

PELATIHAN PENGOLAHAN DODOL PISANG BAGI KELOMPOK PENGGERAK DI DUSUN KANDEMENG SULAWESI BARAT

Reski Praja Putra^{1*}, Andi Muhammad Akram Mukhlis², Andi Sukainah³, Indrayani⁴, Nur Rahmah⁵

^{1*,2,3,4,5}Teknologi Industri Pertanian, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

reski.prajaputra@unm.ac.id

am.akram@unm.ac.id

andi.sukainah@unm.ac.id

indrayani@unm.ac.id

rahmah.hidayat@yahoo.com

Abstract

Kandemeng Hamlet is situated in Batulaya Village, Tinambung District, within the Polewali Mandar Regency of West Sulawesi. In this sub-district, bananas are the primary fruit commodity, with production reaching 1,648 quintals in 2023. However, the process of transforming bananas into value-added products remains suboptimal. The aim of this community service initiative is to train the local community on effective techniques for making banana dodol and to develop and optimize banana dodol products that possess greater economic value. The initial phase of this project involves observations, interviews, and discussions with community members to identify the challenges faced by Kandemeng Hamlet. The residents are eager to learn how to process bananas into products with a longer shelf life to enhance the economic value of their banana crops. The proposed solution is to process bananas into banana dodol. The activities will include informational sessions, demonstrations, hands-on assistance, and evaluations. The main ingredients for this training are ambon bananas, coconut milk, glutinous rice flour, rice flour, brown sugar, milk, and vanilla. These ingredients are cooked over medium heat until the mixture reaches the right consistency, indicated by a non-sticky texture, a soft consistency, and a shiny surface resulting from the coconut milk oil. Following assessments and evaluations, participants from the community service activities, specifically the movement group in Kandemeng Hamlet, have successfully produced banana dodol independently. The banana dodol they created has been favored for its sensory qualities, including taste, aroma, texture, and color.

Keywords: Kandemeng Hamlet, banana, dodol, ambon bananas, banana dodol

Abstrak

Dusun Kandemeng terletak di Desa Batulaya, Kecamatan Tinambung, yang merupakan bagian dari Kabupaten Polewali Mandar di Sulawesi Barat. Komoditas pisang merupakan komoditas buah-buahan dengan produksi terbesar di kecamatan ini, yaitu mencapai 1648 kuintal pada tahun 2023. Namun, pengolahan buah pisang menjadi produk olahan belum optimal. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai teknik pembuatan dodol pisang yang baik dan benar, mengembangkan dan mengoptimalkan produk olahan dodol pisang yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Tahap observasi, wawancara dan diskusi dengan mitra adalah langkah pertama dari kegiatan pengabdian ini. Dengan langkah ini, masalah yang dihadapi mitra di Dusun Kandemeng dapat teridentifikasi. Masyarakat di Dusun Kandemeng mengharapkan adanya informasi tentang cara mengolah pisang menjadi produk yang memiliki daya tahan yang lama sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari komoditas pisang. Solusi untuk masalah yang diajukan dalam kegiatan ini adalah mengolah buah pisang menjadi dodol pisang. Kegiatan dilaksanakan dengan cara pemberian materi dan penyuluhan, melakukan demonstrasi, menyediakan pendampingan, dan melakukan evaluasi. Bahan pokok yang digunakan dalam pelatihan ini adalah buah pisang ambon, santan, tepung beras ketan, tepung beras, gula merah, susu, dan vanila. Selanjutnya, bahan-bahan tersebut diolah dengan pemanasan api sedang hingga adonan matang yang ditandai produk dodol tidak lengket, tekstur lembut disertai permukaan yang mengkilat akibat minyak dari santan. Berdasarkan penilaian dan evaluasi, peserta kegiatan

*Correspondent Author: reski.prajaputra@unm.ac.id

pengabdian kepada masyarakat yaitu kelompok penggerak di Dusun Kandemeng telah berhasil memproduksi dodol pisang secara mandiri. Dodol pisang yang dihasilkan disukai dari segi mutu sensori, baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Kata Kunci: Dusun Kandemeng, pisang, dodol, pisang ambon, dodol pisang

Pendahuluan

Kecamatan Tinambung merupakan satu dari enam belas kecamatan di Kabupaten Polewali Mandar Sulawesi Selatan. Kecamatan ini memiliki luas wilayah 22.12 Km². Kecamatan ini terdiri dari 1 kelurahan dan 7 Desa. Secara umum, kecamatan ini terletak pada kisaran ketinggian 20 hingga 100 meter dari permukaan laut. Salah satu desa, yaitu Desa Batulaya, memiliki ketinggian tertinggi, yaitu 100 meter dari permukaan laut (BPS Kabupaten Polewali Mandar, 2024). Desa Batulaya ini terdiri dari empat dusun, yaitu Dusun Layonga Galung, Dusun Talolo, Dusun Batulaya, dan Dusun Kandemeng. Warga di Dusun Kandemeng memiliki satu kelompok aktif yang dikenal sebagai kelompok penggerak dengan beranggotakan para ibu rumah tangga di dusun tersebut. Salah satu fungsi dari kelompok ini yaitu melakukan kegiatan yang berkaitan dengan aktivitas-aktivitas pengolahan dan pengembangan produk berbahan dasar lokal yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari sumber daya alam yang ada di dusun tersebut. Sesuai dengan saran dari Bapak Kepala Desa Batulaya dan persetujuan Bapak Dusun Kandemeng, Dusun Kandemeng dijadikan sebagai lokasi dalam melaksanakan program pengabdian kepada Masyarakat. Pertimbangan ini didasarkan pada tersedianya mitra yang berasal dari kelompok ibu-ibu rumah tangga yang aktif sebagai kelompok penggerak di Desa Batulaya.

Langkah awal yang dilakukan dalam menjalin hubungan kerjasama dengan mitra adalah tahap observasi dan wawancara secara langsung dengan kelompok wanita tani di Dusun Kandemeng. Tahap ini dilakukan untuk mendapatkan informasi terkait keadaan lingkungan, lokasi, serta masalah-masalah yang dihadapi oleh mitra. Hasil wawancara langsung dengan kelompok penggerak diperoleh data bahwa produksi buah pisang di daerah ini memang tergolong tinggi. Berdasarkan sejumlah informasi yang dihimpun dari sumber referensi, sektor pertanian memang merupakan sumber penghasilan utama bagi masyarakat di Kecamatan Tinambung. Komoditas pisang merupakan komoditas buah-buahan dengan produksi terbesar, yaitu mencapai 1648 kuintal pada tahun 2023 (BPS Kabupaten Polewali Mandar, 2024). Namun, produksi buah pisang yang tinggi ini tidak dibarengi dengan proses pengolahan buah pisang menjadi produk olahan pangan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah pisang itu sendiri. Hal ini menyebabkan buah pisang yang diproduksi dalam jumlah tinggi ini belum memanfaatkan secara optimal, hanya langsung dijual dalam bentuk segar, bahkan banyak menjadi rusak akibat proses *senescence* alami akibat kurang penanganan proses pengolahan pascapanen buah pisang menjadi produk olahan. Akhirnya, buah pisang dalam kondisi ini hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Diskusi yang berlangsung selama proses ini sangat baik, para ibu penggerak banyak berbagi cerita tentang keinginan untuk mengembangkan produk olahan makanan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari sumber daya alam yang ada di dusun tersebut. Mitra sangat berharap melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, program yang dilaksanakan dapat memberikan manfaat yang baik bagi masyarakat sekitar, khususnya dalam meningkatkan nilai ekonomis buah pisang menjadi produk olahan.

Proses wawancara dilanjutkan, tim pengabdian berupaya untuk memperoleh kembali informasi tentang cara pengolahan buah pisang di Dusun Kandemeng. Dalam diskusi dan wawancara, terungkap bahwa salah satu proses pengolahan buah pisang di dusun ini adalah pembuatan

barongko. Barongko adalah produk olahan pisang khas tradisional Masyarakat di Sulawesi Barat dan Sulawesi Selatan. Kue ini memiliki cita rasa khas yaitu manis pisang dengan tekstur yang lembut dan dikemas dalam daun pisang. Namun, produk barongko ini termasuk dalam kategori kue basah, sehingga masa simpan kue ini juga tidak dapat bertahan lama. Pengolahan pisang menjadi barongko juga seringkali lebih dikaitkan dengan kegiatan-kegiatan besar seperti acara pesta atau acara pernikahan.

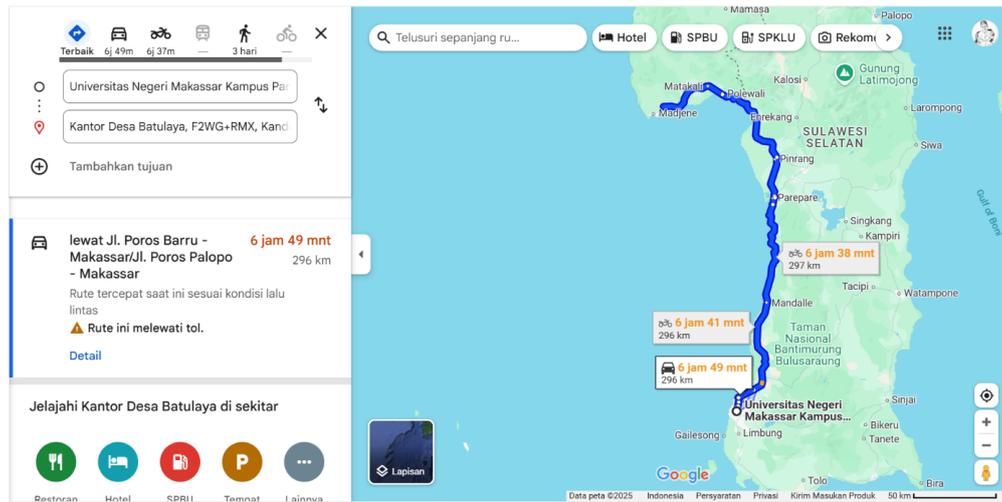
Salah satu produk olahan yang dapat memperpanjang masa simpan adalah produk pangan semi basah. Pangan semi basah atau yang dikenal sebagai *Intermediate Moisture Food* (IMF) adalah jenis makanan yang memiliki bentuk padat dan kandungan air yang sedang. Makanan semi basah memiliki karakteristik yaitu mengandung kadar air 10%-40%, aktivitas air (aw) 0,65-0,9, memiliki tekstur yang lembut dan plastis, serta tidak memerlukan proses rehidrasi sebelum dikonsumsi (Susanti *et al.* 2020). Pengawetan pangan semi basah memiliki banyak kelebihan. Selain memiliki tekstur yang lembut dan mudah dibentuk, pangan semi basah ini juga dapat langsung dikonsumsi tanpa melalui proses dehidrasi dan dapat disimpan tanpa perlu disterilkan, didinginkan, atau dikeringkan. Pangan semi basah dapat menjadi alternatif yang baik untuk memperpanjang masa simpan, karena dapat langsung dimakan, kaya nutrisi, tahan lama, ringan, serta mudah dibawa dan dikemas (Muchtadi, 2013). Dodol merupakan salah satu produk pangan yang tergolong semi basah.

Dodol termasuk produk pangan tradisional di Sulawesi Selatan dan Sulawesi Barat, termasuk di daerah ini. Dodol yang dikenal luas di daerah ini yaitu dodol beras ketan. Dodol tradisional (dodol beras ketan) terbuat dari campuran tepung beras ketan, gula, dan santan kelapa. Ketiga bahan ini diolah melalui proses pengadukan di atas kompor perapian hingga mencapai level kematangan tertentu dengan ditandai perubahan warna coklat muda dan tekstur yang lebih kental. Umumnya, anggota kelompok penggerak mengetahui cara pembuatan dodol beras ketan. Namun, kelompok ini belum mengetahui jika buah-buahan juga dapat diolah menjadi produk dodol, termasuk buah pisang. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menawarkan pelatihan pengolahan dodol pisang kepada mitra (kelompok penggerak) dengan harapan produksi pisang yang dihasilkan di desa ini dapat lebih dioptimalkan pemanfaatannya. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai teknik pembuatan dodol pisang yang baik dan benar, mengembangkan dan mengoptimalkan produk olahan dodol pisang yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Metode Pelaksanaan

1. Lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Kandemeng, Desa Batulaya Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat. Lokasi dari Kampus Universitas Negeri Makassar Parangtambung berjarak 296 KM. Peta lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

2. Mitra Kegiatan

Mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah kelompok penggerak di Dusun Kandemeng, Desa Batulaya, Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat. Kelompok penggerak ini beranggotakan ibu-ibu rumah tangga dari Dusun Kandemeng. Kelompok ini aktif dalam kegiatan-kegiatan yang berkaitan dengan pengembangan produk olahan berbahan dasar sumber daya alam lokal yang tersedia di Desa Batulaya, khususnya Dusun Kandemeng.

3. Metode pengabdian kepada masyarakat

Penentuan masalah yang dihadapi oleh mitra adalah tahap pertama dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Proses observasi yang disertai wawancara dan diskusi merupakan metode yang digunakan untuk mengetahui masalah yang dihadapi oleh mitra. Dalam tahap ini, masalah mitra yang telah diperoleh dievaluasi. Selanjutnya, masalah tersebut didiskusikan dan dianalisis bersama tim pengabdian untuk menentukan solusi yang paling tepat dengan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan. Proses pelatihan dan pendampingan adalah salah satu metode yang digunakan untuk mengatasi masalah mitra secara langsung. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan, kelompok Masyarakat penggerak atau peserta diharapkan dapat lebih aktif dalam mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan, penyajiannya lebih diberikan pada metode kuliah (ceramah pemberian teori), diskusi, dan pelatihan praktik dengan pendekatan pengajaran untuk orang dewasa, yang terkait dengan mengolah, mengalami, menganalisis, dan merumuskan kesimpulan mengenai seluruh tahap yang dilalui. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk menyampaikan informasi serta membagikan pengetahuan dan teknologi kepada mitra, khususnya pelatihan kepada masyarakat mengenai teknik pembuatan dodol pisang yang baik dan benar, mengembangkan dan mengoptimalkan produk olahan dodol pisang yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Performa dan ketekunan semua peserta selama kegiatan pengabdian memiliki dampak signifikan terhadap kelangsungan program yang dilaksanakan. Pelatihan yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan pengalaman kepada masyarakat serta memberikan informasi kepada tim pengabdian. Seluruh data yang diperoleh dan dihimpun, sejak tahap observasi, proses wawancara, dan proses diskusi, dicatat dan dikumpulkan. Seluruh informasi yang diperoleh selama semua tahap tersebut di analisis dan di evaluasi untuk menggambarkan hasilnya. Tahapan untuk menjalankan program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan adalah sebagai berikut:

- a. **Tahapan Observasi, Wawancara, dan Diskusi.** Tahap ini dilaksanakan dengan maksud untuk mengenal mitra. Pada tahap ini, wawancara dan diskusi dilakukan dengan masyarakat untuk memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai situasi umum serta masalah yang dihadapi masyarakat. Pada tahap ini, juga dilakukan penentuan masalah untuk memberikan pilihan solusi terbaik kepada mitra, terutama terkait masalah di sektor pengolahan pangan.
- b. **Pemberian Materi dan Penyuluhan.** Kegiatan pemberian materi dan penyuluhan ke peserta kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dilakukan dengan menitikberatkan pada sumber daya alam yang melimpah di lingkungan masyarakat, sesuai dengan rekomendasi yang diberikan oleh masyarakat setempat. Kegiatan ini dilakukan dengan menggabungkan metode ceramah dan presentasi, di mana dalam praktiknya diterapkan teknik interaktif berupa diskusi dua arah.
- c. **Pemberian Pelatihan (Demonstrasi).** Tahap demonstrasi ini dilaksanakan untuk melatih dan mempraktikkan secara langsung proses pembuatan atau pengolahan produk makanan, yaitu pembuatan dodol dari buah pisang.
- d. **Pendampingan Pasca Pelatihan dan Evaluasi.** Proses pendampingan dilaksanakan secara langsung di kalangan masyarakat. Dalam tahap ini, tim pengabdian memberikan panduan kepada masyarakat agar peserta dapat secara mandiri mengolah buah pisang menjadi dodol, berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari kegiatan demonstrasi yang telah dilakukan. Selain itu, penilaian dan evaluasi juga dilaksanakan selama proses pendampingan. Dalam tahap pendampingan ini, tim pengabdian mengawasi dan memastikan bahwa semua peserta memahami, mengembangkan, dan melanjutkan semua proses operasional.

4. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah tercapainya tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu masyarakat mampu membuat teknik pembuatan dodol pisang yang baik dan benar serta masyarakat mampu mengembangkan dan mengoptimalkan produk olahan dodol pisang yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

5. Metode Evaluasi

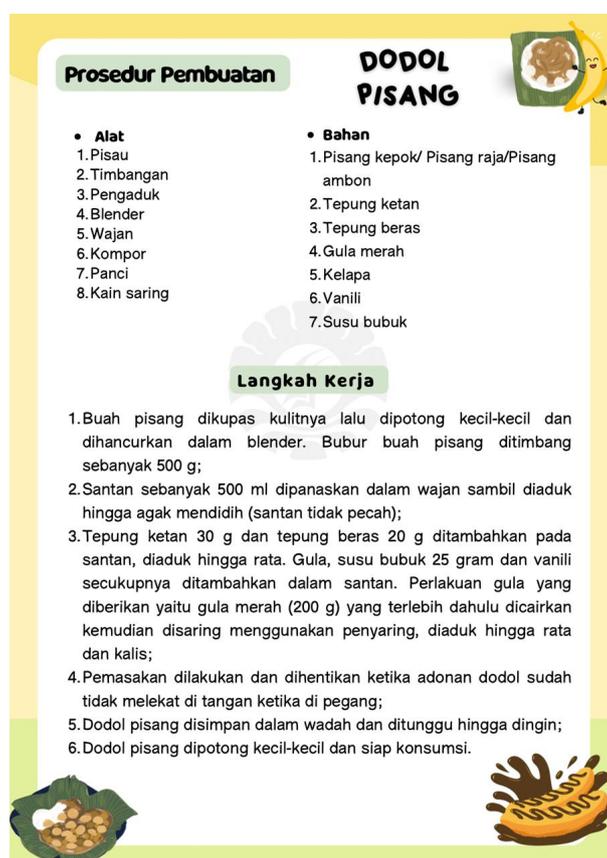
Metode evaluasi dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pemberian pendampingan kepada peserta untuk mengolah dodol pisang yang baik dan benar. Selain itu, selama proses pendampingan, peserta juga dinilai mengenai kemampuannya dalam mengembangkan dan mengoptimalkan produk olahan dodol pisang. Produk dodol pisang yang dihasilkan diuji sifat sensorinya oleh peserta berdasarkan penilaian langsung.

Hasil dan Pembahasan

Kelompok penggerak yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga di Dusun Kandemeng adalah mitra kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan. Lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di Dusun Kandemeng, yaitu salah satu dusun yang terletak di Desa Batulaya, Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat. Jarak antara Dusun Kandemeng dan kampus Universitas Negeri Makassar adalah sekitar 296 Km, dengan waktu perjalanan yang diperlukan sekitar 6 jam 41 menit jika berkendara menggunakan motor atau sekitar 6 jam 46 menit jika berkendara menggunakan mobil.

Pemberian materi dan penyuluhan dilakukan setelah melakukan observasi terhadap lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Materi serta penyuluhan yang diberikan ke peserta berhubungan dengan aturan dan langkah-langkah dalam mengolah buah pisang menjadi dodol pisang. Aktivitas pada tahap ini, diawali dengan kegiatan penyampaian materi dan penyuluhan.

Materi lebih difokuskan pada langkah-langkah kritis yang harus diperhatikan dengan baik dalam mengolah dodol pisang. Setelah penyampaian materi dan penyuluhan, demonstrasi pengolahan buah pisang menjadi dodol pisang dilakukan. Dalam kegiatan ini yang memberi praktik secara langsung adalah tim pengabdian. Namun, selama prosesnya, masyarakat atau peserta kegiatan yang berasal dari Dusun Kandemeng juga dilibatkan secara langsung. Semua peserta yang ikut dalam kegiatan ini diberikan brosur yang berisi informasi tentang cara pengolahan dodol buah pisang (Gambar 2).



Gambar 2. Brosur Prosedur Pembuatan Dodol Pisang

Kegiatan demonstrasi melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat. Melalui kegiatan demonstrasi ini, diharapkan masyarakat dapat menerapkan pengetahuan tentang prinsip dan cara pengolahan buah pisang menjadi dodol pisang. Kegiatan demonstrasi awal dilakukan di Balai Desa Batulaya. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan demonstrasi pengolahan dodol pisang ini yaitu 20 orang. Kegiatan demonstrasi disajikan pada Gambar 3.

Dodol pisang dibuat dengan memanfaatkan buah pisang ambon. Proses demonstrasi diawali dengan pengupasan buah pisang lalu dipotong kecil-kecil dan dihancurkan menggunakan blender menjadi bubur buah pisang. Bubur buah pisang ini ditimbang sebanyak 500 gram. Santan kental juga disiapkan sebanyak 500 ml, santan kental ini kemudian dipanaskan dalam wajan sambil diaduk hingga agak mendidih, pada proses ini diusahakan santan tidak pecah. Selanjutnya, tepung ketan dan tepung beras ditambahkan pada santan dan diaduk hingga rata dan tidak menimbulkan gumpalan. Setelah itu, gula merah yang sudah dicairkan, susu bubuk dan vanila secukupnya juga ditambahkan dalam santan. Pemasakan dilakukan secara terus menerus dengan mengaduk adonan di atas api yang sedang. Proses pemasakan dihentikan ketika adonan dodol pisang sudah tidak melekat di tangan ketika dipegang dan bagian permukaan adonan mengkilat akibat minyak yang

berasal dari santan yang digunakan. Selanjutnya, dodol pisang disimpan dalam wadah dan ditunggu hingga dingin. Dodol pisang dipotong-potong dengan ukuran kecil untuk dikonsumsi. Dodol pisang yang dihasilkan selama proses demonstrasi disukai oleh peserta pelatihan atau anggota mitra, baik dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna.



Gambar 3. Program Pengabdian kepada Masyarakat Bertema Pelatihan Pembuatan Dodol Pisang

Dalam proses demonstrasi yang dilakukan di Dusun Kandemeng, jenis pisang yang digunakan adalah pisang ambon. Hal ini didasarkan pada saat kegiatan berlangsung, pisang ambon yang banyak tersedia. Namun, tim pengabdian telah menjelaskan bahwa pengolahan dodol pisang dapat dibuat dari berbagai jenis pisang yang tersedia, baik jenis *banana* maupun *plantain*. Menurut Novitasari (2013) pisang dibedakan menjadi dua kelompok berdasarkan cara konsumsinya, yaitu *banana* dan *plantain*. *Banana* adalah pisang yang lebih sering dikonsumsi dalam bentuk segar atau buahnya setelah matang, contohnya pisang ambon, susu, raja, dan pisang seribu, sedangkan *plantain*

adalah pisang yang dikonsumsi setelah diolah seperti digoreng, direbus, dibakar, atau dikolak seperti pisang kepok, siam, kapas, tanduk, dan pisang uli.

Eriyana *et al.* (2016) telah melakukan kajian pembuatan dodol pisang dari lima jenis pisang, yaitu pisang ambon, barangan, raja, tanduk, dan pisang kepok. Hasil yang diperoleh menunjukkan kelima jenis pisang dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan dodol pisang, walaupun dari hasil penelitian ini direkomendasikan dodol pisang ambon menghasilkan dodol pisang yang paling disukai oleh panelis. Basalius *et al.* (2025), melaporkan pembuatan dodol pisang dengan menggunakan pisang raja, dodol pisang raja yang paling disukai oleh panelis adalah dodol pisang yang ditambahkan dengan perlakuan penambahan pisang raja sebanyak 50%. Demikian pula yang dilaporkan oleh Novitasari (2013) yang menghasilkan dodol dari buah pisang nangka dengan mutu sensori yang disukai oleh panelis, baik dari segi rasa, aroma, dan tekstur yang kalis. Ramli *et al.* (2024) juga telah melaporkan hasil pelatihan pembuatan dodol pisang di Desa Somba dengan hasil dodol pisang yang disukai oleh panelis dari segi mutu sensori.

Bahan yang digunakan selain buah pisang ambon dalam kegiatan ini adalah campuran tepung beras ketan dan tepung beras. Tepung beras ketan dan tepung beras yang digunakan sangat berperan penting dalam pembentukan tekstur dodol pisang yang dihasilkan. Tepung beras ketan memiliki kandungan amilosa yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung beras. Namun, tepung beras ketan memiliki kadar amilopektin yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung beras, hal ini menyebabkan dodol pisang yang dihasilkan lebih kental. Imanningsih (2012) rasio amilosa dan amilopektin berpengaruh, amilopektin yang tinggi pada pati beras ketan memberikan karakteristik kental dan pembentukan gel. Breemer *et al.* (2010), beras ketan berpengaruh positif terhadap kekenyalan, tekstur liat dan lenting, serta kadar air dodol yang dihasilkan.

Selama proses pemanasan adonan dodol terjadi proses gelatinisasi yang disebabkan oleh pecahnya granula pati, baik pati yang terdapat pada pati pisang, pati tepung beras ketan, dan pati tepung beras. Proses gelatinisasi pati inilah juga yang berperan dalam pembentukan tekstur dodol yang dihasilkan. Chuah *et al.* (2007) proses gelatinisasi berpengaruh pada peningkatan viskositas dan sifat reologi dari pati yang menyebabkan peningkatan *firminess* atau *rigidity* produk.

Santan juga memiliki peranan penting dalam pembuatan dodol pisang. Santan dapat memberikan rasa yang lezat dan gurih pada dodol pisang yang dihasilkan. Nuroso (2013) menyatakan santan dapat meningkatkan rasa gurih pada produk dodol karena kandungan lemak yang tinggi dalam santan, yaitu 34.30%.

Gula yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah gula merah. Selain gula merah, gula pasir juga dapat digunakan dalam pengolahan dodol. Gula digunakan dalam pembuatan dodol pisang bertujuan untuk memberikan rasa yang baik pada dodol pisang yang dihasilkan. Selain itu, gula ini juga digunakan untuk menstabilkan rasa asam yang mungkin timbul dari asam alami yang terkandung pada pisang yang digunakan. Konsentrasi gula yang digunakan dalam pembuatan dodol pisang bisa diformulasikan kembali bergantung pada tingkat kemanisan dan jenis pisang yang digunakan. Buah pisang yang memiliki tingkat kemanisan tinggi, sebaiknya menggunakan penambahan konsentrasi gula yang lebih rendah agar dodol yang dihasilkan tidak terlalu manis, sedangkan buah pisang yang tergolong dalam jenis pisang yang memiliki tingkat kemanisan sedang, maka konsentrasi gula yang digunakan boleh lebih tinggi. Nusa *et al.* (2012) melaporkan konsentrasi gula yang ditambahkan pada pembuatan dodol pisang sangat berpengaruh terhadap warna, aroma, dan rasa dodol pisang yang dihasilkan. Penggunaan gula merah dalam pembuatan dodol dapat menurunkan penyerapan glukosa dalam tubuh. Setiavani *et al.* (2018) penggunaan bahan baku

indeks glikemik rendah sebagai pemanis seperti fruktosa atau gula merah mampu menurunkan sifat indeks glikemik dodol yang dihasilkan.

Susu bubuk dan vanilla ditambahkan dalam pembuatan dodol pisang di kegiatan ini. Hal ini hanya dimaksudkan sebagai bahan tambahan untuk membuat rasa dodol pisang yang lebih gurih, meningkatkan nilai gizi, dan memberikan aroma yang harum pada dodol pisang yang dihasilkan. Setiavani *et al.* (2018) penambahan susu dapat memperbaiki nilai gizi dodol yang dihasilkan

Pendampingan dan tahapan evaluasi adalah bagian dari proses akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Dusun Kandemeng. Dalam kegiatan ini, semua peserta diminta untuk memproses dan mempraktikkan pembuatan dodol buah pisang secara kelompok maupun secara individu. Tim pengabdian hanya memberikan masukan dan melakukan koreksi jika terdapat prosedur pengolahan yang salah selama praktik yang dilakukan oleh mitra. Tim pengabdian melakukan penilaian dan menjelaskan kembali setiap langkah yang relevan agar kesalahan yang sama tidak terjadi lagi. Hasil dari pendampingan dan evaluasi menunjukkan bahwa masyarakat di Dusun Kandemeng telah dapat memproduksi dodol pisang secara mandiri.

Kesimpulan dan Saran

Warga Dusun Kandemeng sudah mampu memproduksi dodol pisang secara baik benar secara mandiri. Selain itu, kelompok penggerak di Dusun Kandemeng sudah mampu mengembangkan pengolahan buah pisang menjadi dodol pisang. Pendampingan masyarakat di Dusun Kandemeng dalam mengolah buah pisang menjadi dodol pisang masih sangat diperlukan agar proses produksi dodol pisang lebih optimal. Selain itu, pendampingan ini juga diharapkan sebagai upaya dalam menjamin proses pengolahan dodol pisang di dusun ini dapat terus berlangsung (berkelanjutan). Saran untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat selanjutnya yaitu variasi jenis pisang atau jenis buah dalam pembuatan dodol buah juga dapat dilakukan untuk menambah pengetahuan masyarakat dalam mengolah buah-buahan menjadi produk olahan sehingga diversifikasi produk dari buah lokal meningkat.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kepada pihak Universitas Negeri Makassar (UNM) yang telah memberikan dana sehingga kegiatan pelatihan pembuatan dodol pisang di Dusun Kandemeng, Desa Batulaya, Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar Sulawesi Barat dapat terlaksana dengan baik.

Referensi

- Basalius, I. Saidabalok, N. Yessirita, L. Hermalena, R.A. Salihat, E.A. Fitria. 2025. Uji Mutu Dodol Ketan dengan Substitusi Bubur Pisang Raja (*Musa acuminata*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, Vol 5 (1) : 15-23.
- BPS Kabupaten Polewali Mandar. 2024. Kecamatan Tinambung dalam Angka. BPS Kabupaten Polewali Mandar.
- Bremer, R., Febby J. P., dan Corneles R. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan terhadap Mutu Dodol Pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*. Vol 6: 17–20.
- Chuah, T.G., H. Hairul Nisah, S.Y. Thomas Choong, N.L. Chin, A.H. dan Nazimah Sheikh. 2007. Effects of Temperature on Viscosity of Dodol (Concoction). *Journal of Food Engineering* Vol . 80: 423–430.
- Eriyana, E., H. Syam, Jamaluddin. 2016. Mutu Dodol Pisang Berdasarkan Substitusi Berbagai Jenis Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 2, S70-S78

- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Penel Gizi Makan*. Vol. 35, No.1. : 13–22.
- Muchtadi, T. R. (2013). *Prinsip dan Teknologi Pangan*. Alfabeta.
- Novitasari, R. 2013. Studi Pembuatan Dodol Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.2, No. 1, 48-56
- Nuroso, A. 2013. Pembuatan Dodol Susu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.2, No.2, 12-17.
- Nusa, M.I., M.Fuadi, W.A.P. Pulungan. 2012. Studi Pembuatan Dodol Pisang (*Musa paradisiaca* L). *Agrium*, Vol. 17, N0. 3, 227-235.
- Ramli, H., A.Y. Amsal, D. Puspitasari, Lahming, S. Jayanegara. 2024. Pembuatan Dodol Pisang Tinggi Vitamin dan Serat di Desa Somba Tenggara Kecamatan Sendana Kabupaten Majene. *Teknovokasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 2, No. 2, 116-120.
- Setiavani, G. S.A.B. Ahza, N.E. Suyatma. 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Pangan*, Vol.7, 225-234.
- Susanti, S., Rahman, A. Z., & Handoyo, G. (2020). Pelatihan Pembuatan Getuk Frozen sebagai Cadangan Pangan Berdaya Simpan Lama di Era Pandemi Covid-19 di Kecamatan Banyumanik, Semarang. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*, 83–86.