



Pengembangan Produk Lokal Melalui Pendampingan Pembuatan Dodol Sirsak di Desa Puteri Betung, Kabupaten Gayo Lues

Local Product Development through Mentoring in the Production of Soursop Dodol in Puteri Betung Village, Gayo Lues Regency

Delfia Herwanis^{1*}, Maria Sanola², Maulida³

¹Fakultas Tarbiyah, Tadris Bahasa Inggris, Institut Agama Islam Negeri Takengon, Aceh Tengah, Aceh, Indonesia

²Fakultas Syari'ah, Dakwah dan Ushuluddin, Hukum Tata Negara, Institut Agama Islam Negeri Takengon, Aceh Tengah, Aceh, Indonesia

³Fakultas Pascasarjana, Pendidikan Agama Islam, Institut Agama Islam Negeri Takengon, Aceh Tengah, Aceh, Indonesia

*Email penulis: delfiaherwanis3@gmail.com¹ mariasanola1@gmail.com² maulidaamin85@gmail.com³

Alamat: Jln. Yos Sudarso/ A. Dimot No. 10 Takengon, Aceh Tengah

Korespondensi penulis: delfiaherwanis3@gmail.com

Article History:

Received: March 27, 2025;

Revised: April 9, 2025;

Accepted: April 23, 2025;

Published: May 6, 2025;

Keywords: *soursop dodol, empowering the community's economy, local potency, Gayo Lues*

Abstract: *This community service activity aims to explore and optimize the local potential of the abundant soursop fruit in Puteri Betung Village, Gayo Lues Regency. The primary problem lies in the local community's underutilization of the abundant soursop fruit. This activity was conducted in the form of training on making soursop dodol and product packaging design. The methods used include a participatory approach, direct training, and evaluation of the work produced. This activity resulted in an increased understanding among the community regarding the added value of soursop fruit, improved technical skills in product processing, and support from the local government for the continuation of the product. The soursop dodol product successfully won 1st place in the local potential utilization category at the district-level expo. The results of this activity show that local potential-based mentoring can be an effective medium for empowering the community's economy.*

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk menggali dan mengoptimalkan potensi lokal berupa buah sirsak yang melimpah di Desa Puteri Betung, Kabupaten Gayo Lues. Permasalahan utama adalah belum termanfaatkannya buah sirsak secara maksimal oleh masyarakat setempat. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan dodol sirsak dan desain kemasan produk. Metode yang digunakan meliputi pendekatan partisipatif, pelatihan langsung, dan evaluasi hasil karya. Kegiatan ini menghasilkan peningkatan pemahaman masyarakat mengenai nilai tambah buah sirsak, peningkatan keterampilan teknis dalam pengolahan produk, serta dukungan dari pemerintah setempat terhadap kelanjutan produk. Produk dodol sirsak berhasil meraih Juara 1 dalam kategori pemanfaatan potensi lokal di ajang expo tingkat kabupaten. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pendampingan berbasis potensi lokal mampu menjadi media efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Kata kunci: dodol sirsak, pemberdayaan masyarakat, potensi lokal, Gayo Lues

1. PENDAHULUAN

Desa Puteri Betung di Kabupaten Gayo Lues, Provinsi Aceh, adalah salah satu daerah yang memiliki banyak sumber daya alam yang belum dimanfaatkan dengan baik. Buah sirsak (*Annona muricata*), yang tumbuh subur di pekarangan orang dan di kebun-kebun umum, adalah salah satu potensi tersebut. Ironisnya, masyarakat seringkali tidak tahu cara mengolah buah yang kaya manfaat ini menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi, sehingga mereka membusuk atau hanya dikonsumsi dalam bentuk segar.

Menurut data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Gayo Lues, untuk saat ini, ekonomi desa bergantung pada pertanian, Namun, sebagian besar hasil pertanian belum diolah lebih lanjut, sehingga petani tidak dapat memperoleh banyak nilai tambah. Oleh karena itu, mahasiswa program Kuliah Kerja Nyata (KKN) tahun 2023 yang ditempatkan di Desa Puteri Betung antusias dalam menangani masalah-masalah ini, terutama yang berkaitan dengan proses pembuatan dodol dari buah sirsak untuk mendorong ekonomi lokal.

Menurut penelitian yang relevan, pendekatan pemberdayaan masyarakat yang didasarkan pada potensi lokal dapat membantu desa mempertahankan kemandirian dan kekuatan ekonominya (Edi Suharto, 2011). Dodol, misalnya, memiliki keunggulan dalam hal daya simpan, nilai jual, dan pasar yang luas. Akibatnya, pengembangan dodol sirsak dianggap sebagai tindakan strategis yang relevan dan berguna.

2. METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, di mana masyarakat terlibat aktif dalam setiap tahapan program. Subjek dampingan adalah masyarakat Desa Puteri Betung, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda yang memiliki minat dalam bidang wirausaha. Lokasi pengabdian dipilih berdasarkan hasil survei awal yang menunjukkan potensi sirsak dan antusiasme masyarakat terhadap pelatihan pengolahan produk pangan.

Tahapan kegiatan:

- a. Sosialisasi dan pemetaan potensi desa;
- b. Edukasi mengenai manfaat buah sirsak;
- c. Pelatihan pembuatan dodol sirsak selama dua hari;
- d. Pelatihan desain kemasan yang menarik dan higienis;
- e. Produksi massal dan simulasi penjualan;
- f. Partisipasi dalam expo produk lokal.

Di bawah ini gambar Alur Tahapan Kegiatan Pengabdian:

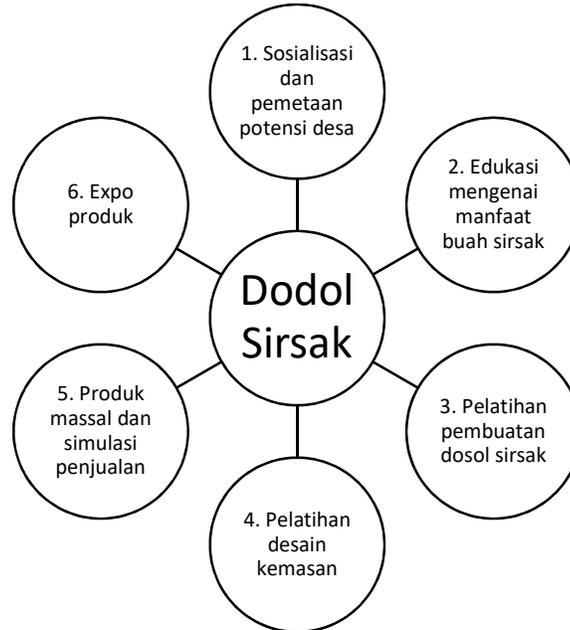


Chart 1. Alur Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan evaluasi kinerja peserta. Pelatihan dilakukan dengan pendekatan learning by doing, yang memungkinkan peserta langsung menerapkan keterampilan yang diajarkan.

Observasi dilakukan untuk mencatat dinamika pelatihan secara langsung. Ini mencakup partisipasi peserta, efektivitas instruksi, dan alur kerja kelompok dalam pembuatan dodol. Secara informal, wawancara dilakukan dengan beberapa peserta untuk mengetahui pendapat mereka tentang kegiatan, tantangan yang mereka hadapi, dan tujuan setelah pelatihan. Sebagai bukti fisik keterlibatan dan pencapaian kegiatan, foto kegiatan, produk, dan kemasan digunakan.

Pengamatan hasil kerja, partisipasi aktif dalam pelatihan, dan kemampuan peserta untuk menjelaskan ulang proses pembuatan dodol dan desain kemasan adalah cara evaluasi kinerja peserta dilakukan. Menurut Arikunto, S (2010), metode ini mendukung prinsip evaluasi formatif, yang menyatakan bahwa proses belajar masyarakat dapat diamati dan dinilai melalui peningkatan keterampilan dan keterlibatan aktif sepanjang proses. Teknik triangulasi data meningkatkan validitas data dari berbagai sumber.

3. HASIL

Hasil dari kegiatan ini dapat dibagi dalam tiga aspek utama: aspek pengetahuan, keterampilan, dan sosial ekonomi. Dari sisi pengetahuan, masyarakat mengalami peningkatan pemahaman mengenai potensi buah sirsak dan manfaat ekonomi dari produk olahan. Sebelum pelatihan, hanya 15% responden yang mengetahui bahwa sirsak dapat diolah menjadi dodol. Setelah pelatihan, angka ini meningkat menjadi 92%.

Dalam aspek keterampilan, peserta pelatihan mampu mengikuti seluruh tahapan pembuatan dodol sirsak, mulai dari pengupasan buah, pengolahan menjadi adonan, pengemasan, hingga pelabelan produk. Selain itu, mereka juga memperoleh keterampilan desain kemasan sederhana yang mencerminkan identitas lokal.

Secara sosial ekonomi, produk dodol sirsak mendapatkan apresiasi tinggi saat dipamerkan dalam expo tingkat kabupaten. Produk ini meraih Juara 1 kategori Inovasi Potensi Lokal. Respon positif dari pengunjung dan dukungan dari dinas terkait menunjukkan peluang besar untuk mengembangkan produk ini secara berkelanjutan.

4. DISKUSI

Kegiatan ini membuktikan bahwa pendekatan partisipatif yang menggabungkan edukasi, pelatihan teknis, dan pemberdayaan ekonomi dapat menjadi solusi efektif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Pelibatan masyarakat sejak tahap perencanaan hingga evaluasi menjadikan kegiatan ini tidak hanya sebagai intervensi sementara, tetapi sebagai proses pembelajaran bersama.

Secara teoritis, pengabdian ini mengonfirmasi konsep Suharto (2011) mengenai pembangunan berbasis potensi lokal dan konsep pemberdayaan komunitas oleh Chambers (1997), yang menekankan pentingnya keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap proses pembangunan. Keberhasilan kegiatan ini juga membuka peluang untuk replikasi di desa lain yang memiliki potensi komoditas serupa.

Dalam konteks pemberdayaan perempuan, keterlibatan ibu rumah tangga dalam kegiatan ini memperkuat posisi mereka sebagai pelaku ekonomi produktif. Pelatihan ini juga memberikan inspirasi bagi generasi muda desa untuk melihat pertanian dan produk lokal sebagai peluang bisnis, bukan sekadar warisan tradisional.

Berikut foto-foto pendukung kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan:

	<p>Acara Sosialisasi kepada perangkat desa</p>
 <p>OPPO A5 2020 · @maminya Arkan 2023/02/17 10:33</p>	<p>Acara Sosialisasi kepada masyarakat</p>
	<p>Kegiatan Pelatihan Pembuatan Dodol</p>



Expo Dodol
Sirsak



Dodol
Sirsak

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah memberikan dampak nyata dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran ekonomi masyarakat Desa Puteri Betung terhadap potensi lokal, khususnya buah sirsak. Pelatihan pembuatan dodol dan desain kemasan tidak hanya menghasilkan produk yang bernilai jual, tetapi juga memperkuat semangat kemandirian dan kolaborasi masyarakat.

Diperlukan upaya lanjutan berupa pendampingan usaha, akses permodalan, serta penguatan jejaring pemasaran agar produk dodol sirsak dapat berkembang secara berkelanjutan. Selain itu, kegiatan serupa juga dapat diterapkan di desa-desa lain dengan potensi lokal yang belum tergarap.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada mahasiswa KKN IAIN Takengon Tahun 2023 yang ditempatkan di Desa Puteri Kabupaten Gayo Lues beserta masyarakat dan pemerintah Kabupaten Gayo Lues yang sangat banyak membantu dalam kegiatan ini sehingga artikel ini dapat disusun dan diterbitkan.

6. DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, S. (2010). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik* (Edisi Revisi). Rineka Cipta.

Chambers, R. (1997). *Whose reality counts? Putting the first last*. Intermediate Technology Publications.

Suharto, E. (2011). *Membangun masyarakat dan memberdayakan rakyat*. Refika Aditama.