

CARA PEMBUATAN DODOL TRADISIONAL DARI KELAPA SAWIT (*Elaeis quineensis Jacq*) DESA ALAM PANJANG

Harsanto Mursyid¹, Ariyanty Ulandari^{2*}, Dayang Kumalasari³, Fitria Julia⁴, Grace Evelyn⁵, Hiskia Sinaga⁶, Januaril Akbar⁷, Maryatul Wardina⁸, Muhammad Fauzan⁹, Nadia Utami¹⁰, Salsabillah Revelia¹¹, Muhammad Haidar Daulay¹², Yossi Oktorini¹³

Universitas Riau

*email : ariyanty.ulandari2997@student.unri.ac.id

Abstract

Alam Panjang Village is in Rumbio Jaya District, Kampar Regency. This village has an area of approximately 3,600 hectares with a population of more than 800 families. Most of the residents of Alam Panjang village are rubber and oil palm farmers. Abundant palm oil products resulted in business opportunities that were successfully developed by the member of Family Welfare Programme. The member of Family Welfare Programme used the palm oil for produce taffy made of sticky rice (dodol). The product of dodol helps to increase the economic condition of MSMEs in Alam Panjang Village.

Keywords: *Alam Panjang Village, Palm oil dodol, Family Welfare Programme*

Abstrak

Desa Alam Panjang merupakan merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Rumbio Jaya Kabupaten Kampar. Desa ini memiliki luas kurang lebih 3.600 Hektar dengan jumlah penduduk lebih dari 800 KK. Sebagian besar penduduk desa Alam Panjang merupakan seorang petani kebun karet dan sawit. Hasil perkebunan yang melimpah menjadikan salah satu anggota PKK Alam Panjang memanfaatkan hal tersebut sebagai kreativitas yang dapat bermanfaat dan dikembangkan oleh masyarakat lainnya. Dengan berbahan dasarnya buah kelapa sawit dapat menjadi dodol tradisional yang enak dan mudah dibuat. Dengan adanya olahan dodol kelapa sawit ini dapat membantu UMKM warga desa Alam Panjang.

Kata Kunci: Desa Alam Panjang, Dodol Kelapa Sawit, Ibu PKK

1. PENDAHULUAN

Desa Alam Panjang merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Rumbio Jaya Kabupaten Kampar. Desa ini memiliki luas kurang lebih 3.600 Hektar dengan jumlah penduduk lebih dari 800 KK. Sebagian besar penduduk desa Alam Panjang merupakan seorang petani karet, sawit dan sebagian kecil bercocok tanam dengan bersawah. Biasanya hasil dari perkebunan ini dikirim ke pabrik –pabrik untuk diolah.

Hasil perkebunan yang melimpah menjadikan salah satu anggota PKK Alam Panjang memanfaatkan hal tersebut sebagai kreativitas yang dapat bermanfaat dan dikembangkan oleh masyarakat lainnya. Salah satunya tanaman sawit yang bisa diolah menjadi makanan tradisional yang lezat. Dengan berbahan dasarnya buah kelapa sawit dapat menjadi dodol tradisional yang enak dan mudah dibuat. Dengan adanya olahan dodol kelapa sawit ini dapat membantu UMKM warga desa Alam Panjang.

Kelapa sawit yang bisa menjadi bahan utama dodol satu ini memiliki asam lemak yang bersifat semi solid (Hariyadi (2010)). Kelapa sawit (*Elaeis quineensis Jacq*) merupakan tanaman yang berasal dari Afrika Barat, tepatnya berada di sekitar Angola sampai Senegal. Bagian kelapa sawit yang digunakan dalam pembuatan dodol kelapa sawit ini adalah biji kelapa sawit yang akan direbus dan diambil air sari perasannya. Air sari itulah yang dijadikan bahan utama pembuatan dodol tradisional khas Desa Alam Panjang.

Dodol merupakan bentuk makanan tradisional yang biasanya terbuat dari bahan utama santan kelapa dan gula aren. Namun salah satu anggota PKK Alam Panjang mampu menjadikan air perasan kelapa sawit ini menjadi bahan utama pembuatan dodol tradisional sebagai pengganti santan kelapa. Pohon kelapa sawit yang banyak didaerah ini tidak hanya sekedar ditanam lalu dipanen dan di jual kepada pabrik-pabrik swasta disana, tetapi kelapa sawit ini juga mampu menghasilkan produk makanan yang bernilai ekonomis dan dapat di pasarkan dengan luas.

Dalam memasarkan dodol kelapa sawit ini juga diperlukan kemasan yang menarik agar dodol kelapa sawit yang dijual lebih laku didunia pemasaran. Selain itu juga dodol kelapa sawit juga dipromosikan di pameran, bazar ataupun media online. Swastha (2002) promosi merupakan informasi kepada tindakan penukaran dan pembelian atau alat informasi satu arah bagi seseorang. Hal ini menjadikan promosi menjadi salah satu hal yang penting dalam pemasaran produk.

2. TUJUAN PENULIS

Penulisan jurnal ini memiliki tujuan yang ingin penulis sampaikan kepada para pembaca, bahwasannya biji kelapa sawit ini tidak hanya bisa di olah menjadi minyak sayur tetapi juga bisa diolah menjadi produk makan yang memiliki nilai ekonomis. Dengan dikenalkannya dodol kelapa sawit ini kepada masyarakat yang lebih luas sehingga dodol kelapa sawit menjadi ciri khas makanan Kampar yang berasal dari kecamatan Rumbio Jaya ini.

Selain itu juga penulis ingin memberikan sedikit ilmu kepada para pembaca dalam membuat dodol kelapa sawit dengan mudah. Membuat dodol memang tidak harus memiliki keahlian khusus tetapi pembuat dodol harus memiliki kesabaran karena pengadukan dodol sendiri bisa memakan waktu hingga 3 jam agar dodol yang dihasilkan bisa bertahan lama.

3. METODE

3.1 Alat dan bahan pembuatan dodol kelapa sawit

a. Alat

Untuk membuat dodol kelapa sawit ini diperlukan beberapa alat yang membantu proses memasak dodol tersebut. Alat yang diperlukan bisa dilihat pada table dibawah ini.

Tabel 1. Alat Pembuatan Dodol

No.	Alat
1.	Panci
2.	Wajan Besar
3.	Kompor
4.	Sendok
5.	Spatula
6.	Saringan Santan
7.	Plastik Pembungkus Dodol

b. Bahan Baku Dodol Kelapa Sawit



Gambar 1. Bahan Baku Dodol Kelapa

Secara umum, dodol merupakan makanan tradisional yang menggunakan bahan baku santan, tepung ketan dan juga gula. Dalam pembuatan dodol kelapa sawit ini juga menggunakan bahan yang sama dan yang menjadi pembeda terletak di bahan utamanya yaitu menambahkan air kelapa sawit. Tetapi walaupun menggunakan bahan utama air perasan biji kelapa sawit tetap saja menggunakan santan kelapa dengan perbandingan 1:1. Untuk lebih jelas berikut table bahan baku pembuatan dodol kelapa sawit.

Tabel 2. Bahan Baku Dodol Kelapa Sawit

No.	Bahan Baku	Takaran
1.	Buah Kelapa Sawit	1 Kg
2.	Gula Aren	1 Kg
3.	Santan	1 Kg
4.	Bumbu Spekuk	1 SM
5.	Tepung Beras	½ Ons
6.	Tepung Ketan Putih	½ Kg
7.	Air	Menyesuaikan

3.2 Cara pembuatan dodol kelapa sawit

Dalam pembuatan dodol sawit ini diperlukan beberapa tahapan yang harus dilakukan agar dodol yang dihasilkan dapat lebih sempurna. Berikut beberapa tahapan yang perlu dilakukan dalam pembuatan dodol kelapa sawit ini :

a. Tahap Perebusan

Bahan baku seperti buah kelapa sawit dan gula aren tersebut di rebus terlebih dahulu. Buah kelapa sawit yang sudah digeprek selanjutnya di rebus menggunakan panci dan di capur dengan 2 gelas air kemudian direbus diatas kompor hingga mendidih. Setelah itu biarkan air rebusan tersebut dingin sendiri, dan jika sudah dingin remas-remas buah kelapa sawit tadi lalu saring air nya agar terpisah dari ampas kelapa sawit tersebut.

Selanjutnya tahap perebusan gula aren hingga larut. Gula aren terlebih dahulu di geprek dan direbus dengan campuran 2 gelas air. Lalu gula aren yang sudah direbus tadi diaduk terus hingga larut dan terakhir air rebusan gula aren tersebut disaring agar terpisah dari kotoran gula.

b. Tahap Pencampuran

Pada tahap ini yang pertama dilakukan adalah memasak santan kental 1 Kg di wajan yang besar hingga mendidih, lalu kemudian campurkan air kelapa sawit tadi kedalam wajan tersebut dan aduk hingga tercampur dengan baik.

Air gula aren yang telah disaring selanjutnya dicampurkan dengan tepung ketan putih ½ Kg dan juga ½ Ons tepung beras. Kemudian bahan ini diaduk hingga tidak ada gumpalan tepung yang tersisa. Selanjutnya campurkan bumbu spekak 1 sendok makan lalu aduk

kembali hingga semua bahan tercampur semua. Selanjutnya campurkan air gula aren dengan tepung tadi kedalam campuran air santan yang sudah mendidih.

c. Tahap Pengadukan

Jika telah menyelesaikan tahapan pencampuran bahan-bahan, maka selanjutnya masuk ke dalam tahap pengadukan. Pada tahap pengadukan ini dibutuhkan kesabaran karena semua bahan yang telah dicampur tadi harus diaduk secara terus menerus dan perlahan selama 3 jam lamanya. Proses pengadukan ini dilakukan selama 3 jam dilakukan agar dodol yang dihasilkan dapat sempurna dan bisa bertahan lama hingga 1 bulan.

Pengadukan semua bahan dilakukan sampai mengental dan mulai menggumpal. Tanda-tanda adonan sudah matang yakni bila diambil dan diletakkan atau dipindahkan maka bentuknya tidak berubah, kalis, adonan tidak melekat di tangan, dan bila di tekan dengan jari terdapat bekas berupa lubang yang tidak berubah (Suprapti, 2005).

d. Tahap Pendinginan

Jika adonan dodol tersebut sudah menunjukkan tanda-tanda kematangan, maka matikan kompor dan biarkan adonan dodol tersebut dingin dengan suhu ruangan agar lebih mudah di bungkus dalam kemasan plastik. Proses pendinginan ini diperlukan waktu 5 sampai 8 jam.

e. Tahap penyelesaian

Tahap terakhir pembuatan dodol kelapa sawit ini yaitu tahap penyelesaian atau *finishing*. Dodol yang sudah dingin tadi selanjutnya dipotong kecil-kecil dan dibungkus kedalam plastik pembungkus dodol dan setelah itu dodol kecil-kecil yang sudah dibungkus menggunakan plastic tadi, selanjutnya dimasukkan kedalam kemasan yang sudah diberi label.



Gambar 2. Dodol Kelapa Sawit



Gambar 2. Dodol Kelapa Sawit Yang Dikemas

4. KESIMPULAN

Dodol kelapa sawit merupakan makanan tradisional yang dikembangkan oleh ibu PKK Desa Alam Panjang Kecamatan Rumbio Jaya Kabupaten Kampar. Hasil perkebunan yang melimpah menjadikan salah satu warga Desa Alam Panjang untuk mengolah hasil kebun tersebut menjadi makanan yang lezat. Makanan yang terbuat dari tepung ketan dan gula aren ini membutuhkan proses yang cukup panjang dan lama agar menjadi dodol yang enak. Ada beberapa tahapan pembuatan dodol ini yaitu Tahap Perebusan, Tahap Pencampuran, Tahap Pengadukan, Tahap Pendinginan, dan Tahap Penyelesaian. Jika dodol telah siap dikemas maka dodol tersebut bisa dipasarkan baik ditoko ole-ole ataupun di bazar makanan tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Dwita, Desliana, Wan Laura Hardilawati, and Novia Gesrian Tuti. 2020. "Peningkatan Keterampilan Promosi Online Dodol Kelapa Sawit PKK Desa Alam Panjang." *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI* 4(1):49–53. doi: 10.37859/jpumri.v4i1.1796.
- Hariyadi, 2010. *Kimia dan Teknologi Pati*. Manuskripsi Bahan Pengajaran. Yogyakarta: PPS UGM Press.
- Hariyadi, Sai'in, dan Suhardi. 1998. *Modifikasi Proses Pembuatan Dodol*. Seminal Nasional Makanan Tradisional. Bogor.
- Herwita, Dinda. 2017. "Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Dodol Terlapisi Minyak Nabati." *Skripsi* 19–30.
- Laksono, A. 2017. *Kajian Pengaruh Penambahan Minyak Nabati Terhadap Penghambatan Retrogradasi Dodol Pisang Selama Penyimpanan*. Skripsi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Lestari, D. 2015. *Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan β -Karoten Dodol Labu Kuning Dengan Penambahan Bunga Kecombrang Sebagai Pengawet Alami*. Skripsi. Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Linardi, E. B. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Minyak Sawit Dalam Edible Coating dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Jambu Biji Kristal*. Skripsi. Lampung. Universitas Lampung.
- R. Febronika, A. Rifai, And J. Yusri, "Analisis Produktivitas, Pendapatan Dan Kesejahteraan Petani Karet Eks Upp Tcsdp Kualu Di Desa Alam Panjang Kecamatan Rumbio Jaya Kabupaten Kampar," *Jom Faperta*, Vol. 2, No. 1, Pp. 1–14, 2015.
- Suprpti, L. 2005. *Dasar – dasar Teknologi Pangan*. Surabaya: Penerbit Vidi Ariesta Susianawati,
- Swastha, "Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran," *Nirmana*, Vol. 2, No. 1, Pp. 92–103, 2002.