

**PENERAPAN TEKNOLOGI PEMBUATAN DODOL LONTAR KEPADA IBU-IBU
PKK DASAWISMA BONSAI KELURAHAN NAIKOTEN 2 KECAMATAN
KOTA RAJA KOTA KUPANG**

***APPLICATION OF DODOL LONTAR PROCESSING TECHNOLOGY ON PKK
DASAWISMA BONSAI GROUP NAIKOTEN 2 KOTA RAJA SUBDISTRICT KUPANG***

I N. Widiartha Mahayasa^{1*)}, P.G.M Widyaswari Mahayasih²⁾

¹⁾Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana, Kupang,
email: dumek_mahayasa@yahoo.co.id

²⁾Program Studi Farmasi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul, Jakarta

ABSTRAK

Kecamatan Kota Raja Propinsi Nusa Tenggara Timur memiliki beberapa kelompok kerja (PKK) yang disebut dengan kelompok Dasawisma, salah satu sasaran tujuan dari kelompok Dasawisma ini adalah bagaimana agar anggota kelompok lebih sejahtera dalam kehidupannya. kelompok ini dibagi berdasarkan rayon atau RT, terdapat sekitar 15 kelompok Dasawisma, tiap-tiap kelompok diberi keleluasan dalam mengelola dan mengatur kelompok mereka masing-masing, begitu pula dengan program-programnya. Telah banyak program maupun bantuan pemerintah yang diberikan untuk memajukan para anggota kelompok, baik di tingkat kelurahan maupun kecamatan. Bantuan yang diperoleh antara lain program bantuan modal, ketrampilan (soft skills) seperti pelatihan pemanfaatan bahan sampah kertas dan plastik untuk dibuat berbagai jenis bunga plastik, juga pelatihan teknik pengolahan bahan makanan (pembuatan kripik pisang, kripik tempe, kacang bawang, krupuk nasi, dll), namun yang belum pernah dilakukan adalah bagaimana mengolah buah lontar yang telah tua (masak) untuk dijadikan berbagai jenis makanan, salah satunya adalah pemanfaatannya untuk dibuat dodol. Jumlah pohon lontar yang cukup banyak tumbuh di kota Kupang tidak diimbangi dengan tingkat pemanfaatannya oleh masyarakat. Hal ini dapat disebabkan karena pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahan produk dari lontar yang masih minim. Metodologi yang diterapkan adalah, melalui suatu pelatihan yang dilakukan selama satu hari pelatihan meliputi penyuluhan dan praktek langsung pembuatan dodol. Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 02 Oktober 2021, bertempat disalah satu rumah milik anggota kelompok. Jumlah peserta sebanyak 15 orang, dengan hasil yang sangat memuaskan (semua peserta mengikutinya dengan sangat antusias). Diharapkan para peserta dapat memanfaatkan ketrampilan ini untuk peningkatan perekonomiannya.

Kata kunci: Dodol lontar, teknologi pengolahan makanan, transfer teknologi, pelatihan

ABSTRACT

Kota Raja Subdistrict, East Nusa Tenggara Province has several working groups (PKK) called the Dasawisma group, one of the goals of the Dasawisma group is how to make group members more prosperous in their lives. This group is divided based on rayon or RT, there are about 15 Dasawisma groups, each group is given the freedom to manage their own group, as well as its programs. Many programs and government assistance have been provided to developed group members through all government levels. All groups have received such assistance, such as capital assistance programs, skills (soft skills) ex: training in the use of paper and plastic waste materials to make various types of plastic flowers, as well as training on food processing techniques (making banana chips, tempeh chips, onion nuts, rice crackers, etc.). But, what has never been done is how to process old (ripe) palm fruit to make various types of food, one of which is to make dodol. The number of palm trees in the city of Kupang is very large but the utilization by the local community is still minimal. This is more due to people's lack of knowledge of how to process product from lontar. The methodology applied is through a training carried out for one day, includes counseling and direct practice of making dodol. The training activity was carried out on October 2, 2021,

located in a house belonging to a group member. The number of participants was 15 people, with very satisfying results (all participants participated with great enthusiasm). Hopefully, the participants can use these skills to improve their economic condition.

Keywords: Dodol lontar, food technology processing, transfer technology, training

PENDAHULUAN

Kota Kupang merupakan ibu kota provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), walaupun bukan sebuah kota yang besar namun Kota Kupang merupakan salah satu tempat yang penting bagi provinsi NTT dengan luas daerah Kota Kupang yaitu 180,27 km² dan penduduk berjumlah 390.877 jiwa [1]. Di Kota Kupang sendiri walaupun dilihat dari segi jumlah bisa diperkirakan bahwa kepadatan penduduk masih tergolong normal walaupun sudah ada penambahan jumlah penduduk yang cukup besar dari tahun sebelumnya yaitu bertambah sekitar 10.000 jiwa, namun jika dibandingkan dengan jumlah penduduk pada tahun 2009 yang jumlahnya masih sekitar 291.000 jiwa artinya Kota Kupang telah mengalami penambahan jumlah penduduk yang cukup besar selama 7 tahun berlangsung yaitu bertambah sekitar 100.000 jiwa.

Meningkatnya jumlah penduduk tidak diikuti dengan penyediaan lapangan kerja yang memadai untuk menyerap ketersediaan tenaga kerja, bahkan menjadi pegawai negeri sipil merupakan satu dari sedikit pilihan yang umumnya dipilih oleh masyarakat untuk mendapatkan pekerjaan karena kurang atau lemahnya pertumbuhan ekonomi. Lemahnya perekonomian mempengaruhi pendapatan masyarakat terutama yang terlibat di sektor jasa atau produk, hal ini dapat dilihat dari Pengeluaran per Kapita, pengeluaran perkapita tersebut dapat menjadi ukuran yang dapat digunakan untuk mengukur atau menentukan standar hidup layak. Persentase Penduduk menurut Golongan Pengeluaran per Kapita Sebulan di Kota Kupang yang nilainya sekitar 1 juta (golongan yang jumlahnya paling banyak) dapat dijadikan sebagai ukuran bahwa masih rendahnya pendapatan sehingga mempengaruhi jumlah pengeluaran. Dari berbagai kondisi yang telah disebutkan sebelumnya dan mengingat bahwa Kota Kupang merupakan sebuah ibu kota provinsi yang sedang berkembang maka sudah seyakinya pemerintah memberikan perhatian yang lebih dengan menyusun

perencanaan pembangunan dengan memperhitungkan pertumbuhan penduduk Kota Kupang dan melakukan berbagai kerjasama dengan warga Kota Kupang agar dapat memunculkan berbagai lapangan pekerjaan yang diharapkan dapat mensejahterakan warga [2].

Kota Kupang memiliki jumlah Kecamatan sebanyak 6 Kecamatan, Kecamatan Kota Raja merupakan salah satu dari 6 kecamatan yang ada. Naikoten II adalah sebuah Kelurahan di Kecamatan Kota Raja, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur, Indonesia. Kelurahan Naikoten 2 memiliki cukup banyak prestasi, antara lain kelurahan ini disebut juga dengan kelurahan ramah anak, kelurahan digital, kelurahan siaga, dan juga sebagai pemenang ke 2 tingkat nasional lomba Desa, dan saat ini Kelurahan Naikoten II, diikutsertakan dalam ajang kompetisi Inovasi Pelayanan Publik yang diselenggarakan oleh Kementerian Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi (PAN-RB), kini menuju top 40. Serta masih banyak lagi prestasi yang diperoleh.

Dasawisma Bonsai merupakan salah satu kelompok dari 13 kelompok Dasawisma yang ada di Kelurahan Naikoten 2. Dasawisma ini memiliki anggota sekitar 35 orang, tugas dasawisma bukan hanya mencatat berbagai peristiwa yang terjadi di masyarakat, tapi juga untuk mencatat jumlah kepala keluarga (KK) miskin, ibu hamil dan menyusui serta jumlah anak cacat, anggota dari Dasawisma ini adalah ibu-ibu rumah tangga dengan berbagai profesi, terutama sebagai pedagang jajanan disekolahan.

Populasi pohon lontar di Kota Kupang dan sekitarnya sangat banyak, Kota Kupang merupakan daerah dengan populasi terbanyak setelah Kabupaten Kupang untuk dataran timor [3]. Pohon lontar betina merupakan pohon yang menghasilkan buah dan selama ini buah lontar lebih banyak hanya terbuang tidak dimanfaatkan [4]. Satu pohon lontar bisa menghasilkan sekitar 150 an buah dalam 6 bulan, dalam setahun bisa menghasilkan buah sekitar 300 san.

Mengingat potensi dari pohon lontar ini dan jumlah buah yang begitu banyak, maka perlu dipikirkan langkah apa yang harus dilakukan sehingga buah yang tadinya terbuang begitu saja bisa dimanfaatkan oleh masyarakat menjadi salah satu sumber pendapatan mereka yang mau, untuk meningkatkan pendapatan, khususnya kelompok Dasawisma Bonsai dan juga masyarakat Kelurahan Naikoten Kecamatan Kota Raja.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN Metode Penentuan Permasalahan Prioritas Mitra

Program prioritas mitra didapat melalui diskusi dan evaluasi yang dilakukan langsung dilapangan antara tim pelaksana PkM dengan mitra. Pada awalnya antara tim pelaksana PkM melaksanakan pertemuan dengan ibu-ibu PKK Dasawisma Bonsai, dalam pertemuan itu dilakukan diskusi untuk mencari permasalahan yang ada. Dari diskusi yang dilakukan didapat beberapa permasalahan yang selanjutnya dari permasalahan yang ada disepakati diperoleh masalah yang menjadi prioritas untuk saat ini dilakukan. Penentuan kegiatan ini untuk dijadikan kegiatan didasarkan atas beberapa hal, antara lain:

1. Mengingat anggota kelompok dasawisma Bonsai lebih banyak para anggotanya memiliki profesi sebagai penggiat usaha (penjual jajanan di sekolah) maka lebih diperlukan diversifikasi produk yang akan dijual (dalam bentuk jajanan) dalam hal ini dodol lontar
2. Mengingat bahan dasar dalam pembuatan dodol yaitu buah lontar dan buah lontar untuk dikota kupang masih tergoolong cukup banyak dan mudah didapat serta tidak perlu mengeluarkan dana untuk mendapatkannya, maka dodol lontarlah yang menjadi pilihan dalam kegiatan ini [4].

Metode Pendekatan yang Tawarkan

Metode pendekatan yang ditawarkan berdasarkan permasalahan prioritas yang telah disepakati bersama adalah sbb:

1. Pendidikan dan pengenalan teknologi pengolahan.
2. Praktik pelaksanaan. Dilakukan dipangan secara langsung oleh para ibu—ibu kelompok PKK dasawisma

Bonsai. Kegiatan dilakukan sejak pemilihan buah lontar yang baik sampai dengan pemasakan dan pembungkusan dan pengemasan yang baik untuk hasil produk yang akan dijual.

Prosedur Kerja dalam Rrealisasi Metode yang Ditawarkan

Kegiatan pendidikan akan dilaksanakan dengan pemberian 20 % pembekalan teori dan 80 % praktek langsung dalam pembuatan dodol buah lontar. Ada dua tahap kegiatan yang akan dilakukan dalam kegiatan PkM ini yaitu:

Tahap Pertama: Peserta diberi pengetahuan berupa teori tentang:

- a). Pemanfaatan pohon lontar dan budidaya, serta usaha pelestariannya.
- b). Persiapan-persiapan sebelum melakukan pengolahan
- c). Bengolahan dan pengamatan kualitas mutu

Tahap Kedua: Membuat dodol buah lontar dan praktek langsung dengan prosedur sebagai berikut:

- a). Pemilihan buah, dan persiapan bahan dan alat.
- b). tahap-tahap pengolahan sebagai berikut: kupas buah, pemisahan serabut dari biji, pemberian garam dan kapur, pencucian, pemberian air, pemerasan, penyaringan, pemasakan, penyaringan, pemasakan.
- c). Persiapan kemasan, pemasukan kedalam kemasan dan teknik pembungkusan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PKM ini telah dilakukan dan dapat berjalan dengan baik. (ini ditunjukkan dengan tingkat kehadiran dan aktivitas anggota kelompok dalam mengikuti semua tahap demi tahap kegiatan. Tingkat kehadiran kelompok mencapai 100%. Kegiatan dilakukan melalui dua tahap, tahap awal adalah melalui pencerahan kepada mitra dalam hal ini kelompok, tentang hal-hal yang perlu diketahui; yang meliputi teori tentang tanaman lontar, prosedur pembuatan produk, kebersihan dalam melakukan pekerjaan, pemodalan dan pembukuan sederhana, juga teknik penggunaan alat-alat yang akan dipakai. Sedangkan tahap ke dua adalah tahap pelatihan, yang meliputi demonstrasi cara membuat produk, yaitu bagaimana

proses pembuatan dodol, selanjutnya masing-masing peserta latihan akan melakukan proses dalam memproduksi dodol. Pelatihan dilakukan pada tanggal 02 Oktober 2021 yang berlokasi di salah satu rumah anggota Dasawisma Bonsai yang terletak dikelurahan Naikoten 2 kecamatan Kota Raja dengan jumlah peserta latihan sebanyak 14 orang. Adapun tahap kegiatan adalah:

- a. *Tahap Penyuluhan:* Sebelum masuk kepelatihan langsung, peserta latihan diberikan penyuluhan dan pencerahan tentang beberapa hal yang menyangkut beberapa materi, seperti pengenalan tentang tanaman lontar, pemasaran produk, dan kebersihan dalam memproduksi, serta pengenalan dan cara penggunaan beberapa alat yang akan digunakan serta bahan-bahan apa saja, serta teknik pembukuan secara sederhana. Dalam proses ini dilakukan pula diskusi/tanya jawab. Tahap ini diberikan secara singkat pokok-pokoknya saja



Pelatih sedang memberikan materi penyuluhan



Bahan dasar dodol (buah lontar)

- b. *Tahap demonstrasi:* sebelum dilakukan praktek langsung dalam proses pengolahan, sebelumnya dilakukan demonstrasi oleh pelatih bagaimana teknik produksi yang baik (dalam tahap

ini dilakukan peragaan saja). Tahap ini juga dilakukan diskusi/tanya jawab.

- c. *Tahap pelatihan aktif:* tahap ini peserta secara aktif dengan bahan dan alat yang ada langsung memproduksi produk yang akan dibuat. Pada pelatihan ini dilaksanakan pembimbingan oleh para pelatih sehingga para peserta semuanya dapat mencoba dan dapat menguasai teknologi yang diajarkan. Pada tahap ini semua peserta wajib mengikuti dengan baik kegiatan yang diberikan. Semua peserta wajib melaksanakan dan bekerja secara aktif dan tidak ada yang pasif atau hanya bersantai. Langkah ini dimaksudkan adalah agar semua anggota dapat mengerjakan sendiri nantinya secara benar dan baik sesuai dengan prosedur yang diberikan oleh pelatih.



Pencampuran bahan sebelum dimasak



Bahan tercampur merata

- d. *Pengemasan produk:* pengemasan produk dilakukan secara sederhana, yaitu dengan menggunakan plastik pada bungkus bagian dalam kemudian pada bagian luarnya dibungkus lagi dengan menggunakan kelobot jagung (kulit jagung kering). Penggunaan kulit jagung ini sebelum digunakan maka kulit jagung dibersihkan dan dikukus dengan pemanasan tertentu kemudian dikering anginkan yang selanjutnya baru dipergunakan.



Saat pembungkusan



Dodol dibungkus plastik pada bagian dalamnya

Tabel 1. Kandungan Senyawa antioksidan pada bahan Dasar/pulp buah lontar

No	Jenis Senyawa Antioksidan	Konsentrasi (mg/100g bahan)
1	Karoten	61,16
2	Vitamin C	46,42
3	Polifenol	31,92
4	Antosianin	5,39

Sumber: [5]

Tabel 1 menjelaskan tentang kandungan senyawa antioksidan yang terkandung pada serabut buah lontar. Kandungan yang tertinggi adalah senyawa karoten (61,16 mg/100g) kemudian berturut-turut adalah Vitamin C (46,4 mg/100g²), Polifenol (31,92 mg/100g), dan antosianin (5,39). Sedangkan hasil analisis kandungan gizi yang ada pada dodol lontar (Tabel 2) adalah mineral (0,44%), lemak (2,42%), protein (1,89%), kadar air (91%), dan karbohidrat (4,25%) (2)

Tabel 2. Kandungan Gizi Bahan dodol buah lontar

No	Zat Gizi	Kandungan (%)
1	Kadar air	91,00
2	Mineral	0,44
3	Lemak	2,42
4	Protein	1,89
5	Karbohidrat	4,25

Sumber: [5]

Partisipasi Peserta

Selama kegiatan berlangsung, tingkat partisipasi peserta pelatihan sangat baik. Selama pelatihan diskusi/pertanyaan yang cukup banyak yang dilontarkan oleh peserta khususnya dalam proses pembuatan produk. Kegiatan pelatihan pembuatan dodol berbahan dasar dari buah lontar ini diharapkan dapat menyebar ke kelompok dasawisma lainnya/masyarakat lainnya.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan PKM pada kelompok Dasawisma Bonsai kelurahan Naikoten 2 Kecamatan Kota raja Kota Kupang mengenai teknik pengolahan serabut buah lontar menjadi produk panganan/camilan dodol lontar dan juga kegiatan lainnya meliputi kegiatan pembinaan kelompok, transfer teknologi dalam pengolahan buah lontar, manfaat dan pentingnya menjaga kelestarian dari pohon lontar, semuanya dapat berlangsung dengan baik.

Tingkat kehadiran yang sangat baik (100%) peserta selalu hadir (sampai akhir pelatihan), ini menunjukkan bahwa ketertarikan kelompok dalam pelatihan ini sangat baik. Sedangkan pemasaran produk akan dilakukan secara bertahap. Para peserta merupakan ibu-ibu yang kesehariannya sebagai wirausaha khususnya menjual makanan camilan kepada anak-anak sekolahan, akan tetapi mengingat keadaan masih covid 19 dan anak-anak sekolah belum mulai masuk sekolah, maka pemasaran selanjutnya akan disesuaikan lagi dengan keadaan normal.

Saran

Bahan baku dalam pembuatan produk dodol sangat banyak, terutama pada daerah pinggiran kota, dengan masing-masing pohon menghasilkan 75-150 buah bahkan dapat mencapai 300 buah sekali berbuah, sedangkan pohon lontar setahun 2 kali berbuah). Ini merupakan suatu potensi yang sangat menjanjikan. Apabila potensi ini dapat dimanfaatkan dengan baik, maka tingkat kesejahteraan mereka akan semakin baik. Ini juga akan berdampak pada beberapa sektor, seperti peningkatan pendapatan daerah, penambahan tenaga kerja, dan nilai buah

lontar akan meningkat. Mengingat Kota Kupang merupakan kota propinsi dan salah satu destinasi wisata NTT, maka diperlukan peran aktif dari pemerintah bersama masyarakat dalam menjaga kelestarian dari pohon lontar mengingat pohon lontar dari tahun ketahun semakin berkurang saja. Saran lainnya adalah, perlunya pembinaan secara berkelanjutan kelompok yang ada, sedangkan untuk produk-produk yang telah dibuat perlu diteruskan pembinaannya, terutama dalam bentuk kemasannya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, karena kehendak-Nyalah kami dapat menyelesaikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah kami laksanakan. Kegiatan ini telah berhasil dilaksanakan dengan baik dan telah sesuai dengan apa yang direncanakan sebelumnya.

Adapun keberhasilan dan terlaksananya kegiatan ini, tidak terlepas dari bantuan dari beberapa pihak, oleh sebab itu pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Nusa Cendana, yang telah membantu dalam pendanaan, sehingga kegiatan ini dapat dilaksanakan dengan baik.
2. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Undana.
3. Dekan Fakultas Pertanian Undana.
4. Ibu-ibu anggota kelompok dasa wisma Bonsai yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini.

5. Para pelatih yang telah membantu memberikan ilmunya pada pelatihan ini.
6. Para mahasiswa Faperta yang telah berpartisipasi aktif membantu selama pelatihan berlangsung maupun sebelumnya.
7. Semua pihak yang telah membantu dalam kegiatan ini, sehingga dapat berlangsung.

Akhirnya, semoga apa yang telah kami perbuat dapat dimanfaatkan oleh mitra dalam meningkatkan kesejahteraan mereka dan juga bagi mereka yang berkenan untuk memakai teknologi ini untuk kesejahteraannya.

REFERENSI

- [1] BPS Kota Kupang (2017). Kota Kupang dalam Angka.
- [2] Kupang pos (2009). Tingkat Kemiskinan di Nusa Tenggara Timur Masih Cukup Tinggi. Kupang Pos edisi 12 Feb Hal: 6. 2009.
- [3] Mahayasa, I N.W. 1995. Lontar dan Permasalahannya di Nusa Tenggara Timur. Fakultas Pertanian Universitas Nusa Cendana. 25 pp.
- [4] Mahayasa I N W (1998). Pemanfaatan Buah Lontar Menjadi dodol Fakultas Pertanian. Universitas Nusa Cendana, Kupang.
- [5] Rubak, Y.T; H.J.D. Lalel; I N.W. Mahayasa., 2009. Karakterisasi dan pemanfaatan potensi pulp buah siwalan sebagai sumber zat tambahan makanan alami: antioksidan, zat pewarna, dan aroma