

ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK DODOL BOLSA KHAS DESA SANREGO

Irfandi¹, Muhammad Ilham Nur², Isharul Nurman³, Putri Dyta Sari⁴, Nur Rahma⁵, Nur Hajriani⁶, Rahmadania⁷, Yuni Amalia Sari⁸, Nur Azizah⁹, Erika Yunus¹⁰

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10) Institut Agama Islam Negeri Bone, Bone, Sulawesi Selatan, Indonesia

Koresponden penulis : : irfandiirfandi903@gmail.com,

Abstract

This community service program aims to enhance the capacity of the Sanrego Village community in producing Dodol Bolsa as a high-value local product with strong economic potential and market competitiveness. The implementation employed participatory and hands-on demonstration methods, including training on selecting high-quality raw materials, improving processing and cooking techniques, introducing modern packaging practices, and strengthening digital marketing skills based on entrepreneurial literacy. These activities were designed to improve the community's understanding of food quality standards, hygiene principles, and efficient production methods grounded in scientific knowledge. The results show significant improvement in partners' skills in processing raw materials properly, producing dodol with more consistent texture and taste, enhancing product visual appeal through professional packaging and labeling, and increasing awareness of online marketing opportunities. This program contributes to applied knowledge development, particularly entrepreneurship education rooted in local potential, and reinforces the integration of traditional food production theory with community empowerment practice. Overall, the program not only improves the quality of Dodol Bolsa but also promotes village economic independence and vocational education development based on local wisdom.

Keywords: Community Service, Sanrego Village, Dodol Bolsa, Village-Based Entrepreneurship.

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan kemampuan masyarakat Desa Sanrego dalam memproduksi Dodol Bolsa sebagai produk unggulan lokal yang bernilai ekonomi dan memiliki potensi daya saing. Pendekatan pelaksanaan menggunakan metode partisipatif dan demonstrasi langsung, meliputi edukasi pemilihan bahan baku berkualitas, pelatihan teknik pengolahan dan pemasakan, pendampingan pengemasan modern, serta strategi pemasaran digital berbasis literasi kewirausahaan. Seluruh rangkaian kegiatan dirancang untuk memperkuat pemahaman masyarakat mengenai standar mutu pangan, prinsip higienitas, dan teknik produksi yang efisien berbasis pengetahuan ilmiah. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah bahan baku secara tepat, menghasilkan tekstur dan cita rasa dodol yang lebih konsisten, meningkatkan kualitas visual produk melalui kemasan dan label profesional, serta bertambahnya wawasan masyarakat terhadap peluang pemasaran daring. Program ini berkontribusi pada pengembangan ilmu pengetahuan terapan,

hususnya pendidikan kewirausahaan berbasis potensi lokal, sekaligus memperkuat integrasi antara teori produksi pangan tradisional dan praktik pemberdayaan masyarakat. Secara keseluruhan, pengabdian ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk Dodol Bolsa, tetapi juga mendorong munculnya kemandirian ekonomi desa dan pengembangan pendidikan vokasional berbasis kearifan lokal.

Kata Kunci: *Pengabdian Masyarakat, Desa Sanrego, Dodol Bolsa. Kewirausahaan Berbasis Desa*

A. PENDAHULUAN

Produk pangan tradisional merupakan salah satu sektor penting dalam pengembangan ekonomi lokal, terutama pada desa-desa yang memiliki kekayaan budaya kuliner. Desa Sanrego dikenal sebagai salah satu wilayah yang memiliki potensi kuliner khas, salah satunya Dodol Bolsa. Produk ini diolah dengan teknik turun-temurun menggunakan bahan baku lokal yang menjadi identitas gastronomi masyarakat setempat.¹ Meskipun memiliki keunikan rasa dan nilai budaya, daya saing produk tradisional kerap menghadapi tantangan di tengah meningkatnya variasi produk makanan modern dan perubahan preferensi konsumen di Desa Sanrego khususnya.

Desa Sanrego berasal dari dua kata yakni *sanre* – *rigowa* (berada dalam naungan kerajaan Gowa). Desa sanrego terbentuk pada tahun 1961. Desa Sanrego merupakan salah satu Desa dari 19 Desa yang ada di Kecamatan Kahu Kabupaten Bone.

Di lapangan, pelaku usaha di Desa Sanrego menghadapi realitas bahwa tidak semua konsumen mengenal atau memahami keunggulan *Dodol Bolsa*. Pada saat yang sama, muncul kecenderungan konsumen untuk memilih produk yang lebih praktis, familiar, dan memiliki branding kuat. Hal ini menimbulkan kesenjangan antara potensi ideal produk local yang seharusnya dapat berdaya saing dengan kondisi faktual bahwa penerimaan konsumen masih berfluktuasi dan belum optimal.

Gap inilah yang menuntut kajian sistematis untuk memahami bagaimana persepsi, preferensi, serta faktor-faktor yang memengaruhi daya terima konsumen terhadap *Dodol Bolsa* sebagai produk unggulan Desa Sanrego. Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat diidentifikasi beberapa masalah pokok yang perlu dikaji lebih jauh, yaitu:

1. Sejauh mana tingkat daya terima konsumen terhadap *Dodol Bolsa* khas Desa Sanrego.

¹ Wahyu Geovani, 'Analisis Preferensi Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Terhadap Pembiayaan Syariah'.

2. Faktor apa saja yang memengaruhi penilaian konsumen terhadap citarasa, tekstur, aroma, tampilan, dan kemasan produk.
3. Bagaimana persepsi konsumen mengenai keunikan dan nilai tambah yang ditawarkan produk ini dibandingkan dengan produk sejenis.

Kajian mengenai daya terima konsumen menjadi penting karena posisi produk lokal saat ini tidak hanya bergantung pada kualitas bahan baku, tetapi juga pada kemampuan produsen membaca kebutuhan dan preferensi konsumen. Penguatan produk tradisional seperti *Dodol Bolsa* dapat menjadi strategi pengembangan ekonomi desa, peningkatan pendapatan masyarakat, dan pelestarian kuliner lokal.

Pengabdian ini relevan dengan kebutuhan masyarakat Desa Sanrego yang berupaya memperkuat identitas kuliner mereka, relevan bagi pemerintah daerah dalam merumuskan kebijakan pemberdayaan UMKM, serta memiliki kontribusi terhadap literatur pemasaran produk pangan tradisional. Secara keilmuan, penelitian ini memberikan gambaran empiris mengenai bagaimana konsumen memandang produk tradisional di tengah dinamika pasar modern. Pengabdian ini memberikan kontribusi terhadap kajian pemasaran produk pangan tradisional, khususnya terkait faktor-faktor penerimaan konsumen yang dapat dijadikan dasar pengembangan teori perilaku konsumen dalam konteks kuliner lokal.

B. METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui skema Pengabdian Berbasis Masyarakat yang memfokuskan pada pemberdayaan kelompok usaha lokal melalui analisis daya terima konsumen dan pendampingan peningkatan kualitas produk. Skema ini bertujuan membantu masyarakat mengoptimalkan potensi yang dimiliki, khususnya pada sektor kuliner tradisional, dengan memberikan pendekatan partisipatif agar hasil kegiatan dapat diterapkan secara berkelanjutan oleh mitra.²

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Desa Sanrego, Kecamatan Kahu, Kabupaten Bone, yang dikenal sebagai kawasan penghasil *Dodol Bolsa*, sebuah produk kuliner khas yang telah lama menjadi identitas desa tersebut. Mitra pengabdian adalah kelompok usaha rumah tangga yang selama ini memproduksi *Dodol Bolsa* dengan peralatan sederhana dan teknik tradisional. Kondisi awal menunjukkan bahwa mitra belum memiliki pemahaman

² Noor Harini And Others, 'Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Perekonomian Desa: Community Empowerment Assistance In Improving The Village Economy', *Amalee: Indonesian Journal Of Community Research And Engagement*, 4.2 (2023), Pp. 363–75.

mengenai preferensi konsumen, baik terkait cita rasa, tekstur, aroma, warna maupun kemasan, sehingga inovasi yang dilakukan masih bersifat coba-coba. Pemilihan mitra dilakukan karena adanya kebutuhan nyata untuk memahami pasar dan meningkatkan kualitas produk agar dapat bersaing dengan produk kuliner modern maupun produk tradisional lain.

Tim pelaksana terdiri dari ketua dan beberapa anggota dosen yang berfungsi mengoordinasikan seluruh tahapan kegiatan mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Tim dibantu oleh mahasiswa yang terlibat langsung dalam pengumpulan data, dokumentasi, serta pelaksanaan kegiatan lapangan. Pihak mitra berperan memberikan informasi mengenai proses produksi, mengikuti rangkaian pelatihan, serta mencoba menerapkan rekomendasi hasil analisis daya terima konsumen.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan tahapan persiapan, yaitu koordinasi awal dengan pemerintah desa dan kelompok usaha *Dodol Bolsa*, dilanjutkan dengan survei kebutuhan mitra untuk mengetahui permasalahan utama yang mereka hadapi. Pada tahap ini, tim menyusun instrumen pengukuran berupa tabel uji organoleptik, kuesioner persepsi konsumen, serta pedoman wawancara yang digunakan dalam pengumpulan data. Rencana kerja selanjutnya disusun secara menyeluruh untuk memastikan tahapan pelaksanaan berlangsung terstruktur.

Tahap inti pelaksanaan melibatkan kegiatan uji organoleptik terhadap *Dodol Bolsa* dengan melibatkan sejumlah konsumen dari berbagai kelompok usia. Konsumen diminta menilai atribut sensoris produk, sementara kuesioner digunakan untuk menggali persepsi mereka terkait kualitas, keunikan, dan daya tarik produk.³ Setelah data terkumpul, tim melakukan pendampingan kepada mitra untuk memahami hasil analisis tersebut serta mengidentifikasi perubahan yang perlu dilakukan pada aspek rasa, tekstur, aroma, warna, maupun kemasan. Kegiatan ini dilanjutkan dengan pelatihan peningkatan mutu produk dan diskusi kelompok terarah (FGD) antara tim, mitra, dan konsumen guna merumuskan strategi peningkatan daya saing *Dodol Bolsa*.

Tahap evaluasi dilakukan setelah seluruh rangkaian pendampingan dan pelatihan dijalankan. Evaluasi dilakukan melalui perbandingan kondisi sebelum dan sesudah kegiatan, baik dari segi pemahaman mitra maupun peningkatan kualitas produk. Instrumen pre-test dan post-test digunakan untuk menilai peningkatan pengetahuan mitra

³ Ir Dede Robiatul Adawiyah And Others, *Evaluasi Sensori Produk Pangan* (Bumi Aksara, 2024).

mengenai preferensi konsumen, sementara uji organoleptik yang dilakukan ulang digunakan untuk mengukur perubahan kualitas produk setelah perbaikan. Selain itu, dokumentasi berupa foto, video, serta catatan lapangan dikumpulkan untuk memperlihatkan proses dan perkembangan yang dicapai selama program berlangsung. Monitoring lanjutan tetap dilakukan untuk memastikan bahwa inovasi produk dapat diterapkan secara konsisten oleh mitra.

Melalui tahapan tersebut, kegiatan pengabdian ini tidak hanya menghasilkan analisis daya terima konsumen, tetapi juga memberikan pendampingan langsung yang membantu mitra meningkatkan standar produksi, memperbaiki kemasan, dan memperkuat posisi *Dodol Bolsa* sebagai produk kuliner khas Desa Sanrego yang memiliki daya saing lebih baik

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Produk dan Potensi Lokal

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat mengenai analisis daya terima konsumen terhadap *Dodol Bolsa* khas Desa Sanrego menghasilkan sejumlah temuan penting yang memberikan gambaran mengenai posisi produk di mata konsumen, sekaligus memberikan arah pengembangan bagi mitra usaha. Hasil kegiatan tidak hanya bersifat deskriptif, tetapi juga memberikan pemahaman lebih dalam mengenai faktor-faktor sensoris dan non-sensoris yang memengaruhi penerimaan konsumen, serta perubahan yang terjadi setelah mitra mendapatkan pendampingan.⁴

Dodol merupakan satu makanan tradisional yang cukup populer, masing-masing daerah di Indonesia memiliki nama tersendiri untuk dodol yang mencerminkan kekhasannya seperti dodol Garut yang berasal dari Garut, dodol Betawi yang berasal dari Betawi, dodol Kandangan dari daerah Kandangan Kalimantan, dodol Bali/Buleleng Dari Bali, dodol Ulame dari Tapanuli, Sumatera Utara. Menurut Haryadi jenis dodol sangat beragam tergantung keragaman campuran tambahan dan juga cara pembuatannya. Ada dua jenis penggolongan dodol yaitu dodol yang terbuat dari beras ketan dan dodol yang terbuat dari buah-buahan. Dodol beras ketan putih dan beras ketan hitam merupakan yang banyak ditemui.

Disamping proses pembuatan yang membutuhkan waktu yang lama, tenaga kerja

⁴ Riska Furwanti, 'Pengembangan Dodol Rasau Pada Home Industry Di Kota Palangka Raya (Pendekatan Swot Analisis)' (Iain Palangka Raya, 2021).

yang banyak dan biaya produksi yang tinggi, dodol juga memiliki kandungan gizi yang rendah. Hal ini erat hubungannya dengan bahan baku yang digunakan. Dodol yang terbuat dari campuran beras ketan putih dan beras ketan hitam, beras biasa, santan kelapa, gula merah, wijen, dan kacang namun tidak mengandung serat pangan, vitamin, dan iodium yang cukup untuk memenuhi angkat kecukupan gizi (AKG). Menurut Chuah (2007), dodol merupakan produk rendah serat dan protein, namun kaya karbohidrat. Dodol juga merupakan tinggi gula. Kandungan gula pada dodol yang merupakan sukrosa minimal 45% (SNI,1992). Hal ini menjadikan kekhawatiran bagi sebagian besar masyarakat, bahwa konsumsi dodol berlebih dapat menyebabkan kenaikan kadar gula darah sehingga tidak baik untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes militus.

2. Pelaksanaan Kegiatan dan Proses Pengolahan Produk

a. Edukasi dan Sosialisasi

Pada tahap awal, tim pengabdian menyampaikan pengenalan mengenai karakteristik Dodol Bolsa, potensi ekonominya, serta pentingnya standarisasi proses produksi. Peserta diberikan gambaran tentang kualitas bahan baku, teknik pemasakan, prinsip higienitas, serta faktor-faktor yang memengaruhi kualitas sensoris dodol. Edukasi ini membuka wawasan masyarakat bahwa produk tradisional lokal dapat dikembangkan menjadi komoditas bernilai jual tinggi apabila diolah secara tepat.

b. Praktik Pembuatan Dodol Bolsa

Proses praktik pembuatan dipandu secara langsung oleh tim pengabdian dan melibatkan masyarakat secara aktif. Tahapan yang dilakukan meliputi:

1. Pemilihan dan persiapan bahan baku (beras ketan, gula aren, santan kelapa, dan perisa alami).

Tahap awal kegiatan produksi Dodol Bolsa dimulai dengan proses pemilihan bahan baku yang dilakukan secara cermat sesuai standar mutu pangan tradisional. Observasi lapangan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Sanrego selama ini sudah memiliki keterampilan dasar dalam memilih bahan, namun belum terdokumentasi secara sistematis. Melalui kegiatan pendampingan, proses pemilihan dan persiapan bahan baku kemudian diperkuat dengan pendekatan mutu berbasis organoleptik dan higienitas.

Bahan utama berupa beras ketan dipilih dari panen lokal yang memiliki karakteristik butiran utuh, warna putih krem bersih, serta aroma segar tanpa indikasi

apek. Beras ketan berkualitas baik penting untuk menghasilkan tekstur dodol yang elastis, lengket merata, dan tidak mudah mengeras. Dalam pelatihan, mitra didorong untuk menggunakan metode seleksi manual menyingkirkan batu kecil atau gabah tersisa sekaligus mencuci beras secara bertahap hingga air bilasan benar-benar jernih sebagai indikator kebersihan optimal.

Selanjutnya, gula aren yang digunakan harus berasal dari cetakan yang masih murni tanpa campuran pemanis sintetis. Gula aren yang baik dicirikan oleh warna coklat keemasan, konsistensi padat namun mudah diserut, serta aroma khas nira yang kuat. Faktor kemurnian gula aren sangat menentukan warna akhir dodol, cita rasa karamel alami, serta kestabilan manisnya. Pendampingan ini menekankan pentingnya memilih pemasok lokal terpercaya untuk menjaga konsistensi mutu dan mendukung ekonomi desa.

Adapun santan kelapa diperoleh dari kelapa tua yang diparut dan diperas langsung pada hari produksi guna menjaga kesegaran dan mencegah kontaminasi mikrobiologis. Santan segar terbukti memberikan rasa gurih yang lebih stabil serta menghindarkan aroma tengik yang sering muncul apabila santan disimpan terlalu lama. Peserta pelatihan diperkenalkan pada praktik sanitasi kelapa—mulai dari pembersihan kulit luar hingga pencucian parutan dan penyaringan santan—sebagai jaminan kualitas bahan cair yang digunakan.

Terakhir, penggunaan perisa alami seperti daun pandan atau vanila lokal dilakukan untuk meningkatkan aroma sekaligus memperkuat identitas produk tanpa tambahan bahan kimia. Perisa alami dipersiapkan dengan memastikan daun dalam kondisi segar, bebas bercak, serta dicuci hingga benar-benar bersih sebelum diikat dan dimasukkan ke dalam adonan. Praktik ini bukan hanya meningkatkan nilai sensori produk, tetapi juga memperkuat citra Dodol Bolsa sebagai pangan tradisional yang sehat dan alami.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan memperlihatkan bahwa pemilihan dan persiapan bahan baku mampu memberi dampak signifikan terhadap mutu akhir dodol. Setelah proses pendampingan dilakukan, mitra menunjukkan peningkatan konsistensi tekstur, aroma, dan warna produk. Kesadaran terhadap standar higienitas dan kualitas bahan baku juga semakin meningkat, yang pada gilirannya memperbesar peluang

Dodol Bolsa untuk diterima lebih luas oleh konsumen sebagai produk khas Desa Sanrego yang layak bersaing di pasar lokal maupun regional.

2. Pengolahan Dan Pemasakan

Tahap pengolahan dan pemasakan merupakan inti dari produksi Dodol Bolsa karena pada fase inilah seluruh bahan baku mengalami transformasi fisik dan kimia hingga menghasilkan tekstur, aroma, dan cita rasa yang khas. Pendampingan kepada mitra menunjukkan bahwa sebelumnya proses pemasakan masih mengandalkan perkiraan tradisional, sehingga hasil akhir sering menunjukkan perbedaan konsistensi antar-batch. Melalui kegiatan pengabdian, proses ini kemudian diperbaiki dengan memperkenalkan prinsip pengendalian suhu, teknik pengadukan, dan standar kekentalan agar kualitas produk lebih stabil.

Pengendalian suhu pemasakan menjadi aspek paling menentukan, mengingat campuran ketan, gula aren, dan santan sangat sensitif terhadap panas. Pada awal pemasakan digunakan api sedang untuk memastikan adonan mampu melebur secara merata tanpa menimbulkan caramelization berlebih pada gula aren. Setelah adonan mulai mengental, api diturunkan menjadi kecil untuk menjaga kestabilan panas dan mencegah kerak di dasar wajan. Pendampingan ini menekankan bahwa suhu yang terlalu tinggi akan mempercepat pemisahan minyak dari adonan, sedangkan suhu terlalu rendah akan memperpanjang waktu pemasakan dan membuat tekstur mudah menggumpal.

Selain suhu, tingkat kekentalan adonan menjadi indikator visual utama untuk menentukan keberhasilan pemasakan. Peserta pelatihan diperkenalkan pada kriteria kekentalan ideal, yakni adonan yang sudah mulai lepas dari dinding wajan, tampak berkilau, dan menunjukkan sifat elastis ketika diaduk. Pada beberapa sesi praktik ditemukan bahwa variasi kekentalan sering muncul akibat perbedaan lama pemanasan dan intensitas pengadukan. Oleh karena itu, ditetapkan standar titik akhir pemasakan agar dodol tidak terlalu lembek atau terlalu keras setelah dingin.

Proses ini juga membutuhkan teknik pengadukan yang konstan dan ritmis. Sebelum pendampingan dilakukan, pengadukan sering dilakukan secara tidak merata sehingga sebagian adonan matang lebih cepat dan menimbulkan warna yang tidak seragam. Dengan memperkenalkan pola pengadukan memutar dari dasar wajan ke permukaan serta teknik “mengangkat–menjatuhkan” adonan, mitra mulai memahami

pentingnya distribusi panas yang merata. Teknik ini terbukti mengurangi terbentuknya kerak dan menjaga integritas serat ketan sehingga dodol menjadi lebih halus dan homogen.

Aspek lain yang diperbaiki adalah waktu pemasakan, yang rata-rata berlangsung antara 3 hingga 4 jam tergantung kapasitas adonan. Melalui observasi, peserta pelatihan menyadari bahwa waktu pemasakan yang terlalu singkat menyebabkan dodol mudah berair atau terpisah minyak saat penyimpanan, sementara waktu yang terlalu lama mengakibatkan warna menjadi terlalu gelap dan tekstur cenderung keras. Dengan menetapkan rentang waktu ideal berdasarkan perubahan visual dan sensori adonan, proses produksi menjadi lebih terkendali dan efisien.

Konsistensi adonan selama proses pemasakan juga menjadi titik pembahasan penting. Pada fase pendampingan ditemukan bahwa homogenitas adonan sangat dipengaruhi oleh sinkronisasi antara suhu, pengadukan, dan lama pemanasan. Setelah perbaikan prosedur, adonan akhir menunjukkan konsistensi yang lebih stabil, tampilan lebih mengkilap, dan aroma gula aren yang lebih seimbang. Konsistensi yang baik ini berdampak langsung pada peningkatan nilai daya terima konsumen, terutama pada aspek tekstur dan kekenyalan.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian memberikan perubahan signifikan pada kualitas proses pengolahan Dodol Bolsa. Penerapan standar suhu, teknik pengadukan, tingkat kekentalan, dan waktu pemasakan membantu mitra menghasilkan produk yang lebih seragam dari segi cita rasa maupun tampilan. Perbaikan ini tidak hanya meningkatkan efisiensi produksi, tetapi juga memperkuat potensi Dodol Bolsa sebagai produk khas Desa Sanrego yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan siap bersaing di pasar oleh-oleh lokal.



Pengolahan dan Tahap Pemasakan

3. Pengemasan dan Penambahan Label Dodol Bolsa

Tahap pengemasan merupakan elemen penting dalam peningkatan mutu dan nilai jual Dodol Bolsa, terutama ketika produk diarahkan untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Sebelum kegiatan pengabdian dilakukan, mitra masih menggunakan kemasan sederhana tanpa standar higienitas dan estetika yang memadai. Kondisi tersebut membuat daya simpan produk relatif singkat, serta kurang menarik dari sisi pemasaran. Melalui proses pendampingan, dilakukan penguatan kapasitas mitra terkait pemilihan jenis kemasan, prosedur pengemasan yang aman, dan desain label yang informatif serta sesuai regulasi pangan.

Pemilihan jenis kemasan difokuskan pada penggunaan plastik food grade berketebalan cukup, yang mampu melindungi dodol dari kontaminasi udara, kelembapan, dan mikroorganisme. Kemasan bersegel panas (heat sealer) diperkenalkan sebagai solusi untuk menutup produk secara rapat sehingga memperpanjang masa simpan tanpa mengubah cita rasa dan tekstur. Uji coba menunjukkan bahwa produk yang dikemas secara kedap udara memiliki daya simpan lebih stabil dibandingkan kemasan tradisional. Selain itu, penggunaan kemasan transparan dipilih agar konsumen dapat melihat langsung warna dan tekstur dodol, yang menjadi daya tarik visual khas produk Desa Sanrego.

Tahap pengemasan juga menekankan praktik sanitasi. Mitra diedukasi untuk memastikan tangan bersih, alat pengemasan steril, dan area kerja bebas dari debu. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan keamanan pangan, tetapi juga meningkatkan

kepercayaan konsumen terhadap kebersihan produk. Prosedur pengemasan kemudian dijadikan SOP sederhana agar dapat diterapkan secara konsisten dalam produksi harian.

Bagian yang tidak terpisahkan dari pengemasan adalah pemberian label, yang berfungsi tidak hanya sebagai identitas produk, tetapi juga sebagai sarana edukasi konsumen. Melalui pendampingan, dilakukan perancangan label yang memuat informasi penting seperti nama produk “Dodol Bolsa Khas Desa Sanrego,” komposisi bahan baku, berat bersih, tanggal produksi dan kedaluwarsa, nama produsen, logo desa atau UMKM, serta izin edar skala UMKM seperti P-IRT. Penyusunan label juga memperhatikan estetika, penggunaan warna yang menarik, dan konsistensi tema visual yang mencerminkan kekhasan lokal.

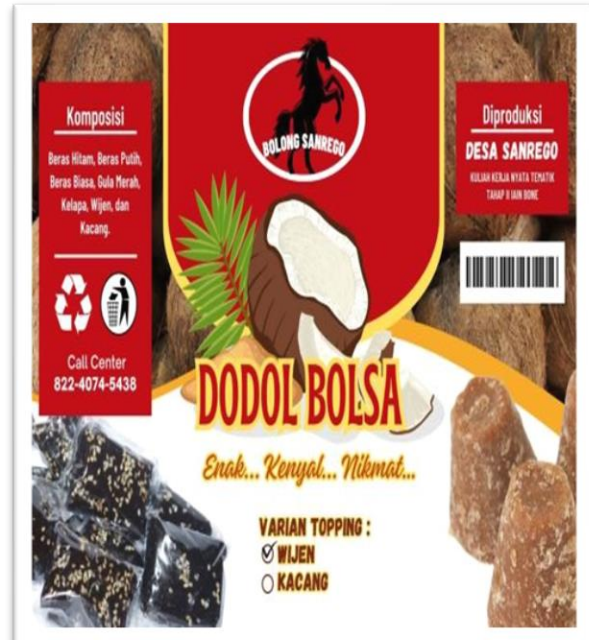
Label yang informatif memberikan beberapa manfaat strategis. Konsumen dapat mengetahui kualitas dan keaslian produk, sementara produsen memperoleh legitimasi formal yang memperkuat potensi masuk ke pasar retail. Pada tahap uji coba, mitra melaporkan bahwa konsumen menunjukkan respon lebih positif terhadap produk yang telah memiliki label lengkap karena dianggap lebih profesional dan layak dijadikan oleh-oleh.

Selain fungsi informatif, label berperan penting dalam branding produk lokal. Dengan menonjolkan identitas Desa Sanrego sebagai sentra dodol tradisional, label turut memperkuat narasi nilai budaya dan keterampilan lokal. Pendekatan ini sejalan dengan target pengabdian, yakni meningkatkan nilai tambah UMKM berbasis produk khas daerah. Label yang baik membantu membangun diferensiasi produk Dodol Bolsa dari produk serupa di pasaran, sekaligus menciptakan citra yang lebih kuat di mata konsumen.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian dalam aspek pengemasan dan pelabelan memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan mutu dan nilai pasar Dodol Bolsa. Kemasan yang higienis dan kedap udara meningkatkan keamanan dan daya simpan, sementara desain label yang lengkap dan menarik meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperluas peluang pemasaran. Penguatan kedua aspek ini menjadi fondasi penting dalam upaya mendorong Dodol Bolsa sebagai produk unggulan Desa Sanrego yang mampu bersaing secara berkelanjutan di pasar lokal maupun regional.



Proses Pengemasan



Label Dodol Bolsa

3. Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program pengembangan Dodol Bolsa menjadi perhatian utama dalam kegiatan pengabdian ini, mengingat produk tersebut memiliki peluang besar untuk menjadi identitas ekonomi kreatif Desa Sanrego. Setelah dilakukan pendampingan pada aspek produksi, pengemasan, dan pelabelan, upaya jangka panjang diarahkan pada penguatan inovasi, kelembagaan usaha, legalitas, serta strategi pemasaran yang adaptif terhadap kebutuhan pasar modern. Seluruh langkah ini dirancang agar produksi Dodol Bolsa tidak berhenti pada tahap pelatihan, tetapi mampu berkembang secara mandiri dan berkelanjutan, serta memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat.

Inovasi produk menjadi salah satu kunci utama keberlanjutan. Melalui diskusi dan uji coba bersama mitra, muncul gagasan untuk mengembangkan variasi rasa seperti cokelat, durian, dan pandan agar dodol lebih kompetitif dan dapat menarik minat konsumen muda. Selain itu, pengembangan ukuran mini dan paket khusus oleh-oleh juga dianggap potensial untuk meningkatkan nilai jual dan memperluas segmen pasar. Inovasi ini memberi ruang bagi UMKM untuk beradaptasi dengan preferensi konsumen yang semakin variatif tanpa meninggalkan karakter khas Dodol Bolsa sebagai warisan kuliner lokal.

Pengemasan modern juga menjadi fokus pengembangan ke depan. Dengan memanfaatkan teknologi sederhana seperti vacuum packaging, produk dapat memiliki daya simpan yang lebih panjang dan tampilan yang lebih profesional. Penggunaan label yang informatif, estetis, dan sesuai standar pangan menjadi penegasan bahwa Dodol Bolsa tidak hanya mengandalkan cita rasa tradisional, tetapi juga memenuhi ekspektasi konsumen terhadap produk yang aman dan layak edar. Kemajuan dalam aspek kemasan dan label menjadi jembatan penting agar produk ini dapat diterima di pasar retail maupun toko oleh-oleh daerah.

Pada aspek pemasaran, pendampingan menekankan pentingnya pemanfaatan teknologi digital. Promosi melalui media sosial, marketplace, serta kolaborasi dengan toko oleh-oleh daerah memungkinkan Dodol Bolsa menjangkau konsumen di luar wilayah desa. Pendekatan pemasaran digital ini dinilai efektif karena dapat mempromosikan keunikan produk, proses pembuatannya, serta cerita budaya yang melatarbelakanginya. Selain meningkatkan visibilitas produk, strategi ini juga berkontribusi pada penguatan citra Desa Sanrego sebagai wilayah dengan kekayaan kuliner tradisional.

Seluruh langkah tersebut secara keseluruhan menjadi fondasi penting bagi keberlanjutan program. Dengan mengintegrasikan inovasi produk, kemasan modern, penguatan kelembagaan, legalitas, dan pemasaran digital, Dodol Bolsa memiliki peluang besar untuk berkembang menjadi ikon ekonomi kreatif Desa Sanrego. Dampak jangka panjang yang diharapkan tidak hanya berupa peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga lahirnya identitas kuliner lokal yang mampu bersaing secara berkelanjutan di pasar regional bahkan nasional.

4. Manfaat Produk

Dodol Bolsa sebagai produk olahan pangan khas Desa Sanrego memiliki beragam manfaat yang tidak hanya dilihat dari sisi kuliner, tetapi juga dari perspektif gizi, ekonomi, sosial budaya, dan pengembangan wilayah. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat, manfaat-manfaat ini menjadi lebih terlihat karena adanya peningkatan kualitas proses produksi dan pengemasan yang membuat Dodol Bolsa semakin layak menjadi produk unggulan desa. Pemahaman terhadap manfaat produk turut memberikan penguatan bagi masyarakat untuk terus melestarikan dan mengembangkan produksi dodol sebagai bagian dari identitas ekonomi lokal.

Dari sisi gizi, Dodol Bolsa mengandung nilai nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh karena bahan baku utamanya terdiri atas beras ketan, santan kelapa, dan gula aren. Beras ketan merupakan sumber karbohidrat kompleks yang memberikan energi bertahap sehingga cocok dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun oleh-oleh yang bernilai gizi. Santan kelapa memberikan kontribusi lemak sehat dan beberapa vitamin larut lemak yang membantu metabolisme tubuh. Sementara itu, gula aren mengandung mineral alami seperti kalium dan magnesium yang berfungsi mendukung keseimbangan elektrolit. Sinergi ketiga bahan tersebut menghasilkan olahan pangan tradisional yang tidak hanya bercita rasa khas, tetapi juga memberikan manfaat nutrisi yang proporsional bagi konsumen.

Selain nilai gizi, Dodol Bolsa memiliki manfaat dalam meningkatkan selera makan karena teksturnya yang lembut, rasa manis yang alami, dan aroma khas gula aren. Kombinasi teknik pengolahan tradisional dengan penggunaan bahan baku alami membuat produk ini memiliki karakteristik sensoris yang mudah diterima oleh berbagai kalangan usia. Nilai sensoris inilah yang menjadikan Dodol Bolsa berpotensi tinggi sebagai produk oleh-oleh yang mampu menggugah pengalaman kuliner wisatawan dan memberikan identitas cita rasa tersendiri bagi Desa Sanrego.

Di sisi ekonomi, Dodol Bolsa memiliki nilai tambah yang signifikan bagi masyarakat. Pengolahan ketan dan santan menjadi dodol memberikan peluang usaha yang lebih besar dibandingkan menjual bahan mentah seperti beras atau kelapa. Melalui inovasi rasa dan perbaikan pengemasan yang modern, produk ini dapat dijual dengan harga kompetitif sehingga mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan membuka peluang bagi UMKM lokal. Peningkatan nilai ekonomi ini semakin terlihat ketika produk dikemas dalam bentuk menarik dan memiliki standar kebersihan yang memadai, yang membuatnya mampu memasuki pasar oleh-oleh, toko retail, hingga pemasaran digital.

Manfaat lainnya juga terlihat dari aspek sosial budaya. Dodol Bolsa merupakan warisan kuliner lokal yang mencerminkan kearifan tradisional masyarakat Desa Sanrego. Pelestarian produk ini melalui kegiatan pengabdian tidak hanya menjaga resep dan teknik olahan tradisional, tetapi juga meningkatkan kebanggaan kolektif masyarakat terhadap identitas budaya mereka. Produk ini menjadi media yang merepresentasikan sejarah, tradisi, dan cita rasa lokal yang dapat diperkenalkan kepada generasi muda maupun wisatawan luar daerah.

Lebih jauh lagi, pengembangan produksi Dodol Bolsa mampu menciptakan peluang kerja baru bagi pemuda desa, ibu rumah tangga, dan pelaku usaha kecil. Keterlibatan masyarakat dalam seluruh rantai produksi mulai dari persiapan bahan baku, proses pemasakan, pengemasan, hingga pemasaran menunjukkan bahwa produk ini dapat menjadi sarana pemberdayaan masyarakat yang efektif. Dengan semakin meningkatnya permintaan, potensi pembentukan kelompok usaha atau koperasi menjadi lebih relevan sehingga mampu memberikan dampak positif terhadap penurunan angka pengangguran dan peningkatan kesejahteraan masyarakat desa.

Dari perspektif ketahanan pangan, Dodol Bolsa juga memberikan kontribusi positif. Pengolahan bahan baku lokal menjadi produk olahan dengan daya tahan simpan yang lebih lama membantu meningkatkan ketersediaan pangan desa dan mengurangi ketergantungan pada produk dari luar daerah. Bentuk pengolahan seperti ini turut memperkuat pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan, sekaligus mengoptimalkan potensi lokal melalui pendekatan inovatif dan berbasis kearifan lokal. Keseluruhan manfaat ini menunjukkan bahwa Dodol Bolsa bukan sekadar produk pangan tradisional, tetapi juga instrumen pemberdayaan ekonomi, pelestarian budaya, dan peningkatan kualitas hidup masyarakat. Dengan dukungan inovasi berkelanjutan, Dodol Bolsa memiliki peluang besar untuk berkembang sebagai ikon kuliner Desa Sanrego yang mampu bersaing di tingkat pasar lokal maupun regional.

D. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat terkait pengembangan Dodol Bolsa khas Desa Sanrego menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas produksi, pengolahan, pengemasan, dan pemasaran memiliki dampak signifikan terhadap kualitas dan daya saing produk. Pendampingan pada aspek pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, serta penggunaan kemasan dan label modern berhasil meningkatkan mutu sensoris, keamanan pangan, dan ketertarikan konsumen. Perbaikan ini turut memperkuat posisi Dodol Bolsa sebagai produk unggulan desa yang memiliki nilai ekonomi, sosial, dan budaya. Masyarakat memperoleh manfaat nyata berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan peluang usaha, yang berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi lokal serta pelestarian warisan kuliner tradisional.

Keberlanjutan program perlu diarahkan pada penguatan inovasi rasa, diversifikasi ukuran, dan peningkatan kualitas kemasan agar produk mampu bersaing lebih luas.

Penting pula bagi pelaku usaha untuk segera mengurus legalitas seperti P-IRT dan sertifikasi halal guna meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka akses pasar formal.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan dan penyusunan artikel pengabdian ini. Ucapan terima kasih ditujukan kepada pemerintah Desa Sanrego beserta perangkat desa yang telah memberikan dukungan, fasilitasi, dan keterbukaan selama kegiatan pengabdian berlangsung. Penghargaan juga disampaikan kepada para pelaku usaha lokal dan masyarakat Desa Sanrego yang telah berpartisipasi aktif, khususnya dalam proses produksi, pengujian, dan penilaian daya terima konsumen terhadap produk dodol bolsa sebagai pangan khas desa.

Selanjutnya, penulis mengucapkan terima kasih kepada institusi perguruan tinggi dan lembaga yang menaungi kegiatan pengabdian kepada masyarakat atas dukungan akademik, administratif, dan pendanaan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana secara optimal. Tidak lupa, apresiasi diberikan kepada seluruh tim pengabdian yang telah bekerja secara kolaboratif dan berkomitmen dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Semoga hasil pengabdian ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan produk lokal, peningkatan nilai tambah ekonomi masyarakat, serta menjadi referensi bagi kegiatan pengabdian dan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Ir Dede Robiatul, S T P Dase Hunaefi, M Food St, and Ir Budi Nurtama, *Evaluasi Sensori Produk Pangan* (Bumi Aksara, 2024)
- Furwanti, Riska, 'Pengembangan Dodol Rasau Pada Home Industry Di Kota Palangka Raya (Pendekatan Swot Analisis)' (IAIN Palangka Raya, 2021)
- Geovani, Wahyu, 'Analisis Preferensi Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Terhadap Pembiayaan Syariah'
- Harini, Noor, Didik Suhariyanto, Indriyani Indriyani, Novi Novaria, Aprih Santoso, and Elsa Yuniarti, 'Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat Dalam Meningkatkan Perekonomian Desa: Community Empowerment Assistance in Improving the Village Economy', *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 4.2 (2023), pp. 363–75