



## PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK LEMPOK CEMPEDAK

Dewi Qomariah Imelda<sup>1</sup>, Ika Niswatin Budiarti<sup>1</sup>, Tati Hariyati<sup>2</sup>

Jurusan Ekonomi Management<sup>1</sup>, Jurusan Agroteknologi Pertanian<sup>2</sup>, Universitas Kaltara, Indonesia

### ARTICLE INFO

*Jejak Artikel :*

*Masuk Artikel :* 04 April 2022

*Perbaikan :* 18 April 2022

*Diterima :* 30 Mei 2022

***Kata Kunci :***

Pelatihan, Produk, Lempok, Cempedak

### ABSTRACT

Sosialisasi produk olahan cempedak di Desa Gunung Seriang Baratan, bertujuan untuk membangun sinergi Pemuda dan ibu PKK dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Baratan Gunung Seriang dengan memanfaatkan potensi SDA sebagai produk pangan alternatif dalam pembuatan produk lempok. Kegiatan Pelatihan ini dilaksanakan di Gedung Serbaguna Desa Gunung Seriang Baratan yang diikuti oleh 25 peserta yang terdiri dari aparat desa, perwakilan RT, Ibu PKK dan Mahasiswa Universitas Kaltara. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah dengan melakukan sosialisasi sekaligus melakukan pelatihan pembuatan produk dengan praktek secara langsung pembuatan produk olahan lempok cempedak. Hasil dari kegiatan ini adalah para peserta memiliki keterampilan dan pengetahuan dengan memanfaatkan potensi buah cempedak dapat meningkatkan nilai jual dan memberikan nilai tambah bagi masyarakat desa tersebut

### A. LATAR BELAKANG

Desa Baratan merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Tanjung Selor, Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara, dimana desa tersebut memiliki potensi sumber daya alam yang cukup melimpah dengan tanah yang subur, sehingga memiliki banyak ditumbuhi berbagai pohon buah buahan salah satunya adalah buah cempedak. Pohon buah cempedak tumbuh disetiap lahan pekarangan warga desa baratan hamper setiap rumah memiliki pohon buah tersebut, Pohon buah cempedak termasuk pohon musiman yang berbuah setiap satu tahun dua kali, apabila sudah musim buah tiba buah cempedak tidak ada nilai harganya bahkan sampai masak dan buah jatuh dipohon hanya dibiarkan saja oleh warga desa tersebut. Biasanya buah hanya dikonsumsi secara langsung atau dibuat olahan dalam bentuk gorengan sanggar bahkan kulitnya dimanfaatkan sebagai bahan masakan yang lebih dikenal dengan manday bahasa orang Kalimantan yang proses pengolahannya di awetkan dengan cara direndam menggunakan garam. Namun karena keberadaannya buah cempedak berlimpah dan murah, salah satu cara alternatif yang bisa dilakukan untuk meningkatkan nilai jual buah tersebut dilakukan dengan merubah dalam produk lain seperti lempok atau lebih dikenal dengan dodol.



Buah cempedak merupakan buah asli lokal yang banyak dijumpai di daerah Kalimantan yang memiliki rasa unik dan aroma yang khas. Cempedak (*Artocarpus champaden* L.) merupakan tanaman buah tropik yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Tanaman ini merupakan buah kedua paling khas di Asia Tenggara setelah durian (Verheij dan Coronel, 1997). Buah cempedak menjadi salah satu primadona unggulan yang banyak digemari masyarakat karena memiliki rasa, aroma dan bentuk yang khas serta kandungan gizi yang cukup tinggi. Kekhasan rasa dan aroma yang dimiliki oleh buah cempedak dikarenakan adanya kandungan senyawa-senyawa aromatik seperti gula, alkohol, asam amino dan lainlain (Krismawati dan Wigati 2011). Kandungan setiap 100 g bagian buah cempedak (*Artocarpus integer*) yang dapat dimakan kira-kira adalah protein 3,0 g, lemak 0,4 g, karbohidrat 28,6 g, kalsium 20 mg, fosfor 30 mg, zat besi 1,5 mg, vitamin A 200 SI, vitamin C 15 mg, air 67,0 g. Nilai energinya sebesar 116 kkal (Astawan, 2009)

Dodol merupakan salah satu pangan atau makanan tradisional yang khas dan paling populer bagi masyarakat Indonesia, bahkan tiap daerah mempunyai penyebutan nama yang berbeda-beda sesuai dengan bahasa daerahnya atau nama pada umumnya (Setiavani *et al.*, 2018). Ada dua jenis dodol berdasarkan proses pembuatannya yakni dodol yang terbuat dari bahan beras ketan dan dodol yang terbuat dari buah – buahan (Haryadi, 2006). Dodol yang berasal dari buah – buahan sering dimanfaatkan dalam pembuatan dodol seperti durian, nanas, pisang, strawberry dan nangka. Pengolahan nangka menjadi dodol dapat memperpanjang masa simpan sampai 113 hari (Nisak, *et al.*, 2014). Olahan dodol nangka sangat digemari oleh masyarakat untuk dijadikan sebagai oleh oleh khususnya di desa Baratan. Tujuan adanya pengabdian ini yaitu untuk mengenalkan potensi buah lokal cempedak yang dapat dijadikan produk olahan alternatif lain sebagai salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual pada buah cempedak dan dapat dikembangkan di Desa Gunung Seriang Baratan.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan dilaksanakan di Desa Baratan Gunung Seriang Kecamatan Tanjung Palas Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara. Kegiatan pengabdian ini dilakukan guna melaksanakan tugas dan fungsi seorang dosen adalah melaksanakan Tridarma selain mengajar, yakni mengaplikasikan ilmu yang dimiliki dari hasil penelitian yang telah dilakukan yang merupakan luaran dalam rangka memberikan informasi mengenai Pembuatan lempok cempedak. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan. Pelaksanaan pengabdian ini melalui tahapan berikut : 1. Melakukan observasi lapangan untuk melihat potensi yang ada di desa tersebut. Pada awal kegiatan ini dilakukan survey untuk melihat kondisi masyarakat yang dapat menerima pemanfaatan dalam pembuatan lempok cempedak. 2. Merencanakan tempat kegiatan pelatihan pengabdian. Dari hasil survey tersebut, maka di tetapkan Desa Baratan Gunung Seriang Kecamatan Tanjung Selor, Kabupaten Bulungan, Hal-hal yang perlu dipersiapkan adalah : Lokasi kegiatan pelatihan, Undangan, dan Waktu Pelaksanaan Pengabdian.

Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan dengan beberapa tahap :

- 1) Melakukan koordinasi kepada Pemerintah Desa topik dan wilayah kegiatan, dan survei lokasi. Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui kondisi lingkungan dan fasilitas serta penunjang lainnya yang sudah tersedia.
- 2) Penyiapan materi pelatihan. Modul/materi pelatihan berupa teori tentang karakteristik buah cempedak, pengetahuan pangan olahan, metode pembuatan dodol, inovasi produk dodol dan teknik pengemasannya.



- 3) Pelaksanaan Pelatihan. Kegiatan pelatihan dilakukan dalam sehari selama 3 jam, pemberian teori dilanjutkan dengan praktek pembuatan dodol cempedak dan teknik pengemasannya.

#### Jadwal Pelaksanaan

Pelatihan pembuatan lempok Cempedak dilakukan pada hari Senin, 03 Januari 2022 dilaksanakan kegiatan “Praktek Pembuatan Produk Olahan Buah Cempedak” Di gedung badminton desa Gunung Seriang.

#### Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Lempok cempedak sebagai berikut:

1. Wajan Besar 1 buah
2. Pengaduk Kayu 1 buah
3. Baskom Besar 2 buah
5. Spatula 1 buah
6. Pisau 1 buah
7. Kompor Gas 1 buah
8. Tabung Gas 1 buah
9. Staples 1 buah
10. Kertas Pembungkus
11. Tali untuk mengikat lempok

Sedangkan bahan yang digunakan yaitu buah cempedak dan Gula.

Cara Pembuatan Lempok Cempedak sebagai berikut :

- Buah cempedak dikupas, kemudian dipisahkan buah dan bijinya, selanjutnya daging buahnya di blender hingga halus.
- Selanjutnya bubur buah tersebut dimasukkan kedalam wajan dan ditambah gula pasir . Aduk hingga bercampur dan dimasak dengan api sedang hingga menjadi adonan seperti dodol dan tidak lengket
- Apabila adonan tersebut terlihat berminyak dan tidak lengket. Adonan siap untuk dicetak.

#### **Pencetakan**

- Adonan dodol masak diangkat dari wajan, kemudian dimasukkan kedalam cetakan berbentuk baki dengan ketinggian 1-2 cm. adonan di tekan-tekan agar padat dan rata. Sebelum adonan di masukkan, permukaan dalam baki dialasi dengan plastic atau daun pisang.

#### **Penjemuran**

- Adonan dodol didalam cetakan dijemur sampai agak kering atau dikeringkan dengan alat pengering.

#### **Pengemasan**

- Potongan-potongan dodol, bungkus dengan kertas minyak, kertas kue atau plastic. Setelah itu dodol dikemas dikantong plastik



### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di desa Baratan Gunung Seriang Kecamatan Tanjung Selor dimana lokasi tersebut merupakan salah satu percontohan yang memiliki hasil produk kerajinan tangan dengan memanfaatkan bahan limbah yang didaur ulang, selain itu dengan adanya hasil obseervasi yang dilakukan dengan melihat SDA yang ada banyaknya potensi yang dapat dimanfaatkan dalam meningkatkan perekonomian warga sekitar dan meningkatkan nilai jual salah satunya buah cempedak. Tim penyuluh/pengabdian pada masyarakat ini dibantu oleh kantor desa dalam memberikan fasilitas yaitu wadah untuk dijadikan lokasi pelatihan dalam pembuatan produk olahan lempok cempedak, dan dibantu oleh beberapa mahasiswa Unikaltar.

Desa baratan Gunung Seriang untuk menuju kelokasi dapat ditempuh menggunakan sarana transportasi baik kendaraan roda dua maupun roda empat, dan apabila tidak memiliki kendaraan pribadi untuk menuju kesana dengan menggunakan ojek. Adapun sarana komunikasi di desa kekeri tersebut sudah dapat diakses melalui mobile phone. Kegiatan ini dilaksanakan 3 dosen, 5 mahasiswa Unikaltar, dan jumlah peserta 20 orang yang terdiri dari Ibu-ibu PKK, Kantor desa dan warga sekitar. Kegiatan ini meliputi beberapa tahap diantaranya : Diskusi dan Persiapan kegiatan Kegiatan pengabdian diawali dengan dengan diskusi dengan kantor desa dan tim pengabdian terkait tentang produk yang akan didemonstrasikan dan waktu pelaksanaan. Selanjutnya tim mahasiswa dan warga masyarakat mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan untuk kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang akan dilakukan. Begitu pula dengan tim pengabdian mempersiapkan materi kegiatan dan Bahan buah cempedak untuk dijadikan Produk lempok cempedak.



Gambar.1. Kegiatan Sosialisasi



Gambar.1. Peserta Sosialisasi



Gambar.3. Proses Pembuatan  
Lempok Cempedak



Gambar.4. Produk Lempok  
Cempedak



## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan yang dapat adalah: 1. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan pengolahan Lempok Cempedak, Desa Baratan Gunung Seriang Kecamatan Tanjung Selor, Kabupaten Bulungan. 2. Kegiatan dapat dikatakan berhasil, karena dapat terlaksana dengan baik dan respon masyarakat yang tinggi yang terlihat dari keaktifan peserta selama diskusi dan pelatihan berlangsung.

Saran yang dapat diberikan dengan melihat respon masyarakat yang tinggi terhadap pelatihan pengolahan cempedak menjadi dodol Cempedak di Desa Baratan Gunung Seriang Kecamatan Tanjung Selor, Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara, maka diperlukan kegiatan serupa di daerah-daerah lain. Kegiatan ini akan lebih bermanfaat apabila dilakukan secara simultan dengan penyuluhan mengenai pemasaran dari produk yang dihasilkan

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kantor Desa Gunung Seriang (Baratan) yang telah memfasilitasi gedung badminton (bulu tangkis) sebagai tempat pelatihan pembuatan produk olahan Lempok Cempedak.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Astawan, M. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Krismawati A dan Wigati I. 2011. Promosi Dan Usaha Pelestarian di Jawa Timur. Plasma Nutraf Indonesia. (23):1-3
- Nisak, S.M., Ida bagus Putu G., dan I Made Anom, dan S.W. 2014. Penentuan Umur Simpan Dodol Nangka dengan Metode ESS (extended Storage Studies). Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian), (2).
- Setiavani, G., Ahza, A. B., dan Suyatma, N. E. 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol Processing Technology and Nutritional Improvements of Dodol. Pangan, 27(3), 14.
- Verheij E.W.M. dan Coronel R.E. (editor). 1997. Sumber Daya Nabati Asia Tenggara. No. 2. Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta