



Pembuatan Dodol Kacang Hijau

Diana Eka Pratiwi¹, Hasri², Sitti Faika³

^{1,2,3}Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Kecamatan Pattallassang merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Takalar yang terkenal dengan industri perkebunan. Hampir 80 % dari penduduk Kecamatan Pattallassang berprofesi sebagai petani, utamanya petani kacang hijau. Hasil panen yang melimpah dan umur simpan yang pendek mengakibatkan harga kacang hijau menjadi murah di pasaran, bahkan banyak kacang hijau yang terbuang karena rusak. Untuk meningkatkan nilai ekonomis kacang hijau di Kecamatan Pattallassang maka perlu dilakukan upaya untuk mengolah kacang hijau menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi, yaitu dodol. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat Kecamatan Pattallassang dalam pengolahan kacang hijau menjadi dodol. Kegiatan PKM ini diharapkan dapat menambah pengetahuan yang bermanfaat bagi masyarakat Kecamatan Pattallassang. Dengan demikian diharapkan kegiatan PKM ini dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya di Kecamatan Pattallassang. Adapun langkah – langkah yang dilaksanakan untuk mencapai tujuan dalam kegiatan ini adalah : (a) penyampaian materi mengenai cara mengolah kacang hijau menjadi dodol ; (b) praktek pembuatan dodol dari kacang hijau. Adapun hasil yang dicapai yaitu lebih dari 80 % masyarakat Kecamatan Pattallassang Kab.Takalar yang memahami dan mampu membuat dodol dari kacang hijau.

Kata kunci : kacang hijau, dodol, kecamatan Tinggimoncong

Abstract. Pattallassang District is one of the sub-districts in Takalar Regency which is famous for its plantation industry. Almost 80% of the population of Pattallassang sub-district work as farmers, mainly green bean farmers. Abundant yields and short shelf life have made the price of green beans cheap in the market, even a lot of green beans are wasted because they are damaged. To increase the economic value of green beans in Pattallassang District, it is necessary to make efforts to process green beans into products that have a higher selling value, namely dodol. The Community Partnership Program (PKM) activities carried out aim to provide training and assistance to the people of Pattallassang District in processing green beans into dodol. This PKM activity is expected to increase knowledge that is useful for the people of Pattallassang District. Thus, it is hoped that this PKM activity can improve the welfare of the community, especially in Pattallassang District. The steps taken to achieve the objectives in this activity are: (a) delivery of material on how to process green beans into dodol; (b) the practice of making dodol from green beans. The results achieved are more than 75% of the people of Pattallassang District, Takalar Regency who understand and are able to make dodol from green beans.

Key words : green beans, dodol, Pattallassang District

I. PENDAHULUAN

Sulawesi Selatan merupakan salah satu sentra produksi kacang hijau di luar Jawa, dengan produksi per tahun sebesar 24.347 ton, Sulawesi Selatan mampu memenuhi kebutuhan kacang hijau sendiri. Produktivitas kacang hijau di Sulawesi Selatan kini lebih tinggi 17,64 % dibanding rata-rata nasional. Kabupaten Gowa, Wajo, Jeneponto, Takalar, Pangkep dan Bone merupakan daerah sentra

produksi kacang hijau di Sulawesi Selatan (www.cnbcindonesia.com, 2020)

Kabupaten Takalar merupakan salah satu sentra produksi kacang hijau di Sulawesi Selatan. Kabupaten yang terletak sekitar 40 km dari kota Makassar ini terdiri dari sembilan kecamatan, yaitu Kecamatan Mangarabombang, Mappakasunggu, Sanrobone, Polongbangkeng Selatan, Pattallassang, Polongbangkeng Utara, Galesong Selatan , Galesong dan Galesong Utara. Kecamatan

Pattallassang merupakan salah satu dari enam kecamatan penghasil kacang hijau terbesar di Kabupaten Takalar, dengan luas panen sebanyak 89 ha dari luas tanam 89 ha pada tahun 2019 (www.tphtakalar.wordpress.com, 2020).

Tingginya angka produksi kacang hijau di Kecamatan Pattallassang tidak sebanding dengan keuntungan yang diperoleh oleh para petani. Melimpahnya hasil panen menyebabkan harga kacang hijau menurun sehingga banyak petani lebih memilih menjual kacang hijau dengan harga murah atau menyimpannya untuk dikonsumsi sendiri. Masa simpan kacang hijau yang relatif pendek menyebabkan kacang hijau rusak selama masa penyimpanan dan harus dibuang.

Pengolahan kacang hijau menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Canrego Kecamatan Pattallassang. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis kacang hijau adalah dengan mengolah kacang hijau menjadi dodol. Dodol merupakan salah satu bentuk makanan olahan yang disukai oleh masyarakat. Pengolahan kacang hijau menjadi dodol bertujuan untuk memperpanjang umur simpan kacang hijau tanpa menggunakan bahan pengawet sintetis. Peluang bisnis dodol dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan ringan yang kaya serat dan menyehatkan. Oleh karena itu pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah kacang hijau menjadi dodol perlu diberikan kepada masyarakat Kelurahan Canrego Kecamatan Pattallassang Kabupaten Takalar.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh tim pelaksana PKM diketahui bahwa masalah yang dihadapi oleh mitra menyangkut 2 faktor utama, yaitu :

a. Masa simpan kacang hijau yang pendek

Kacang hijau memiliki masa simpan yang pendek dikarenakan kandungan airnya yang tinggi. Hasil panen kacang hijau yang melimpah di Kecamatan Pattallassang menyebabkan menumpuknya kacang hijau dalam jumlah banyak

hingga berbulan-bulan. Akhirnya kacang hijau menjadi rusak sehingga tidak dapat dikonsumsi lagi.

b. Harga jual kacang hijau yang rendah

Hasil panen kacang hijau yang melimpah di Kecamatan Pattallassang juga menyebabkan sebagian besar petani lebih memilih menjual hasil panen kacang hijau dengan harga rendah untuk menghindari kerugian akibat kerusakan kacang hijau apabila disimpan terlalu lama

II. METODE YANG DIGUNAKAN

- a. Memberikan pelatihan secara teoritis tentang pembuatan dodol dari kacang hijau
- b. Memberikan bimbingan dalam pembuatan dodol dari kacang hijau
- c. Memberikan bimbingan dalam hal pengemasan dodol

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Kegiatan PKM Pembuatan Dodol dari Kacang hijau dilaksanakan secara luring dengan peserta masyarakat Kec. Pattallassang Kab. Takalar sebanyak 20 orang dengan tetap mematuhi protokol kesehatan selama pandemi Covid-19.

Adapun langkah-langkah kegiatan PKM yang telah dilakukan dijabarkan sebagai berikut :

1. Sosialisasi program, hal ini diperlukan agar seluruh anggota masyarakat turut terlibat dalam aktivitas pendampingan, serta secara langsung turut berperan untuk mencapai keberhasilan kegiatan.
2. Rencana tindakan, rincian aktivitas pembinaan disampaikan secara detail kepada mitra, karena setiap langkah pembinaan membutuhkan partisipasi mitra.
3. Penyampaian materi dan diskusi tentang metode pembuatan dan pengemasan dodol kacang hijau.



4. Praktek pembuatan dodol dari kacang hijau.



5. Diskusi mengenai kualitas produk dodol kacang hijau yang dihasilkan dan kemungkinan perbaikan dan pengembangan dalam produksi.

IV. KESIMPULAN

Setelah melaksanakan kegiatan PKM Pembuatan Dodol dari Kacang Hijau pada masyarakat Kec. Pattallassang Kab. Takalar dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

- a. Para peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Hal ini terlihat dari jumlah masyarakat Kec.Pattallassang Kab.Takalar yang mengikuti kegiatan ini yaitu sebanyak 20 orang.
- b. Setelah tim pelaksana melakukan observasi dan evaluasi diketahui bahwa lebih dari 75 % peserta yang telah mampu membuat membuat dodol dari kacang hijau serta mengemasnya dengan higienis dan menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) UNM dan masyarakat Kec.Pattallassang Kab.Takalar, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. Cara Budidaya Kacang Hijau. www.dinpertan.grobogan.go.id. (Diakses pada 24 Maret 20.21)
- Anonim. 2018. Kacang Hijau. www.tphtakalar.wordpress.com. (Diakses pada 24 Maret 2021).
- Anonim. 2020. Kementan Dorong Sulsel Kembangkan Kacang Hijau. www.cnbcindonesia.com. (Diakses pada 24 Maret 2021).
- Anonim. 2021. Kacang Hijau Sulsel Bidik Pasar Ekspor. <https://tabloidsinartani.com/> (Diakses pada 24 Maret 2021)