

## PENINGKATAN MUTU USAHA DODOL JAGUNG DI DESA REJONEGORO KECAMATAN PAGUYAMAN KABUPATEN GORONTALO

Irawati Abdul<sup>1\*</sup>, Idris Yanto Niode<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Gorontalo

### Abstrak

Masyarakat Desa Rejonegoro sebagian penduduknya adalah Petani dan sebagian lagi adalah PNS dan Wiraswasta, selain itu banyak juga masyarakat terutama ibu – ibu rumah tangga dan para gadis remaja bekerja sampingan dengan membuat berbagai panganan ringan termasuk Dodol Jagung, yang banyak disukai oleh anak – anak. Usaha Dodol Jagung ini tergolong jenis Home Industri karena pengerjaannya secara individual ataupun kelompok di rumah masing – masing masyarakat. Setelah dilakukan intervensi melalui program KKN PPM khususnya terkait dengan peningkatan mutu usaha Dodol Jagung di desa Rejonegoro ini maka dengan sendirinya usaha ini mulai dirasakan oleh sebagian masyarakat desa Rejonegoro khususnya kelompok usaha yang diintervensi melalui program. Produk Dodol ini semakin dikenal dengan adanya acara Lounching produk dan pengeresmian sentra industri dodol di Desa Rejonegoro yang dilakukan oleh Tim KKN PPM yang rangkaian kegiatannya di ekspos melalui media harian Gorontalo Post. Secara umum capaian program dapat dilihat dari pelaksanaan program dalam bentuk pelatihan dan pendampingan bagi kelompok usaha selesai dilaksanakan sesuai dengan perencanaan. Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi (Monev) baik tim KKN – PPM maupun Monev yang dilakukan oleh pihak LPPM – UNG dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berjalan dengan baik. Mengacu kepada target dan luaran program, maka dapat diukur melalui indikator capaian program dari produk KKN-PPM yang hendak dituju sebagai berikut: a. Peningkatan partisipasi dan kinerja produksi pada masyarakat desa Rejonegoro khususnya pelaku usaha pembuat panganan dodol meningkat. Respon para peserta sangat positif terhadap kegiatan ini. Harapan peserta bahwa kegiatan ini akan berkelanjutan pada pengembangan pada tahap aspek-aspek lainnya yang layak untuk dikembangkan. b. Perbaikan kinerja kelompok usaha melalui aspek produksi, aspek teknis dan aspek pemasaran sangat terlihat perkembangan dan perubahan pola kerja kelompok usaha.

**Kata Kunci:** Peningkatan Mutu & Usaha Dodol

### 1. PENDAHULUAN

Dalam upaya meningkatkan kemandirian masyarakat yang memungkinkan masyarakat mampu membangun diri dan lingkungannya berdasarkan potensi, keahlian dan kemauan yang keras dari masyarakat itu sendiri maka diperlukan bentuk-bentuk kegiatan pemberdayaan melalui pelatihan-pelatihan guna mengasah kemampuan setiap masyarakat dalam memulai sector usaha yang diinginkan. Secara umum pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu pilar dalam mendukung dan menguatkan pendapatan ekonomi baik secara pribadi, kelompok masyarakat ataupun suatu daerah.

Usaha Dodol Jagung ini hampir dipastikan akan sangat di minati di lingkungan masyarakat umum di Kecamatan Paguyaman khususnya di Boalemo yang adalah daerah industri juga, Usaha Dodol Jagung ini apabila di tekuni dengan profesional dan lebih ada Penguatan Rasa dan memperhatikan strategi pasar dengan baik dan benar maka akan dipastikan Usaha Dodol ini akan banyak ditekuni baik oleh masyarakat local dan luar dari kecamatan Paguyaman. Untuk itu dengan melakukan berbagai Penguatan Rasa Dodol Jagung maka usaha Dodol Jagung ini akan memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi karena dengan rasa yang khas sehingga menjadi satu sumber yang menunjang penghasilan keluarga, dengan tingkat penjualan dan pemasaran yang tepat.

Usaha Dodol Jagung ini memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi karena dengan Strategi Pemasaran dan Penguatan Rasa yang khas, usaha Dodol Jagung ini menjadi suatu kegiatan yang sangat bermanfaat untuk masyarakat dan memberikan suatu peluang usaha yang tentunya bisa meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Rejonegoro yang hasilnya bukan saja diminati oleh orang – orang yang dari desa ini tapi juga masyarakat yang ada di Kabupaten Boalemo.

Usaha Dodol Jagung yang ada di desa Rejonegoro ini hasil Produksinya dipasarkan melalui promosi *dor to dor*, terima pesanan, ataupun di promosikan melalui media elektronik.

Desa Rejonegoro sudah lama dijadikan desa binaan untuk berbagai usaha mikro termasuk pengolahan, pembuatan usaha – usaha Mikro, ataupun berbagai kerajinan dan dijadikan sebagai pengabdian masyarakat dari

perguruan – perguruan tinggi yang ada, adapun pengabdian yang dilakukan berhubungan dengan potensi Sumber Daya Alam dan Sumber Daya Manusia yang ada di desa Rejonegoro.

Desa Rejonegoro adalah salah satu desa yang ada di Kecamatan Paguyamana dan menjadi Desa Perbatasan antara Kabupaten Gorontalo dengan Kabupaten Boalemo. Desa ini juga merupakan salah satu desa percontohan untuk desa – desa lainnya dalam hal usaha – usaha mikro karena banyaknya masyarakat di desa ini yang berwira usaha dengan berbagai macam hasil produksi alam dan usaha – usaha mikro, termasuk usaha panganan jagung.

Bertolak dari permasalahan yang ada kami dari staf pengajar Universitas Negeri Gorontalo mencoba memformulasikannya ke dalam program KKN-PPM dengan harapan beroleh bantuan pembiayaan. Program Kuliah Kerja Nyata (KKN-PPM)-UNG ini yang menurunkan mahasiswa dalam kehidupan masyarakat sebagai proses belajar timbal balik. Melalui program KKN-PPM UNG ini kami sebagai staf pengajar mencoba melakukan transfer ilmu dan teknologi kepada masyarakat pengguna melalui keterlibatan mahasiswa secara langsung. Mahasiswa akan hidup berdampingan dengan penduduk untuk secara bersama – sama melakukan kegiatan praktek dalam rangka penyelesaian masalah yang dihadapi selama ini. Transfer ilmu dan teknologi tepat guna tersebut akan melibatkan dosen – dosen yang berkompeten di bidangnya beserta penyuluh lapangan dan masyarakat, kemudian beberapa alat peraga akan diadakan melalui kegiatan KKN-PPM ini sebagai wujud bantuan untuk membantu proses produksi.

### **Profil Kelompok**

Berikut adalah profil kelompok sasaran, Potensi dan Permasalahan yang dihadapi kelompok sasaran tersebut yang disajikan dalam tabel di bawah ini.

**Tabel 1.** Nama kelompok dan jumlah anggotanya

Nama Kelompok	Ketua Kelompok	Jumlah Anggota
Buloggala Dodol	Dewi Naki	10
Oliday Dodol	Surina Rivai	10
Batu Merah Dodol	Asni Tadulako	10
Iloheluma Dodol	Ratna Rahim	10

Mitra dalam program pengabdian ini adalah masyarakat Mitra Usaha Dodol Jagung yang berjumlah 40 orang dan akan dibentuk menjadi 4 kelompok yang mewakili masyarakat dusun yang ada di Desa Rejonegoro.

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Bedasarkan jenis permasalahan, metode yang digunakan dalam pelaksanaan program ini adalah: 1). melakukan koordinasi dengan pemerintah desa, pertemuan dengan kelompok usaha pembuat dodol serta pembicaraan awal dengan mitra yang akan diajak bersama-sama dalam pelaksanaan program ini; 2). melakukan proses pelatihan dan pendidikan ke kelompok usaha yang dijadikan mitra pada program yang dilaksanakan. Metode yang digunakan dalam melakukan pemberdayaan kelompok Usaha Dodol adalah teknik pembelajaran kelompok disertai praktek, teknik Pemilihan Bahan Baku, Pengelohan Produksi, Teknik Pemasakan, Teknik Pengemasan dan Teknik Pemasaran. Pembelajaran disertai praktek akan dilakukan oleh mahasiswa bersama – sama dengan kelompok masyarakat Usaha Dodol; 3). melakukan evaluasi program. Evaluasi program akan dilakukan tiap bulan dengan menganalisa data-data input komoditas dan output produk serta tingkat serapan pasar. Evaluasi juga akan dilakukan pada kontribusi bantuan peralatan pengolahan dalam mendukung kelancaran proses.

Kegiatan pengabdian kali ini menitikberatkan pada bagaimana peningkatan mutu usaha dodol jagung di Desa Rejonegoro khususnya bagi para mitra usaha dan masyarakat desa Rejonegoro pada umumnya. Adapun personil yang akan melaksanakan/ menjalankan program adalah sebagai berikut:

**Tabel 2.** Tim Pelaksana Program di Lapangan

No	Nama	Jabatan	Instansi
1.	Irawati Abdul, SE.,M.Si	Penanggung Jawab	FEB – UNG
2.	Idris Y Niode, S.Pd.,MM	DPL	FEB – UNG
3.	Sonya Yahya	Narasumber	IKM Bougenville/ Direktur PKBM

Berikut adalah deskripsi kompetensi/ keahlian bidang ilmu yang dimiliki oleh tenaga tim pelaksana sebagai berikut:

- a. **Irawati Abdul, SE.,M.Si.** Memiliki kompetensi di bidang Ekonomi. Pengalaman sebagai instruktur pada beberapa pelatihan Usaha Kecil Menengah. Saat ini aktif di beberapa organisasi profesi yang ada di Prov. Gorontalo.
- b. **Idris Yanto Niode, S.Pd.,MM.** Memiliki kompetensi di bidang Manajemen strategi. Pengalaman sebagai instruktur pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Pendidikan & Olahraga dan Dinas Pertanian di Lingkungan Pemerintah Prov. Gorontalo dan instruktur Pelatihan dan Bimtek UKM Tenant serta pendamping UKM Tenant yang diinkubasi pada Inkubator Bisnis UNG. Saat ini menjabat sebagai Kepala Pusat Inkubator Bisnis dan UKM LPM - UNG

c. **Sonya Yahya**, merupakan Owner IKM Bougenville. Disamping itu pemilik Pusat Ketrampilan Belajar Masyarakat (PKBM) yang memberikan pelayanan kepada beberapa IKM yang membutuhkan pendampingan dalam proses pendirian dan pengembangan usaha. Juga aktif sebagai instruktur dan narasumber pada beberapa pelatihan baik yang diselenggarakan oleh pihak pemerintah Provinsi maupun Kota Gorontalo

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Sasaran Program

Sasaran program KKN – PPM ini adalah masyarakat Desa Rejonegoro dalam hal ini adalah kelompok usaha pengrajin Dodol dengan sasaran programnya adalah peningkatan mutu kualitas panganan dodol yang selama ini diproduksi oleh masyarakat Desa Rejonegoro. Dalam program pengabdian ini adalah masyarakat / kelompok usaha pengrajin dodol yang berjumlah 40 orang yang terbagi menjadi 4 kelompok yang mewakili dusun yang ada di Desa Tupa.

Adapun setelah dilakukan intervensi melalui program KKN PPM, maka berdasarkan hasil rapat bersama Tim KKN PPM, Penanggung jawab kelompok usaha dalam hal ini Kepala Desa Rejonegoro serta para anggota kelompok usaha sepakat melakukan perubahan nama kelompok dan semula berjumlah 4 kelompok dilebur menjadi 3 kelompok dengan keanggotaan mengikuti keberadaan kelompok yang dekat dengan tempat tinggalnya. dsds

Langkah perubahan nama kelompok ini dilakukan dengan alasan mudah pemberian nama kelompok yang juga nama kelompok merupakan nama merek produk dodol yang diproduksi oleh kelompok-kelompok tersebut. Berikut Ke Tiga kelompok yang terbentuk melalui program ini.

**Tabel 3.** Nama kelompok dan jumlah anggotanya

Nama Kelompok	Ketua Kelompok	Jumlah Anggota
Bulonggala Dodol	Dewi Naki	10
Oliday Dodol	Surina Rivai	10
Batu Merah Dodol	Asni Tadulako	10
Iloheluma Dodol	Ratna Rahim	10

**Tabel 4.** Nama kelompok dan Nama Produk Dodol

Nama kelompok	Ketua Kelompok	Nama Produk/ Merek
IKM Berkah	Nurmawaty Matani	Dodol “BERKAH”
IKM Melati	Mulyadi Suratinoyo	Dodol “MELATI”
IKM Sanggar Budaya	Yaman Mas Hanapi	Dodol “SANGGAR BUDAYA”

#### 3.2. Peningkatan Mutu Produk Melalui Program Pelatihan.

Program pelatihan merupakan program yang sangat baik dan efektif dalam mengintervensi pelaku usaha. Program ini dipilih oleh Tim KKN PPM dikarenakan salah satu cara mentransfer ilmu yang dimiliki oleh para ahli dapat dilakukan dalam rangkaian pelatihan tersebut. Dimana pelatihan dapat diberikan dalam bentuk penyampaian materi dan sekaligus dilanjutkan dalam bentuk praktek langsung dari inti materi yang disampaikan.

Pelaksanaan program pelatihan ini merupakan hasil kolaborasi antar Tim dan peserta KKN PPM juga para praktisi pangan yang sengaja diundang oleh tim guna memberikan dan membagi pengalaman dalam menjalankan bisnis serupa. Berikut akan diuraikan tahapan pelatihan yang dilakukan oleh Tim KKN PPM tahu 2017 berikut ini:

##### Tahap I: Pelatihan dalam bentuk penyampaian materi

Pelaksanaan pelatihan tahap I (satu) ini disanakan pada minggu kedua peserta KKN PPM berada di lokasi Desa Rejonegoro yakni pada tanggal 15 Mei 2017 dan bertempat di salah satu rumah tokoh masyarakat Desa Rejonegoro. Pemberian materi dibagi menjadi tiga sesi dengan narasumber berasal dari tenaga ahli dibidang pelatihan tersebut.

Sesi pertama penyampaian materi berjudul “*Membangun Jiwa Wirausaha*” (Ibu Dra. Hj. Salma Bowtha, M.Pd). Tujuan dari pelatihan ini adalah diharapkan para peserta pelatihan mampu untuk;

- Memahami dan mengetahui jiwa yang dimiliki oleh seorang wirausaha
- Memahami dalam menjalankan usaha bisnis dengan prinsip seorang wirausaha

Materi pelatihan sesi pertama dalam bentuk power poin dapat dilihat pada Jurnal kegiatan.

Sesi kedua dengan judul materi “*Merek dan Kemasan*”. (Idris Yanto Niode, S.Pd.,MM) Pelatihan ini ditujukan agar peserta pelatihan;

- Mampu memberikan nama produk sehingga mudah dikenali oleh konsumen.
- Mampu menentukan kemasan yang baik bagi produk dodol yang diproduksi
- Mampu merancang produk yang memiliki daya saing melalui penentuan nama/merek produk dan kemasan yang menarik .

Materi pelatihan sesi kedua dalam bentuk power poin dapat dilihat pada Jurnal kegiatan.

Sesi ketiga dengan judul materi “*Varian Dodol Yang Higienis dan Bermutu*”. (Ibu Sonya Yahya & Hj. Irawati Abdul, SE.,M.Si) Pelatihan ini ditujukan agar peserta pelatihan;

- Mampu membuat dodol dengan varian rasa yang berbeda dengan memanfaatkan sumberdaya alam yang dimiliki di Desa Rejonegoro.
- Mampu menghasilkan produk dodol yang higienis dari sisi kesehatan

Materi pelatihan sesi ketiga dalam bentuk power poin dapat dilihat pada Jurnal kegiatan.

Peserta Pelatihan adalah seluruh anggota kelompok yang tersebar pada kelompok yang terbentuk serta masyarakat Desa Rejonegoro lainnya yang ingin mengikuti proses pelatihan tersebut.

Tahap II: *Pelaksanaan pelatihan dalam bentuk praktek .*

Pada tahap II ini dilakukan bimbingan teknik dengan mempraktekkan langsung bagaimana pembuatan dodol jagung yang baik serta memberikan pengetahuan lainnya terkait dengan dodol dengan varian rasa yang berbeda. Disamping itu juga perkenalkan macam-macam bentuk kemasan juga bagaimana perancangan label/ merek produk yang baik. Proses praktek dan bimbingan ini melibatkan langsung Tim pelaksana dilapangan yakni Tim KKN – PPM dan para praktisi (pemilik IKM Bougenville). Proses pelaksanaan tahap 2 (dua) ini dilakukan pada tanggal 16, 17, 18 & 20 Mei 2017 dengan tahapan sesi berikut ini:

a. Bimbingan/ teknik pembuatan Dodol Jagung dan Varian Rasa Lainnya.

Pemateri bersama para peserta pelatihan mempraktekkan langsung bagaimana membuat dodol jagung dan beberapa dodol dengan beberapa varian rasa lainnya. Guna menghasilkan dodol dengan kualitas yang baik sebaiknya ada beberapa hal yang perlu diperhatikan terutama dalam penentuan bahan dan alat yang akan digunakan juga yang perlu diperhatikan adalah teknik memasak dodol tersebut. Berikut akan diuraikan kedua hal tersebut:



**Gambar. 1** Praktek

**Tabel 8 :** Bahan Dodol

<b>Bahan</b>	<b>Ukuran</b>
Bubur Jagung	2000 gr
Tepung Ketan	500 gr
Gula Pasir	1000 gr
Gula Merah	300 gr
Susu Bubuk	200 gr
Vanilla	10 gr
Santan	2 liter (dari 2 butir kelapa)

Cara membuat:

1. Jagung dipisahkan dari kulit kemudian dicuci sampe bersih
2. Jagung yang telah dibersihkan diparut guna mendapatkan bubur jagung yang halus
3. Takar bubur jagung tadi sebanyak 2 kg
4. Rebus gula merah dan saring
5. Bubur jagung tadi di campur bersama santan, cairan gula merah , mentega dan gula pasir
6. Didihkan di atas api sedang sambil di aduk-aduk sampai adonan mengental
7. Tambahkan tepung ketan yang sudah dicairkan tujuannya untuk menghindari penggumpalan selama pemasakan berlangsung.
8. Lakukan proses pemasakan sampai matang. Ciri dodol jika sudah matang, adonan akan kalis dan tidak lengket.
9. Matikan api angkat dan tuangkan pada loyang yang telah di olesi mentega, Tunggu sampai dingin lalu potong-potong kecil sesuai selera dan kemas.

Dalam peningkatan mutu dan kualitas dari dodol jagung kami melakukan berbagai cara perbaikan agar supaya dodol yang di produksi oleh kelompok pembuat dodol hasilnya menjadi lebih baik dari pada produk dodol sebelumnya yang mereka produksi. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, diantaranya adalah:

1. Pemilihan bahan baku dalam pembuatan dodol harus perlu ketelitian
2. Ada beberapa bahan baku yang ditambahkan misalnya: mentega, susu bubuk dan vanilla yang tujuannya untuk menambah gurihnya dodol yang dihasilkan.
3. Ada perubahan proses pemasakan dodol jagung dari yang awalnya hanya memerlukan waktu 5 jam di tambah waktunya menjadi 8 jam. Hal ini dilakukan agar supaya mutu dari dodol jagung ini bisa lebih baik dan produk ini bisa bertahan lebih lama.
4. Terakhir adalah pengemasan dilakukan agar dodol yang diproduksi lebih menarik, maka pengemasannya dirubah dengan menggunakan kulit dari jagung itu sendiri dan dikemas dengan bentuk yang kecil.

Guna melancarkan dan mamaksimalkan proses produksi dari setiap kelompok usaha, maka kami sebagai tim KKN PPM menghibahkan alat-alat masak (alat produksi) dalam bentuk bantuan peralatan (*Berita Acara Serah Terima Barang Terlampir*)



**Gambar. 2 .Praktek Pembuatan Dodol**

**b. Merancang Kemasan Produk Dodol Guna Meningkatkan Daya Saing Produk**



**Gambar. 3. Praktek Pembuatan Kemasan Produk**

Proses perancangan kemasan ini sepenuhnya diserahkan kekelompok usaha dodol Desa Rejonegoro. Namun demikian dari pihak tim KKN PPM sendiri menawarkan proses perancangan kemasan produk dengan memanfaatkan potensi sumber daya yang ada. Sebagai contoh untuk kemasan dasar produk dodol bisa memanfaatkan kulit jagung yang merupakan bahan dasar pembuatan dodol (Jagung) yang kemudian dikombinasikan dengan anyaman bambu yang mudah ditemukan di lokasi usaha. Proses ini dapat dilihat pada gambar 3.

Disamping itu bahan lainnya yang dapat digunakan sebagai kemasan yang menarik adalah plastik yang memang sudah disediakan disuper market. Berikut contoh kemasannya.



**Gambar. 4** Contoh Kemasan

Adapun proses perancangan kemasan ini disamping dilakukan oleh kelompok usaha sendiri, juga dilakukan pembinaan oleh Tim KKN PPM bersama-sama dengan peserta KKN PPM dalam hal ini adalah mahasiswa. Proses perancangan kemasan ini dilakukan melalui proses pendampingan program yang dilaksanakan selama 2 hari (17 & 18 Mei) sehingga capaian kemajuan bisa terpantau dan mendapatkan hasil yang maksimal

**c. Pelabelan & pemberian merek Produk Dodol.**

Dalam proses menentukan dan menetapkan nama/ merek serta label kemasan produk dilakukan melalui proses diskusi antara anggota kelompok usaha dengan bimbingan ketua tim KKN PPM. Dalam penentuan nama/ merek tersebut tetap memperhatikan hal-hal yang merupakan syarat dalam pemberian merek, diantaranya adalah: 1). Kalimat pendek; 2). mudah diingat; 3). mudah diucapkan; 4). sesuai dengan jenis dan kategori produk.

Adapun rancangan label sendiri kami sendiri tetap memperhatikan kombinasi warna yang bisa menarik perhatian dan membangkitkan minat konsumen melakukan pembelian produk. Adapun label dan merek produk tersebut disepakati berdasarkan nama kelompok usaha (IKM Berkah, IKM Melati dan IKM Sanggar Budaya). Berikut ini adalah gambar dari masing-masing produk IKM dengan Merek/ branding yang mereka setuju sebagai nama produk yang nantinya akan berjaya di pasaran.



**Gambar. 5.** Label & Merek Produk Dodol

**3.3. Lanching Produk dan Pemasaran**

Guna memperkenalkan produk dodol desa Rejonegoro supaya dikenal luas dipasaran dan untuk memperkenalkan desa Rejonegoro sebagai salah satu sentra industri penghasil dodol maka usaha yang dilakukan oleh tim KKN PPM adalah dengan melakukan kegiatan lanching produk sekaligus diintegrasikan dengan deklarasi masyarakat dan pemerintah setempat untuk menjadikan Desa Rejonegoro sebagai salah satu desa atau sentra penghasil panganan dodol di Provinsi Gorontalo.



**Gambar. 6** Kegiatan Lonching Produk

Kegiatan Lanching produk dan deklarasi Desa Rejonegoro sebagai sentra industri dodol dilakukan pada hari selasa, 23 Mei 2017 yang dihadiri oleh masyarakat Desa Rejonegoro, kelompok usaha pengrajin dodol, pemerintah Desa, Pemerintah Kecamatan serta pemerintah Daerah Kabupaten Boalemo dalam hal ini dihadiri langsung oleh Kepala Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi & UMKM Kab. Boalemo. Khusus pemasaran produk sendiri disamping dilakukan pada saat lanching produk tersebut juga dilakukan oleh mahasiswa peserta KKN-PPM dalam bentuk *Personal Selling* dengan memanfaatkan moment bulan Ramadhan. Untuk tahap keberlanjutannya produk tersebut proses pemasarannya dititipkan pada beberapa gerai dan toko yang bersedia menerima dan memasarkan produk tersebut.

#### **3.4. Sosialisasi Laik Sehat Produk Panganan (P-IRT, Halal, MD BPOM)**

Program ini sengaja dilakukan oleh tim dan peserta KKN PPM pada tanggal 17 Juni 2017. Program Laik kesehatan produk panganan ini dilakukan dikarenakan sebagian besar kelompok usaha belum memahami legalitas usaha dalam hal jaminan dan kesehatan produk panganan yang dihasilkan.

Kegiatan Sosialisasi tersebut Tim KKN PPM menghadirkan para instansi/ badan yang memiliki kewenangan dalam mengeluarkan izin tersebut. Dalam kegiatan tersebut dikemas dalam bentuk dialog interaktif antara pelaku usaha dan pihak pemerintah terkait syarat yang harus dipenuhi seperti sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), Sertifikasi halal (MUI) dan kadaluarsa produk atau biasa dikenal dengan MD (BPOM).

Dengan keterbatasan waktu dilapangan dalam pelaksanaan KKN PPM sehingganya dialog ini diharapkan sebagai bahan masukan maupun informasi bagi pelaku usaha dalam mengurus izin-izin tersebut dikemudian hari. Dan harapan ini akan coba dimediasi oleh tim KKN PPM pada periode pelaksanaan program pengabdian di tahun berikut.



**Gambar. 7** Kegiatan Sosialisasi Laik Sehat

#### **3.5. Pendampingan Dan Evaluasi Program**

Proses pendampingan dan evaluasi program pada kelompok usaha pengrajin dodol dilakukan secara bersamaan. Hal ini dilakukan setiap kali kunjungan oleh tim dengan menganalisa data-data input dan output produk serta tingkat serapan pasar. Evaluasi juga dilakukan pada kontribusi bantuan peralatan dan bahan pengolahan dalam mendukung kelancaran proses produksi dodol dan pemasaran guna peningkatan ekonomi masyarakat desa Rejonegoro pada umumnya dan pelaku usaha dodol pada khususnya. Evaluasi secara khusus juga dilakukan oleh pihak Lembaga penelitian dan pengabdian masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo terkait keberhasilan program.

Disamping itu juga proses evaluasi terhadap mahasiswa baik individu maupun kelompok dalam melakukan aktivitas dalam kurun waktu pelaksanaan KKN\_PPM di lapangan juga dilaksanakan.

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi (Monev) baik tim KKN – PPM maupun Monev yang dilakukan oleh pihak LPPM – UNG dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berjalan dengan baik. Mengacu kepada target dan luaran program pada Bab 2 maka dapat diukur melalui indikator capaian program dari produk KKN-PPM yang hendak dituju sebagai berikut:

- a. Peningkatan partisipasi dan kinerja produksi pada masyarakat desa Rejonegoro khususnya pelaku usaha pembuat panganan dodol meningkat. Respon para peserta sangat positif terhadap kegiatan ini. Harapan peserta bahwa kegiatan ini akan berkelanjutan pada pengembangan pada tahap aspek-aspek lainnya yang layak untuk dikembangkan
- b. Perbaikan kinerja kelompok usaha melalui aspek produksi, aspek teknis dan aspek pemasaran sangat terlihat perkembangan dan perubahan pola kerja kelompok usaha.

#### **4. Kesimpulan**

Mengacu kepada target dan luaran program maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pelaksanaan Program KKN PPM sangat membantu dalam hal peningkatan mutu kualitas dodol masyarakat Desa Rejonegoro Kec. Paguyaman dari aspek produksi, aspek pemasaran dan aspek keuangan

**PROSIDING**  
**SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN MASYARAKAT LPM UNIMED 2017**  
**ISBN 978-602-50131-0-2**



2. Tim pelaksana KKN PPM disamping berhasil memperbaiki produksi mutu kualitas dodol, juga berhasil menjadikan Desa Rejonegoro sebagai sentra industri penghasil produk olahan dodol yang tentunya merupakan kerjasama pihak Perguruan tinggi, pemerintah daerah dan pihak pelaku usaha (*Triple Helix*).

**DAFTAR PUSTAKA**

- Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. 2013. Panduan Pelaksanaan Hibah Kuliah Kerja Nyata – Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN\_PPM).
- Abdul, Irawati. 2015. Varian Dodol Yang Higienis dan Bermutu. Makalah disampaikan pada Bimtek Bagi Pelaku Usaha Dodol.  
Pemerintah Desa Rejonegoro. Profil Data Potensi Desa Dan Kelurahan.
- Niode, Idris dan Herwin Mopangga. 2014. IbM Penguatan Produksi Dan Manajemen Usaha Stik Jagung Ikan Gorontalo. Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis *OIKOS – NOMOS*. Volume 7 Nomor 3 September 2014. LP2EB FEB – UNG.
- Niode, Idris Yanto & Herwin Mopangga. 2016. MANAJEMEN USAHA. Produk Unggulan Lokal Stik Jagung Ikan. Gorontalo. Ideas Publising (Anggota IKAPI)