

INOVASI OLAHAN PRODUK PANGAN BERUPA SIWALAN MENJADI DODOL SIWALAN (*Sticky Palm*)

**Nor Hayati^{*1}, Helwin Ainurrizqoh², Arij Rosa Indah³, Emelia Selvi⁴,
Mohammad Waiil Al-Wajieh⁵**

^{1,2,3,5}Fakultas Teknik Institut Sains dan Teknologi Annuqayah, Sumenep

⁴Fakultas MIPA Institut Sains dan Teknologi Annuqayah, Sumenep

E-mail : yatinoer793@gmail.com

Abstrak. Desa Banaresep Timur merupakan salah satu daerah penghasil pohon siwalan di Kecamatan Lenteng, kabupaten Sumenep. Hasil dari pohon siwalan di Desa Banaresep Timur biasanya berupa buah siwalan, air legen, gula aren dan hasil kerajian dari daun lontar berupa anyaman tikar. Akan tetapi, pemamfaatan olahan siwalan ini belum memberikan dampak yang besar terhadap perekonomian masyarakat, hal ini dipicu oleh pengembangan dan pengolahan hasil pohon siwalan masih dilakukan secara tradisional dan cendrung sama tanpa adanya inovasi yang baru. Oleh karena itu, peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah memberikan kreativitas dan inovasi baru untuk pengembangan olahan siwalan berupa Dodol Siwalan (*Sticky palm*). Kegiatan ini menggunakan metode sosialisasi dan penyuluhan yang dilaksanakan di Dusun Ares, Desa Banaresep Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep. Tujuannya agar dapat menambah penghasilan bagi masyarakat setempat dan harapan untuk produk yang dihasilkan oleh peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah dapat diteruskan dan dikembangkan oleh masyarakat Desa Banaresep Timur.

Kata kunci : dodol siwalan, inovasi, produk

I. PENDAHULUAN

Pendidikan menjadi upaya yang dapat dilakukan untuk peningkatan sektor perekonomian, sosial dan budaya. Selain itu, tidak dapat dipungkiri bahwa wirausaha juga memiliki peran penting dalam kemajuan suatu daerah. Pengembangan ekonomi di desa dapat ditingkatkan dengan pemberdayaan SDM untuk menciptakan produk-produk dengan inovasi serta pembinaan industri dengan usaha industri rumahan. Jadi, pengembangan wilayah desa Banaresep Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep ini dilihat sebagai upaya peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah dan peran masyarakat dalam pengembangan perekonomian yang relevan dengan potensi desa, dan mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam serta kelembagaan Desa Banaresep Timur³.

Pemberdayaan masyarakat memiliki definisi yang luas dan beragam. Definisi ini diberikan oleh praktisi pemberdayaan masyarakat dari berbagai profesi atau latar belakang keilmuan. Kenny (2006) mendefinisikan pemberdayaan masyarakat sebagai sebuah proses, kegiatan, praktik dan visi untuk memberdayakan untuk mengimplementasikan program pembangunan mereka sendiri untuk mencapai kehidupan yang lebih baik¹.

Tanaman siwalan (*Borassus flabellifer L.*) adalah jenis tanaman palem-paleman yang tumbuh melimpah di sepanjang Teluk Persia sampai Asia Tenggara². Siwalan merupakan salah satu potensi dari Desa Banaresep Timur yang telah banyak

dimanfaatkan oleh masyarakat dalam penunjang perekonomian yang dapat dijual secara langsung ke pembeli. Sumber daya melimpah apabila tidak dikelola dengan benar akan menjadi hal yang sia-sia. Oleh karena itu, butuh orang-orang memiliki jiwa usaha yang memiliki kreativitas dan inovatif dalam mengembangkan sumber daya alam tersebut. Untuk itu, peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah menciptakan Inovasi olahan Siwalan menjadi produk Dodol Siwalan (*Sticky Palm*). Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) merupakan camilan yang terbuat dari beberapa bahan salah satunya buah Siwalan yang diolah hingga mengental seperti adonan dodol pada umumnya. Setelah itu, Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) dikemas dengan semenarik mungkin untuk menarik minat pembeli, sebagai generasi milenial kita harus memiliki kreativitas dan inovasi dalam mengolah produk pangan hingga dapat membantu masyarakat dalam wirausaha.

Tujuan dari inovasi olahan siwalan menjadi produk Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) adalah untuk memberikan inovasi dan ide bisnis baru bagi masyarakat. Sebagaimana yang telah kita ketahui bahwa masyarakat Desa Banaresep Timur memanfaatkan buah siwalan dengan cara dijual mentahannya saja. Oleh karena itu, dengan adanya inovasi tersebut dapat membantu masyarakat dalam membuka lapangan pekerjaan baru.

II. METODE

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 10 Agustus 2022 bertempat di kediaman Ibu Faizah, Dusun Ares, Desa Banaresep Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep yang dihadiri oleh kumpulan ibu-ibu Dusun Ares.

B. Metode Sosialisasi dan Penyuluhan Kegiatan Inovasi Olahan Produk Pangan Berupa Siwalan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Sosialisasi dan Penyuluhan produk Dodol Siwalan (*Sticky Palm*)

a. Sosialisasi Inovasi Olahan Produk Pangan

Metode yang digunakan adalah mengenalkan Inovasi Olahan Produk Pangan berupa Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) kepada masyarakat setempat.

b. Penyuluhan Inovasi Olahan Produk Pangan

Metode yang digunakan adalah melakukan transfer keilmuan kepada masyarakat secara langsung dengan memberikan contoh inovasi yang telah dilakukan berupa Dodol Siwalan (*Sticky Palm*). Penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan inovasi kepada masyarakat dalam olahan Siwalan, sehingga hal tersebut dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat setempat.

C. Kegiatan

Dalam pelaksanaan kegiatan program kerja Inovasi Olahan Produk Pangan Baru Sebagai Ide Kewirausahaan peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah melakukan beberapa kegiatan:

a. Peserta KKN Institut Sain dan Teknologi Annuqayah melakukan survey lokasi penghasil siwalan terbanyak di Desa Banaresep Timur yaitu bertempat di Dusun Ares.

b. Peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah membuat logo kemasan produk Dodol Siwalan (*Sticky Palm*).

- c. Peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah melakukan sosialisasi dan penyuluhan program kerja berupa Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) kepada masyarakat Dusun Ares, Desa Banaresep Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep.

D. Alat dan Bahan Pembuatan Dodol Siwalan (*Sticky Palm*)

a. Alat

- Wajan dan sutil
- Blender
- Pisau
- Baskom

b. Bahan

- Tepung Beras
- Gula Pasir
- Buah Siwalan
- Air
- Santan
- Daun Panda

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

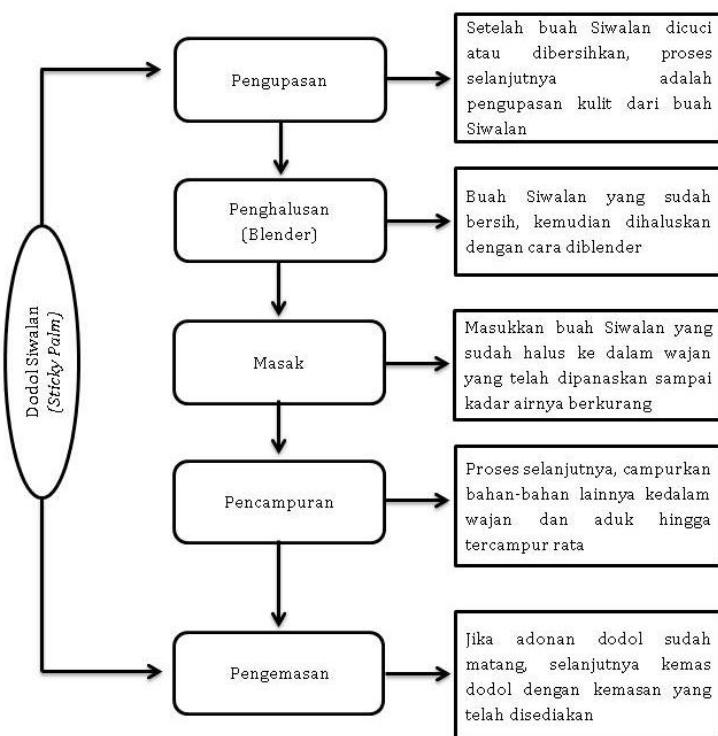
A. Hasil Aktivitas

Berdasarkan Data Administrasi Pemerintahan Desa, jumlah penduduk yang tercatat secara administrasi, jumlah total 4.485 jiwa. Dengan rincian penduduk berjenis kelamin laki-laki berjumlah 2.220 jiwa, sedangkan berjenis perempuan berjumlah 2.265 jiwa. Survei Data Sekunder dilakukan oleh Fasilitator Pembangunan Desa, dimaksudkan sebagai data pembanding dari data yang ada di Pemerintah Desa. Survei Data Sekunder yang dilakukan pada bulan Januari 2020 berkaitan dengan data penduduk pada saat itu.

Desa Banaresep Timur merupakan salah satu daerah penghasil pohon siwalan di Kecamatan Lenteng, kabupaten Sumenep. Hasil dari pohon siwalan di Desa Banaresep Timur biasanya berupa buah siwalan, air legen, gula aren dan hasil kerajinan dari daun lontar berupa anyaman tikar. Akan tetapi, pemakaian olahan siwalan ini belum memberikan dampak yang besar terhadap perekonomian masyarakat, hal ini dipicu oleh pengembangan dan pengolahan hasil pohon siwalan masih dilakukan secara tradisional dan cendrung sama tanpa adanya inovasi yang baru. Oleh karena itu, peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah memberikan kreativitas dan inovasi baru untuk pengembangan olahan siwalan berupa Dodol Siwalan (*Sticky palm*). Tujuannya agar dapat menambah penghasilan bagi masyarakat setempat dan harapan untuk produk yang dihasilkan oleh peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah dapat diteruskan dan dikembangkan sehingga Desa Banaresep Timur memiliki satu khas sendiri.

Langkah pertama yang dilakukan oleh peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah adalah membuat produk Dodol Siwalan (*Sticky palm*) yaitu membuat adonan produk tersebut dengan bahan-bahan yang telah disediakan.

Prosedur pembuatan:



Gambar 1. Proses Pembuatan Dodol Siwalan (*Sticky palm*)

Langkah selanjutnya adalah pengemasan Dodol Siwalan (*Sticky palm*), tujuan pengemasan tersebut adalah untuk meningkatkan kualitas harga produk Dodol Siwalan (*Sticky palm*). Setelah dikemas dengan semenarik mungkin, selanjutnya dilakukan penambahan logo kemasan sebagai inovasi produk agar terlihat lebih mewah dengan memiliki brandnya sendiri, sehingga dapat dengan mudah dikenal oleh masyarakat luas dan layak dipasarkan. Inovasi olahan Dodol Siwalan (*Sticky palm*) juga dapat menjadi terobosan baru bagi masyarakat Desa Banaresep Timur dalam membuat usaha, sehingga nantinya hal tersebut dapat dikembangkan menjadi UMKM untuk menambah penghasilan.



Gambar 2. Produk olahan Dodol Siwalan (*Sticky palm*)

Pembuatan inovasi olahan siwalan berupa Dodol Siwalan (*Sticky palm*) mendapat respon positif dari masyarakat khususnya masyarakat Dusun Ares, Desa Banaresep Timur, Kecamatan Lenteng, Kabupaten Sumenep. Hal itu dapat dilihat saat proses sosialisasi dan penyuluhan yang berlangsung, masyarakat terlihat antusias untuk memperhatikan dan ikut serta membantu membagikan produk Dodol Siwalan (*Sticky palm*) kepada masyarakat yang hadir dalam agenda tersebut. Selain itu beberapa masyarakat juga antusias untuk bertanya mengenai produk olahan Dodol Siwalan (*Sticky palm*) dan memberi komentar bahwa produk yang disuguhkan oleh peserta KKN Institut Sains dan Teknologi Annuqayah memiliki rasa yang unik dan enak, masyarakat Dusun Ares juga berharap produk yang telah disosialisasikan dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis baru bagi masyarakat setempat.



Gambar 3. Antusiasme ibu-ibu membahas produk Dodol Siwalan (*Sticky Palm*)



Gambar 4. Antusiasme ibu-ibu dalam membantu membagikan produk Dodol Siwalan (*Sticky Palm*)

Berdasarkan hal tersebut dengan adanya pengolahan siwalan menjadi Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) menandakan bahwa nilai tambah hasil pertanian yang berada di Desa Banaresep Timur dapat meningkat melalui proses pengolahan komoditas tersebut menjadi produk pangan olahan yang dapat langsung dikonsumsi dan digunakan. Berdasarkan indikator keberhasilan program, diharapkan masyarakat setempat dapat

memanfaatkan produk tersebut untuk membuat peluang bisnis baru di Desa Banaresep timur.

B. Penyelesaian Masalah

Produk Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) dapat menambah penghasilan bagi masyarakat setempat dan dapat diteruskan serta dikembangkan sehingga Desa Banaresep Timur memiliki satu khas sendiri. Sebagaimana yang telah kita ketahui bahwa buah siwalan hanya dijual dalam mentahannya saja. Kegiatan ini juga diapresiasi oleh Kepala Desa, Masyarakat, dan Perngkat Desa Banaresep Timur yang mana mendapatkan respon positif dari mereka.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa terciptanya produk Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) mendapatkan respon cukup baik dari masyarakat Dusun Ares, Desa Banaesep Timur, sehingga kegiatan tersebut dapat dijalankan dan memberikan dampak positif untuk masyarakat setempat. Kami juga berharap dengan adanya sosialisasi dan penyuluhan olahan pangan berupa siwalan menjadi Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) dapat meningkatkan keterampilan masyarakat Dusun Ares.

B. SARAN

Saran yang dapat dieberikan, yaitu masyarakat kedepannya dapat mengembangkan dan menjalankan produk olahan siwalan menjadi Dodol Siwalan (*Sticky Palm*) sebagai salah satu *alternative* usaha keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Badriyah, N., Chawa, A. F., Nur, M., Arrawindha, U., & Kusumastuti, A. (2022). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Produk Olahan Buah Siwalan di Pulau Giligenting, Kab. Sumenep, Madura. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 8(2).
- BPS Tuban. 2013. Badan Pusat Statistik Tuban –Tuban Dalam Angka Tahun 2013. Bappeda Tuban. Tuban
- Syairozi, M. I., & Rosyad, S. (2022). Inovasi Daun Lontar Untuk Meningkatkan Produktivitas Masyarakat Desa Lawanganagung. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 3(1), 131-136.