

SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN DODOL BERBAHAN DASAR KAWISTA SEBAGAI INOVASI BARU BAGI MASYARAKAT DESA TUA NANGA

Heni Mawarni*, Fitriya Yuliana, M. Khairil Anwar Hannas, Deane Cika Aratha,
Nurhaliza, Riza Partika, Wildhan Pratama Adita, Putri Rahayu,
Erni Dawati, Susman Wiro'i, Syamsul Bahri, Sita Depi

Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris Universitas Cordova
No.112, 84355,

Jl. Pd. Pesantren, Menala, Kec. Taliwang, Kabupaten Sumbawa Barat

korespondensi: mawarni.11211@gmail.com

Artikel history :	Received	: 19 September 2024	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v5i4.5875
	Revised	: 20 Oktober 2024	
	Published	: 30 Oktober 2024	

ABSTRAK

Keragaman budaya Indonesia tidak hanya suku bangsa, bahasa, kesenian, agama, pakaian adat, rumah adat dan juga alat musik. Di Indonesia juga dapat ditemui berbagai macam jenis makanan dan kue tradisional yang mempunyai nama, ciri dan rasa yang berbeda-beda di setiap daerah. Salah satunya yaitu dodol berbahan dasar kawista. Buah kawista banyak dijumpai di desa Tua Nanga Kec. Poto Tano yang menjadi lokasi dalam pengabdian ini, namun masyarakat banyak yang tidak tahu cara mengolahnya, sehingga tim dalam pengabdian ini tertarik untuk memberikan inovasi baru terhadap masyarakat setempat. Adapun tujuan pengabdian ini yaitu untuk melakukan program sosialisasi dan pelatihan pengolahan dodol berbahan dasar buah kawista untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di desa Tua Nanga. Metode pelaksanaan pengabdian yakni yakni observasi, koordinasi, sosialisasi dan pendampingan pemanfaatan buah kawista sebagai bahan dasar pembuatan dodol di desa Tua Nanga. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi dan pelatihan pembuatan dodol kawista sebagai upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Tua Nanga. Pemanfaatan buah kawista yang diolah menjadi dodol diharapkan mampu meningkatkan perekonomian di Desa Tua Nanga. Kegiatan pelatihan pengolahan makan tradisional berupa dodol kawista bertujuan untuk memaksimalkan potensi ibu rumah tangga dalam memperoleh penghasilan tambahan juga mendukung keuangan keluarga dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga.

Kata Kunci: pemanfaatan, dodol, buah kawista, Tua Nanga

PENDAHULUAN

Buah kawis atau kawista (*Limonia acidissima*) merupakan tanaman yang berasal dari India dan Sri Lanka. Namun, buah ini juga dibudidayakan di beberapa negara asia tenggara, termasuk Indonesia. Di Indonesia, buah ini banyak dijumpai di pulau Sumbawa NTB khususnya di desa Tuananga, kecamatan Poto Tano. Pengolahan dan pemanfaatan buah kawista belum banyak di ketahui masyarakat, termasuk mengenai informasi dodol berbahan dasar kawista. Sejalan dengan pendapat Supriatna, Dkk., (2023) menyatakan meski tanaman berbahan buah ini kini banyak ditanam di beberapa daerah, namun sudah jarang ditemukan. Kawista relatif

tahan terhadap kondisi buruk (tanah kering atau asin) dan tahan penyakit. Selanjutnya, Kusuma, Dkk (2019) buah kawista juga mempunyai beberapa khasiat yaitu meredakan diare, mengendalikan gula darah, bersifat antioksidan, menurunkan tekanan darah, menurunkan demam dan nyeri, menjaga kesehatan, dan mengatasi sembelit.

Potensi mitra dalam industri kecil yang menghasilkan dodol kawista untuk meningkatkan ekonomi masyarakat desa Tua Nanga. Usaha produksi makanan adalah salah satu jenis bisnis yang memiliki prospek yang cerah dan selalu diminati oleh masyarakat. Faktor ini yang menjadi pendorong utama untuk pengembangan industri kuliner terutama memanfaatkan hasil alam seperti buah kawista yang diolah menjadi dodol.

Dodol merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang memerlukan waktu pengerjaan yang cukup lama dan memerlukan energi yang besar dalam proses pembuatannya hingga tekstur kekentalan tertentu (Ardiansyah, 2020). Dodol memiliki tekstur lunak, sifat elastis, dapat langsung dimakan, tidak memerlukan pendinginan, dan tahan lama dalam penyimpanan yang menjadikan dodol termasuk kedalam makanan setengah basah. Waktu proses pengadukan dodol berlangsung selama 4-8 jam proses pembuatan karena untuk mengurangi kadar air dalam adonan dodol dan agar dodol tidak gosong (Sifa, Dkk., 2020). Menurut Haryadi (2006), dodol merupakan suatu olahan pangan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan, gula kelapa, santan kelapa, yang dididihkan hingga menjadi kental dan berminyak tidak lengket, dan apabila dingin pasta akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris. Jenis dodol sangat beragam tergantung keragaman campuran tambahan dan juga cara pembuatannya. Dengan adanya pengolahan, maka sebagian kecil permasalahan tentang daging buah kawista yang terbuang atau tidak termanfaatkan bisa teratasi. Hal ini, menjadi potensi yang dapat dikembangkan sebagai inovasi baru di desa Tua Nanga.

Desa Tua Nanga terletak di daerah pesisir yang berada di Kecamatan Poto Tano, Kabupaten Sumbawa Barat. Luas wilayah 4.311,00 Ha, jumlah penduduk 1.607 jiwa yang terdiri dari 856 orang laki – laki dan 751 orang perempuan, dengan jumlah Kepala Keluarga 501 KK. Akses menuju desa melalui jalan raya yang membentang di perbatasan wilayah sebelah selatan desa Labuhan Kertasari dan sebelah utara desa Kiantar. Kondisi topografi dan geografi wilayah desa Tua Nanga terdiri dari dataran, pesisir, kawasan rawa, dan lereng gunung. Jarak tempuh dari ibu kota Kabupaten adalah 40,00 km, sedangkan jarak tempuh dari ibu kota Kecamatan hanya 20 km. Secara administrative Desa Tua Nanga terdiri dari 5 (Lima) Dusun, diantaranya yaitu Dusun Belo, Dusun Tua Nanga, Dusun Ai' Aji, Dusun Bangka Belaq, dan Dusun Bage Manis.



Gambar 1. Letak dan Batas Geografis Desa Tua Nanga

Desa Tua Nanga memiliki potensi yang sangat besar dalam mengembangkan buah kawista. Dengan demikian, pengabdian masyarakat dalam pembuatan dodol berbahan dasar buah kawista dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan dan ekonomi masyarakat setempat.

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat, peran masyarakat sangat penting. Masyarakat harus memiliki motivasi dan kemauan untuk belajar dan mengembangkan keterampilan mereka dalam mengolah buah kawista. Selain itu, peran pemerintah dan

organisasi masyarakat juga sangat penting dalam mendukung dan memfasilitasi kegiatan pemberdayaan masyarakat. Dengan demikian, kegiatan pengabdian masyarakat dapat berjalan lancar dan efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Secara keseluruhan, pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan dodol kawista di Desa Tua Nanga diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan memanfaatkan potensi lokal dan mengembangkan produk yang inovatif, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan taraf hidup yang lebih baik. Keberhasilan program ini juga dapat menjadi model bagi pengembangan ekonomi masyarakat di daerah pesisir lainnya yang memiliki potensi serupa.

METODE KEGIATAN

Tempat dan waktu.

Tempat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu di Desa Tua Nanga Kecamatan Poto Tano, Kabupaten Sumbawa Barat. **Waktu** pelaksanaan pengabdian pada bulan Juli hingga Agustus 2024.

Khalayak Sasaran.

Khalayak sasaran adalah warga Desa Tua Nanga, khususnya ibu PKK, Ibu rumah tangga masyarakat desa Tua Nanga.

Metode Pengabdian.

Metode pelaksanaan merupakan metode pelaksanaan pengabdian masyarakat sesuai dengan tujuan yang diharapkan. Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan dengan beberapa tahap yaitu observasi, koordinasi, sosialisasi dan pendampingan pemanfaatan buah kawista sebagai bahan dasar pembuatan dodol di desa Tua Nanga. Tahap pertama yaitu observasi dan koordinasi yang dilakukan pada bulan Juli 2024. Berdasarkan hasil dari observasi dan koordinasi kemudian dilakukan sosialisasi yang dilaksanakan di lapangan desa Tua Nanga. Tahap kedua yaitu pendampingan pembuatan dodol berbahan dasar kawista dan proses pengemasannya agar bernilai jual tinggi. Kegiatan ini meliputi persiapan alat dan bahan untuk pengolahan buah kawista menjadi dodol dan proses pengemasannya. Tahap terakhir yaitu pelatihan pemasaran berbasis digital. Kegiatan ini dilakukan sebagai tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi pengolahan buah kawista dalam melakukan pemasaran produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat diawali dengan identifikasi masalah desa melalui observasi lokasi dan wawancara, koordinasi, sosialisasi dan pendampingan pemanfaatan buah kawista sebagai bahan dasar pembuatan dodol di desa Tua Nanga. Program kegiatan yang dilakukan pada pengabdian ini sebagai berikut:

1. Observasi Potensi Yang Ada Di Desa Tua Nanga.

observasi awal dilakukan dengan mewawancarai perangkat desa mengenai potensi yang dimiliki oleh desa Tuananga. Hasil diskusi yang diperoleh bahwa Desa Tua Nanga merupakan salah satu desa yang terdapat di daerah pesisir pantai yang mayoritas penghasilan masyarakatnya sebagian besar adalah petani dan nelayan. Buah kawista banyak dijumpai di desa Tua Nanga. Namun, masyarakat belum mengetahui cara pengolahan buah kawista dengan baik. Masyarakat hanya mengkonsumsi buah kawista dalam kondisi mentah sebagai bahan tambahan dalam pembuatan rujak. Sehingga masyarakat yang tidak menyukai rujak secara

otomatik jarang mengkonsumsi buah kawista. Hal ini, yang menjadi pertimbangan tim pengabdian untuk melakukan pengembangan dalam pengolahan buah kawista di desa Tua Nanga, sehingga hal ini bisa menjadi inovasi baru untuk masyarakat menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Dokumentasi kegiatan ditunjukkan melalui gambar berikut:



Gambar 2. Proses Identifikasi Masalah Melalui Observasi dan Wawancara

2. Sosialisasi Pemanfaatan Buah Kawista Menjadi Bahan Baku Dodol

Setelah melakukan observasi, wawancara dan beberapa kali koordinasi maka kegiatan sosialisasi dilakukan pada tanggal 28 Juli 2024. Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan peserta ibu-ibu PKK, ibu rumah tangga, perangkat desa, dan pemuda desa Tua Nanga. Kegiatan yang dilakukan dalam sosialisasi pemanfaatan buah kawista menjadi bahan baku dodol diawali dengan pengenalan buah kawista berikut ini.



Gambar 3. Buah Kawista

Buah kawista yang dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan dodol yaitu buah kawista yang sudah matang. Buah yang sudah matang isinya berwarna coklat kehitaman disemua sisi dan memiliki rasa khas yang berbeda saat masih mengkal. Selanjutnya, tim pengabdian menyampaikan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol kawista dan proses pembuatannya.

Bahan Bahan Dodol Kawista :

500gram tepung beras

1kg gula pasir

1kg buah kawista

air secukupnya

Sebagai agenda utama pengabdian adalah sosialisasi kepada warga, khususnya ibu rumah tangga. Pada kegiatan ini, dipaparkan cara pemilihan buah yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan dodol kawista. Beberapa poin yang disampaikan yaitu pengumpulan bahan baku dan spesifikasinya, perencanaan produksi, proses produksi, pengemasan, dan pemasaran produk. Cara pembuatan dodol kawista yakni; (1) haluskan buah kawista yang sudah matang; (2) campurkan tepung beras, gula pasir, buah kawista yang sudah dihaluskan, dan tambahkan air secukupnya; (3) Masak dengan api sedang sambil diaduk hingga mengental dan berubah warna (tidak boleh berhenti mengaduk); (4) jika dirasa sudah mengental dan berubah warna, kecilkan api kompor; (5) setelah kadar air didalam adonan dodol sudah berkurang matikan kompor; (6) Tuang kedalam wadah yang sudah disiapkan tunggu dingin dodol kawista siap untuk dikemas.



Gambar 4. Pengemasan Produk

Program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat desa Tua Nanga akan manfaat buah kawista yang dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Usaha yang mengedepankan kekhasan suatu daerah juga berpeluang besar menjadi sumber peningkatan ekonomi masyarakat (Rahayu, Dkk., 2023).



Gambar 5. Sosialisasi Pemanfaatan Buah Kawista

Selain sosialisasi pembuatan, pengabdian selanjutnya juga memberi pendampingan terkait proses pengemasan dan branding. Pengabdian juga mengarahkan segmentasi pasar yang diantaranya berupa pemasaran berbasis digital dan dalam jangka panjang produk ini dapat dikembangkan secara massal untuk mensuplai kebutuhan industri.

Pada tahapan ini penyampaian materi dan informasi dilakukan selokal mungkin untuk mempermudah warga memahami penjelasan oleh tim. Salah satu metode yang dilakukan yaitu pendekatan produk terhadap warga. Tim melakukan praktek penggunaan produk untuk menunjukkan luaran produk yang dihasilkan. Selain itu juga dilakukan tester produk pada peserta sosialisasi yang didominasi oleh ibu-ibu dan remaja putri. Tester dilakukan untuk mendapatkan respon warga setempat mengenai produk yang akan dikembangkan nantinya. Selama kegiatan ini didapatkan bahwa warga tertarik untuk mencoba memproduksi dodol kawista secara mandiri. Pendampingan dilakukan dengan cara pendampingan pengemasan dan pemasaran.

3. Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Digital

Kegiatan pengabdian selanjutnya dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2024 sebagai tindak lanjut program sosialisasi pengolahan dodol berbahan dasar kawista. Kegiatan yang dilakukan yaitu pelatihan dan strategi pemasaran berbasis digital diperlukan agar produk yang dibuat dapat dikenal lebih luas oleh seluruh masyarakat. Strategi pemasaran berbasis digital yang dilakukan sebagai berikut.

a. Menggunakan Media Sosial

Pada era globalisasi ini media sosial adalah alat yang paling efektif untuk memasarkan suatu produk karena hampir semua orang menggunakan media sosial untuk menjalin interaksi dengan berbagai kalangan. Dengan biaya yang sangat murah dan pastinya tingkat visibilitasnya yang tinggi. Contohnya, seperti instagram, Facebook, tiktok dan lainnya pada era ini mulai dari anak-anak hingga orang tua menggunakan media sosial untuk mencari kebutuhan yang mereka inginkan.

b. Memberikan Tester

Cara ini cukup ampuh dalam menjaring konsumen, karena segala sesuatu yang gratis akan sulit untuk dilewatkan begitu saja. Namun, alasan lain mengapa strategi ini perlu dilakukan adalah karena seringkali seorang customer belum pernah membeli dan mencoba produk tersebut. Karena itu, perlu membuat sebuah event atau langsung menawarkan *sample* atau contoh produk kepada para konsumen secara gratis, atau jika produk yang dipasarkan berupa jasa atau media digital, maka dapat ditawarkan *free trial* kepada konsumen.

c. Menjalin Hubungan Baik Dengan Pelanggan

Hal ini, sangat penting dikarenakan mereka telah banyak membeli produk sehingga mendapat pemasukan secara rutin. Oleh karena itu, jika tidak ingin kehilangan pelanggan yang loyal tersebut di tengah banyaknya persaingan pada produk yang serupa, maka tidak ada salahnya, memberikan sedikit penghargaan kepada pelanggan yang loyal tersebut. Penghargaan tersebut dapat berupa menanggapi masukan dari pelanggan tersebut atau memberikan hadiah secara langsung.

d. Menggunakan Jasa Influencer

Pemanfaatan Influencer di era digital saat ini menjadi salah satu strategi pemasaran secara online yang marak digunakan. Kehadiran *influencer* atau *key leader opinion* (KOL) seperti artis, selebgram, blogger, youtuber ini memiliki pengaruh yang kuat terhadap pengikut atau *followers* mereka. Dengan banyaknya pengikut yang dimiliki oleh seorang influencer, dapat meningkatkan perhatian publik terhadap produk dan jasa bisnis. Pengguna media sosial dapat mempelajari lebih lanjut tentang merek yang ditawarkan influencer yang mereka ikuti. Selain itu jasa influencer yang profesional juga dapat membantu untuk menjangkau pasar lebih cepat, karena influencer telah membangun hubungan, kepercayaan, dan kredibilitas dengan pengikut mereka.

Di era digital influencer tak ubahnya sebagai kreator yang memberikan konten dan menawarkan solusi atas suatu masalah, sehingga menstimulasi emosi audiens. Konten yang dibuat oleh influencer mampu menjangkau lebih banyak konsumen dan semakin mudah menjadi populer.

e. Melakukan evaluasi dan Meningkatkan Produk

Mengevaluasi kelemahan pada produk yang ditawarkan dengan produk yang sejenis dan selalu mengembangkan kreatifitas tentang bagaimana cara meningkatkan suatu produk.



Gambar 6. Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Digital

4. Keberhasilan Kegiatan

Keberhasilan program pengabdian masyarakat ini adalah adanya perubahan perilaku masyarakat dan kekayaan pengetahuan masyarakat terkait pengelolaan dan pemanfaatan buah kawista. Sebelum diadakan kegiatan pengabdian masyarakat ini, masyarakat mengkonsumsi buah kawista sebagai bahan tambahan rujak dan bahkan banyak yang tidak mengkonsumsi buah tersebut karena dianggap rasanya yang tidak cocok. Setelah kegiatan pengabdian ini dilakukan masyarakat mulai memahami manfaat dan cara pengolahan buah kawista sehingga menjadi produk yang memiliki nilai jual dipasaran. Berdasarkan, hasil wawancara dengan kepala desa dan ketua PKK di lingkungan setempat, disampaikan adanya tambahan wawasan dan keterampilan masyarakat desa Tua Nanga dimana sebelumnya masyarakat sekitar hanya berkutat pada kegiatan pertanian dan nelayan. Namun, setelah kegiatan pengabdian masyarakat terjadi pengembangan relasi bisnis dan pengembangan produk dodol kawista.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan sosialisasi dan pendampingan pembuatan dodol kawista dapat disimpulkan sebagai berikut: 1) Potensi hasil pertanian berupa kawista yang ada di desa Tua Nangan menjadikan peluang untuk dapat memanfaatkan buah kawista yang bisa di olah dan di jadikan dodol kawista, 2) Ketahanan pangan keluarga, pentingnya menggali potensi sumber daya pertanian agar diolah menjadi makanan siap saji yang mempunyai nilai jual tinggi. Melalui praktek pembuatan dodol kawista memberikan nilai tambah bagi ibu-ibu desa Tua Nanga membuat hasil olahan dari bahan yang tersedia menjadi lebih variatif, dan meningkatkan penjualan, 3) Adanya perhatian dari pemerintah desa memberikan kegiatan penguatan pembuatan makanan olahan tradisional dengan sentuhan teknologi dan sentuhan resep yang variatif sehingga mempunyai nilai jual tinggi, serta 4) Adanya keinginan ibu-ibu dan warga

lainnya untuk mengikuti pelatihan pembuatan wajit kawista, yang diharapkan bisa meningkatkan perekonomian masyarakat desa Tua Nanga Kec.Poto Tano.

Untuk kedepannya pengemasan dan pemasaran diharapkan menggunakan packaging yang menarik, karena sekarang ini perkembangan teknologi sudah lebih meluas lagi. Dan dengan pembekalan pendampingan yang sudah dilakukan akan menjadikan usaha dodol kawista diharapkan akan lebih sukses lagi

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih diberikan kepada Kepala Desa Tua Nanga dan masyarakat Desa Tua Nanga yang telah berkolaborasi bersama Tim pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kusuma, I.K., Dkk. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Kawista (*Limonia acidissima*) Sebagai Anti Asam Urat Secara In Vivo Pada Mencit Jantan. *Jurnal Sainstech Farma*, 12(2), 65-69.
- R. Ardiansyah, (2020). Perancangan dan Pembuatan Alat Pengaduk Adonan Dodol dengan Kecepatan Konstan dan Torsi Adaptif, *Universitas Brawijaya Malang*. Malang.
- Rahayu, T.I, Dkk., (2023). Ice Cream Serbat Jahe: Inovasi Es Krim Sehat Sebagai Upaya Pelestarian minuman Khas Lombok Dan Peningkatan Ekonomi Masyarakat Lokal. *Jurnal PEPADU*, 4(4), 536-540.
- Sifa, A., Dkk. 2020. *Rancang Bangun Mesin Pengaduk Dodol Karangampel*. Prosiding The 11th Industrial Research Workshop and National Seminar Bandung. Agustus 114-118.
- Supriatna, A., Dkk. (2023). Pelatihan Pengolahan Kue Tradisional Wajit Kawista Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Di Desa Sumurgede. *Jurnal Bakti Tahsinia, (JBT)*. 1(3), 283-297.