

LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT



PEMBUATAN DODOL SIRSAK DI DESA TALOLOBUTU

Oleh

Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP. 19590110 198603 2 003

FAKULTAS OLAHRAGA DAN KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO
2019

BAB I

PENDAHULUAN

I. Potensi Unggulan

Dodol adalah salah satu makanan khas atau makanan Tradisional yang berasal dari daerah Indonesia. Dodol adalah makanan yang terbuat dari tepung ketan dan ditambahkan beberapa bahan lainnya seperti gula merah dan santan kelapa agar menghasilkan rasa yang enak. Sekarang ini berbagai tambahan rasa bisa di tambahkan pada pembuatan dodol sehingga rasa dodol tidak hanya satu jenis saja namun sekarang ini justru semakin banyak variasi. Rasa yang bisa di tambahkan bisa dari rasa buah dan buah yang dapat di tambahkan bisa bermacam-macam seperti buah sirsak.

Dodol juga sebagai makanan yang tidak bisa awet dan tahan lama sehingga jika ingin mendapatkan dodol yang enak,sebaiknya jika kita membeli langsung saja dimakan. Untuk pembuatan dodol bisa dilakukan dengan cara manual atau dengan cara tradisional yaitu dengan menggunakan tungku besar yang dipanaskan di atas bara api.

Pembuatan dodol harus melakukan cara pengadukan untuk terus menerus hal ini dikarenakan agar dodol tidak gosong dan bisa matang dengan merata. Saat ini berbagai dodol dibuat dengan varian rasa yang berbeda-beda serta bahan baku yang ditambahkan juga beraneka ragam seperti salah satunya yang ditambahkan dengan menggunakan bahan baku buah. Buah yang bisa di gunakan dalm pembuatan dodol salah satunya adalah buah sirsak.

Buah sirsak merupakan buah yang mempunyai duri namun duri yang ada didalam buah sirsak tidak tajam seperti buah durian. Warna kulit buah sirsak mempunyai warna kulit hijau sedangkan untuk daging buahnya mempunyai warna putih. Kandungan nutrisi yang ada di dalam buah sirsak sangat banyak beberapa diantaranya mengandung serat,karbohidrat,kalium,vitamin C,air,fosfor dan kalium serta lemak. Kandungan serat yang ada didalam buah sirsak juga bisa mengontrol kolesterol yang ada didalam usus.

II. Kandungan dan Mannfaat Buah Sirsak

Manfaat yang dimiliki buah sirsak sangat banyak sekali sehingga bagi anda yang tidak menyukai buah sirsak yang dimakan secara langsung maka bisa diolah terlebih dahulu untuk dijadikan dodol. Dodol buah sirsak proses pembuatannya hampir sama dengan pembuatan dodol lainnya hanya saja buah yang digunakan adalah buah sirsak. Kandungan buah sirsak yaitu mengandung serat,karbohidrat,kalium,vitamin C,air,fosfor serta lemak.

III. Permasalahan dan Penyelesaian

Jika dilihat dari banyaknya tempat wisata yang menjual aneka macam olahan dodol hal ini bisa dijadikan sebagai peluang usaha yang menjanjikan untuk usaha pengolahan dodol, karena dipasaran semakin lama peminat makanan dodol ini semakin banyak hal inilah yang membuat para pengusaha dodol semakin meningkat.

Keuntungan dari pembuatan dodol sirsak antara lain :

- ✓ Bahan yang digunakan lebih mudah di dapat
- ✓ Harga bahan masih terjangkau oleh masyarakat umum.
- ✓ Tidak membutuhkan banyak peralatan
- ✓ Produk dapat digunakan sendiri oleh masyarakat atau dijual sehingga menambah pendapatan masyarakat.

IV. Metode yang digunakan

Metode yang digunakan yaitu dengan pelatihan dengan melatih masyarakat memanfaatkan buah sirsak dalam pembuatan dodol dan menjadi sangat bermanfaat bagi masyarakat itu sendiri.

Adapun prosedur kerja pembuatan dodol sirsak sebagai berikut :

a. Alat

1. Wajan
2. Wadah
3. Piring
4. Sendok
5. Penggiling
6. Blender
7. Cetakan
8. Alat pengering

b. Bahan

1. 1 kg sirsak yang telah matang
2. 0.25 kg gula pasir putih bersi,giling sampai halus
3. 100 gram gula merah,giling sampai halus
4. 10 gram garam dapur halus dan putih bersih
5. 50 gram tepung ketan

6. 450 ml santan kental

❖ Cara membuat :

✓ Pembuatan adonan dodol

Sirsak dikupas,kemudian di giling sampai halus, setelah itu ditambhkan gula pasir,gula merah,tepung ketan,santan kental. Aduk campuran yang disebut dengan dodol ini sampai rata.

✓ Pemasakan Adonan

Adonan di masak dalam wajan sambil di aduk. Pengadukan dilakukan sampai adonan menjadi liat,berminyak dan tidak lengket. Hasil pemasakan ini disebut dengan adonan dodol masak.

✓ Pencetakan

Adonan dodol masak diangkat dari wajan,kemudian dimasukkan kedalam cetakan berbentuk baki dengan ketinggian 1-2 cm. adonan di tekan-tekan agar padat dan rata. Sebelum adonan di masukkan,permukaan dalam baki dialasi dengan plastic atau daun pisang.

✓ Penjemuran

Adonan dodol didalam cetakan dijemur sampai agak kering atau dikeringkan dengan alat pengering.

✓ Pengemasan

Potongan-potongan dodol, bungkus dengan kertas minyak,kertas kue atau plastic. Setelah itu dodol dikemas dikantong plastic.

BAB II PEMBAHASAN

2.1 Kajian Tanaman Sirsak

Sirsak (*annora muricata linn*) adalah tumbuhan berguna yang berasal dari karibia, Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Di berbagai daerah Indonesia dikenal sebagai nangka sebrang, nangka landa (Jawa), nangka walanda, sirsak (Sunda), nangka buris, nangka nangkulan (Madura), srikaya jawa (Bali), boh lona (Aceh), durio ulondro (Nias), durio betawi (Minangkabau), jambu landa (Lampung), nangko belando (Palembang).

Penyebutan “Belanda” dan variasinya menunjukkan bahwa sirsak dari bahasa Belanda : *Zuurzak* yang artinya kantung asam, di datangkan oleh pemerintahan kolonial Hindia-Belanda ke Nusantara yaitu pada abad ke 19 meskipun bukan berasal dari Eropa. Tanaman ini ditanam secara komersial atau sambilan untuk diambil daging buahnya, tumbuhan ini dapat tumbuh di sembarang tempat tetapi paling baik di tanam di daerah yang cukup berair dan pada semua jenis tanah dengan derajat keasaman (pH) antara 5-7 jadi tanah yang sesuai adalah tanah yang agak asam sampai alkalis. Pohon sirsak bisa mencapai tinggi 9 meter di Indonesia sirsak dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian 100-1000 m dari permukaan laut. Suhu udara yang sesuai untuk tanaman ini antara 22-23 C dan curah hujan yang dibutuhkan untuk tanaman sirsak ini adalah 1500-3000 mm/tahun.

Tanaman sirsak termasuk dalam tumbuhan menahun (*perennial*) berakar tunggang, berkayu keras dengan perumbunan tegak lurus ke atas (*erectus*) hingga mencapai ketinggian lebih kurang 15 m. sirsak berbentuk perdu atau pohon kecil, tingginya 3-10 m, bercabang hampir mulai dari pangkalnya. Daun sirsak berbentuk bulat seperti telur terbalik berukuran (8-16) cm x (3-7) cm, berwarna hijau muda hingga hijau tua, ujung daunnya meruncing pendek, panjang tangkai daunnya 3-7 mm, pinggir rata dan permukaan daun mengkilap.

Bunga tanaman sirsak termasuk jenis bunga tunggal (*flos simplex*) artinya dalam satu bunga terdapat banyak putik sehingga seringkali juga dinamakan bunga berpistil majemuk. Bagian bunga tersusun secara spiral atau terpancar dalam lingkaran (*hemicylis*), mahkota bunga sirsak berjumlah 6 sepalum yang terdiri dari 2 lingkaran, bentuknya hampir segitiga tebal dan kaku, berwarna kuning keputih-putihan setelah tua dan mekar mahkota bunga kemudian lepas dari dasar bunganya. Bunga keluar dari ketiak daun, cabang, ranting atau pohon. Bunga sirsak

umumnya sempurna tetapi kadang hanya ada bunga jantan dan bunga betina saja dalam satu pohon, bunga sirsak melakukan penyerbukan silang karena biasanya tepung sari matang terlebih dahulu sebelum putiknya.

Buah tanaman sirsak termasuk jenis buah sejati berganda, yaitu buah yang berasal dari satu bunga dengan banyak bakal buah tetapi membentuk satu buah, buahnya memiliki duri sisik yang halus. Jika sudah tua daging buah sirsak akan berwarna putih, lembek dan berserat dengan biji yang banyak.

Biji buah sirsak berwarna coklat kehitaman berujung tumpul, permukaan halus mengkilat, dan keras. Ukurannya kira-kira 16,8 mm X 9,6 mm. jumlah biji dalam setiap satu buah 20 sampai 70 butir biji normal, sedangkan biji yang tidak normal berwarna putih kecoklatan dan tidak berisi.

BAB III

METODE PELAKSAAAN

Dalam kegiatan ini menjadi sasaran yang strategis adalah masyarakat Desa Talolobutu Selatan ,Kabupaten Bone Bolango. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhubungan dengan tugas dan fungsi dari seorang dosen yaitu dalam rangka pengabdian kepada masyarakat untuk mengaplikasikan ilmu yang dimiliki dari hasil penelitian yang telah dilakukan yang merupakan luaran dalam rangka memberikan informasi mengenai Pembuatan Dodol dari buah Sirsak

Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode penyuluhan. Pelaksanaan pengabdian ini melalui tahapan berikut :

1. Melakukan survey untuk mengidentifikasi kondisi dilapangan. Pada awal kegiatan ini dilakukan survey untuk melihat kondisi masyarakat yang dapat menerima pemanfaatan dalam pembuatan dodol dari buah sirsak ini.
2. Merencanakan tempat kegiatan pelatihan pengabdian. Dari hasil survey tersebut, maka di tetapkan Desa Talolobutu Kabupaten Bone Bolango sebagai tempat pelaksanaan Pengabdian.

Hal-hal yang perlu dipersiapkan adalah :

- ✓ Kesiapan aparat untuk menerima tim pengabdian
- ✓ Kesiapan Fasilitas
- ✓ Pembuatan Undangan Pengabdian
- ✓ Kesepakatan Waktu Pelaksanaan Pengabdian.

Rencana Biaya

1. Pembuatan Proposal	= Rp. 250.000,-
2. Foto copy Materi	= Rp. 300.000,-
3. Transportasi	= Rp. 400.000,-
4. Konsumsi	= Rp. 400.000,-
5. Dokumentasi	= Rp. 200.000,-
6. Penyusunan dan pengadaan Laporan	= Rp. 450.000,-

Jumlah **Rp. 2.000.000,-**

Total = Rp. 2.000.000,- (Dua Juta Rupiah)

DAFTAR PUSTAKA

<http://id.m.wikipedia.org/wiki/sirsak>

<http://www.hortikultra.litbang>

Curriculum Vitae

Nama : Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes
 NIP./NIDN : 195901101986032003/0010015915
 Tempat dan Tanggal Lahir : Makassar, 10 Januari 1959
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Status Perkawinan : Menikah
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Dosen Universitas Negeri Gorontalo
 Pangkat/Golongan : Pembina UtamaMuda/IVC
 Jabatan : Lektor Kepala
 Alamat Kantor : Fakultas Olahraga Kesehatan dan KeolahragaaUniversitas Negeri
 Gorontalo Jl. Jenderal Sudirman No. 6 Kota GorontaloTelp. & Fax
 (0435) 821698
 Alamat Rumah : Jl. Sawah Besar RT.03/RW.05 Kel.Heledulaa Utara
 Kec. Kota Timur-Kota Gorontalo
 Alamat e-mail : lintjeboekoesoe@yahoo.co.id

RIWAYAT PENDIDIKAN PERGURUAN TINGGI

Tahun Lulus	Program Pendidikan	PerguruanTinggi	Jurusan / peminatan
1984	S1	FKIP UNSRAT	IlmuKependidikan /Pendidikan Biologi
2002	S2	UNAIR	Ilmu Kedokteran Dasar/Mikrobiologi
2013	S3	UGM	Ilmu Geografi

PENGALAMAN PENELITIAN

Tahun	Judul Penelitian	Ketua/Anggota Tim	Sumber Dana, Total Dana
2011	Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Kandungan Bakteri dan Kualitas Fisik Ikan Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>) Fufu di Pasar Sentral Kota Gorontalo	Ketua	PNBP Fakultas Rp. 4.000.000
2012	Uji Bakteri Enteropatogenik <i>Escherichia coli</i> dan <i>Salmonella sp.</i> Pada Telur Ayam Ras yang di Perdagangan di Pasar Sentral Kota Gorontalo	Ketua	PNBP Fakultas Rp. 4.000.000
2015	Evaluasi Capaian Pelaksanaan 3 Pilar	Ketua	PNBP UNG.

	Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) di Kelurahan Mo'odu Kota Gorontalo		Rp. 20.000.000
--	--	--	----------------

KARYA ILMIAH

Tahun	Judul	Penerbit/Jurnal
2005	Pengaruh Konsentrasi Ekstrask Daun Sirih Terhadap Daya Hambat	Normalita Vol.1 Edisi 3 ISSN 0216-0498
2009	Kepemimpinan	MQS Publishing
2015	Relationship Study of Physical Environmental Factors, Larvae Free Index, Distribution of Dengue Hemorrhagic Fever and Distance Index to Dengue Hemorrhagic Fever Cases (A Case Study in Gorontalo City Province of Gorontalo)	International Journal of Epidemiology & Infection ISSN: 2331-8244, Vol. 2, No. 4
2016	Spread Pattern of Dengue Fever Incidence and Used of system Information Geographic Data Into Surveillance Activities in Duingingi Subdistrict City of Gorontalo	Research Journal of Pharmaceitical, Biological and Chemical Science (RJPBCS) ISSN: 0975-8585

PELATIHAN / SEMINAR / WORKSHOP

Tahun	Jenis Pelatihan
2014	Pemateri pada pelatihan guru Sekolah Dasar Se-Provinsi Gorontalo
2014	Pemateri pada International Seminar On Public Health and Education di Semarang

DOKUMENTASI









