

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGEMBANGAN INOVASI KUE TRADISIONAL DUMALO DI KABUPATEN GORONTALO

Sri Indriyani S. Dai ¹⁾, Srie Isnawaty Pakaya ²⁾

¹⁾ Dosen Ekonomi Pembangunan Universitas Negeri Gorontalo

²⁾ Dosen Manajemen Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRACT

In general, community empowerment is one of the pillars in supporting and strengthening economic income both personally, community groups and regions. Luwoo Village, Talaga Jaya Subdistrict, Gorontalo District has a traditional Dumalo cake which is a crispy, tasty and sweet-tasting snack. Community empowerment through Dumalo Traditional Cake business is also in line with the commitment of Gorontalo District Government in preserving regional specialties.

The purpose of this service is to foster and empower Dumalo cake business groups through increasing per capita income through the business / economic sector and can improve the ability of Dumalo cake business groups from aspects of production (including packaging) aspects of business management skills (management, accounting (bookkeeping) and marketing. This dedication greatly helped the community in Luwoo Village, Talaga Jaya District, Gorontalo District, in terms of increasing production through aspects of production, marketing aspects and business management aspects of making traditional Dumalo cakes.

Keywords: *Empowerment, Dumalo Cake, Luwoo Village*

1. PENDAHULUAN

Dalam upaya meningkatkan kemandirian masyarakat yang memungkinkan masyarakat mampu membangun diri dan lingkungannya berdasarkan potensi, keahlian dan kemauan yang keras dari masyarakat itu sendiri maka diperlukan bentuk-bentuk kegiatan pemberdayaan melalui pelatihan-pelatihan guna mengasah kemampuan setiap masyarakat dalam memulai sektor usaha yang diinginkan. Secara umum pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu pilar dalam mendukung dan menguatkan pendapatan ekonomi baik secara pribadi, kelompok, masyarakat ataupun suatu daerah.

Kue Dumalo merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Kabupaten Gorontalo, kue ini memiliki cita rasa manis, renyah dan gurih. Unikny proses pembuatan kue Dumalo menggunakan batok kelapa (tempurung) yang dilubangi kecil dibagian bawahnya, adonan kue yang kental dimasukkan kedalam batok kelapa, lalu adonan kue mengalir melalui lubang-lubang batok kelapa kewajan yang panas yang berisi minyak kelapa, sambil tempurung terus digoyang tanpa henti untuk membuat bentuk-bentuk unik. Setelah dirasakan cukup, tempurung diangkat dari atas wajan. Adonan yang berbentuk unik saling bertautan di atas wajan panas, sebelum mengeras lalu dilipat dengan menggunakan penjepit bambu menjadi bentuk empat persegi panjang.

Pembuatan Kue Dumalo yang akan diprogramkan ini akan mencoba menggunakan sentuhan teknologi yang bisa mempercepat produksi minyak kelapa dengan mesin berteknologi, serta proses packaging (pengemasan) yang eye-catching (menarik perhatian) sehingga produk olahan minyak kelapa kampung ini bisa bernilai tambah yang tinggi dan akan dibantu dengan manajemen pemasaran yang lebih modern dengan memanfaatkan segala pangsa pasar, baik dipasarkan secara online (media sosial) maupun dipasarkan di gerai-gerai pusat perbelanjaan di daerah ini minimal dan maksimal bisa mengekspor ke daera-daerah tetangga yang ada di Sulawesi Utara, maupun Sulawesi Tengah.

Usaha kue Dumalo ini apabila ditekuni dengan professional dengan memperhatikan inovasi bentuk, penguatan rasa, kemasan dan strategi pasar, sehingga mampu bersaing dengan makanan modern dan akan memberikan peluang dan potensi yang baik untuk dikembangkan sehingga akan mendatangkan keuntungan sekaligus menjadi ajang promosi makanan tradisional.

Usaha kue Dumalo ini memiliki potensi ekonomi yang tinggi dan akan memberikan peluang usaha bagi masyarakat Desa Luwoo, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Luwoo yang hasilnya bukan saja di nikmati oleh masyarakat di Desa Luwoo tapi juga masyarakat yang ada di Kabupaten Gorontalo sampai ke Kota Gorontalo, bahkan sampai wilayah Provinsi Gorontalo. Kabupaten Gorontalo

¹ Korespondensi penulis: Sri Indriyani S.Dai, Telp 081241581163, indriyanidaiseme24@gmail.com

berbatasan dengan Kota Gorontalo, apabila kue Dumalo ini bisa dipasarkan sampai di Kota Gorontalo sebagai Ibukota Provinsi Gorontalo, yang mengalami pertumbuhan penduduk yang cukup pesat dan jumlah Wisatawan Domestik maupun Wisatawan Mancanegara yang datang berkunjung ke Kota Gorontalo cenderung meningkat setiap tahunnya. Hal ini akan berimbas terhadap kebutuhan pangan yang meningkat termasuk Kue Dumalo.

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Program pelatihan merupakan program yang sangat baik dan efektif dalam melakukan pemahaman dan pengetahuan kepada masyarakat dalam hal ini adalah pelaku usaha kue dumalo. Program ini dipilih oleh tim KKN-PPM dikarenakan merupakan salah satu sarana untuk melakukan transfer ilmu yang dimiliki oleh para ahli yang sesuai dengan topik yang akan dibahas. Dimana pelatihan dapat diberikan bentuk penyampaian materi dan sekaligus dilanjutkan dengan praktek langsung dari inti materi yang telah disampaikan oleh tim ahli dan mahasiswa.

Pelaksanaan pelatihan ini bertempat di UKM Mutiara di Desa Luwoo Kecamatan Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo, dengan narasumber mahasiswa KKN-PPM. Kegiatan ini dilakukan dengan menyampaikan materi, demonstrasi dan praktek langsung. Hari pertama di isi dengan penyampaian materi tentang jenis-jenis bahan yang digunakan dan cara untuk memberikan variasi rasa kue dumalo. Setelah itu dilakukan demonstrasi cara memberikan variasi rasa kue dumalo oleh mahasiswa KKN-PPM, hari-hari selanjutnya diisi dengan praktek langsung oleh pelaku usaha kue dumalo.

Pembuatan Dumalo dengan Variasi rasa coklat dan vanilla. Mahasiswa bersama para peserta pelatihan mempraktekan langsung bagaimana membuat kue dumalo dengan variasi rasa. Guna menghasilkan dumalo dengan kualitas yang baik, ada beberapa hal yang harus diperhatikan terutama dalam hal pemilihan bahan baku, pengolahan bahan baku sampai dengan tahapan proses pembuatan.

Tahapan pembuatan Dumalo pembuatan kue Dumalo menggunakan bahan tepung beras Rose Brand kemudian dicampur menggunakan Air dan Gula lalu adonan kue yang kental dimasukkan ke dalam batok kelapa (tempurung) yang dilubangi kecil dibagian bawahnya, lalu adonan kue mengalir melalui lubang-lubang batok kelapa kewajan yang panas yang berisi minyak kelapa, sambil tempurung terus digoyang tanpa henti untuk membuat bentuk-bentuk unik. Setelah dirasakan cukup, tempurung diangkat dari atas wajan. Adonan yang berbentuk unik saling bertautan di atas wajan panas, sebelum mengeras lalu dilipat dengan menggunakan penjepit bambu menjadi bentuk empat persegi panjang, setelah warnanya menjadi kuning keemasan langsung diangkat. Kemudian dalam pembuatan dumalo dengan varian rasa, coklat maupun vanilla. Batangan coklat dan vanilla dimasukkan kedalam teplon yang dibawahnya ada wajan yang berisi air yang sudah dipanaskan sehingga coklat atau vanilla bisa mencair. Apabila sudah mencair, kue dumalo yang telah diangkat tadi dioles coklat atau vanilla yang telah mencair dengan menggunakan kuas kue. Jika sudah merata coklat atau vanilla yang dioles dibiarkan mengering lalu dikemas.

Tabel 1. Bahan Kue Dumalo

Bahan	Ukuran
Tepung Beras Rose Brand	1 Kg
Air	Secukupnya
Gula Pasir	1 Kg
Minyak Kelapa	½ Kg
Colatta Dark Chocolate	1 Kg
Colatta White Chocolate	1 Kg

Cara Membuat :

1. Dalam pembuatan dumalo menggunakan Tepung Beras Rose Brand dan dimasukkan ke dalam wadah
2. Tambahkan air dan gula pasir ke dalam wadah yang berisi tepung beras kemudian dicampur
3. Setelah dicampur, ambil batok kelapa yang telah dilubangi dibawahnya kemudian masukan adonan kedalam batok kelapa tersebut
4. Masak adonan yang telah dimasukkan di batok kelapa, ke dalam wajan yang panas yang berisi minyak kelapa.
5. Goyang batok kelapa tanpa henti untuk membuat bentuk yang unik.
6. Sebelum mengeras lipat adonan sehingga membentuk persegi panjang

7. Jika sudah matang diangkat.
8. Selanjutnya coklat dan coklat putih dimasukkan di dalam teplon yang berada diatas wajan berisi air yang sudah dipanaskan.
9. Jika sudah mencair coklat dan coklat putih dioles pada dumalo dengan menggunakan kuas kue.
10. Tunggu sampai benar-benar kering
11. Kemudian siap dikemas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam peningkatan mutu dan kualitas serta citra rasa dumalo kami melakukan berbagai inovasi agar dumalo yang dihasilkan menjadi lebih baik dari produk dumalo yang dihasilkan oleh kelompok sebelumnya. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal ada beberapa yang perlu diperhatikan, diantaranya adalah:

1. Ada beberapa penambahan bahan baku untuk meningkatkan citra rasa misalnya penambahan rasa coklat dan vanilla
2. Ada penambahan waktu dalam pembuatan dumalo dikarenakan ada penambahan varian rasa dari dumalo tersebut.

Pada tahapan yang terakhir dumalo dikemas dengan tampilan yang menarik agar dapat memiliki daya pikat tersendiri bagi konsumen yang akan membeli.

Guna melancarkan dan memaksimalkan proses produksi dumalo, maka kami sebagai tim KKN-PMM menghibahkan beberapa alat-alat masak dalam bentuk bantuan peralatan (Berita Acara Serah terima Barang Terlampir).



Gambar 1. Proses Pembuatan Kue Dumalo Dengan Variasi Rasa Coklat dan Coklat Putih

Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Kue Dumalo

1. Merancang Kemasan Produk Dumalo
Proses perancangan produk dumalo diserahkan sepenuhnya kepada kelompok usaha, namun dari pihak tim KKN-PPM yakni mahasiswa membantu dan menawarkan proses perancangan kemasan produk. Kemasan tersebut terbuat dus yang berwarna-warni dumalo yang telah diproduksi dikemas dalam plastik dan dimasukkan kedalam dus agar kelihatan menarik. Karena pada awalnya dumalo yang dihasilkan oleh kelompok sebelumnya dikemas dalam plastik biasa.
2. Pelabelan dan Pemberian Merek Produk Dumalo
Dalam proses pelabelan dan pemberian merek produk Dumalo dari kelompok usaha tersebut dilakukan melalui proses diskusi dan kesepakatan pada saat pelaksanaan pelatihan. Proses penentuan merek melibatkan kelompok usaha, pihak pemerintah desa serta tim KKN-PPM. Adapun label merek yang disepakati adalah nama UKM Mawar dan UKM Mutiara.



Gambar 2. Pengemasan dan Pelabelan Kue Tradisional Dumalo

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi yang dilakukan baik tim KKN-PPM maupun oleh lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Gorontalo dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan sukses. Hal ini mengacu pada target dan luaran program yang tercantum pada Bab 2 maka dapat diukur melalui indikator capaian program dari produk KKN-PPM yang hendak ditujuh sebagai berikut:

1. Peningkatan produksi
 Pada umumnya pelaku usaha kue Dumalo dalam memproduksi kue Dumalo masih secara manual, masing-masing kelompok melakukan proses produksi hanya sesuai kebutuhan konsumsi dan sesuai pesanan, sehingga belum memenuhi peningkatan pendapatan masyarakat di desa Luwoo tersebut. Dengan pelaksanaan KKN-PPM ini diharapkan akan memberdayakan masyarakat pelaku usaha kue Dumalo menggunakan perbaikan dengan inovasi rasa kue dumalo yang akan meningkatkan permintaan konsumen, sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat.
2. Efisiensi Biaya
 Dengan memanfaatkan bahan baku utama yang sudah tersedia dan terjamin mutu kualitasnya dibandingkan mengolah sendiri tepung beras yang belum tentu terjamin kualitasnya dan memakan waktu yang lama, dalam menghasilkan produk kue Dumalo dapat menekan efisiensi biaya. Disamping itu kelompok pelaku usaha kue Dumalo harus memberdayakan kelompok-kelompok yang sudah ada untuk bagaimana menghasilkan produk kue Dumalo tersebut sehingga menekan biaya tenaga kerja yang besar.
3. Perbaikan Sistem
 Melalui Program KKN-PPM ini diharapkan dapat memperbaiki sistem di dalam kelompok masing-masing kelompok usaha kue Dumalo melalui pengenalan konsep manajemen modern sehingga kelompok-kelompok usaha tersebut dapat berkembang. Selain itu menciptakan sistem bapak angkat sehingga usaha-usaha kelompok tersebut dapat berkesinambungan.
4. Peningkatan Partisipasi Masyarakat
 Dengan terlibatnya anggota masyarakat dalam membuat kue Dumalo menjadi yang berkualitas dan berdaya guna diharapkan akan mampu mengurangi tingkat pengangguran.
5. Peningkatan Swadana dan Swadaya Masyarakat atau PEMDA
 Dalam pelaksanaan KKN-PPM diharapkan masyarakat mampu berpartisipasi baik moril maupun materil, disamping itu pemerintah diharapkan memberikan bantuannya berupa kebijakan dalam hal kegiatan kemasyarakatan dan pembangunan terutama dalam mendukung kegiatan KKN-PPM tersebut.

4. KESIMPULAN

Mengacu pada target dan luaran program KKN-PPM maka dapat ditarik satu kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan program KKN-PPM dapat membantu masyarakat dalam hal ini di desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo untuk meningkatkan pendapatan ekonomi mereka melalui pemberdayaan masyarakat kelompok usaha dumalo untuk menjadikan produk yang lebih berkualitas
2. Melalui pelaksanaan program KKN-PPM sangat membantu masyarakat di Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo dalam hal peningkatan produksi melalui aspek produksi, aspek pemasaran dan aspek manajemen usaha.
3. Adapun hambatan yang dihadapi oleh masyarakat dalam hal ini kelompok usaha dumalo secara bertahap dapat diselesaikan oleh tim melalui pelaksanaan program kegiatan KKN-PPM.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik, 2016. Kecamatan Talaga Jaya Dalam Angka 2016. Badan Pusat Statistik Kabupaten Gorontalo, BPS Kabupaten Gorontalo, Gorontalo
- Ernayati, dkk, 2003. Esiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura, Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan, Jakarta
- Jhingan, ML, 2004. Ekonomi Pembangunan dan Perencanaan, Rajawali Press, Jakarta