

**PKM PEMANFAATAN BUAH DURIAN MENJADI DODOL UNTUK
MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELOMPOK TANI PINANGSORI
KABUPATEN TAPANULI TENGAH**

Fauziah Nur Simamora¹⁾, Rosmita Ambarita²⁾

STIE Al-Washliyah Sibolga¹⁾

STIE Al-Washliyah Sibolga²⁾

Fauziahnur95@gmail.com

rosa_ambar@yahoo.com

ABSTRAK

Tujuan pelaksanaan pengabdian program kemitraan masyarakat (PKM) ini adalah (1) pemahaman PKM ditengah masyarakat Pinangsorei, (2) pemahaman dalam pemanfaatan Buah Durian menjadi Dodol, (3) pemahaman pengelolaan manajemen usaha. Metode pelaksanaan kegiatan pemanfaatan Buah Durian menjadi Dodol meliputi lima tahapan, yaitu : Selatan terdapat lima Tahap yaitu : (1) Tahap Pendahuluan, (2) Tahap Sosialisasi dan audiensi, (3) Tahap Pelatihan dan Pengolahan, (4) Melakukan pembuatan merk produk , (5) .Tahap Evaluasi Akhir. Mitra pengabdian masyarakat PKM adalah Kelompok Tani Sengon Pinangsori Kabupaten Tapanuli Tengah. Program ini dilaksanakan salah satu upaya untuk menambah wawasan masyarakat terutama kelompok Petani dan ibu-ibu PKK dalam pengolahan Buah Durian. Kegiatan ini juga berguna sebagai inovasi dalam membuat produk yakni Dodol dari Buah Durian serta meningkatkan perekonomian warga sekitar. Program ini diharapkan dapat berjalan dengan baik dan wawasan masyarakatpun bertambah. Hasil dari program pendampingan ini luaran yang di harapkan adalah publikasi karya ilmiah pada prosiding dan jurnal nasional ber ISSN.

Kata Kunci : *Pemanfaatan, Durian, Dodol.*

ABSTRACT

The purpose of implementing this community partnership program (PKM) service is (1) understanding PKM in the middle of the Pinangsorei community, (2) understanding the use of Durian Fruit to become Dodol, (3) understanding business management. The method of implementing the activity of using Durian Fruit into Dodol includes five stages, namely: South there are five stages, namely: (1) Introduction Stage, (2) Socialization and Audience Stage, (3) Training and Processing Stage, (4) Making product brands, (5) Final Evaluation Stage. PKM community service partner is Sengon Pinangsori Farmer Group, Central Tapanuli Regency. This program is carried out as an effort to broaden the knowledge of the community, especially the farmer group and PKK mothers in processing Durian Fruit. This activity is also useful as an innovation in making products, namely Dodol from Durian Fruits and to improve the economy of local residents. This program is expected to run well and increase people's insight. The expected outcome of this mentoring program is the publication of scientific papers in national ISSN proceedings and journals.

Keywords: Utilization, Durian, Dodol.

1. PENDAHULUAN

Sesuai dengan Rencana Detail Tata Ruang (RDTR) tahun 2020 kecamatan Pinangsori, memiliki 78.22 km² dan berjarak 27 km dari STE Al Washliyah Sibolga/Tapanuli Tengah. Kabupaten Tapanuli tengah, juga merupakan lintas sumatera yang bertujuan ke Tapanuli Tengah hingga Tapanuli Selatan. Pinang sori memiliki 370 KK yang hampir keseluruhan mata pencahariannya adalah Berkebun berpropesi sebagai petani dan sebagian kecil adalah nelayan. Menurut keterangan informasi dari kecamatan, pendidikan masyarakat paling tinggi rata –rata lulusan SMA dan yang paling rendah adalah SD bahkan Tidak tamat SD dan ada juga beberapa orang tidak pernah merasakan bangku sekolah karena alasan faktor ekonomi dalam keluarga. Kecamatan pinangsori sendiri,ekonomi masyarakat disana umumnya adalah masyarakat menengah kebawah, padat penduduk ditambah lagi di Pinangsori itu sendiri banyak berdiri sekolah seperti TK,PAUD,SD,SMP,SMA dan SMK..Sebagian besar ibu – ibu rumah tangga di Pinangsori bekerja menjemur dari hasil tangkapan suami atau dan sebahagiannya lagi ikut serta menjadi pemilih di tiap dermaga (Tangkahan) dengan ibu – ibu yang lain dari hasil tangkapan kapal – kapal besar untuk di jual baik didaerah Kecamatan Kabupaten Tapanuli Tengah Selatan,Tapanuli Tengah Padang Sidempuan,Medan serta diluar Kota lainnya dan ada juga untuk di ekspor ke berbagai negara di Asia Tenggara.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Anggota Kelompok Tani ini, masih kurangnya bentuk sosialisasi, pelatihan ataupun pengabdian kepada masyarakat yang diadakan, baik dari instansi daerah, UKM, perguruan tinggi dan lainnya. Tentunya dengan kondisi yang seperti ini dipandang perlu diadakannya kegiatan pelatihan kemitraan masyarakat (PKM) agar masyarakat yang ada di Pinangsori ini, menjadi tahu bahwa bukan hanya hasil tangkapan diolah menjadi kering dan rebus tetapi bisa dimanfaatkan dengan yang lebih modern sehingga nilai jual dari pemanfaatan tersebut mampu meningkatkan perekonomian masyarakat Pinangsori itu sendiri.

Selain itu dengan adanya PKM ini masyarakat menjadi termotivasi untuk menambah inovasi yang baru agar tidak ketinggalan dengan daerah yang lainnya,dengan pemanfaatan Buah Durian menjadi Dodol ini merupakan salah satu inovasi terbaru yang bisa dibuat dan diolah oleh ibu – ibu rumah tangga yang ada di Pinangsori.Buah Durian sendiri cukup diproduksi oleh masyarakat karena jumlah hasil tangkapan Buah Durian setiap harinya lumayan banyak.Jenis makanan Dodol biasanya banyak kita temukan diberbagai tempat jajanan berbahan daging ayam, dengan ide yang baru Dodol tersebut akan dicoba oleh ibu – ibu rumah tangga yang dihajoran dengan membuat Buah Durian menjadi Dodol yang enak , lezat dan sehat. Selain itu dengan pelaksanaan PKM ini, masyarakat khususnya ibu – ibu rumah tangga tadi di bina bagaimana proses produksinya, pengemasan, merek dan distribusinya.Karena dengan merek sendiri, menjadi bagian penting dalam proses penjualan suatu barang, agar semua orang tau bahwa barang yang dijual seperti apa.Tanpa disadari bahwa potensi yang dimiliki oleh kecamatan Kabupaten Tapanuli Tengah Pinangsori sangatlah baik untuk di manfaatkan selain sektor pariwisata juga kuliner sebagai ciri khas dan paling penting dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Kabupaten Tapanuli Tengah.

MASALAH, TARGET DAN LUARAN

Desa Gunung Marijo masyarakatnya adalah petani Durian adalah perkebunan yang ada di desa Gunung Marijo. Selain durian, ada juga seperti Jagung, padi, jambu biji dan lain sebagainya, namun buah yang paling terkenal di Desa Gunung Marijo adalah Buah Duriann

Masalah yang dihadapi adalah Kurangnya pemahaman dalam pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah seperti Durian untuk dijadikan dodol. serta kurangnya pemahaman pengelolaan manajemen usaha untuk meningkat hasil penjualan produk. Target dari pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah untuk mengembangkan usaha dalam mengelola Buah Durian salahsatunya menjadikan Dodol Durian.

Desa Gunung Marijo yang lokasinya berada di Kecamatan Pinangsori Kabupaten Tapanuli Tengah diharapkan dengan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah Peserta penyuluhan yang terdiri dari ibu-ibu dan dari kelompok nelayan tenggiri mampu mengelola Buah Durian menjadi Dodol dan menjadikan manajemen pengolahan Usaha.

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah berupa jurnal tidak terakreditasi dan Prosiding.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode Pengabdian Kepada Masyarakat ini melibatkan ibu-ibu dan kelompok tani pinangsoi yang berada di Desa Gunung Marijo Kecamatan Pinangsori Kabupaten Tapanuli Tengah. Dengan cara demonstrasi pembuatan Dodol Durian dari Buah Durian. Buah Durian inilah yang akan diolah menjadi Dodol. Dodol Durian inilah yang dikonsumsi oleh masyarakat dan akan dipasarkan dijadikan usaha untuk masyarakat. Selain membuat dodol, masyarakat juga diajarkan bagaimana cara pemasaran produk durian agar bisa terkenal dan menjadikan ekonomi di Desa Gunung Marijo menjadi makmur.

Untuk pembuatan adonan utama yakni

1. Peras kelapa pisah santan kental (perasan ke 1) dan encer (perasan ke 2)
2. Masak santan kental garam dan gula merah disisir sampai gula merah larut. Saring.
3. Masak santan encer dan tepung ketan sampai matang dan kental. Tuang santan gula merah yg udh disaring perlahan sambil diaduk sampai tidak ada yg bergerintil. Masukkan durian. Masak terus dg api sedang sampai menjadi adonan yg kalis..

Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan adalah :

1. Tahap Pendahuluan

Dalam tahap ini kita mempersiapkan surat izin dengan pihak terkait, terjun langsung melakukan observasi melihat lokasi tempat kelompok Buah Durian di Pinangsori

2. Tahap Sosialisasi dan audiensi

Sosialisasi mengenai pemanfaatan Buah Durian menjadi Dodol dilakukan dengan cara menggunakan kelompok sebagai media belajar dan pendampingan, perencanaan dan memonitor dan evaluasi seluruh kegiatan PKM.

3. Tahap Pelatihan dan Pengolahan

Ditahap ini dilakukan cara pembuatan dari bahan baku Buah Durian mulai dari memilih Buah Durian yang sega, bahan - bahan yang diperlukan serta cara memasaknya hingga menjadi Dodol.

4. Melakukan pembuatan merk produk

Ditahapan ini, ibu – ibu rumah tangga akan diajarkan bagaimana cara membuat merk yang bagus dan seperti apa yang banyak diminati oleh pembeli, selain itu juga diajarkan bagaimana cara pengemasan yang baik dan rapi agar produk yang akan dipasarkan bisa diminati oleh masyarakat lainnya.

5. Tahap Evaluasi Akhir.

Evaluasi kegiatan berupa mengevaluasi perkembangan sejauh apa minat masyarakat pada Dodol Buah Durian apakah kurang diminati atau tidak, agar bisa dievaluasi baik itu dari segi rasa, kemasan dan pendistribusiannya.

3. PEMBAHASAN

Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat PKM yang telah dilakukan pada hari Minggu, 20 September 2020 pada Desa Gunung Marijo Kecamatan Pinangsori Kabupaten Tapanuli Tengah yang dimulai pada pukul 08:30 WIB s/d 16:00 WIB. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat diikuti oleh 25 Orang yang dilaksanakan pada rumah warga di Jl Walet Kabupaten Tapanuli Tengah.

Materi yang disampaikan berupa presentasi dan demonstrasi tentang pengolahan Buah Durian menjadi Dodol Durian pada peserta dapat mendemonstrasikannya. Peserta yang menghadiri kegiatan pengabdian masyarakat pada awal kegiatan mayoritas mengatakan belum mengetahui mengolah Buah Durian menjadi Dodol Durian, sehingga kurangnya inovasi untuk meningkatkan ekonomi serta menjadikan usaha baru untuk masyarakat.

Pada Pelaksanaan Pengabdian masyarakat dalam pengolahan adonan Pertama Peserta Memeras Kelapa Menjadi santan namun santan dibuat menjadi dua yaitu santan kental dan santan encer, selanjutnya masak santan kental, garam dan gula merah disisir sampai gula merah larut. Setelah matang disaring. Selanjutnya masak santan encer dan tepung ketan sampai matang dan kental. Tuang santan gula merah yg udh disaring perlahan sambil diaduk sampai tidak ada yg bergerintil. Masukkan durian. Masak terus dg api sedang sampai menjadi adonan yg kalis. Setelah matang Tuang diloyang plastik. Kemas dibungkus kecil-kecil lalu dikemas pake mika biar rapih. Jadi 10bh mika 9bks kecil.

Selain pembuatan dodol disini peserta dilatih teknik dan cara Pemasaran produk dodol durian.

Modal awal dibuat bentuk kemasan dodol yang menarik agar bisa menunjukkan produk dodol durian dan menarik daya beli masyarakat. Yang selanjutnya adalah teknik pemasaran. Teknik pemasaran bisa kita lakukan dengan beberapa cara yakni, yang pertama dengan cara menitipkan ke grosir-grosir, kedai makan ataupun kedai-kedai lainnya agar orang bisa menemukan produk- kita, yang kedua dengan cara memasarkannya langsung ditempat yang ramai seperti tempat wisata agar mereka tau produk durian, dan yang ketiga menggunakan media sosial, cara ini lebih ampuh untuk mempromosikan produk dodol durian ini hingga sampai luar kota.

Peserta yang menghadiri kegiatan pengabdian masyarakat pada awal kegiatan mayoritas mengatakan belum mengetahui cara membuat Dodol Durian dari Buah Durian. Secara teori, semoga dengan pkm ini dapat meningkatkan usaha masyarakat.

Keunggulan dari luaran kegiatan ini yaitu bahan baku yang mudah dicari dan kualitas dapat dijamin dengan pemilihan bahan dasar yang baik.

Kelemahan dari luaran ini yaitu proses pengolahan yang cukup rumit sehingga butuh waktu yang lama dalam pembuatan Dodol Durian.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Masyarakat dan Kelompok Tani Pinangsori Kabupaten Tapanuli Tengah sangat Antusias Mengikuti Pelatihan Membuat Dodol dari Buah Durian hingga teknik pemasaran agar dapat mengembangkan ekonomi. Diharapkan dari kegiatan yang kami lakukan ini bisa mengembangkan nilai kreatifitas masyarakat dan Pengembangan Ekonomi

di daerah Gunung Marijo. Semoga bermanfaat bagi masyarakat Gunung Marijo. Dan tak luput terima kasih kepada Kelompok nelayan Tenggara yang mana telah memberikan kami ruang untuk mengembangkan ilmu dan menjalankan Tri Dharma Perguruan Tinggi, semoga dimasa yang akan mendatang masyarakat Parombunan dapat berkembang lebih maju lagi.

REFERENSI

- Kadariah Neneng, *Terampil Membuat Produk Usaha*, Bahan Ajar Pendidikan Keaksaraan Usaha Mandiri, 2015
- Lilly T. Erwin, *25 Cita Rasa Buah Durian*, PT. Gramedia Pustaka utama, 2014
- Simamora, K. (2018). MODEL KEPEMIMPINAN POSTMODERN BERBASIS KARAKTER UNTUK MEMBANGUN HUBUNGAN KERJA YANG BAIK. JURNAL PENELITIAN PENDIDIKAN SOSIAL HUMANIORA, 3(2), 396-403.
- Sedarmayanti. 2009. *Sumber Daya Manusia I*. Bandung: Refika Aditama.
- Setiana Simorangkir, *Struktur Bahasa Pesisir Sibolga*, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, 1986.
- Sirait, J. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia Dalam Organisasi Internasional*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Yuyun Alamsyah, *Sosia tanpa bahan pengawet*, PT. Gramedia Pustaka Utama, 2005