



## Sosialisasi Pembuatan Produk Dodol Pisang kepada Karyawan CV. Sahabat Pangan, Desa Bangelan, Kabupaten Malang

### *Socialization of Making Dodol Pisang Product at CV. Sahabat Pangan of Bangelan Village, Malang District*

Astrilia Widyantari<sup>1</sup> dan Muhammad Alfid Kurnianto<sup>1,2\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

<sup>2</sup>Pusat Unggulan IPTEK Teknologi Tepat Guna Pangan Dataran Rendah dan Pesisir, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

#### Abstrak

CV. Sahabat Pangan merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang pengolahan buah-buahan dengan produk unggulan yaitu rambak pisang. Selain produk tersebut, CV. Sahabat Pangan juga memiliki produk lain seperti rambak mangga, keripik mangga dan keripik buah lainnya. Seiring dengan permintaan dan persaingan pasar, CV. Sahabat Pangan memerlukan pengembangan produk lain yang inovatif dan disukai konsumen. Salah satu jenis produk yang dapat dikembangkan adalah Dodol Pisang. Dodol pisang merupakan produk olahan tradisional berbahan dasar tepung ketan dengan penambahan buah pisang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di CV. Sahabat Pangan dilakukan menggunakan metode ceramah dan tanya jawab antara pemateri dan peserta, dan memiliki tujuan untuk mensosialisasikan proses pengolahan dan pemanfaatan buah pisang menjadi produk dodol pisang. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan inspirasi bagi CV. Sahabat Pangan dalam rangka pengembangan produk pangan yang berguna untuk memperluas jangkauan pemasaran serta meningkatkan penjualan perusahaan.

#### Kata Kunci

Sahabat pangan, pisang, dodol pisang, Desa Bangelan, Malang

#### Abstract

CV. Sahabat Pangan is one of the MSMEs engaged in the processing of fruits with the superior product being banana rambak. Apart from these products, CV. Sahabat Pangan also has other products such as mango rambak, mango chips and other fruit chips. Along with market demand and competition, CV. Sahabat Pangan requires the development of other products that are innovative and liked by consumers. One type of product that can be developed is Banana Dodol. Banana dodol is a traditional processed product made from glutinous rice flour with the addition of bananas. Community service activities at CV. Friends of Food is carried out using the lecture and question and answer method between presenters and participants and has the aim of socializing the process of processing and utilizing bananas into banana dodol products. This activity is expected to inspire CV. Friends of Food in the context of developing food products that are useful for expanding marketing reach and increasing company sales.

#### Keyword

Sahabat pangan, bananas, bananas dodol, bangelan village, malang

### 1. Pendahuluan

CV. Sahabat Pangan merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang berada di Desa Bangelan, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Unit usaha ini memproduksi makanan ringan berbahan dasar buah, terutama buah-buahan yang menjadi komoditas unggulan Desa Bangelan yaitu pisang. Pisang merupakan jenis tanaman yang tidak

\* Korespondensi : Muhammad Alfid K



email korespondensi: m.alfid.tp@upnjatim.ac.id

terpengaruh oleh musim, sehingga produksi dan potensi pemanfaatannya besar (Kurnia 2019). Produk berbahan dasar pisang seperti rambak pisang menjadi unggulan dari CV. Sahabat Pangan. Selain itu, beberapa produk lain yang produksi adalah rambak manga, keripik manga, dan keripik nangka. Keseluruhan produk yang dihasilkan menerapkan prinsip pengolahan yang sama, yaitu tidak menggunakan tambahan gula, pengawet dan pewarna sintetik, serta pengolahan dilakukan menggunakan teknik *vacuum frying*. Teknik *vacuum frying* adalah merupakan teknik penggorengan dalam kondisi vakum atau hampa udara pada tekanan 65-70 cmHg atau dibawah tekanan atmosfer normal yang menyebabkan penurunan titik didih minyak sehingga dapat mencegah terjadinya perubahan rasa, aroma dan warna pada bahan pangan (Adha et al. 2013). Seiring dengan permintaan pasar dan persaingan bisnis yang semakin ketat, CV. Sahabat Pangan harus terus berinovasi dan melakukan pengembangan untuk menghasilkan produk-produk inovatif yang disukai konsumen. Salah satu produk inovatif yang dapat dikembangkan adalah dodol pisang.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2986-1992, dodol merupakan makanan yang terbuat dari beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya yang diizinkan (BSN 1992). Dipasaran terdapat beragam jenis dodol, seperti dodol yang berasal dari campuran tepung dan gula seperti dodol betawi (Fitriana et al. 2020) dan dodol yang diolah dengan penambahan buah-buahan seperti sirsak (Mustofa et al. 2022), stroberi (Hermawati et al. 2016), salak (Kapahang et al. 2016), hingga rumput laut (Aliyah et al. 2019). Menurut Susanti (2021), dodol pisang dapat dibuat dengan bahan-bahan seperti pisang, tepung ketan, gula merah, gula pasir, santan, margarin, vanili dan garam. Berdasarkan analisis tingkat kelayakan usaha, usaha dodol pisang layak untuk dikembangkan karena memiliki BEP yang tercapai setelah produksi selama 2 bulan dengan nilai profitabilitas 0.77 dan efisiensi usaha 1.77 (Rahmi et al. 2013). Berdasarkan hal tersebut, produk dodol dengan penambahan buah pisang dapat menjadi pilihan produk baik untuk dikembangkan karena proses pembuatan yang tergolong mudah, masa simpan yang lama, harga bahan baku yang ekonomis, serta banyak disukai konsumen.

Kegiatan sosialisasi pembuatan produk dodol pisang di CV. Sahabat Pangan bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan dan pemanfaatan buah pisang menjadi dodol pisang. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan inspirasi bagi CV. Sahabat Pangan dalam rangka pengembangan produk pangan yang berguna untuk memperluas jangkauan pemasaran serta meningkatkan penjualan perusahaan.

## 2. Metode

Kegiatan sosialisasi pembuatan produk dodol pisang di CV. Sahabat Pangan dilakukan sesuai dengan metode Ramadhanty dan Kurnianto (2022) yang dilaksanakan secara tatap muka langsung dalam bentuk penyuluhan partisipatif. Sasaran dari kegiatan ini adalah pemilik dan seluruh pegawai bagian produksi CV. Sahabat Pangan. Pemilihan sasaran ini didasarkan pada kemampuan perusahaan dalam mengembangkan produk berbahan pisang dan kemampuan serta pemahaman karyawan mengenai tahapan proses pembuatan dodol pisang.

Sebelum kegiatan sosialisasi dilaksanakan, dilakukan wawancara melalui pertemuan dengan perwakilan CV. Sahabat Pangan untuk mengidentifikasi permasalahan dan membahas mengenai solusi yang ditawarkan berupa kegiatan sosialisasi inovasi produk olahan pisang. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 12 Mei 2023, mulai pukul 08.00 – 10.00 WIB di lokasi produksi CV. Sahabat Pangan yang diikuti oleh pimpinan CV. Sahabat

Pangan dan 10 pegawai bagian produksi. Pada tahap terakhir dilakukan kegiatan evaluasi dengan memberikan kesempatan kepada karyawan untuk memahami dan bertanya terkait inovasi produk olahan dodol pisang.

### 3. Hasil & Pembahasan

Sosialisasi merupakan sebuah proses penyampaian informasi yang mampu mempengaruhi masyarakat untuk tertarik dan berminat pada topik-topik yang disosialisasikan. Kegiatan sosialisasi pembuatan produk dodol pisang di CV. Sahabat Pangan, Desa Bangelan, Kabupaten Malang merupakan salah satu dari kegiatan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) bentuk kegiatan Magang Industri di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "Veteran" Jawa Timur. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan dan pemanfaatan buah pisang menjadi dodol pisang. Tujuan tersebut didasari hasil tahap wawancara di CV. Sahabat Pangan yang mana seiring produksi pisang di Desa Bangelan, Kabupaten Malang yang terus meningkat menyebabkan tidak terserapnya pisang tersebut sehingga menyebabkan penumpukan hasil panen yang merugikan. Oleh karena itu, untuk menghindari hal tersebut diperlukan kegiatan sosialisasi yang dapat memanfaatkan produksi pisang yang besar di Desa Bangelan tersebut menjadi produk bernilai ekonomis, salah satunya adalah dodol pisang.

Berdasarkan hasil tahap wawancara tersebut, dilakukan perumusan materi sosialisasi. Materi sosialisasi disusun berdasarkan kebutuhan yang diketahui dari proses wawancara sehingga diharapkan seluruh pegawai dan pimpinan menjadi tertarik terhadap inovasi produk yang akan disosialisasikan. Materi yang disampaikan pada sosialisasi mencakup pengetahuan terkait buah pisang seperti kandungan gizi dan manfaat konsumsinya, metode-metode pengolahan yang sudah pernah dilakukan selama ini, dan terakhir adalah materi terkait urgensi dan metode pembuatan dodol pisang. Setelah dilakukan perumusan dan pembuatan materi sosialisasi, dilanjutkan dengan pelaksanaan sosialisasi. Sosialisasi pembuatan produk dodol pisang di CV. Sahabat Pangan ini diawali dengan pembukaan. Sosialisasi dilakukan selama 60 menit yang terdiri dari empat sesi yaitu sesi pembukaan, sesi pemberian materi, sesi diskusi dan tanya jawab dan sesi penutupan.

Sesi pemberian materi diawali dengan materi terkait manfaat dan konsumsi buah pisang serta beragam metode atau teknik pengolahannya. Suhartanto et al. (2009) menyatakan bahwa buah pisang merupakan salah satu komoditas buah tropis yang sangat populer dan cukup berpotensi di Indonesia, relatif mudah beradaptasi dalam kondisi lahan musim kering, memiliki keunggulan nutrisi, produktivitas dan preferensi. Pisang mengandung beragam metabolit sekunder bermanfaat seperti saponin, glikosida, tannin, alkaloid, dan flavonoid (Ajani et al., 2010). Selain itu, pisang juga memiliki kandungan kalium yang tinggi yang sangat baik untuk penderita hipertensi (Arifki et al. 2018). Beragam produk makanan juga sudah dihasilkan dari pisang dengan beragam jenis teknik pengolahan seperti keripik, selai, dodol dan lainnya (Kesumawati et al. 2020).

Setelah itu, dilanjutkan penyampaian materi kedua terkait dengan proses pembuatan dodol pisang. Pembuatan dodol pisang diawali dari tahapan penyiapan alat dan bahan (pisang, tepung ketan, gula merah, gula putih, santan dan garam), kemudian dilakukan pembersihan pisang dari kulitnya dan penimbangan bahan-bahan. Selanjutnya pisang dihaluskan hingga memiliki tekstur seperti bubur dan dilakukan pemasakan santan dengan menggunakan api kecil. Santan yang telah mendidih lalu dimasukan bahan-bahan seperti gula merah, gula putih dan garam, dan diaduk rata hingga mengeluarkan minyak. Pisang yang telah

dihaluskan sebelumnya dimasukkan ke dalam santan dan diaduk hingga tercampur rata. Setelah sudah cukup rata, tepung ketan dimasukkan sedikit demi sedikit dan dilakukan pengadukan hingga kalis. Ketika sudah kalis, maka adonan diangkat dari api dan didinginkan. Setelah dingin adonan dodol sudah dapat dibentuk.

Para peserta kegiatan memberikan respon yang sangat baik perihal kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan. Hal tersebut terbukti dengan jumlah kehadiran peserta dan antusiasme peserta yang baik selama sesi pemberian materi hingga diskusi dan tanya jawab. Para peserta juga meminta untuk membagikan informasi mengenai *power point* inovasi produk dodol pisang, agar dapat mempraktikkan ilmu yang didapatkan. Ini juga yang menjadi indikator keberhasilan kegiatan sosialisasi mengenai inovasi produk olahan pangan. Kondisi dan antusiasme peserta pada saat kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Antusiasme Pegawai CV. Sahabat Pangan ketika dilakukan sosialisasi

#### 4. Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi pembuatan produk dodol pisang di CV. Sahabat Pangan yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan dan pemanfaatan buah pisang menjadi dodol pisang mendapatkan perhatian dan antusiasme yang sangat baik dari peserta. Sosialisasi tersebut dapat memberikan wawasan, pemahaman serta inspirasi bagi peserta dari CV> Sahabat Pangan dalam rangka pengembangan produk pangan yang berguna untuk memperluas jangkauan pemasaran serta meningkatkan penjualan perusahaan.

#### Ucapan Terima Kasih

-

## Daftar Pustaka

- Adha, I., Rohanah, A., Daulay, S. B. (2013). Uji Berbagai Komoditas Pertanian menggunakan Penggoreng Vakum (Vacuum Frying) Tipe Vacuum Pump. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3): 67-70.
- Aliyah, I., dan Suryatna, B. S. (2019). Percobaan Substitusi tepung Ketan dengan Rumput Laut *Eucheuma cottoni* dalam pembuatan Dodol. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(2): 103-109.
- Arifki, H. H., dan Barliana, M. I. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia: Review Artikel. *Farmaka*, 16(3)
- Ajani, E.O., Salau, B.A., Akinlolu, A.A., Ekor, M.N., Soladoye M.O., (2010). Methanolic Extract of *Musa sapientum* Suckers Moderates Fasting Blood Glucose and Body Weigth of Alloxan Induced Diabetic Rats. *Asian Journal Biological Science*, 1(1): 30-35.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1992). Dodol. SNI 01-2986-1992. Jakarta
- Fitriana, R., Kurniawan, W., Siregar, J.G . (2020). Pengendalian Kualitas Pangan dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1): 110-127
- Hermawati, A. S., Rohayati, Y., Dellarosawati, M. (2016). Analisis Kebutuhan Kemasan Produk Dodol Stroberi UKM Shagy Lestari, Kab. Bandung dengan Menggunakan Model Kano dan Product Packaging. *eProceedings of Engineering*, 3(2): 3078-3085
- Kapahang, N. F. (2016). Pengaruh Kualitas Produk dan Harga Terhadap Keputusan Membeli (Studi pada Konsumen Dodol Salak Produksi Desa Pangu). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 4(4): 1-5.
- Kesumawati, N., Suryadi., Armadi, Y. (2020). Aneka Kreasi Produk Olahan Pisang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*. 3(1): 268-274.
- Kurnia, D.W. (2019). Pengaruh Penambahan Buah Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* L) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Kalium Pada Donat Sebagai Alternative Snack Penderita Hipertensi. Skripsi. Program Studi Sarjana Gizi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang
- Mustofa, Z. (2022). Pengaruh Promosi dan Kualitas Produk terhadap Minat Beli (Survei kepada Konsumen Dodol Sirsak Aslina Singaparna Kabupaten Tasikmalaya). *Ulil Albab Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 1(11): 3909-3913.
- Ramadhanty, A., & Kurnianto, M. A. (2022). Sosialisasi Sertifikasi Pangan-Industri Rumah Tangga (P-IRT) di Kelurahan Pandaan, Kabupaten Pasuruan. *JATEKK Jurnal Abdimas Teknik Mesin*, 3(2): 17-21
- Susanti., Sarwa., Pramithasari, I. D., Mayasari, D. I. (2021). Pelatihan Olahan Pisang menjadi Dodol Pisang di Desa Maos Lor Kecamatan Maos Kabupaten Cilacap. *Adhi Widya: Jurnal Pengabdian masyarakat*. 5(2): 39-47.
- Suhartanto, MR, Sobir, Harti, H and Nasution, MA. (2009). Pengembangan Pisang Sebagai Penopang Ketahanan Pangan Nasional. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian IPB*. IPB. Bogor
- Rahmi, A., Susi., Agustina, L. (2013). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. *Ziraa'ah*, 37(2): 26-32.