larut 0,1 gram (Chuah, dkk., 2007). Penggunaan beras ketan sebagai bahan baku pembuatan dodol juga perlu mempertimbangkan komposisi jumlahnya dengan air santannya, menurut Chen, dkk. (2017) bahwa konsentrasi tepung beras ketan akan mempengaruhi tekstur dodol, misalnya adanya air yang berlebih pati beras ketan mengalami perubahan bentuk dari teratur menjadi tidak beraturan.

Salah satu usaha rumahan yang telah ditawarkan oleh tim Abdimas UT-Makassar untuk ibu-ibu PKK di kelurahan Malino ini adalah: "Usaha Pembuatan Dodol Ketan dan Pengemasannya". Usaha ini memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu PKK di kelurahan Malino berupa kegiatan pengembangan masyarakat yang bertujuan untuk mengembangkan suatu kelompok tertentu di suatu daerah. Pengembangan masyarakat tersebut biasa dikenal dengan istilah pemberdayaan (*empowerment*) masyarakat. Pemberdayaan berpusat pada masyarakat sehingga dapat berperan aktif dalam proses pemberdayaan kehidupan yang lebih layak.

Pelatihan pembuatan dodol ketan dan pengemasannya bagi anggota PKK kelurahan Malino bertujuan: (1) memberikan kesempatan kepada masyarakat dengan menyebarkan pengetahuan dan keterampilan pembuatan dodol ketan pada masyarakat luas, (2) memberikan pelatihan teknik produksi pembuatan dodol ketan yang bisa bertahan lama, (3) memberikan keterampilan kepada masyarakat kreatif dengan sistem pemberdayaan masyarakat mandiri melalui teknik produksi pembuatan dodol yang lebih kreatif, misalnya dodol ketan rasa keju, vanilla, stroberi, dan lainnya, dan (4) memacu kreatifitas

kita karena secara tak sadar otak kita diajak untuk mencoba bahan lain yang bisa diolah menjadi dodol selain beras ketan, misalnya jagung, singkong, ubi jalar, dan bahan lain.

Disamping proses pembuatan dodol ketan yang membutuhkan waktu cukup lama dan tenaga kerja yang banyak serta pengemasannya dapat menambah kekompakan warga kelurahan Malino, sehingga dapat bersama-sama menuju kehidupan yang lebih baik dan maju dari kehidupan sebelumnya.

Pemberdayaan masyarakat adalah suatu proses yang mengembangkan dan memperkuat kemampuan masyarakat untuk terus terlibat dalam proses pembangunan yang berlangsung secara dinamis sehingga masyarakat dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi serta dapat mengambil keputusan secara bebas (*independent*) dan mandiri (Oakley, 1991). Proses pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*) merupakan upaya membantu masyarakat untuk mengembangkan kemampuannya sendiri sehingga bebas dan mampu untuk mengatasi masalah dan mengambil keputusan secara mandiri. Sulistiyani (2004) menjelaskan bahwa tujuan yang ingin dicapai dari pemberdayaan masyarakat adalah untuk membentuk individu dan masyarakat menjadi mandiri. Ali (2007) menjelaskan partisipasi masyarakat menjadi satu elemen pokok dalam strategi pemberdayaan dan pembangunan masyarakat dengan alasan; *pertama*, partisipasi masyarakat merupakan satu perangkat ampuh untuk memobilisasi sumber daya lokal, mengorganisir serta membuka tenaga, kearifan, dan kreativitas masyarakat. *Kedua*, partisipasi masyarakat juga membantu upaya identifikasi dini terhadap kebutuhan masyarakat. Dengan adanya pemberdayaan masyarakat khususnya anggota PKK Malino yang dipelopori oleh TIM Abdimas UT-Makassar dengan memaksimalkan usaha

produksi dodol ketan yang ada di kelurahan Malino.

Pemberdayaan masyarakat tersebut juga sudah dilakukan kepada anggota PKK kelurahan Malino dengan menggunakan sumber daya alam yang sudah ada di lingkungan masyarakat Malino, seperti beras ketan hitam, beras, gula merah, dan kelapa yang semuanya merupakan bahan baku untuk produksi pembuatan dodol ketan. Walaupun selama ini masyarakat sudah sering membuat dodol ketan tetapi produksinya sangat terbatas karena tidak dapat bertahan lama, serta dikemas seadanya lalu dijual ke wisatawan yang berkunjung ke Malino. Namun hal itu tidak terlalu berdampak kepada peningkatan ekonomi keluarga mereka. Berdasarkan hal tersebut, anggota masyarakat yang terhimpun pada PKK kelurahan Malino dapat memproduksi dodol ketan yang bisa bertahan lama dan punya kemasan yang menarik sehingga dapat meningkatkan daya jual yang berdampak terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi keluarga.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelatihan pembuatan dodol ketan dan pengemasannya pada anggota PKK kelurahan Malino sangat berguna bagi anggotanya, hal ini terlihat dari keseriusan dan aktivitas peserta pada saat tanya jawab dan praktek pembuatan dodol ketan maupun pada saat pengemasannya. Proses pemasakan dodol yang cukup lama dapat meningkatkan kualitas dan memperpanjang umur simpan. Di samping itu, mutu dan umur simpan dodol juga dipengaruhi oleh bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan. Peserta pelatihan sangat puas dengan kegiatan ini, tercermin dari antusiasme peserta selama mengikuti pelatihan tersebut. Berdasarkan

wawancara dengan bapak Lurah Malino dan beberapa peserta pelatihan dalam hal ini anggota PKK, sangat berterima kasih kepada tim Abdimas dosen UT-Makassar yang telah memberikan pengetahuannya.

Adapun rekomendasi dari Abdimas ini, selanjutnya dapat dilakukan pelatihan pembuatan dodol dengan bahan dasar rumput laut, labu, wortel, dan bahan makanan lainnya yang mudah diperoleh di lingkungan masyarakat binaan Abdimas dosen UT-Makassar.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Madekhan. 2007. *Orang Desa Anak Tiri Perubahan*. Malang: Anvorroes Pers.
- Chen X., Xianfeng D., Peirong C., Li G., Yang X., dan Xiuhong Z. 2017. *Morphologies and Gelatinization Behaviours of High-Amylose Maizestarches During Heat Treatment*. Carbohydrate Polymers. Vol. 157: 637-642.
- Chuah, T.G., H. Hairul Nisah, S.Y. Thomas Choong, N.L. Chin, A.H., dan Nazimah Sheikh. 2007. Effects of Temperature on Viscosity of Dodol (Concoction). *Journal of Food Engineering*. Vol. 80: 423-430.
- Herman, A.S., dan Setiadi, L.H. (1992). *Indonesian Traditional Food: problems and their solution in the dodol industry*. Proceedings of the 4th ASEAN Food Conference '92: 17-21 February, 1992, Jakarta, Indonesia.
- Oakley, P, et al. 1991. *Projects With People, The Practice of Participation in Rural Development*. International Labour Office. Geneva.



ISBN: 978-602-392-860-6 e-ISBN: 978-602-392-861-3
Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka

Sulistiyani, Ambar T& Rosidah. 2003.
*Manajemen Sumber Daya Manusia:
Konsep, Teori dan Pembangunan
dalam Konteks Organisasi Publik.*
Yogyakarta: Graha Ilmu.