

Received: July 2026	Accepted: July 2026	Published: July 2026
Article DOI:		

INOVASI PENGOLAHAN DODOL UNTUK MELESTARIKAN PANGAN TRADISIONAL YANG MULAI LANGKA

Purwati

Dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Widya Gama
Mahakam Samarinda
purwati@uwgm.ac.id

Akhmad Sopian

Dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Widya Gama
Mahakam Samarinda

Raisa Intan Felisa

Mahasiswa Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Widya Gama
Mahakam Samarinda

Julius Joddie

Mahasiswa Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian, Universitas Widya Gama
Mahakam Samarinda

Abstrak

Dodol, as part of Indonesia's culinary heritage, is a traditional food made from a mixture of glutinous rice flour, coconut milk, and sugar, which is cooked until thickened. The purpose of this community service activity was to improve the knowledge and skills of women in preparing dodol. The community service activity was conducted through socialization on dodol processing and the administration of pre- and post-activity questionnaires. The results of the community service activity showed an improvement in the participants' knowledge of traditional dodol processing. The evaluation results demonstrated an increase in participants' knowledge after participating in the activity. The participants' average score increased from 58.46 in the pre-test to 81.54 in the post-test, representing an increase of 39.47%, with an N-Gain score of 0.55, which falls into the moderate category. All participants (100%) showed an improvement in their scores after participating in the activity.

Keywords: *Dodol, Food, Traditional*

Pendahuluan

Dodol adalah makanan yang dihasilkan dari campuran tepung ketan, gula merah, dan air perasan kelapa. Bahan tersebut direbus hingga mengental dan mengeluarkan minyak, dan ketika telah hangat, adonan berubah menjadi pekat, elastis, dan dapat dipotong. Menurut

Haryadi (2006), berbagai macam dodol sangat bervariasi dan bergantung pada berbagai campuran tambahan dan metode pembuatan.

Dodol adalah makanan tradisional yang sangat terkenal di semua kalangan dan telah umum sebagai kuliner turun-temurun dari beberapa daerah di Indonesia (Rahmadi (2002) dalam Yahya dkk., 2015), Dodol adalah jajanan manis khas Indonesia yang memiliki tekstur empuk dan mempunyai karakter rasa manis yang dapat dimakan langsung. Terbuat dari komponen utama seperti tepung beras ketan, kelapa, gula merah, gula putih, garam, dan tambahan lainnya untuk menciptakan rasanya (Yulianti, 2019).

Menurut Makosim dan Muhami (2018), dodol adalah penganan tradisional khas Indonesia yang sudah dikenal dan disukai masyarakat. Dodol dibuat dengan bahan-bahan seperti air perasan kelapa, tepung beras ketan, gula putih, gula merah, dan garam (Arifudin, Rusmana, Tanjung, dan Wahrudin, 2020). Rasa dodol ditentukan oleh bahan yang ada di dalamnya. Semua yang dibutuhkan untuk membuat dodol ini adalah tepung beras ketan, gula merah, dan air perasan kelapa. Dalam meningkatkan nilai ekonomi pengolahan dodol dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan memberikan pendapatan tambahan kepada masyarakat (Sumiati dkk., 2021).

Untuk membuat dodol, pengadukan dan perebusan adonan dilakukan pada suhu tinggi dan kadar air sekitar sepuluh hingga lima belas persen dari basis basah (Syamsir dan Prita, 2010). Dalam tahap pembuatan, tepung ketan dan bahan baku lain dipanaskan sampai mengental, mengeluarkan minyak, dan mudah terlepas. Adonan dodol juga berubah menjadi pekat, elastis, dan dapat dipotong-potong ketika sudah dingin (Nasaruddin dkk., 2012). Pelatihan pembuatan dodol ini diharapkan dapat meningkatkan nilai produk dodol, meningkatkan pendapatan warga, dan menumbuhkan semangat kewirausahaan di masyarakat.

Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan tentang teknologi pengolahan pangan tradisional yang aman untuk dikonsumsi, khususnya proses pembuatan dodol.

Metode

Distribusi undangan, penentuan waktu dan lokasi penyuluhan, dan persiapan alat dan bahan adalah semua bagian dari persiapan sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat. Upaya menambah pendapatan keluarga dan kelompok masyarakat, penyuluhan dilakukan dengan memberikan instruksi tentang pengolahan dodol. Peserta menerima instruksi tentang cara membuat dodol, dan kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan dodol,

pengepakan dan pembagian dodol yang dibuat oleh peserta penyuluhan.

Hasil dan Pembahasan

Sosialisasi ini dilakukan dengan memberikan penjelasan kepada masyarakat tentang pengolahan dodol untuk dikonsumsi masyarakat juga dapat menambah perekonomian keluarga dan masyarakat setempat dengan memproduksi produk dodol. Setelah dilakukan sosialisasi kemudian dilakukan penjelasan proses pengolahan dodol dapat dilihat pada Gambar 1. Peserta mendapatkan panduan pembuatan dodol. Setelah penyampaian materi dilanjutkan dengan diskusi.

Tabel 1. Capaian Hasil Pre-Test dan Post-Test Peserta PkM

No.	Indikator Pengetahuan/Keterampilan	Rata-rata Pre-Test	Rata-rata Post-Test	Peningkatan Nilai	Persentase Peningkatan
1	Pengetahuan tentang pangan tradisional/dodol	58	85	27	46,55%
2	Pengetahuan tentang bahan baku dan komposisi dodol	55	83	28	50,91%
3	Pemahaman proses pengolahan dodol yang higienis	52	87	35	67,31%
4	Pengetahuan tentang teknik pengemasan produk	50	82	32	64,00%
5	Pengetahuan tentang penyimpanan dan daya simpan	48	80	32	66,67%
6	Pengetahuan tentang inovasi produk dan variasi dodol	51	84	33	64,71%
7	Pemahaman tentang strategi pemasaran produk	47	79	32	68,09%
Rata-rata	Capaian keseluruhan	51,57	82,86	31,29	60,68%

Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui pemberian pre-test dan post-test kepada 13 peserta untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan “Inovasi Pengolahan Dodol untuk Melestarikan Pangan Tradisional yang Mulai Langka”. Berdasarkan hasil evaluasi, seluruh peserta menunjukkan peningkatan nilai setelah mengikuti kegiatan. Nilai pre-test peserta berkisar antara 50–70, sedangkan nilai post-test berkisar antara 70–90.

Rata-rata nilai pre-test dari 13 peserta adalah **58,46**, sedangkan rata-rata nilai post-test meningkat menjadi **81,54**. Dengan demikian, terjadi peningkatan rata-rata sebesar **23,08 poin** atau sebesar **39,47%** dibandingkan dengan nilai awal. Hasil tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah memperoleh sosialisasi dan kegiatan pengolahan dodol.



Analisis peningkatan menggunakan nilai **N-Gain** menghasilkan rata-rata sebesar **0,55**, yang termasuk dalam kategori **sedang**. Nilai N-Gain setiap peserta berada pada rentang 0,25–0,75. Sebagian besar peserta memperoleh peningkatan pengetahuan pada kategori sedang, sementara beberapa peserta mencapai kategori tinggi. Selain itu, seluruh peserta atau **100% peserta mengalami peningkatan nilai** dari pre-test ke post-test.

Hasil evaluasi pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. Rata-rata nilai peserta sebelum pelaksanaan kegiatan (pre-test) sebesar 51,57, sedangkan rata-rata nilai setelah mengikuti kegiatan (post-test) meningkat menjadi 82,86. Dengan demikian, terjadi peningkatan rata-rata sebesar 31,29 poin atau 60,68%. Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PkM memberikan dampak positif terhadap pemahaman peserta, khususnya terkait bahan baku, proses pengolahan yang higienis, pengemasan, penyimpanan, inovasi produk, serta strategi pemasaran dodol sebagai pangan tradisional.

Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan perubahan positif terhadap pengetahuan peserta mengenai pengolahan dodol sebagai pangan tradisional. Materi sosialisasi dan kegiatan praktik yang diberikan membantu peserta memahami bahan, proses pengolahan, serta pentingnya pengembangan dan pelestarian dodol sebagai bagian dari pangan tradisional masyarakat.

Secara keseluruhan, hasil evaluasi pre-test dan post-test memperlihatkan bahwa kegiatan “Inovasi Pengolahan Dodol untuk Melestarikan Pangan Tradisional yang Mulai Langka” mampu meningkatkan pengetahuan peserta. Peningkatan rata-rata nilai sebesar 39,47% dan N-Gain sebesar 0,55 menjadi indikator adanya peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 1. Proses Pengolahan Dodol



Gambar 2. Dodol Didinginkan Pada Suhu Ruang



Gambar 3. Pengemasan Dodol Tradisional

Setelah dilakukan sosialisasi kemudian dilakukan penjelasan proses pembuatan dodol. Sebelum penambahan tepung ke dalam adonan dan pemasakan larutan gula aren, perlu disiapkan terlebih dahulu peralatan yang diperlukan yaitu: wajan, alat pengaduk, kompor, ayakan, timbangan, spatula, saringan, kemasan plastik dan nampan segiempat. Adapun

bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan dodol adalah: air, gula pasir, gula merah, daun pandan, tepung ketan dan santan.

Kegiatan dilanjutkan dengan proses pengolahan dodol (Gambar 1). Pada kegiatan praktik ini didampingi oleh pendamping pengabdian. Proses pembuatan dodol sebagai berikut: proses perebusan gula, selanjutnya ditambahkan tepung ketan dan santan, kemudian semua bahan diaduk di dalam wajan (kuali) besar. Setelah semua bahan tercampur merata lalu dimasak dengan api sedang. Bahan tersebut harus terus diaduk dan tidak boleh dibiarkan tanpa diawasi karena dapat menyebabkan menjadi hangus pada bagian bawah sehingga membentuk kerak. Setelah mengental bahan tersebut akan menjadi dodol. Proses memasak ini membutuhkan waktu lebih kurang 4 jam. Campuran bahan yang sudah mengental dan matang kemudian didinginkan pada suhu ruang (Gambar 2). Selanjutnya dodol yang sudah dingin siap dikemas atau dipacking untuk memperindah tampilan.

Hasil pengolahan dodol adalah produk dodol yang bernilai ekonomis tinggi, sehingga diharapkan dapat menambah pengetahuan dalam pembuatan dodol dan menambah pendapatan keluarga. Produk dodol yang sudah dikemas dapat dilihat pada Gambar 3.

Pengabdian kepada masyarakat sebagai upaya untuk membagi ilmu pengetahuan kepada masyarakat. Hasil dari pengabdian ini adalah bertambahnya pengetahuan ibu-ibu dalam pengolahan dodol serta dapat menerapkan ilmu untuk mengolah menjadi dodol serta meningkatkan pendapatan keluarga.

Tabel 2. Pengukuran Dampak Ekonomi

No	Indikator	Sebelum PkM	Setelah PkM	Perubahan
1	Produksi dodol/bulan	50 kg	80 kg	+ 60%
2	Omzet/bulan	Rp 2.500.000	Rp 4.000.000	+ 60%
3	Biaya produksi/bulan	Rp. 1.800.000	Rp. 2.400.000	+ 33,3%
4	Keuntungan/bulan	Rp. 700.000	Rp. 700.000	+128,6%
5	Harga jual/kg	Rp. 50.000	Rp. 50.000	Tetap
6	Jumlah produk terjual	Rp. 50 kg	Rp. 80 kg	+60%
7	Tenaga kerja	2 orang	3 orang	+ 1 orang
8	Varian produk	1	3	+ 2

Dampak ekonomi kegiatan PkM diukur berdasarkan perubahan pendapatan, biaya produksi, keuntungan, produktivitas, omzet penjualan, kapasitas produksi, dan pengembangan usaha mitra sebelum dan setelah pelaksanaan kegiatan. Pengukuran dilakukan secara kuantitatif melalui perbandingan kondisi baseline dan kondisi pascakegiatan. Pendekatan ini memungkinkan keberhasilan program tidak hanya dinilai berdasarkan jumlah peserta dan keterlaksanaan pelatihan, tetapi berdasarkan perubahan ekonomi yang diterima

secara langsung oleh mitra.

Simpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan peserta tentang pengolahan dodol.
2. Masyarakat dapat mengolah dodol sebagai kuliner tradisional yang mulai langka.
3. Produk dodol dapat dijual untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda yang telah mendanai kegiatan ini, Kelurahan Dadi Mulya Kota Samarinda yang telah bersedia memfasilitasi tempat untuk pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifudin, O., Rusmana, F. D., Tanjung, R., & Wahrudin, U. 2020. Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Dodol Nanas Di Subang Jawa Barat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 408-417. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i3.4469>
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Beras-Teori-dan-Praktek.pdf>
- Lukito, Maharani Sandiana, Giyarto, dan Jayus. 2017. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi*. 11(01), 82-95. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5450>
- Makosim, S., & Muhami. 2018. Daya Terima Panelis Pada Sirup dan Dodol Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*). *Jurnal IPTEK*, 2(1), 125-130. <https://doi.org/10.31543/jii.v2i1.130>
- Megaputri, P. S., Dewi, P. D., Sari, C. M., & Pertama, A. 2020. Revitalisasi Rumah Dodol di Kabupaten Buleleng : Program Kemitraan Masyarakat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 679-684. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i4.3983>
- Nasaruddin, F., Chin, N. L. dan Yusof, Y. A. 2012. Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. *Int. Journal Food Pro.* Vol. 15, No. 3:495–506. <https://doi.org/10.1080/10942912.2010.491932>
- Sumiati, Asfar, A. M. I. T., Aswan, A., Dahniar, dan Hasanuddin, N. 2021. Habis Manis Sepah Jadi Uang : Pemanfaatan Ampas Tebu Menjadi Boneka Arang Aktif. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 400-407. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i2.5376>
- Syamsir, E. dan Prita, D. L. S. 2010. Pengembangan Dodol sebagai Produk Pangan Darurat.

Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 8 No.2:65–76.

Yahya, K., Naiu, A. S. dan Yusuf, N. 2015. Karakteristik Organoleptik Dodol Ketan yang Dikemas dengan *Edible Coating* dari Kitosan Rajungan Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 3(3), 111-117.
<https://doi.org/10.37905/.v3i3.1320>