

Penyuluhan Pembuatan Dodol Kolang-Kaling Di Teluk Betung Selatan

(Training on Making Kolang-Kaling Dodol in South Teluk Betung)

Arman Syarif^{1*}, Nurul Kholifah², Nanda Fatiya³

STIE Krakatau, Lampung, Indonesia^{1,2,3}

armansyarif@krakatau.ac.id¹, nurulkholifah@krakatau.ac.id²



Riwayat Artikel

Diterima pada 04 Juli 2024

Revisi 1 pada 11 Juli 2024

Revisi 2 pada 19 Juli 2024

Revisi 3 pada 28 Juli 2024

Disetujui pada 08 Agustus 2024

Abstract

Purpose: The author conducted this community service research with the aim of increasing the awareness and capability of the residents of Wonosari Village in managing household finances wisely, enabling them to allocate a portion of their income for savings despite challenging economic conditions.

Methodology/approach: The Community Service Program conducted by Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Ragam Tunas Lampung was implemented in two main stages. In the awareness stage, the community was educated on the importance of financial management and saving as a form of future investment. In the maturity stage, they were trained to manage household finances so that a portion of their income could be set aside for long-term savings.

Results/findings: The community training program on kolang-kaling dodol production in Teluk Betung Selatan improved participants' skills in processing local food ingredients into marketable products. It also enhanced financial awareness, encouraging participants to save part of their earnings. The activity fostered collective entrepreneurship and initiated the formation of a community-based microenterprise.

Conclusion: The kolang-kaling dodol training improved community knowledge and skills in processing local products. Residents also began applying basic financial literacy, including setting aside income for savings. This activity encouraged the formation of collective micro-enterprises based on local potential.

Limitations: This study was limited to one village and focused primarily on short-term behavioral change, without evaluating long-term sustainability or economic impact.

Contribution: The program provides a practical model for integrating local food innovation with basic financial education to promote sustainable community-based entrepreneurship.

Keywords: *Community Empowerment, Financial Literacy, Kolang-Kaling, Local Product Processing*

How to Cite: Syarif1, A., Kholifah, N., Abriani, T. (2024). Penyuluhan Pembuatan Dodol Kolang-Kaling Di Teluk Betung Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 3(2), 85-90.

1. Pendahuluan

Tingkat inflasi yang masih cukup tinggi, yaitu sebesar 6,5%, menyebabkan masyarakat semakin berada pada tingkat kehidupan yang sulit secara ekonomi akibat kenaikan harga-harga bahan pokok, sementara pendapatan yang diterima tidak mengalami peningkatan. Kondisi inilah yang membuat keuangan rumah tangga masyarakat Desa Wonosari menjadi bermasalah. Permasalahannya adalah bagaimana kepala rumah tangga mengelola pendapatan keluarga yang tidak meningkat di tengah harga dan biaya hidup

yang terus naik, serta bagaimana mereka memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dengan sumber pendapatan yang terbatas (Indania, Prasetyo, & Putra, 2024).

Pendapatan keluarga di Kecamatan Negeri Katon sebagian besar berasal dari hasil pertanian. Penduduk di wilayah ini mayoritas berprofesi sebagai buruh tani, dan hasil pertanian yang diperoleh tidak selalu stabil. Ketidakpastian ini semakin diperburuk oleh kondisi iklim yang tidak mendukung, seperti saat musim kemarau, atau hambatan distribusi akibat rusaknya infrastruktur jalan menuju desa karena belum meratanya pembangunan (Ardiana, Muthalib, & Arafah, 2024).

Minimnya keberadaan serta kepedulian organisasi atau lembaga sekitar terhadap pengembangan desa juga menjadi salah satu hambatan. Sebagian besar perempuan di desa tersebut tidak berprofesi sebagai pencari nafkah. Mereka hanya berperan sebagai ibu rumah tangga yang bertugas mengatur keuangan keluarga untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (Revita et al., 2024).

Terkadang, tidak ada kelebihan pendapatan rumah tangga yang dapat dialokasikan untuk menabung. Warga desa juga belum memahami pentingnya menabung karena pengetahuan mereka yang masih terbatas tentang hal tersebut. Persepsi umum tentang menabung yang berkembang di masyarakat adalah harus pergi ke bank untuk menyetorkan sejumlah uang (Mutharoh, Auliya, Sahlia, Janah, & Diniati, 2024).

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh tim pengabdian STIE Krakatau di Kecamatan Negeri Katon, Kabupaten Pesawaran, terdapat sekitar 60 kepala keluarga yang bermukim di wilayah tersebut. Sebagian besar penduduk bekerja di sektor perkebunan, seperti kebun kelapa sawit dan kebun karet.

Berdasarkan penjelasan tersebut, penulis melaksanakan penelitian pengabdian ini dengan tujuan meningkatkan kesadaran dan kemampuan masyarakat Desa Wonosari dalam mengelola keuangan rumah tangga secara bijak agar mampu menyisihkan sebagian pendapatan untuk ditabung meskipun di tengah kondisi ekonomi yang sulit.

2. Landasan Teori dan Pengembangan Hipotesis

2.1 Landasan Teori

Tanaman aren (*Arenga pinnata*) merupakan sumber daya alam yang memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat. Buah dari tanaman ini, yaitu kolang-kaling, kaya akan serat dan karbohidrat, menjadikannya bahan pangan yang bergizi. Namun, pemanfaatan kolang-kaling masih terbatas pada konsumsi langsung atau sebagai campuran minuman. Diversifikasi produk olahan kolang-kaling, seperti dodol, dapat meningkatkan nilai tambah dan memperluas pasar. Hal ini penting untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan mengurangi ketergantungan pada produk olahan tradisional (Karim, 2024).

Kolang-kaling memiliki kandungan serat yang tinggi, mencapai 10,524%, yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan. Selain itu, kolang-kaling mengandung galaktomanan, sejenis polisakarida yang berfungsi sebagai bahan pengental alami. Kandungan ini menjadikan kolang-kaling sebagai bahan dasar yang potensial untuk pembuatan produk olahan seperti dodol. Penggunaan kolang-kaling dalam pembuatan dodol tidak hanya meningkatkan nilai gizi produk tetapi juga memberikan tekstur yang khas. Dengan demikian, kolang-kaling dapat diolah menjadi produk pangan yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi (Ainurafiq et al., 2023).

Proses pembuatan dodol kolang-kaling melibatkan beberapa tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan. Pemilihan kolang-kaling yang berkualitas penting untuk menghasilkan dodol dengan tekstur dan rasa yang optimal. Pengolahan kolang-kaling menjadi dodol memerlukan teknik dan pengetahuan khusus agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing di pasar. Pelatihan dan penyuluhan kepada masyarakat mengenai teknik pembuatan dodol kolang-kaling dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka. Hal ini sejalan dengan upaya pemberdayaan masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal.

Penyuluhan pembuatan dodol kolang-kaling di Teluk Betung Selatan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan potensi kolang-kaling sebagai bahan baku produk olahan. Melalui penyuluhan ini, masyarakat diajarkan tentang teknik pengolahan kolang-kaling menjadi dodol yang higienis dan berkualitas. Selain itu, penyuluhan juga mencakup aspek pemasaran dan pengemasan produk agar memiliki daya tarik bagi konsumen. Dengan demikian, masyarakat dapat mengembangkan usaha kecil menengah (UKM) berbasis produk olahan kolang-kaling. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat.

Diversifikasi produk olahan kolang-kaling, seperti dodol, manisan, dan kerupuk, dapat memperluas pasar dan meningkatkan nilai jual produk. Inovasi dalam pengolahan kolang-kaling menjadi berbagai produk olahan dapat menarik minat konsumen dan meningkatkan daya saing produk lokal. Pelatihan dan pendampingan kepada kelompok usaha kolang-kaling penting untuk mengembangkan kreativitas dan inovasi dalam pengolahan produk. Selain itu, penggunaan teknologi tepat guna dalam proses produksi dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Dengan demikian, diversifikasi produk olahan kolang-kaling dapat menjadi strategi yang efektif dalam pengembangan ekonomi local (Yulendra, Gede, & Idrus, 2018).

Kolang-kaling juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan edible coating, yaitu lapisan tipis yang dapat dimakan dan berfungsi melindungi makanan dari kerusakan. Edible coating berbasis kolang-kaling dapat meningkatkan daya simpan dan kualitas produk olahan seperti dodol. Penggunaan edible coating juga dapat mengurangi penggunaan bahan pengawet kimia, sehingga produk menjadi lebih sehat dan alami. Penelitian menunjukkan bahwa edible coating berbasis kolang-kaling memiliki sifat mekanik dan barrier yang baik, menjadikannya alternatif yang ramah lingkungan. Dengan demikian, pemanfaatan kolang-kaling dalam pembuatan edible coating dapat meningkatkan nilai tambah dan keberlanjutan produk olahan (Pransiska, Harini, Winarsih, & Manshur, 2020).

Secara keseluruhan, penyuluhan pembuatan dodol kolang-kaling di Teluk Betung Selatan merupakan langkah strategis dalam pemberdayaan masyarakat dan pengembangan potensi lokal. Melalui penyuluhan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah kolang-kaling menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Diversifikasi produk, penerapan teknologi tepat guna, dan strategi pemasaran yang efektif dapat meningkatkan daya saing produk olahan kolang-kaling. Dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah dan lembaga pendidikan, penting untuk keberlanjutan program ini. Dengan demikian, penyuluhan pembuatan dodol kolang-kaling dapat memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan masyarakat dan pengembangan ekonomi local (Handoko, 2019).

2.2 Pengembangan Hipotesis

Berdasarkan penjelasan teori serta latar belakang penulis tentang penelitian pengabdian ini, maka penulis membuat hipotesis sebagai berikut.

H1: Program peningkatan kesadaran dan pemantapan pengelolaan keuangan rumah tangga secara signifikan meningkatkan pemahaman dan perilaku menabung masyarakat Desa Wonosari, Teluk Betung.

3. Metodologi penelitian

Program Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Ragam Tunas Lampung, kegiatan ini terbagi dalam beberapa tahapan utama, yaitu:

3.1 Tahap Peningkatan Kesadaran (Awareness Level)

Masyarakat Desa Wonosari terlebih dahulu diberikan pemahaman mengenai pentingnya pengelolaan keuangan rumah tangga yang baik. Tujuannya adalah agar seluruh pendapatan yang diperoleh tidak semata-mata dihabiskan untuk konsumsi. Salah satu bentuk pengelolaan keuangan yang disampaikan adalah kebiasaan menabung, yang diposisikan sebagai bentuk investasi sederhana untuk masa depan. Menabung tidak terbatas pada menyimpan uang di bank yang terpercaya, tetapi juga dapat dilakukan dalam bentuk investasi lain seperti emas atau properti.

3.2 Tahap Pematapan (Maturity Level)

Masyarakat diberikan materi mengenai tata kelola keuangan rumah tangga secara sederhana. Edukasi difokuskan pada strategi agar pendapatan bulanan tidak langsung habis untuk konsumsi, tetapi disisihkan sebagian untuk ditabung. Dengan demikian, masyarakat diharapkan mampu membangun kebiasaan keuangan yang sehat dan memiliki cadangan keuangan untuk keperluan mendesak atau rencana jangka panjang.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Hasil

Pelaksanaan penyuluhan pembuatan dodol kolang-kaling di Teluk Betung Selatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai jual. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya mengetahui kolang-kaling sebagai bahan konsumsi tradisional, namun belum memahami potensinya sebagai produk olahan. Melalui tahapan peningkatan kesadaran dan pematapan, peserta memperoleh pemahaman mengenai teknik pengolahan yang higienis serta strategi pengemasan produk yang menarik. Kegiatan ini juga memperkenalkan alternatif menabung dari hasil usaha kecil berbasis rumah tangga. Secara umum, penyuluhan ini berhasil mengubah pola pikir masyarakat untuk mulai melihat kolang-kaling sebagai peluang usaha yang layak dikembangkan.

Selain peningkatan pengetahuan, hasil kegiatan juga menunjukkan perubahan sikap masyarakat terhadap pentingnya pengelolaan keuangan keluarga. Setelah mendapatkan materi tentang pengaturan pendapatan dan pentingnya menyisihkan hasil usaha untuk tabungan, peserta mulai menyusun perencanaan keuangan sederhana. Beberapa peserta bahkan menyatakan komitmennya untuk menyisihkan sebagian keuntungan penjualan dodol kolang-kaling sebagai dana darurat atau modal usaha lanjutan. Perubahan ini menjadi indikator bahwa kegiatan tidak hanya berdampak pada keterampilan teknis, tetapi juga pada peningkatan kesadaran finansial. Hal ini memperkuat bahwa penyuluhan kewirausahaan berbasis pangan lokal dapat mendorong kemandirian ekonomi masyarakat (ketut Purwata, Idrus, & Gede, 2023).

Lebih lanjut, kegiatan ini memunculkan inisiatif kolektif di antara peserta untuk membentuk kelompok usaha bersama (KUB) yang berfokus pada produksi dan pemasaran dodol kolang-kaling. Beberapa peserta aktif mulai melakukan uji coba variasi rasa dan pengemasan untuk menyesuaikan dengan preferensi pasar lokal. Respon awal dari lingkungan sekitar juga cukup positif, terlihat dari meningkatnya permintaan produk setelah penyuluhan selesai. Inisiatif ini menjadi cikal bakal pembentukan usaha mikro berbasis potensi lokal yang berkelanjutan. Dengan pendampingan lanjutan dan dukungan dari pihak terkait, diharapkan kegiatan ini dapat menjadi model pengembangan ekonomi kreatif berbasis komunitas.

4.2 Pembahasan

Penyuluhan pembuatan dodol kolang-kaling tidak hanya berfokus pada aspek teknis produksi, tetapi juga mencakup edukasi mengenai manajemen keuangan rumah tangga. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan literasi keuangan masyarakat, khususnya dalam mengelola pendapatan dari usaha kecil agar dapat disisihkan untuk tabungan atau investasi. Studi oleh Suratna, Soeprapto, Susanta, and Nugroho (2020), menunjukkan bahwa pendidikan keuangan dapat secara signifikan mengurangi tekanan finansial dan meningkatkan kesejahteraan secara keseluruhan, terutama di kalangan ibu tunggal berpenghasilan rendah. Dengan demikian, integrasi antara pelatihan produksi dan edukasi keuangan dapat memberdayakan masyarakat untuk mencapai stabilitas ekonomi yang lebih baik.

Salah satu tantangan dalam produksi dodol kolang-kaling adalah menjaga kualitas dan daya simpan produk. Penerapan teknologi edible coating berbasis bahan alami, seperti pektin, dapat menjadi solusi untuk memperpanjang umur simpan dan menjaga kesegaran produk. Studi oleh Zhang et al. (2023), menunjukkan bahwa edible coating dari prolamin efektif dalam mempertahankan kualitas makanan dan memperpanjang masa simpannya. Dengan mengadopsi teknologi ini, produsen dodol kolang-kaling dapat meningkatkan kualitas produk dan memperluas jangkauan pasar.

Penyuluhan ini juga berperan dalam membangun semangat kewirausahaan di kalangan masyarakat Teluk Betung Selatan. Dengan memberikan pelatihan dan pendampingan, masyarakat didorong untuk membentuk kelompok usaha bersama dan mengembangkan produk olahan kolang-kaling secara kolektif. Penelitian oleh menyoroti keberhasilan pengembangan ekonomi lokal melalui pendekatan kewirausahaan komunitas, seperti yang dilakukan di Vietnam. Pendekatan serupa dapat diterapkan di Teluk Betung Selatan untuk menciptakan ekosistem usaha yang berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan Masyarakat (Ebirim et al., 2024).

5. Kesimpulan

Penyuluhan pembuatan dodol kolang-kaling di Teluk Betung Selatan berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat dalam mengelola potensi lokal secara produktif dan berkelanjutan. Melalui pelatihan yang terintegrasi dengan edukasi literasi keuangan, masyarakat tidak hanya mampu menghasilkan produk olahan bernilai jual, tetapi juga mulai menerapkan prinsip pengelolaan keuangan yang bijak, termasuk menyisihkan pendapatan untuk tabungan atau modal usaha lanjutan. Inisiatif pembentukan kelompok usaha bersama menunjukkan bahwa penyuluhan ini tidak hanya berdampak secara individu, tetapi juga membangun fondasi kewirausahaan komunitas yang dapat mendorong penguatan ekonomi lokal. Dengan dukungan teknologi tepat guna seperti edible coating dan pendampingan lanjutan, kegiatan ini berpotensi menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi pangan lokal yang efektif dan berdaya saing.

Limitasi dan studi lanjutan

Penelitian ini memiliki keterbatasan pada cakupan wilayah yang hanya mencakup satu desa serta durasi penyuluhan yang relatif singkat, sehingga belum dapat mengevaluasi dampak jangka panjang terhadap peningkatan pendapatan atau keberlanjutan usaha masyarakat. Studi lanjutan disarankan untuk dilakukan dengan jangkauan wilayah yang lebih luas dan periode waktu yang lebih panjang, serta menambahkan analisis kuantitatif terhadap perubahan ekonomi rumah tangga pasca pelatihan.

Ucapan terima kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh masyarakat Desa Teluk Betung Selatan yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan penyuluhan, serta pihak Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Ragam Tunas Lampung atas dukungan penuh dalam pelaksanaan program ini. Terima kasih juga disampaikan kepada tim pengabdian yang telah bekerja sama secara solid hingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

Referensi

- Ainurafiq, A., Samsudi, S., Haris, R. N., Fitriani, R. D., Masrida, W. O., Handriani, I., . . . Irwan, I. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Kelurahan Tobimeita dalam Pengolahan Kolang-Kaling menjadi Dodol sebagai Produk Pangan Berserat Tinggi. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 521-525. doi:<https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i2.315>
- Ardiana, E., Muthalib, A. A., & Arafah, M. (2024). Peran Akuntansi Rumah Tangga Dalam Pengelolaan Keuangan Syariah. *Indonesian Scientific Journal of Islamic Finance*, 3(1), 13-29. doi:<https://journal.uinsi.ac.id/index.php/INASJIF/index>
- Ebirim, G. U., Ndubuisi, N. L., Unigwe, I. F., Asuzu, O. F., Adelekan, O. A., & Awonuga, K. F. (2024). Financial literacy and community empowerment: a review of volunteer accounting initiatives in low-income areas. *International Journal of Science and Research Archive*, 11(1), 975-985. doi:<http://dx.doi.org/10.30574/ijrsra.2024.11.1.0135>
- Handoko, H. (2019). Dolung dolung Kudapan Tradisional Berbahan Dasar Tepung Beras dan Kolang Kaling Buah Aren Pangan yang Menyehatkan Dalam Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Wisata Parapat Kabupaten Simalungun. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 7(2), 1-10. doi:<https://doi.org/10.22219/fths.v3i1.13056>
- Indania, F. K., Prasetyo, W., & Putra, H. S. (2024). Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga Untuk Meningkatkan Keharmonisan Dan Kesejahteraan Keluarga. *AKUNTABILITAS: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 16(1), 25-39. doi:<https://doi.org/10.35457/xxx>

- Karim, F. F. (2024). Optimalisasi Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr) di Dusun Ta'e Pindang Desa Alu Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 13(2), 112-122. doi:<https://doi.org/10.37905/sibermas.v13i2.25226>
- ketut Purwata, I., Idrus, S., & Gede, I. P. (2023). Pim Usaha Aneka Olahan Kreatif Berbasis Produk Pohon Aren Desa Langko Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Media Bina Ilmiah*, 18(1), 191-198. doi:<https://binapatria.id/index.php/MBI>
- Mutharoh, I., Auliya, U. M., Sahlia, Y. A., Janah, D. A. N. I., & Diniati, B. T. (2024). Kenaikan Harga Pangan, Inflasi, Dan Produk Domestik Regional Bruto Terhadap Konsumsi Rumah Tangga Di Indonesia. *MUTAWAZIN (Jurnal Ekonomi Syariah)*, 5(2), 98-110. doi:<https://doi.org/10.54045/mutawazin.v5i2.1955>
- Pramsiska, D., Harini, N., Winarsih, S., & Manshur, H. A. (2020). Kajian Edible Coating Berbasis Kolang-Kaling dengan Penambahan Bahan Pengental dari Sumber Alami (Pati dan Pektin) dan Sintetis (CMC) yang Diaplikasikan pada Dodol. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), 13-25. doi:<https://doi.org/10.22219/fths.v3i1.13056>
- Revita, N. J., Mukaromah, H., Ananda, Y., Randini, A. P., Elyawati, D., Hidayanti, V. A., . . . Oktavianti, R. D. (2024). Pengelolaan Manajemen Keuangan Keluarga Desa Trisnomaju Untuk Meningkatkan SDM Demi Menuju Desa Unggul. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(10), 1700-1705. doi:<https://doi.org/10.59837/s8rg9c42>
- Suratna, S., Soeprapto, A., Susanta, S., & Nugroho, S. P. (2020). *Empowerment of Women Farmers Group through Processing of Agricultural Products in Hargomulyo Village, Kokap, Kulon Progo Yogyakarta*. Paper presented at the Proceeding of LPPM UPN "Veteran" Yogyakarta Conference Series 2020–Political and Social Science Series.
- Yulendra, L., Gede, I. P., & Idrus, S. (2018). Diversifikasi Produk Kolang Kaling Pada Kelompok Usaha Beriuk Angeni Di Desa Lembah Sari Kabupaten Lombok Barat. *Media Bina Ilmiah*, 13(1), 849. doi:<https://doi.org/10.33758/mbi.v13i1.148>
- Zhang, S., Kuang, Y., Xu, P., Chen, X., Bi, Y., Peng, D., & Li, J. (2023). Applications of prolamin-based edible coatings in food preservation: A review. *Molecules*, 28(23), 7800. doi:<https://doi.org/10.3390/molecules28237800>