

# Pengembangan Potensi Belimbing Wuluh Menjadi Dodol Untuk Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Cot Girek Kandang Lhokseumawe

Meriatna<sup>1</sup>, Lukman Hakim<sup>2</sup>, Masrullita<sup>3</sup>, Suryati<sup>4</sup>, Rizka Nurlaila<sup>5\*</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Malikussaleh

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Teknik Kimia, <sup>5</sup>Fakultas Teknik

\*e-mail: rizka.nurlaila@unimal.ac.id

## Abstract

*An increasing capacity and quality of life for women to develop their abilities and potential independently by having skills and expertise in overcoming the problems they face through counseling, training and even direct practice to help grow and increase interesting on entrepreneur in the community. Belimbing wuluh has a sour taste and distinctive aroma so it is often used in cooking and also functions as an antioxidant due to the presence of vitamins A, C and E. The utilization and development of belimbing wuluh has not been carried out optimally because the selling value is still low and not matched by the potential owned by belimbing wuluh. The purpose of this community service activity is to increase the knowledge and skills of women to make dodol from belimbing wuluh. The activities was carried out with training to produce dodol from belimbing wuluh and distributes questionnaires at the beginning and end of the socialization, where there was an increase in partners' knowledge about making dodol from belimbing wuluh.*

**Keywords:** Training, Belimbing wuluh, Dodols

## Abstrak

*Peningkatan kapasitas dan kualitas hidup bagi wanita dalam mengembangkan kemampuan dan potensi yang dimilikinya secara mandiri dengan memiliki keterampilan dan keahlian dalam mengatasi masalah yang dihadapinya melalui penyuluhan, pelatihan dan bahkan praktek langsung untuk membantu menumbuhkan serta meningkatkan intensi berwirausaha pada masyarakat. Belimbing wuluh memiliki rasa asam dan aroma yang khas sehingga sering digunakan dalam masakan dan juga berfungsi sebagai antioksidan karena adanya vitamin A, C dan E. Pemanfaatan dan pengembangan buah belimbing wuluh belum dilakukan secara optimal karena nilai jual yang masih rendah dan tidak diimbangi dengan potensi yang dimiliki buah belimbing wuluh. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu dalam membuat dodol dari belimbing wuluh. Kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan tentang pembuatan dodol dari belimbing wuluh dan melakukan penyebaran kuisioner awal dan akhir sosialisasi, dimana terjadi peningkatan pengetahuan mitra tentang pembuatan dodol.*

**Kata kunci:** Pelatihan, Belimbing wuluh, Dodol

## 1. PENDAHULUAN

Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) dikenal juga sebagai belimbing sayur atau belimbing botol merupakan tanaman yang tingginya mencapai 5 m yang batangnya tidak terlalu besar. Buahnya berbentuk bulat lonjong bersegi, berwarna hijau kekuningan, berair banyak jika sudah masak dan rasanya asam. Belimbing wuluh memiliki kandungan asam dan kadar air yang tinggi yaitu 94% (Windyastari, Wignyanto, & Putri, 2012). Pemanfaatan dan pengembangan buah belimbing wuluh belum dilakukan secara optimal karena nilai jual yang masih rendah dan tidak diimbangi dengan potensi yang dimiliki buah belimbing wuluh (Agustina & Jayanti, 2017). Belimbing wuluh memiliki rasa asam dan aroma yang khas sehingga sering digunakan dalam masakan (Muzaifa, 2013).

Kandungan belimbing wuluh juga cukup kompleks dan ampuh untuk melawan beberapa jenis penyakit karena adanya vitamin A, C dan E yang berfungsi sebagai antioksidan (Martina, Saputri, & Yanti, 2019). Belimbing wuluh diketahui mengandung tannin, calcium oksalat, asam format, saponin dan peroxidase. Sementara itu bagian daunnya mengandung senyawa seperti sulfur, asam format, kalsium sitrat, tannin dan juga lain-lain. Bagian buah yang paling populer dimanfaatkan juga terdiri atas beragam senyawa kompleks antara lain protein, ash, serat atau fiber, fosfor, kalsium, zat besi, thiamine, karoten, niacin, ascorbic acid, flavon dan masih banyak lagi lainnya. Salah satu senyawa

pentingnya adalah flavon. Senyawa ini sangat baik mengatasi radang di kulit. Sementara itu, kandungan kaliumnya juga sangat baik melancarkan air seni sebab bersifat diuretic (Haryati, Soekarto, & Nuraida, 2002). Tanaman belimbing wuluh ditanam dengan baik akan menghasilkan buah 2.000-4.000 buah/tahun (Haryati, Soekarto, & Nuraida, 2002). Buah belimbing sering jatuh dan membusuk sebelum dimanfaatkan. Untuk itu sangat diperlukan pengolahan secara maksimal dalam pemanfaatan buah belimbing wuluh yang ada di kawasan desa tersebut.

Sifat belimbing wuluh yang mudah rusak sehingga perlu diolah untuk memperpanjang masa simpannya. Belimbing wuluh dapat diolah menjadi dodol. Kemampuan dalam meningkatkan pengolahan pertanian semakin ditingkatkan terutama dalam pengolahan hasil pertanian sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditi pertanian (Muzaifa, 2013). Pengolahan pangan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan daya awet dan juga meningkatkan nilai ekonomis dari pangan tersebut (Asrar & Ristanti, 2021). Selera masyarakat dalam kuliner juga telah berubah seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi untuk mencari produk yang lebih inovatif (Muharni, Elfita, Yohandini, & Fitriya, 2020).

Dodol merupakan panganan tradisional khas dari Indonesia juga merupakan produk yang sudah dikenal dan relatif disukai masyarakat yang dapat dijadikan oleh-oleh (Makosim & Muhami, 2018). Bahan utama membuat dodol adalah santan kelapa, tepung ketan, gula pasir, gula merah, dan garam (Arifudin, Rusmana, Tanjung, & Wahrudin, 2020) (Megaputri, Dewi, Sari, & Pertama, 2020). Bahan tambahan pada dodol menentukan rasa. Dodol tersebut hanya dibuat dari tepung ketan, gula merah, dan santan. Untuk peningkatan nilai ekonomis belimbing wuluh dapat dibuat menjadi dodol, sehingga dapat memberikan pendapatan tambahan kepada masyarakat dan akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Sumiati et al., 2021). Olahan pembuatan dodol belimbing wuluh memang relatif baru dikembangkan, walaupun baru dikembangkan melihat pada manfaatnya, maka diharapkan bahwa produk ini mempunyai prospek yang bagus

Cot Girek Kandang adalah salah satu desa yang terdapat di kecamatan Muara Dua, Kota Lhokseumawe, Aceh, Indonesia. Desa Cot Girek Kandang merupakan salah satu desa yang banyak terdapat pohon belimbing wuluh yang biasanya hanya di pergunakan untuk bumbu masakan di aceh atau biasa di kenal dengan asam sunti. Pada umumnya ibu-ibu di Desa Cot Girek Kandang bekerja sebagai buruh cuci, asisten rumah tangga. Mereka bekerja untuk membantu perekonomian rumah tangga. Hal tersebut dilakukan dikarenakan pendapatan suami tidak mencukupi kebutuhan rumah tangga. Para suami umumnya bekerja sebagai petani penggarap ataupun kuli bangunan. Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) adalah peningkatan kapasitas dan kualitas hidup bagi wanita untuk mengembangkan kemampuan dan potensi yang dimilikinya agar secara mandiri denagn memiliki keterampilan dan keahlian dalam mengatasi masalah yang dihadapinya (Erialdy, Permana, & Prastowo, 2021). Pentingnya metode pemberdayaan kepada masyarakat sebagai pendekatan pembangunan dalam proses penguatan ekonomi dan sosial untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui peningkatan jiwa wirausaha mandiri untuk mengolah potensi alam sehingga mampu meningkatkan kulaitas produk (Susilawati & Rachmawati, 2020). Pemberdayaan dapat dilakukan untuk melalui penyuluhan, pelatihan dan bahkan praktek langsung untuk membantu menumbuhkan serta meningkatkan intensi berwirausaha pada masyarakat (Mulasari, Tentama, Sulistyawati, Sukei, & Yuliansyah, 2021).

Program pengabdian Kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang teknologi pengolahan belimbing wuluh tersebut dalam berbagai olahan pangan yang aman untuk dikonsumsi. Teknologi Pengolahan Pangan yang diberikan dalam hal ini adalah proses pembuatan dodol dari belimbing wuluh.

## 2. METODE

### Lokasi dan Partisipan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan dodol dari belimbing wuluh dilakukan di Desa Cot Girek Kandang pada tanggal 15 September 2021. Partisipan kegiatan pelatihan ini adalah 30 ibu-ibu PKK di Desa Cot Girek Kandang.

## Bahan dan Alat

Bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan ini adalah modul pembuatan dodol belimbing wuluh, video cara pembuatan dodol belimbing wuluh serta praktek pembuatan dodol belimbing wuluh secara langsung. Setelah dilakukan pelatihan peserta diberikan kuesioner untuk mengetahui tingkat keberhasilan dan kepuasan peserta dalam mengikuti pelatihan pembuatan dodol belimbing wuluh.

## Metode Pelaksanaan Kegiatan

### Persiapan pelatihan

Tim pelaksana pengabdian berkoordinasi dengan Kepala Desa Cot Girek Kandang Kecamatan Muara Dua Kota Lhoskeumawe Provinsi Aceh untuk mennsosialisasikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan mengurus perijinan, mempersiapkan peserta pelatihan, waktu dan tempat pelatihan, serta mempersiapkan alat dan bahan pelatihan.

### Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan menyampaikan materi tentang pemanfaatan belimbing wuluh menjadi dodol sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan dan dapat menambah perekonomian keluarga dan masyarakat setempat. Peserta diberikan modul panduan pembuatan dodol belimbing wuluh serta pemutaran video cara pembuatan dodol belimbing wuluh. Kegiatan dilanjutkan dengan demo pembuatan dodol belimbing wuluh serta membagikan dodol belimbing wuluh hasil praktek langsung kepada peserta pelatihan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi ini dilakukan berupa penjelasan kepada mitra tentang manfaat dari buah belimbing wuluh yang selanjutnya bisa diolah menjadi dodol untuk dikonsumsi masyarakat juga dapat menambah perekonomian keluarga dan masyarakat setempat dengan memproduksi produk dodol belimbing wuluh. Sesudah dilakukan sosialisasi kemudian dilakukan tahap penjelasan bahan-bahan yang digunakan dan proses pembuatan, dapat dilihat pada gambar 3.1. Peserta mendapatkan modul panduan pembuatan dodol belimbing wuluh. Setelah penyampaian materi dilanjutkan dengan diskusi.



Gambar 1. Sosialisasi pembuatan dodol belimbing wuluh untuk mitra

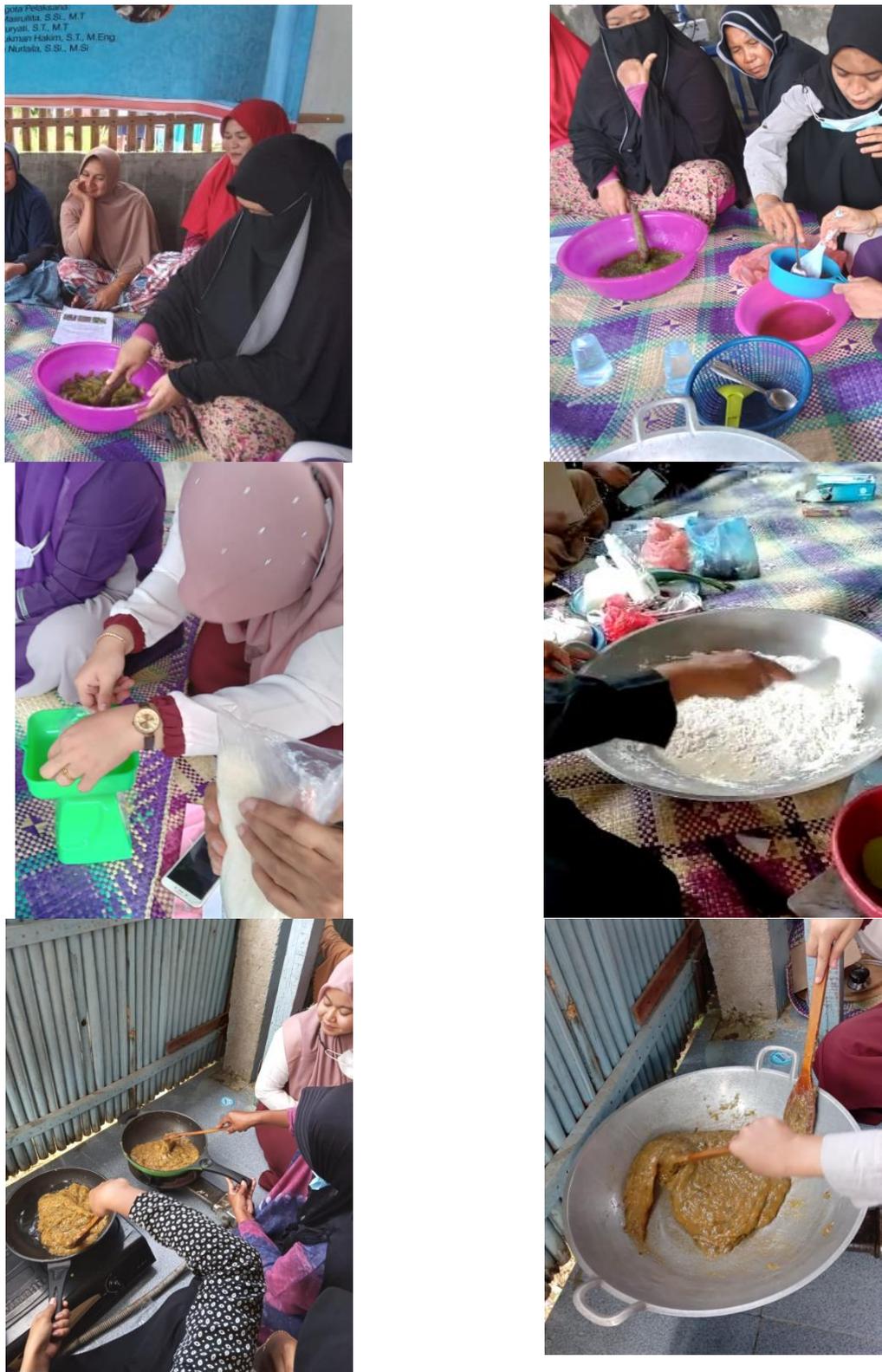
Sesudah dilakukan sosialisasi kemudian dilakukan tahap penjelasan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan, dapat dilihat pada gambar 3.2. Sebelum belimbing wuluh diolah menjadi dodol, perlu disiapkan terlebih dahulu peralatan yang diperlukan yaitu: Baskom, Wajan, Ayakan, Timbangan, Alat Pengaduk, Spatula, Saringan, Kemasan plastik dan Kompor. Adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan dodol belimbing wuluh adalah: Belimbing Wuluh, Gula pasir, Gula Merah, Tepung ketan dan Santan.



Gambar 2. bahan-bahan yang digunakan dan proses pembuatan

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan dodol belimbing wuluh (Gambar 3.3). Pada kegiatan praktik ini didampingi oleh tim pendamping pengabdian. Proses pembuatan tersebut adalah sebagai berikut: buah belimbing direbus dan ditiriskan. Belimbing di haluskan dan ditambahkan gula, tambahkan tepung ketan, santan, kemudian semua bahan diaduk didalam kualii besar. Setelah semua bahan tercampur merata lalu dimasak dengan api sedang. Bahan tersebut harus terus diaduk dan tidak boleh dibiarkan tanpa diawasi karena dapat menyebabkannya menjadi hangus pada bagian bawah sehingga membentuk kerak. Setelah mengental bahan tersebut akan menjadi dodol. Proses memasak ini membutuhkan waktu lebih kurang 4 jam. Sesudah dingin dodol siap di kemas dan dipacking untuk memperindah tampilan.





Gambar 3. Proses pembuatan dodol belimbing wuluh

Hasil produk yang dihasilkan adalah dodol belimbing wuluh dari bahan baku belimbing wuluh yang tidak dimanfaatkan. Dengan pembuatan abon ini dapat bernilai jual yang tinggi, sehingga diharapkan dapat menambah pengetahuan pembuatan dodol belimbing wuluh serta dapat menambah pendapatan mitra. Produk dodol belimbing wuluh dapat dilihat pada gambar 3.4 yang sudah dikemas.



Gambar 4. Produk dodol belimbing wuluh

Pengabdian kepada masyarakat adalah salah satu usaha untuk membagi ilmu pengetahuan kepada masyarakat. Hasil dari pengabdian ini adalah bertambahnya pengetahuan ibu-ibu PKK di desa Cot Girek Kandang dalam memanfaatkan belimbing wuluh yang banyak terdapat di Desa Cot Girek Kandang Kecamatan Muara Dua Kota Lhokseumawe serta dapat menerapkan ilmu untuk mengolah buah belimbing wuluh menjadi dodol untuk meningkatkan nilai ekonomis dari belimbing wuluh dan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

#### 4. KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian kepada masyarakat yang sudah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- Mitra terdiri dari kelompok ibu-ibu PKK Desa Cot Girek Kandang Kecamatan Muara Dua Kota Lhokseumawe.
- Bertambahnya pengetahuan tentang khasiat dan pemanfaatan belimbing wuluh.
- Mitra mampu membuat dodol dari belimbing wuluh.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Malikussaleh yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R., & Jayanti, D. S. (2017). DIVERSIFIKASI PANGAN MELALUI PENGOLAHAN BELIMBING WULUH. In M. Dr. Muhammad Yasar, STP., M. Mustaqimah, S.TP., & M. Diswandi Nurba, S.Tp., *Prosiding Seminar Nasional, Pemberdayaan Masyarakat Berbasis LEISA* (pp. 234-244). Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Arifudin, O., Rusmana, F. D., Tanjung, R., & Wahrudin, U. (2020). Inovasi Kemasan Dan Perluasan Pemasaran Dodol Nanas Di Subang Jawa Barat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 408-417.
- Asrar, M., & Ristanti, E. Y. (2021). Pelatihan Pengembangan Biskuit yang Diperkaya Tepung Pisang Tongka Langit dan Ikan Cakalang di Desa Waiheru Kota Ambon. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 940-946.
- Erialdy, Permana, A. I., & Prastowo, S. L. (2021). Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Di Masa Pandemi Covid 19. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5), 1158-1163.

- Haryati, R., Soekarto, S. T., & Nuraida, L. (2002). Kajian Penggaraman dan Pengeringan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Dalam Pembuatan Asan Sunti Dari Aceh. *Jurnal Agripet*, 3(1), 29-36.
- Makosim, S., & Muhami. (2018). Penerimaan Panelis pada Sirup dan Dodol Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* ). *Jurnal IPTEK*, 2(1), 125-130.
- Martina, R., Saputri, D. S., & Yanti, S. (2019). UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SERBUK EKSTRAK BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi* L.). *JURNAL TAMBORA*, 3(2), 16-25.
- Megaputri, P. S., Dewi, P. D., Sari, C. M., & Pertama, A. (2020). Revitalisasi Rumah Dodol di Kabupaten Buleleng : Program Kemitraan Masyarakat. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 679-684.
- Muharni, Elfita, Yohandini, H., & Fitriya, 5. (2020). INOVASI KERIPIK BERBAHAN BAKU KELAPA SEBAGAI PELUANG USAHA DI DESA TEBING GERINTING INDRALAYA. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, 4(2), 231-238.
- Mulasari, S. A., Tentama, F., Sulistyawati, Sukei, T. W., & Yuliansyah, H. (2021). Penyuluhan dan Pelatihan Kewirausahaan Sebagai Upaya Peningkatan Intensi Berwirausaha pada UKM " Bangkit ". *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 866-870.
- Muzaifa, M. (2013). Perubahan karakteristik fisik belimbing wuluh selama fermentasi asam sunti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2), 7-11.
- Sumiati, Asfar, A. M., Asfar, A. M., Aswan, A., Dahniar, Hasanuddin, N., et al. (2021). Habis Manis Sepah Jadi Uang : Pemanfaatan Ampas Tebu Menjadi Boneka Arang Aktif. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 400-407.
- Susilawati, D., & Rachmawati, P. (2020). PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI (KWT) : PENGOLAHAN JAGUNG DI DUSUN KARANGNONGKO DESA NGLORO KECAMATAN SAPTOSARI KABUPATEN GUNUNG KIDUL. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, 4(1), 157-162.
- Windyastari, C., Wignyanto, & Putri, W. I. (2012). PENGEMBANGAN BELIMBING WULUH (*AVERRHOA BILIMBI*) SEBAGAI MANISAN KERING DENGAN KAJIAN KONSENTRASI PERENDAMAN AIR KAPUR ( $Ca(OH)_2$ ) DAN LAMA WAKTU PENGERINGAN. *Jurnal Industri*, 1(3), 195-203.