

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN DAN PEMASARAN DOMER (DODOL MELINJO AREN) DI DESA PUSUK LESTARI KABUPATEN LOMBOK BARAT

Community Empowerment Through Training For The Manufacture And Marketing Of Domer (Dodol Melinjo Aren) In Pusuk Lestari Village, Lombok Barat Regency

Neti Kumala Sari¹, Ainun Diniyatushoaliha², Nurhidayat³, Baiq Kayul Putri Yusniati⁴, Nur Wulandari⁵, Hendra Saputra⁶, Rohiana Fathoni⁷, Khadijah⁸, Yunita Istiarini⁹, Ni Kadek Dwi Okta Virana Reksi¹⁰

¹Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Mataram, ²Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Mataram, ³Program Studi PPKn, Universitas Mataram, ⁴Program Studi PGSD, Universitas Mataram, ⁵Program Studi PPKn, Universitas Mataram, ⁶Program Studi Sosiologi, Universitas Mataram, ⁷Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Mataram, ⁸Program Studi PPKn, Universitas Mataram, ⁹Program Studi Pendidikan Fisika, Universitas Mataram, ¹⁰Program Studi PPKn, Universitas Mataram

Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

Informasi artikel

Korespondensi : amrullah@unram.ac.id
Tanggal Publikasi : 20 April 2023
DOI : <https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2411>

ABSTRAK

Desa Pusuk Lestari merupakan salah satu Desa yang berada Di Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. Mayoritas warga Desa Pusuk Lestari berprofesi sebagai pedagang dan petani. Setelah melakukan survei, warga di Desa Pusuk Lestari memiliki sumber daya alam yang sangat melimpah namun kurangnya keterampilan pengolahan menjadi permasalahan di desa tersebut. Masyarakat di desa tersebut dapat dikatakan kurang mampu memanfaatkan hasil alam yang melimpah, sehingga perlu dilakukan langkah inovatif yang dapat diterapkan guna mengoptimalkan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya alam tersebut melalui program KKN dengan tema Desapreneur. Tema Desapreneur ini diangkat untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya alam secara optimal. Salah satu program kali ini yaitu dengan memanfaatkan melinjo dan gula aren sebagai bahan baku pembuatan dodol yang nantinya akan memberikan keuntungan dengan menambah penghasilan masyarakat Desa Pusuk Lestari. Tahapan-tahapan dari Pelatihan Pembuatan Dodol Melinjo Aren yaitu persiapan alat dan bahan, sosialisai, pelatihan, pengemasan, pemasaran, dan evaluasi. Hasil dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini yaitu meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat sehingga mampu melanjutkan program dari Pelatihan Pembuatan Dodol. Beberapa program tambahan yang juga dilakukan yaitu membuat peta wisata, mengajar di sekolah maupun mengajar ngaji, kegiatan bersih desa (PABERSA), dan kursus Bahasa Inggris.

Kata Kunci: Melinjo, Gula aren, Dodol, Wirausaha

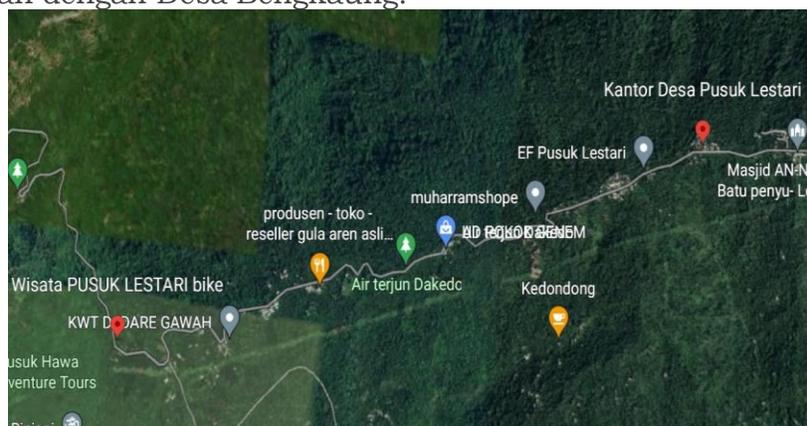
ABSTRACT

Pusuk Lestari Village is one of the villages in Batu Layar District, West Lombok Regency. The majority of Pusuk Lestari Village residents work as traders and farmers. After conducting a survey, residents in Pusuk Lestari Village have abundant natural resources but a lack of processing skills is a problem in the village. It can be said that the people in the village are not able to take advantage of the abundant natural products, so it is necessary to take innovative steps that can be implemented to optimize the community's skills in processing these natural resources through the KKN program with the Desapreneur theme. The Desapreneur theme is raised to increase the knowledge and skills of the community in optimally processing natural resources. One of the programs this time is by utilizing melinjo and palm sugar as raw materials for making dodol which will later provide benefits by increasing the income of the people of Pusuk Lestari Village. The stages of the Dodol Melinjo Aren Making Training are preparation of tools and materials, outreach, training, packaging, marketing, and evaluation. The results of the implementation of this training activity are increasing the knowledge and skills of the community so that they are able to continue the Dodol Making Training program. Several additional programs were also carried out, namely making tourist maps, teaching at school and teaching the Koran, clean village activities (PABERSA), and English courses.

Keywords: *Melinjo, Palm sugar, Dodol, Entrepreneur*

PENDAHULUAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Terpadu Universitas Mataram periode 2022/2023 dilaksanakan di Desa Pusuk Lestari, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. Desa Pusuk Lestari merupakan desa pemekaran dari Desa Lembah Sari yang berada di wilayah Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat. Desa ini termasuk daerah perbukitan dan lembah dengan batas sebelah selatan Desa Lembah Sari, sebelah utara berbatasan dengan Desa Bentek, Kecamatan Pemenang, Kabupaten Lombok Utara, sebelah timur berbatasan dengan Desa Kekait, dan sebelah barat berbatasan dengan Desa Bengkaung.



Gambar 1. Lokasi Desa Pusuk Lestari

Desa Pusuk Lestari memiliki SDA (Sumber Daya Alam) yang sangat melimpah.

Sumber daya alam tersebut berupa lahan perkebunan durian, lahan perkebunan rambutan, lahan perkebunan melinjo, lahan perkebunan kopi, lahan perkebunan porang, dan lahan hutan. Mayoritas penduduk desa ini berprofesi sebagai pedagang dan petani dengan komoditas utama adalah gula aren, air nira, melinjo, durian, porang, kopi, dan rambutan. Akan tetapi, dibalik besarnya potensi yang dimiliki oleh desa ini terdapat suatu permasalahan yang ditemukan yaitu masih kurangnya keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil potensi alam yang melimpah tersebut.

Dari hasil observasi yang telah dilakukan oleh mahasiswa KKN-Terpadu Desapreneur dengan pihak desa, ditawarkan suatu solusi untuk membantu masyarakat guna meningkatkan keterampilan dalam mengolah hasil alam yang melimpah yakni dengan memanfaatkan melinjo dan gula aren sebagai bahan baku dalam pembuatan dodol. Melinjo dan gula aren merupakan hasil perkebunan yang sangat melimpah di desa Pusuk Lestari. Hampir semua warga memiliki pohon melinjo dan pohon aren, namun hanya dijual langsung tanpa diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih.

Melinjo (*Gnetum gnemon*) tidak terlalu dilirik oleh masyarakat di desa tersebut. Bahkan dari hasil wawancara dengan pihak desa, banyak pohon melinjo yang ditebang begitu saja karena sebagian masyarakat menganggap bahwa melinjo tidak terlalu menguntungkan untuk dijual dipasaran. Padahal melinjo merupakan tanaman serba guna yang hampir seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan. Menurut Mustika (2017) bahwa daun, bunga, kulit biji yang tua, dapat dimanfaatkan. Semua bahan makanan yang berasal dari tanaman melinjo mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi, selain karbohidrat juga mengandung protein, lemak, mineral, dan vitamin. Kulit batang tanaman melinjo juga dapat dijadikan sebagai tali. Kayunya dapat dimanfaatkan untuk membuat perkakas dapur, seperti parut dan talenan. Bahkan kayu tanaman melinjo dapat diproses menjadi kertas yang kualitasnya baik. Selain daun dan kulit bijinya, biji melinjo merupakan bagian penting, karena biji melinjo dapat dimakan kering, dimasak atau diawetkan menjadi . Biji melinjo berbentuk lonjong, ketika masih muda kulit buahnya berwarna hijau, dan seiring bertambahnya usia kulit buah melinjo berubah menjadi kuning, jingga dan merah, seiring bertambahnya usia bijinya berwarna kuning gading. Seperti pada daun dan kulit bijinya, biji melinjo diketahui mengandung likopen dan karoten (Suci, 2015). Dari berbagai penelitian menunjukkan bahwa likopen dan karotenoid berperan sebagai senyawa antioksidan yang memiliki manfaat untuk mengurangi risiko berbagai penyakit kronis, seperti penyakit jantung koroner dan kanker (Singh, 2008).

Aren (*Arenga pinnata* Merr.) adalah pohon serbaguna yang sejak lama dikenal menghasilkan bahan-bahan industri. Hampir semua bagian fisik dan produksi tumbuhan ini dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi (Lempang, 2012). Gula aren merupakan olahan makanan yang berasal dari hasil olahan air nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon aren. Pengolahan air nira menjadi gula aren dilakukan melalui proses perebusan hingga air nira berubah menjadi cairan kental dan berwarna pekat. Bentuk, tekstur, warna dan rasanya mirip dengan gula merah/gula jawa, yang membedakan hanya bahan bakunya. Proses pembuatan gula aren umumnya lebih alami dibandingkan dengan gula merah/gula jawa, sehingga zat-zat tertentu yang terkandung di dalamnya tidak mengalami kerusakan dan tetap utuh. Gula aren banyak dikonsumsi sebagai salah satu bahan pemanis alami yang cukup aman bagi tubuh (Santoso dkk, 1988 dalam Heryani, 2016). Selain itu, gula aren juga memiliki komponen gizi yang lebih lengkap dibandingkan dengan gula pasir (Ismail, dkk. 2020). Penggunaan gula aren dalam membuat dodol dapat menurunkan indeks

glikemik yang terdapat dalam dodol (Setiavani, dkk. 2018). Indeks glikemik merupakan nilai yang menunjukkan kemampuan suatu makanan yang mengandung karbohidrat dalam meningkatkan kadar gula darah (Ismail dkk, 2020).

Berdasarkan kandungan gizi tanaman melinjo dan gula aren berbagai jenis produk olahan dapat diolah, namun penggunaan melinjo dan gula aren masih belum populer di masyarakat. Untuk lebih memanfaatkan melinjo dan gula aren, pengolahan menjadi dodol merupakan salah satu alternatif untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa Pusuk Lestari. Pengolahan melinjo dan gula aren menjadi dodol sangat mudah prosesnya dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat yang sederhana dan dapat dikerjakan oleh ibu rumah tangga.

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer dimasyarakat dan sudah biasa menjadi produk oleh-oleh tradisional dari wilayah tertentu di Indonesia (Rahmadi, 2002 dalam Yahya dkk, 2015). Dodol merupakan jajanan manis khas Indonesia yang terbuat dari bahan utama seperti tepung ketan, kelapa, gula merah, gula pasir, garam, dan bahan tambahan lainnya untuk menciptakan cita rasa dodol (Yulianti, 2019). Dodol tergolong dalam pangan semi basah (Intermediate moisture food) yang bertekstur kenyal, memiliki cita rasa manis sehingga dapat langsung dimakan (Lukito dan Jayus, 2017).

Pada prinsipnya, pembuatan dodol menggunakan pencampuran dan pemanasan pati pada suhu yang tinggi dan kadar air sekitar 10-15 % basis basah (Syamsir dan Prita, 2010). Dalam proses pembuatannya, tepung beras ketan dan bahan lainnya dipanaskan hingga menjadi kental, berminyak dan tidak lengket, dan apabila dingin pasta dodol akan menjadi padat, kenyal, dan dapat diiris (Nasaruddin, dkk., 2012). Dengan adanya pelatihan pembuatan dodol ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah bagi produk dodol melinjo aren, memberikan tambahan pemasukan bagi warga, dan merangsang jiwa kewirausahaan bagi warga Desa Pusuk Lestari.

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan tema Desapreneur ini dilakukan di Desa Pusuk Lestari, Kecamatan Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat pada bulan Desember-Februari 2022/2023. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan oleh Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Terpadu Universitas Mataram yang didampingi oleh DPL (Dosen Pembimbing Lapangan) yang membantu mulai dari persiapan hingga berakhirnya dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Kegiatan ini dilakukan dengan mengadakan beberapa tahapan yaitu mulai dari observasi, sosialisasi, pelatihan, pengemasan, pemasaran, dan evaluasi. Metode tersebut dilaksanakan secara terprogram dan dilakukan bertahap setiap minggu selama 45 hari kerja.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Program Kerja Utama
 - a. Observasi

Tahap awal kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan survei secara langsung, observasi lapangan, wawancara, dan diskusi dengan tokoh masyarakat atau pihak desa terakit potensi yang ada di desa Pusuk Lestari. Dari kegiatan tersebut diperoleh informasi bahwa terdapat potensi yang besar dari melinjo

dan gula aren, namun belum dimanfaatkan secara maksimal oleh warga. Melinjo biasanya hanya digunakan sebagai cemilan yang direbus saja dan mentahnya dijual langsung dipasaran. Begitu pun dengan gula aren yang hanya dijual saja tanpa dibuat menjadi olahan lainnya yang lebih memiliki nilai jual yang tinggi. Kemudian setelah itu, mahasiswa menentukan rencana program kerja selama 45 hari yang akan dilaksanakan di desa mitra.



Gambar 2. Survei Potensi Desa dengan Pihak Desa Pusuk Lestari

b. **Persiapan Alat dan Bahan**

Persiapan alat dan bahan merupakan salah satu tahapan kegiatan sebelum melaksanakan pelatihan pembuatan dodol. Berikut alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan pelatihan pembuatan dodol yaitu kompor, blender, panci, spatula, sendok kayu, teflon, timbangan, melinjo, gula aren, santan, tepung ketan hitam, tepung ketan putih, dan garam.

c. **Sosialisasi dan Pelatihan**

Kegiatan selanjutnya adalah sosialisasi dan pelatihan yang bertujuan untuk memperkenalkan dan melatih warga masyarakat dalam inovasi pembuatan dodol melinjo aren. Tahap sosialisasi ini dibagi menjadi dua tahap, yaitu tahap edukasi dan tahap pelatihan. Sosialisasi dilakukan di rumah wakil ketua PKK yaitu di Dusun Batu Penyu yang dihadiri oleh ibu-ibu PKK dan Kepala Dusun Batu Penyu. Pada tahap ini dilakukan edukasi tentang nilai gizi dan nilai jual melinjo dan gula aren dan memberi pelatihan dari teori yang sebelumnya dijelaskan. Dengan adanya antusiasme dan respon yang baik dari masyarakat pada tahap sosialisasi maka dilanjutkan dengan tahap berikutnya yaitu tahap pelatihan.

Tahap pelatihan ini merupakan tahap dilaksanakannya program kegiatan yang telah di rencanakan sebelumnya. Program kegiatannya berupa pelatihan serta pendampingan praktek langsung agar peserta pelatihan memahami materi pelatihan yang telah disampaikan sebelumnya. Pemateri selama pelatihan ini berasal dari mahasiswa KKN sendiri. Pelatihan ini terdiri dari pelatihan inovasi pembuatan dodol dan pengemasan produk.

Pelatihan pembuatan dodol ini dilaksanakan sebanyak 3 kali, yaitu di Dusun Pusuk, Dusun Batu Penyu, dan di rumah ketua PKK. Pelatihan pertama dilaksanakan di Dusun Batu Penyu bersama ibu PKK dan masyarakat. Pelatihan kedua, dilaksanakan di Dusun Pusuk bersama Ibu PKK dan masyarakat sekitar dan terakhir di rumah kepala desa bersama ketua PKK dan masyarakat. Peserta yang mengikuti

kegiatan ini antusias dan berperan aktif dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilaksanakan.



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Dodol dengan Ibu-Ibu PKK

d. Pengemasan Produk

Selain memberikan pelatihan dalam pembuatan dodol, pelatihan pengemasan juga dilakukan guna mendorong masyarakat lebih kreatif dan inovatif dalam mengemas suatu produk. Dalam pengemasan ini mahasiswa memilih kemasan standing pouch untuk mengemas produk dodol tersebut dikarenakan menurut Widyamurti (2018) kemasan standing pouch merupakan jenis kemasan makanan yang kekinian dan memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan kemasan lain yaitu dapat mencegah cairan dan minyak menembus permukaan luar kemasan, melindungi produk dari kelembaban, udara, bau, cahaya, dan mikroorganisme sehingga cocok digunakan untuk mengemas produk makanan seperti dodol, keripik, manisan dan lain sebagainya. Sementara itu lapisan kertas pada bagian luar kemasan yang memungkinkan brand dicetak dengan kualitas full color dengan kualitas baik dan performa yang menarik. Proses produksinya pun relatif mudah dan murah, sehingga membutuhkan anggaran yang terjangkau.

Dalam pembuatan kemasan kami melakukan kerja sama dengan Balai Kemasan yaitu UPTD Balai Kemasan NTB yang merupakan lembaga yang menunjang penjualan produk. Sesuai fungsinya, balai kemasan dibentuk untuk membantu pelaku IKM (Industri Kecil Menengah) memilih bahan kemasan yang sesuai, pemilihan teknologi kemasan, pembuatan desain kemasan, pembuatan label kemasan sesuai peraturan yang berlaku, dan memfasilitasi bantuan cetak kemasan.

Cara pengemasan dodol yaitu dengan memasukkan dodol yang telah dingin ke dalam plastik kecil dengan ukuran 5x5 cm, lalu selanjutnya dikemas dalam standing pouch dengan ukuran 14x22 cm yang berisi 9 pcs plastik kecil dengan berat 250 gram. Kemudian produk olahan ini dinamakan dengan DOMER (Dodol Melinjo Aren).



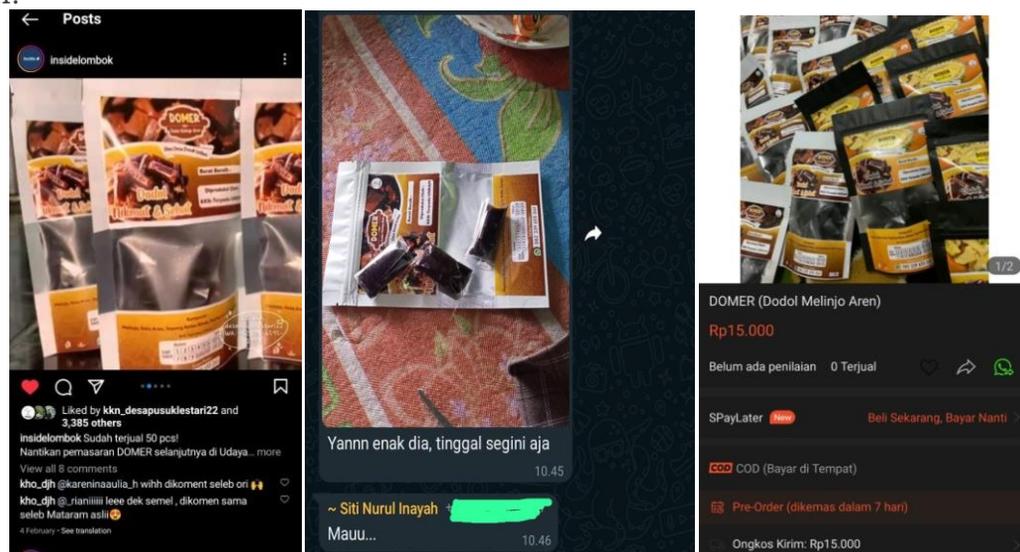
Gambar 4: Proses Pengemasan dan Kemasan Standing Pouch

e. Pemasaran Produk

Setelah produk dikemas sedemikian rupa selanjutnya dilakukan tahap pemasaran produk. Menurut Harahap dan Hasim (2021) pemasaran adalah proses kegiatan dari produsen ke tangan konsumen yang berhubungan dengan pasar dimana produsen yang membawa barang akan bertemu dengan konsumen yang membutuhkannya. Proses pemasaran pada kegiatan ini dilakukan secara online dan offline.

1) Pemasaran online

Pemasaran melalui media online atau (E-marketing) merupakan suatu proses pemasaran yang menggunakan internet, dimana dengan E-marketing konsumen dapat memperoleh informasi mengenai produk, melakukan transaksi jual-beli dengan penjual dan mempromosikan produk yang telah dikonsumsi oleh konsumen bahkan turut mempromosi penjual atau perusahaan yang produknya sudah dibeli oleh konsumen (Mardiani dan Imanuel, 2013). Pemasaran produk secara online dilakukan melalui media sosial seperti Instagram dan Whatsapp sedangkan e-commerce melalui Shopee. Pemasaran melalui Whatsapp dan Instagram terjual sebanyak 10 pcs produk sedangkan dari e-commerce belum terjual dikarenakan produk ini masih tahap pengenalan.



Gambar 5. Pemasaran melalui Instagram, Whatsapp, dan Shopee

2) Pemasaran Offline

Pemasaran offline merupakan pemasaran langsung yang bertujuan untuk menginformasikan pelanggan atau konsumen tentang produk atau jasa yang mungkin dibutuhkan tanpa menunggu pembeli untuk mencari produk atau layanan (Sari, 2021). Pelaksanaan pemasaran offline pada kegiatan ini dilakukan pada saat berlangsungnya CFD (*Car Free Day*) di Jl. Udayana, Mataram. Kegiatan pemasaran ini dilakukan sebanyak 2 (dua) kali yakni pemasaran pertama dilakukan pada hari Minggu, 29 Januari 2023 dan pemasaran kedua hari Minggu, 5 Februari 2023. Dalam pemasaran ini, dodol yang terjual sebanyak 15 pcs dodol.



Gambar 6. Kegiatan pemasaran produk saat CFD di

f. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setelah selesai melakukan kegiatan program kerja yang telah dierncanakan. Kegiatan evaluasi dilakukan untuk kegiatan program kerja utama dan kerja tambahan. Evaluasi dilakukan dengan melihat terlaksananya kegiatan, hasil penjualan, dan dampak adanya program KKN-Terpadu Desapreneur terhadap mitra serta kendala selama program yang telah dijalankan. Dari hasil kegiatan program kerja utama yakni pembuatan DOMER (dodol melinjo aren) dilakukan pembukuan dan penghitungan pendapatan. Penghasilan yang didapatkan selama penjualan dodol melinjo aren adalah sebesar Rp 345.000,00. Rincian perhitungan biaya dimulai dari pembelian bahan pembuatan dodol hingga plastik untuk pengemasan adalah sebagai berikut.

a.	Melinjo 2 kg	:	Rp 24.000
b.	Gula aren 1 kg	:	Rp 35.000
c.	Tepung ketan putih 500 gr	:	Rp 10.000
d.	Tepung ketan hitam 500 gr	:	Rp 28.000
e.	Plastik kemasan	:	Rp 2.500
f.	Santan (kelapa) 1 liter	:	Rp 5000
g.	Standing pouch 55 biji	:	Rp 55.000

Total Biaya Rp 159.500

Total penjualan sebesar Rp 345.000,- sehingga dengan modal Rp 159.500

mampu memberikan keuntungan sebesar Rp 185.500,-.

2. Program Kerja Tambahan

a. Pembuatan peta dan plang wisata

Program pembuatan peta dan plang wisata merupakan salah satu program tambahan yang kami tawarkan selama kegiatan KKN. Desa Pusuk Lestari memiliki potensi wisata yang besar. Salah satunya yaitu di wisata hutan monyet atau lebih dikenal dengan Monkey Forest. Destinasi wisata ini tidak hanya ramai dikunjungi oleh wisatawan lokal. Wisatawan dari mancanegara pun ramai berkunjung ke tempat wisata ini. Namun kegiatan operasional tempat wisata ini mengalami hambatan dikarenakan pengelola wisata ini tidak aktif atau dapat dikatakan mengundurkan diri. Sehingga untuk mencegah terbengkalainya tempat wisata ini kami menawarkan solusi untuk mengaktifkan kembali wisata ini dengan membantu promosi yakni dengan pemasangan peta wisata dan plang wisata supaya wisatawan tertarik untuk berkunjung ke tempat wisata ini.



Gambar 7. Pemasangan plang dan peta wisata di kawasan Monkey Forest Pusuk Pass

b. Kegiatan mengajar di sekolah (PAUD dan SD) dan mengajar ngaji

Program Mengajar merupakan salah satu program tambahan KKN-Terpadu Universitas Mataram. Kegiatan mengajar ini dilakukan secara terjadwal dan masing-masing mahasiswa memiliki jadwal piket mengajar.

1) Kegiatan mengajar di sekolah

Kegiatan mengajar dilakukan di SDN 1 Pusuk Lestari dan PAUD Darul Islam Batu Penyu. Kegiatan mengajar ini kami laksanakan dua kali sepekan yaitu pada hari Selasa dan Rabu di SD dan hari Rabu dan Kamis di PAUD.



Gambar 8. Kegiatan mengajar di SDN 1 Pusuk Lestari dan PAUD Darul Islam

2) Kegiatan mengajar mengaji

Kegiatan mengajar mengaji dilakukan di rumah pengajian di salah satu Dusun Pusuk. Kegiatan mengajar ini juga kami laksanakan dua kali sepekan yaitu pada malam Selasa dan malam Rabu. Namun, jadwalnya juga bisa fleksibel apabila jam kerja harian KKN kurang.



c. Kegiatan **Gambar 9. Kegiatan mengajar mengaji di Dusun**

Kegiatan program bersih desa atau PABERSA dilaksanakan sekali sepekan yakni pada hari Jum'at. Kegiatan bersih desa ini dilakukan di semua tempat baik di masjid, kantor desa, rumah warga, maupun tempat wisata di Desa Pusuk Lestari.



Gambar 10. Kegiatan PABERSA di tempat wisata Monkey Forest

d. **Kursus Bahasa Inggris**

Kursus Bahasa Inggris dilaksanakan sekali seminggu yakni pada malam Sabtu

selama tiga kali pertemuan yang berlokasi di Dusun Pusuk. Kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk mengajar dan membimbing anak-anak di Desa Pusuk Lestari dikarenakan di Sekolah Dasar tidak ada mata pelajaran Bahasa Inggris sehingga mahasiswa berinisiatif untuk membuka program kursus Bahasa Inggris ini. Terlebih lagi Desa Pusuk Lestari memiliki potensi wisata yang tidak hanya dikunjungi oleh masyarakat lokal sehingga pengetahuan dan keterampilan dalam berbahasa Inggris perlu kuasai.



Gambar 11. Kursus Bahasa Inggris di Dusun Pusuk

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Setelah melakukan kegiatan KKN dapat disimpulkan bahwa program kerja utama dan program kerja tambahan KKN-Terpadu 2022/2023 sangat membantu masyarakat Desa Pusuk Lestari. Dari kegiatan program kerja utama masyarakat dapat terbantu dengan adanya tambahan pemasukan bagi warga, menumbuhkan jiwa kewirausahaan, dan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sumber daya alam. Dari kegiatan program kerja tambahan dapat membantu masyarakat dalam bidang pendidikan dan pariwisata di Desa Pusuk Lestari.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan dapat disarankan untuk kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya agar pengelolaan hasil alam di Desa Pusuk Lestari untuk lebih dikembangkan lagi dikarenakan masih kurangnya keterampilan masyarakat dalam pengelolaan sumber daya alam tersebut. Pelatihan pengolahan hasil alam sangat perlu dilakukan mengingat besarnya potensi alam yang ada di desa ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur senantiasa selalu dihaturkan kehadirat Allah yang telah memberikan nikmat serta rahmat-Nya sehingga dapat terselesainya program KKN

(Kuliah Kerja Nyata) Terpadu Desapreneur Universitas Mataram yang berlokasi di Desa Pusuk Lestari Kecamatan Batulayar Kabupaten Lombok Barat.

Dalam pelaksanaan program ini tidak akan bisa lepas dari bantuan, bimbingan, serta nasihat dari semua pihak. Terima kasih kepada: Jajaran pimpinan Universitas Mataram (LPPM) yang telah memberikan kesempatan kepada para mahasiswa dalam program KKN Terpadu Desapreneur;

1. Bapak Amrullah, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah membimbing dan memberikan arahan selama pelaksanaan KKN-Terpadu.

2. Bapak H. Junaidi selaku Kepala Desa Pusuk Lestari yang telah memberikan bantuan selama pelaksanaan KKN-Terpadu.

3. Ibu PKK peserta pelatihan yang penuh semangat mengikuti kegiatan.

4. Ketua POKDARWIS yang telah membantu dalam program wisata di Desa Pusuk Lestari.

5. Semua warga Desa Pusuk Lestari yang telah berkontribusi dalam kegiatan pelaksanaan KKN-Terpadu.

6. Balai UPTD. Kemasan yang telah ikut mensukseskan program yang ada dalam kegiatan KKN-Terpadu.

DAFTAR PUSTAKA

- Harahap, Delila Fitri dan Wahit Hasim. 2021. Implementasi Swot Strategi Pemasaran Online pada Counter Super Cell di Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo. *Jurnal Manajemen Sains*. 1(1), 1-8.
- Ismail, Yurnia Ningsih N., Margarehta Solang, dan Wirnangsig D. Uno. 2020. Komposisi Proksimat dan Indeks Glikemik Nira Aren. *Biospesies*. 13(2), 1-9.
- Lempong, Mody. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*. 9(1), 37-54.
- 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.
- Mardiani, I'in Endang dan Orland Jorge Imanue. 2013. Analisis Keputusan Pembelian Konsumen Melalui Media Online (E-Marketing). *Jurnal Ekonomi*. 4(2), 151-161.
- Mustika, Sri. 2017. Analisis Mutu Chiki dari Buah Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dengan Metode Ektrusi. (Skripsi Sarjana, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep).
- Nasaruddin N.L., ChinY.A., dan Yusof. 2012. Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. *Int. Journal Food Pro*. Vol. 15, No. 3:495-506.
- Sari, Nadia Puspita. 2021. Analisis Komparatif Strategi Pemasaran Online dan Offline pada UMKM Rengginang Umi Tegal. (Skripsi Sarjana, Politeknik Harapan Bersama).
- Setiavani, Gusti, Sugiyono, Adil B. Ahza, dan Nugraha E. Suyatma. 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Pangan*. 27(3), 225-234.
- Singh, P., Goyal G.K. 2008. Dietary Lycopene: Its Properties and Anticarcinogenic Effects. *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*
- Suci, Panji Ratih. 2015. Pengaruh Proses Pengolahan Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) Terhadap Kadar Total Likopen dan Karoten dengan Metode Spektrofotometri-Vis. *Jurnal Wiyata*. 2(2), 151-156.
- 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.
- Widyamurti, Nidyah. 2018. Pemasaran Pariwisata Melalui Kemasan Produk UKM

Standing Pouch Berbahan Paper Metal di Era Ekonomi Kreatif. Prosiding Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan Universitas Sahid Jakarta. 3 April 2018. Hal. 1-16.

Yahya, Kristiana, Asri Silvana Naidu, dan Nikmawatisusanti Yusuf. 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.

Yulianti, (2019), Studi pembuatan Dodol Kelapa (*Cocos mucifera*), 8 (1), 14-20.