



**PELATIHAN PEMBUATAN DODOL OLEH MAHASISWA/I KKN INSTITUT  
JAM'IAH MAHMUDIYAH, POSKO II GAMPONG GEUDUBANG JAWA,  
KECAMATAN LANGSA BARO**

**Ahmad Fuadi<sup>1</sup>, Kamaliah R<sup>2</sup>, Putri Amanda Sari<sup>3</sup>, Syafiq Aditya<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup>Pendidikan Agama Islam, Institut Jam'iyah Mahmudiyah Langkat, Indonesia

---

**ABSTRAK**

---

**Riwayat Artikel:**

Diterima:

Disetujui:

---

**Kata Kunci:**

Pelatihan, Pembuatan,  
Dodol, Pemberdayaan,  
Masyarakat

Pelatihan pembuatan dodol oleh mahasiswa/i KKN Posko II Gampong Geudubang Jawa, Langsa Baro merupakan langkah edukatif untuk memberdayakan masyarakat secara ekonomi dan budaya. Usaha dodol memiliki potensi bisnis yang menjanjikan, mengingat dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang banyak digemari berbagai kalangan. Dodol dapat dijadikan oleh-oleh khas daerah serta camilan untuk berbagai acara. Dodol juga termasuk oleh-oleh dan ciri khas dari Tanjung Pura. Tujuan dari program ini ialah agar dodol khas Tanjung Pura dapat semakin dikenal dan diapresiasi oleh masyarakat Gampong Geudubang Jawa, serta membuka peluang bagi mereka untuk mengembangkan usaha berbasis kuliner yang dapat berkontribusi pada perekonomian lokal secara berkesinambungan. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah *Participatory Learning and Action (PLA)* yang dapat digunakan sebagai metode pemberdayaan masyarakat yang mencakup pelatihan, diskusi, serta praktik langsung dalam mendalami pemahaman dan keterampilan dalam pembuatan dodol. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa beberapa peserta memahami dengan baik teknik pembuatan dodol, salah satunya teknik pengadukan dodol. Melalui pelatihan ini, peserta memahami bahwa ada teknik pengadukan dodol yang dapat meminimalisir waktu dan tenaga. Selain itu pelatihan ini juga meningkatkan pemahaman peserta mengenai produk dodol dengan kualitas yang memenuhi standar rasa, tekstur, dan daya tahan serta timbulnya minat dan inisiatif dari peserta untuk mengembangkan usaha berbasis lokal

---



**ABSTRACT**

**Article History:**

Received :

Accepted :

**Kata Kunci:**

Training, Creating, Dodol,  
Empowerment, Society

*The training of dodol making by KKN Posko II collage students of Gampong Geudubang Jawa, Langsa Baro is an educational step to empower the community economically and culturally. The dodol business has promising business potential considering that dodol is one of the traditional foods that is widely loved by various groups from children, teenagers, adults to the elderly. Dodol can be used as a regional souvenir and snack for various events. Dodol is also a souvenir and characteristic of Tanjung Pura. The purpose of this program is to make the typical dodol of Tanjung Pura more recognized and appreciated by the people of Gampong Geudubang Jawa, while at the same time creating opportunities for them to develop culinary-based businesses that can contribute to the local economy in a sustainable manner. The method used in this community service is Participatory Learning and Action (PLA), which can be used as a community empowerment method that includes training, discussion, and direct practice to deepen understanding and skills in making dodol. The results of community service show that some participants understand the technique of making dodol well, one of which is the technique of stirring dodol. Through this training, participants understand that there is a technique of stirring dodol that can minimize time and energy. In addition, this training also increases the participants' understanding of dodol products with quality that meets the standards of taste, texture and durability, as well as the emergence of interest and initiative of participants to develop local-based businesses.*

**Keywords: Training, Creating, Dodol, Empowerment, Society**

## 1. PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu wujud implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi yang bertujuan untuk memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kesejahteraan serta kemandirian masyarakat melalui berbagai program pemberdayaan masyarakat. Kuliah Kerja Nyata (KKN) menjadi salah satu wujud implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yakni pengabdian. (Paputungan, 2023) Melalui KKN, mahasiswa tidak hanya mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh di bangku perkuliahan tetapi juga berinteraksi langsung dengan masyarakat

untuk memberikan solusi dalam meningkatkan kualitas kehidupan sosial, ekonomi, dan lingkungan masyarakat sekitar melalui berbagai program pemberdayaan masyarakat. (Hamdi et al., 2024)

Salah satunya program yang dapat dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat adalah pelatihan keterampilan, terutama dalam bidang kuliner tradisional yang memiliki potensi ekonomi dan budaya. Salah satu kuliner yang memiliki peluang untuk dikembangkan dalam pemberdayaan ekonomi ialah dodol. (Suryawati & Irawati, 2022). Menurut



Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-2986-1182, dodol merupakan olahan makanan yang terbuat dari tepung ketan, santan kelapa, dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan. (Rizkina et al., 2024)

Menurut Koswara, dodol termasuk dalam kategori Pangan Semi Basah (PSB) yang memiliki kadar air 10 - 40%, dengan nilai aktivitas air (Aw) berkisar 0.65-0.90, serta memiliki tekstur yang elastis dan padat. (Koswara, et al. 2017). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Faridah & Ayu Citra yang menyatakan bahwa dodol merupakan pangan semi basah dengan kadar air sedang, tekstur padat, dan bisa awet dengan sendirinya tanpa melalui pemanasan dan pendinginan. (Ananda & Faridah, 2020)

Dodol termasuk makanan tradisional yang telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia dan bahkan memiliki pasar ekspor ke berbagai negara seperti Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, dan Belanda. (Basito, 2011) Prospek pemasaran dodol cukup cerah karena produk olahan ini banyak diminati masyarakat dari berbagai kalangan, hal ini terbukti dengan terdapatnya dodol di berbagai daerah, dan tetap berkembangnya produk-produk dodol di setiap daerah tersebut, termasuk dodol yang menjadi ciri khas Tanjung Pura. Hal ini menunjukkan bahwa produk olahan ini memiliki daya saing tinggi serta potensi ekonomi yang menjanjikan.

Dodol khas Tanjung Pura merupakan salah satu kuliner tradisional yang memiliki cita rasa khas dan tekstur yang unik, berbeda dengan jenis dodol lainnya. Namun, meskipun memiliki keunggulan tersebut, dodol khas Tanjung Pura belum begitu dikenal luas di Gampong Geudubang Jawa, sehingga perlu adanya upaya untuk memperkenalkan serta mengajarkan teknik pembuatannya kepada

masyarakat setempat. Masyarakat Gampong Geudubang Jawa sendiri sebagian besar sudah memiliki keterampilan dalam mengolah makanan tradisional, tetapi masih menghadapi kendala dalam diversifikasi produk yang dapat memberikan nilai tambah secara ekonomi. Selain itu, metode produksi yang masih mengandalkan cara tradisional sering kali menghambat efisiensi proses pembuatan dodol, terutama dalam tahap pengadukan yang membutuhkan waktu dan tenaga kerja yang besar

Tantangan lain yang dihadapi dalam pengenalan dan pengembangan dodol khas Tanjung Pura di Gampong Geudubang Jawa adalah kurangnya pemahaman masyarakat mengenai perbedaan karakteristik dodol ini dengan dodol dari daerah lain, baik dari segi bahan baku, teknik pengolahan, maupun keunikan rasa yang menjadi ciri khasnya. Selain itu cara pembuatan ini juga dapat memengaruhi daya tahan serta kualitas produk. Selain itu, rendahnya keterlibatan generasi muda dalam usaha pembuatan dodol juga menjadi faktor lain yang perlu diperhatikan, mengingat regenerasi tenaga kerja dalam produksi kuliner tradisional sangat penting untuk memastikan kelangsungan usaha ini dalam jangka panjang.

Berdasarkan berbagai permasalahan tersebut, mahasiswa/i KKN Posko II Gampong Geudubang Jawa, Kecamatan Langsa Baro, Kota Langsa, berinisiatif untuk melaksanakan pelatihan pembuatan dodol khas Tanjung Pura yang berfokus pada pengenalan teknik produksi manual yang efektif dan efisien. Selain itu pelatihan ini juga dilakukan sebagai upaya mendukung pelestarian dan pengenalan kuliner khas daerah Tanjung Pura, kepada masyarakat Gampong Geudubang Jawa, Kecamatan Langsa Baro, sekaligus memberikan keterampilan kepada mereka dalam proses pembuatan dodol secara



manual. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Gampong Geudubang Jawa, dapat mengenal, mengapresiasi, dan bahkan dapat mengembangkan dodol khas Tanjung Pura sebagai produk unggulan yang memiliki nilai jual dan daya saing lebih tinggi.

Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan dodol Khas Tanjung Pura di Gampong Geudubang Jawa sebagai salah satu potensi kuliner yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Melalui pelatihan pembuatan dodol ini, masyarakat diharapkan tidak hanya mengenal dan memahami cara pembuatan dodol khas Tanjung Pura, tetapi juga mampu mengolahnya juga diharapkan dapat membangkitkan minat generasi muda terhadap kuliner tradisional dan mendorong mereka agar terlihat dalam pengembangan usaha berbasis pangan lokal. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dodol khas Tanjung Pura dapat semakin dikenal dan diapresiasi oleh masyarakat Gampong Geudubang Jawa, serta membuka peluang bagi mereka untuk mengembangkan usaha berbasis kuliner yang dapat berkontribusi pada perekonomian lokal secara berkesinambungan.

## 2. METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program pelatihan pembuatan dodol ini adalah metode Participatory Learning and Action (PLA) atau proses belajar dan praktik secara partisipatif. PLA merupakan sebuah pendekatan pemberdayaan yang memiliki keunggulan baik secara filosofis maupun nilai aksi dengan mengutamakan pada proses belajar bersama (Silmi, 2017). PLA dapat digunakan sebagai metode pemberdayaan masyarakat yang mencakup pelatihan, diskusi, serta praktik langsung dalam mendalami pemahaman dan keterampilan dalam pembuatan dodol sebagai upaya

meningkatkan keterampilan dan produktivitas masyarakat.

Pendekatan Participatory Learning and Action ini melibatkan partisipasi aktif dari 10 peserta yang masing-masing peserta merupakan ibu-ibu yang tinggal di dusun-dusun Gampong Geudubang Jawa. Pelaksanaan pelatihan ini mencakup berbagai aspek, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, penuangan, pencampuran, pengadukan dan pemasakan dengan perhitungan komposisi yang tepat, hingga teknik pengadukan yang dapat menghasilkan tekstur dan cita rasa khas dari dodol Tanjung Pura. Mahasiswa KKN memberikan pelatihan mengenai pembuatan dodol dalam setiap tahap produksi agar dodol yang dihasilkan lebih tahan lama dan aman untuk dikonsumsi. Dengan pendekatan berbasis partisipatif, masyarakat dilibatkan secara langsung dalam setiap tahapan pelatihan pembuatan dodol, sehingga mereka tidak hanya memperoleh pengetahuan tetapi juga keterampilan yang dapat diterapkan dalam produksi dodol di masa mendatang.

Dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan dodol ini, peserta pelatihan pembuatan dodol tidak hanya mendengarkan teori, tetapi juga mengikuti setiap tahapan proses pembuatan dodol, mulai dari persiapan bahan, teknik memasak/mengaduk, hingga proses pengemasan. Dengan diadakannya pelatihan ini diharapkan peserta dapat langsung mempraktikkan keterampilan yang diperoleh dan meningkatkan pemahaman mereka dalam produksi dodol secara mandiri maupun dalam kelompok usaha kecil yang dapat memberdayakan masyarakat dalam bidang ekonomi

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan dodol oleh mahasiswa/i KKN Institut Jam'iyah Mahmudiyah untuk masyarakat Gampong



Geudubang Jawa dilaksanakan atas persetujuan dari mahasiswa/i KKN Posko II Gampong Geudubang Jawa, bapak Dr. Ahmad Fuadi, M. Pd.I dan ibu Dra. Hj. Kamaliah R, M.H.I selaku dosen pembimbing lapangan (DPL) mahasiswa/i KKN Posko II Gampong Geudubang Jawa, ibu Irma Desiana S.STP selaku Geuchik Gampong Geudubang Jawa, ibu Rosleli selaku Sekretaris Gampong Geudubang Jawa, Tuha Peut Gampong Geudubang Jawa, aparatur Gampong Geudubang Jawa, serta masyarakat Gampong Geudubang Jawa untuk penyelenggaraanya.

Kegiatan ini dilaksanakan di Gudang yang terletak tidak jauh dari kantor Geuchik Gampong Geudubang Jawa, Kecamatan Langsa Baro, Kota Langsa pada 27 Februari 2025 tepatnya pukul 09.00 WIB.

Kegiatan ini menghadirkan Geuchik Gampong Geudubang Jawa, Sekretaris Gampong Geudubang Jawa, aparatur Gampong Geudubang Jawa, masyarakat Gampong Geudubang Jawa, mahasiswa/i KKN Institut Jam'iyah Mahmudiyah, Posko II Gampong Geudubang Jawa. Adapun nama-nama mahasiswa/i KKN yang terlibat dalam pelatihan pembuatan dodol ini, yakni:

1. Bimo Setiawaan
2. Chairidatul Ruhama
3. Khairil Umam
4. Luthfia Ikhwani
5. Mita Mayasari
6. Nadhratun Nur Hardifa
7. Nur Syabna
8. Nurul Husna
9. Nurul Syahputri
10. Putra Setiawan
11. Putri Amanda Sari
12. Rawinda Rani
13. Rizki Ismul Chairiyah
14. Syafiq Aditya



Gambar. 1. Spanduk Pelatihan Pembuatan Dodol oleh Mahasiswa/I KKN Posko II Gampong Geudubang Jawa, Kecamatan Langsa Baro

Pelatihan ini juga menghadirkan Dedy Syafrizal selaku narasumber dan instruktur dalam pembuatan dodol yang didatangkan langsung dari Tanjung Pura. Beliau merupakan salah satu masyarakat asli Tanjung Pura yang sudah berkecimpung lama dalam pembuatan dodol khas Tanjung Pura ini. Kegiatan ini merupakan rancangan ide dari mahasiswa/i KKN Posko II Gampong Geudubang Jawa, Kecamatan Langsa Baro, yang berkolaborasi dengan Dedy Syafrizal sebagai fasilitator dalam proses transfer ilmu dan keterampilan pembuatan dodol kepada masyarakat Gampong Geudubang Jawa. Program pelatihan ini dirancang sistematis agar peserta tidak hanya mendapatkan pemahaman teoritis tetapi juga keterampilan praktis dalam pembuatan dodol khas Tanjung Pura.

Menurut Haryadi yang dikutip oleh Suhardi M Anwar, dkk, dodol merupakan suatu olahan pangan yang terbuat dari campuran tepung beras, ketan, gula, santan kelapa yang dididihkan hingga menjadi kental dan berminyak sehingga tidak lengket, dan jika dingin dodol akan menjadi kenyal, padat, dan dapat dipotong. Jenis dodol sangat beragam tergantung keragaman campuran tambahan serta cara pembuatan dodol. (Anwar et al., 2021) Adapun beberapa aspek penting dalam pembuatan dodol, yakni alat untuk pembuatan dodol, bahan baku pembuatan dodol serta tahapan pembuatan dodol.



Berikut dijabarkan lebih jelas mengenai ketiga aspek tersebut.

1. Alat untuk pembuatan dodol

Dalam pembuatan dodol diperlukan beberapa alat untuk membantu proses memasak dodol hingga matang. Alat yang diperlukan bisa dilihat pada tabel di bawah ini:

| No | Alat              |
|----|-------------------|
| 1  | Panci             |
| 2  | Kuali/wajan besar |
| 3  | Ember/baskom      |
| 4  | Kayu dan tungku   |
| 5  | Sendok            |
| 6  | Sudip             |
| 7  | Saringan Santan   |
| 8  | Plastik/mika      |

Tabel. 1. Alat untuk pembuatan dodol

2. Bahan Baku pembuatan dodol

Secara umum dodol merupakan makanan tradisional yang menggunakan bahan baku santan, tepung pulut/tepung ketan, dan juga gula. (Mursyid et al., 2022) Adapun bahan baku dalam pembuatan dodol dapat dilihat lebih jelas pada tabel di bawah ini:

| No | Bahan baku    | Takaran      |
|----|---------------|--------------|
| 1  | Tepung Pulut  | 3,5 kg       |
| 2  | Santan Kelapa | 3 kg         |
| 3  | Gula merah    | 4 kg         |
| 4  | Gula putih    | 3 kg         |
| 5  | Garam         | 1 bungkus    |
| 6  | Air           | Menyesuaikan |

Tabel. 2. Bahan baku pembuatan dodol

3. Cara Pembuatan dodol

Dalam pembuatan dodol, diperlukan beberapa tahapan yang harus dilakukan agar dapat menghasilkan dodol yang lebih sempurna dan memiliki daya tahan simpan yang lebih lama. Berikut beberapa tahapan yang perlu dilakukan dalam pembuatan dodol ini :

- 1) Gula merah terlebih dahulu dicairkan dan direbus dengan campuran 6 gelas

air. Lalu gula merah yang sedang direbus, diaduk terus hingga mencair dan terakhir air rebusan gula merah tersebut disaring dengan menggunakan saringan, agar terpisah dari kotoran gula, lalu dipindahkan ke baskom yang sudah disediakan.



Gambar. 2. Pencairan gula merah dengan pencampuran air

- 2) Langkah selanjutnya ialah menuangkan santan kental sebanyak 3 kg ke dalam wajan besar hingga mendidih. Setelah santan dituang ke dalam wajan, tidak lupa pula menaburkan  $\frac{1}{2}$  dari sebungkus garam ke dalam santan lalu aduk hingga tercampur rata



Gambar. 3. Proses penuangan santan ke dalam kuali

- 3) Sembari menunggu santan mendidih, tuangkan tepung pulut sebanyak 3,5 kg ke dalam ember lalu campurkan dengan 3 gayung air. Lalu aduk hingga merata



Gambar. 4. Pencampuran tepung pulut dan air



- 4) Setelah itu tuangkan tepung pulut yang sudah dicampur dengan air tadi ke dalam kualo lalu aduk hingga pulen



Gambar. 5. Penuangan tepung pulut ke dalam kualo

- 5) Jika tepung pulut sudah pulen, tuangkan gula merah yang sudah dicairkan di tahap pencairan awal tadi, ke dalam kualo



Gambar 6. Penuangan gula merah yang sudah dicairkan ke dalam kualo

- 6) Setelah menuangkan gula merah cair, tuangkan gula putih ke dalam kualo



Gambar 7. Penuangan gula putih ke dalam kualo

- 7) Setelah semua bahan dicampur, tunggu sampai gula merah mendidih secara menyeluruh



Gambar. 8. Gula merah yang sudah mendidih

- 8) Apabila tahapan pencampuran bahan telah selesai, maka langkah selanjutnya adalah masuk ke tahap pengadukan. Setelah gula merah mendidih secara menyeluruh, aduk semua bahan yang telah dicampur tapi secara terus menerus dan perlahan-lahan selama sekitar 3 jam lamanya. Pengadukan semua bahan dilakukan sampai mengental dan mulai menggumpal. Pada tahap pengadukan ini dibutuhkan kesabaran karena proses pengadukan dilakukan selama 3 jam agar dodol yang dihasilkan dapat sempurna dan memiliki umur simpan lebih lama hingga 1 bulan.



Gambar 9. Pengadukan semua bahan baku dodol hingga menjadi dodol

- 9) Apabila adonan tersebut sudah menunjukkan tanda matang, maka matikan kompor dan biarkan dodol tersebut dingin di kualo selama 20 menit, lalu pindahkan ke dalam baskom. Tanda-tanda adonan sudah matang yakni apabila diambil dan dipindahkan maka bentuknya tidak berubah, lalis, adonan tidak melekat di tangan dan apabila ditekan jari terdapat bekas berupa lubang yang tidak berubah.



Gambar 10. Contoh adonan dodol yang sudah matang



10) Sembari menunggu dodol hingga dingin dengan sempurna, ambil goni dan potong menjadi 4 bagian sebagai alas untuk tempat dodol yang ingin dipotong. Oleskan minyak di atas goni dan potong dodol menjadi bagian kecil menggunakan pisau besi yang dilapisi plastik yang sudah dilumuri minyak. Tujuan melumuri minyak di atas goni maupun di atas pisau yang beralaskan plastik, agar dodol tidak lengket dan mudah untuk dipotong. Dodol yang sudah dipotong, bisa diletakkan dalam mika ataupun piring untuk dicicipi oleh masyarakat Gampong Geudubang Jawa



Gambar 11. Pemotongan dan pembungkusan dodol yang sudah matang

Pelatihan pembuatan dodol oleh mahasiswa/i KKN Posko II Gampong Geudubang Jawa, mendapatkan respon yang cukup baik serta antusias yang tinggi dari masyarakat untuk mengikuti pelatihan ini. Pelatihan ini dilaksanakan secara sistematis dan berbasis partisipatif agar tujuan peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan dodol khas Tanjung Pura dapat tercapai secara optimal. Dalam pelatihan ini peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik mandiri namun tetap didampingi Dedy Syafrizal guna memastikan pemahaman dan keterampilan yang diperoleh dapat diaplikasikan dengan baik. Beberapa ibu-ibu memahami dengan baik teknik pembuatan dodol, salah satunya teknik pengadukan dodol yang membuat mereka sedikit kurang berminat dalam membuat dodol karena mengaduk dodol

membutuhkan tenaga ekstra dengan waktu yang cukup lama, melalui pelatihan ini, ibu-ibu memahami bahwa ada teknik pengadukan dodol yang dapat meminimalisir waktu dan tenaga. Selain itu pelatihan ini juga meningkatkan pemahaman peserta mengenai produk dodol dengan kualitas yang memenuhi standar rasa, tekstur, dan daya tahan serta timbulnya minat dan inisiatif dari peserta untuk mengembangkan usaha berbasis lokal. Tolak ukur keberhasilan pelatihan ini dapat dilihat dari peserta yang mampu mereplikasi proses produksi secara mandiri, kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan kriteria yang ditentukan, serta adanya potensi keberlanjutan usaha dodol oleh masyarakat setempat pasca-pelatihan.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini tidak hanya berhasil dalam meningkatkan aspek ekonomi dan budaya di Gampong Geudubang Jawa, tetapi juga memberikan fondasi yang kuat untuk pembangunan lokal yang berkelanjutan. Pelatihan ini memberikan manfaat berupa keterampilan berwirausaha berbasis kearifan lokal, meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap peluang ekonomi dari produk tradisional, serta memperkuat hubungan antara mahasiswa KKN dengan masyarakat Gampong Geudubang Jawa. Mengenai peluang ekonomi, Azizatul dkk dalam penelitiannya menyatakan bahwa usaha dodol sangat berpotensi untuk dijalankan karena memiliki keunggulan yang merupakan makanan tradisional yang kaya akan budaya lokal, memberikan peluang inovasi rasa dan memiliki pasar yang luas. (Munawaroh et al., 2023) Meskipun demikian beberapa kendala seperti keterbatasan alat produksi bagi peserta yang ingin melanjutkan usaha secara mandiri, proses pembuatan dodol yang memerlukan waktu dan tenaga yang cukup besar serta ketahanan produk yang



relatif terbatas tanpa bahan pengawet, yang berpengaruh terhadap distribusi dan pemasaran, serta strategi pemasaran dodol yang minim, masih menjadi tantangan yang perlu diatasi.

Tingkat kesulitan utama dalam kegiatan ini terletak pada teknik pengadukan dodol yang membutuhkan tenaga fisik serta ketelitian dalam menjaga konsistensi kualitas produk. Meskipun demikian, peluang pengembangan usaha dodol masih terbuka luas, terutama dengan adanya inovasi dalam varian rasa, pengemasan yang lebih modern serta strategi pemasaran digital yang dapat memperluas jangkauan pasar. Hal ini sejalan dengan pernyataan Sutrisno bahwa dengan memperbaiki strategi pemasaran dan terus mengembangkan kualitas produk, potensi pengembangan ke depan masih terbuka lebar. (Sutrisno et al., 2024) Dengan demikian pelatihan ini diharapkan tidak hanya memberikan keterampilan teknis kepada masyarakat Gampong Geudubang Jawa, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi berbasis produk lokal yang berkelanjutan dan tetap melestarikan salah satu kuliner tradisional Indonesia yakni dodol.

#### **4. PENUTUP**

##### **4.1 Kesimpulan**

Setelah melaksanakan pelatihan pembuatan dodol dalam kegiatan pengabdian ini, Mahasiswa/i KKN Institut Jam'iyah Mahmudiyah Langkat, Posko II Gampong Geudubang Jawa, menyimpulkan hasil dan dampak yang telah dicapai sebagai berikut :

- 1) Kegiatan ini berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya peluang bisnis, khususnya dalam produksi dodol sebagai produk usaha yang memiliki pangsa pasar yang luas
- 2) Kegiatan ini berhasil memberikan pengetahuan dan keterampilan yang

diperlukan peserta dalam proses pembuatan dodol untuk menciptakan usaha dodol.

- 3) Melalui kegiatan ini, para peserta berhasil meningkatkan kualitas dodol, baik dari segi rasa, tekstur, maupun daya tahan produk dodol.
- 4) Kegiatan ini mendorong kemandirian ekonomi berbasis produk lokal yang berkelanjutan dan tetap melestarikan salah satu kuliner tradisional Indonesia

Dari pelaksanaan pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat menciptakan usaha dodol sebagai salah satu peluang bisnis yang berkelanjutan agar dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat serta tetap melestarikan salah satu kuliner tradisional Indonesia

##### **4.2 Saran**

Berdasarkan pelaksanaan pelatihan pembuatan dodol dalam kegiatan pengabdian ini, Mahasiswa/i KKN Institut Jam'iyah Mahmudiyah Langkat, Posko II Gampong Geudubang Jawa, memberikan saran yang dapat diajukan untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut adalah sebagai berikut:

1. Meskipun adanya apresiasi serta antusias baik dari masyarakat, namun kami menyarankan perlunya pelatihan strategi digital marketing dalam memasarkan dodol untuk menjangkau pasar yang lebih luas.
2. Untuk mendukung proses pelatihan yang lebih efektif, mungkin ke depannya bisa menggelar pelatihan dengan banyak peralatan juga, tidak hanya pelatihan pembuatan dodol dengan 1 kuah, agar lebih mudah dalam mempraktikkan pelatihan pembuatan dodol ini.



## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. C., & Faridah, A. (2020). Uji Organoleptik Dodol Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 1–6. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v1i2.16>
- Anwar, S. M., Sari, H., Nurhayati, A., & Samsinar, S. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Membuat Peluang Usaha Dodol Buah Kaliki Luwu Di Desa Muladimeng Kecamatan Ponrang Kabupaten Luwu. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 249–255. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i2.33379>
- Basito. (2011). SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK PADA PEMBUATAN DODOL YANG. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IV(1), 10–17.
- Hamdi, N., Herawati, Pardi, & Marniati. (2024). AKSI PEDULI SOSIAL UNIVERSITAS UBUDYAH INDONESIA BEKERJASAMA DENGAN PT . DEZTRON SOLAR LIGHTING UNTUK KECAMATAN LEMBAH SEULAWAH. *Jurnal Pengabdian Masyarakat INOTEC UUI*, 6(2), 27–31.
- Koswara, Sutisno, et al. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Dodol Ketan*. Jakarta: DIREKTORAT SURVEILAN DAN PENYULUHAN KEAMANAN PANDEPUTI BIDANG PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN DAN BAHAN BERBAHAYA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN, 2017.
- Munawaroh, A., Sriminarti, N., Purnamasari, O., & Rahman, D. A. (2023). Pengembangan Dodol Inovatif Berbasis Bahan Lokal dan Pemanfaatan Digital Marketing sebagai Media Promosi Usaha Dodol Rumahan" Dodol Betawi Bang Ehza". *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ*, 1–12. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/19497>
- Mursyid, H., Ulandari, A., Kumalasari, D., Julia, F., Evelyn, G., Sinaga, H., Akbar, J., Wardina, M., Fauzan, M., Utami, N., & Revelia, S. (2022). CARA PEMBUATAN DODOL TRADISIONAL DARI KELAPA SAWIT (*Elaeis quineensis* Jacq) DESA ALAM PANJANG. *COMMENT: Journal of Community Empowerment*, 2(2), 1–6. <https://doi.org/10.33365/comment.v2i2.115>
- Paputungan, F. (2023). Implementasi KKN sebagai Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat sesuai dengan Bidang Ilmu. *Journal of Education and Culture (JEaC)*, 3(1).
- Rizkina, A. T., Suliasih, N., & Arief, D. Z. (2024). PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG DAN JENIS GULA TERHADAP KARAKTERISTIK DODOL LABU KUNING (*Curcubita moschata* ). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ, X(X))*, 1–8.
- Silmi, A. F. (2017). Participatory Learning and Action (PLA) Di Desa Terpencil Peran LSM PROVISI Yogyakarta dalam Pemberdayaan Masyarakat di Lubuk Bintialo, Sumatra Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 97–117. <http://journal.uin-suka.ac.id/dakwah/JPMI>
- Suryawati, N., & Irawati, D. Y. (2022). Inovasi Dodol Buah Salak untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petani



Salak di Desa Bilaporah, Kabupaten  
Bangkalan. *Aksiologi: Jurnal  
Pengabdian Kepada Masyarakat*,  
6(4), 659–665.  
<https://doi.org/10.30651/aks.v6i4.12770>

18(6), 4342–4369.

Sutrisno, Sriyono, Ambarwati, R., &  
Prapanca, D. (2024). *MEMBANGUN  
TALENTA MASA DEPAN:  
MENGANALISIS KEPEMIMPINAN  
INOVATIF , PENGEMBANGAN ,  
STRATEGI PEMASARAN , DAN  
KOMITMEN DI ERA DISRUPSI*.