

**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**INDUSTRI DODOL PELOK BUAH MANGGA ”SANI RASA”**

**SEBAGAI ALTERNATIF BARU USAHA MAKANAN TRADISIONAL**

**DI KABUPATEN PASURUAN**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM AI**

Diusulkan oleh:

CADHIK SETYA B.K. (306422304309/2006)

NUR NILA SARI (306422300103/2006)

IRNAWATI (106421400290/2006)

NICO ADI CAHYO (307532353294/2007)

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG**

**MALANG**

**2010**

**HALAMAN PENGESAHAN USUL PKM-AI**

1. Judul Kegiatan : Industri Dodol Pelok Buah Mangga ”Sani Rasa” Sebagai Alternatif Baru Usaha Makanan Tradisional di Kabupaten Pasuruan.

2. Bidang Kegiatan : (√) PKM-AI ( ) PKM-GT

3. Ketua Pelaksana Kegiatan

a. Nama Lengkap : Cadhik Setya Budhi Kusuma

b. NIM : 306422304309

c. Jurusan : D3 Akuntansi

d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Malang

e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl P Sudirman VII/136A,Tulungagung. (085649595470)

4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang

5. Dosen Pendamping

a. Nama Lengkap dan Gelar : Muhammad Ashar, S.T., M.T.

b. NIP : 19730709 200801 1 004

c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Puri Kartika asri Nlok L09 Malang

Malang, 20 Januari 2010

Menyetujui

Ketua Jurusan Akuntansi Ketua Pelaksana

Fakultas Ekonomi Kegiatan

**Dr. Dyah Aju Wardani, M.Si, Ak** Cadhik Setya Budhi Kusuma

NIP. 196701081999032001 NIM. 306422304309

Pembantu Rektor

Bidang Kemahasiswaan Dosen Pendamping

Drs. Kadim Masjkur, M.Pd. Muhammad Ashar S.T., M.T.

NIP. 19541216 198102 1 001 NIP. 19730709 200801 1 004

**INDUSTRI DODOL PELOK BUAH MANGGA ”SANI RASA”**

**SEBAGAI ALTERNATIF BARU USAHA MAKANAN TRADISIONAL**

**DI KABUPATEN PASURUAN**

Kusuma, Cadhik, Setya Budhi dkk. 2009. Universitas Negeri Malang.

Dosen Pendamping: Muhammad Ashar, S.T., M.T.

**ABSTRAK**

*Pada umumnya, mangga ditanam untuk dinikmati daging buahnya. Sehingga, untuk kulit dan bijih dari buah mangga tersebut terbuang menjadi sampah (limbah) yang tidak berguna. Buah mangga merupakan buah yang cukup berpotensi, sehingga menjadi bidikan Pemerintah Kabupaten Pasuruan. Melalui Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan (Disperta) Daerah Kabupaten Pasuruan, Pemerintah Kabupaten Pasuruan bertekad terus mengembangkannya menjadi komoditas unggulan. Selain itu pemanfaatan pelok dapat didayagunakan dalam pembuatan dodol pelok.*

*Tujuan dari pembuatan PKM ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan dodol pelok yang berbahan dasar dari bijih buah mangga (pelok) dan mengetahui cara untuk mengembangkan produk ini. Metode yang digunakan untuk pengumpulan data dan penyusunan PKM ini dilakukan dengan observasi langsung di penjual manisan/ rujak manis yang membuang bijih mangga secara cuma-cuma dan melakukan wawancara dengan penjual yang ada disana.*

*Untuk proses pengolahan pelok menjadi makanan tradisional dodol meliputi, beberapa tahapan yaitu, pemilihan, pengupasan, pemarutan, pemerasan, penyaringan, penirisan, pengadukan, dan selanjutnya dodol pelok buah mangga dapat dikemas. Dalam setiap tahapnya harus dilakukan dengan hati-hati dan memperhitungan komposisi bahan yang dipakai supaya hasilnya dapat memuaskan.*

*Melalui suatu kreativitas yang sangat antusias dalam mengembangkan suatu bijih buah mangga yang semula adalah barang yang kurang mempunyai nilai guna untuk diolah menjadi suatu produk makanan memiliki nilai prospek bisnis yang menggiurkan bagi semua kalangan masyarakat yang telah menjalankan bisnis dengan cara yang baik dan benar. Selain itu makanan dodol pelok ini dapat dijadikan makanan khas daerah yang rasanya enak dan tidak kalah dengan dodol yang ada di pasaran.*

Kata Kunci: pelok (bijih mangga), limbah, potensi.

*ABSTRACT*

*Generally, mango is planted to be eaten, especially its flesh. Therefore, the peel and the seed is thrown away as unuseful waste. Mango is pretty potential fruit, so it becomes the target of the government in Pasuruan. Through Department of Agriculture and Crops (Disperta: Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan), the regional government in Pasuruan intends to keep on developing mango as the main commodity. Moreover, the utilization of the mango seed can done by making it as mango seed taffy.*

*The purpose of this PKM is to know the process of the mango seed taffy processing which use the seed of mango as the main material and to know the ways to develop this product. The methods used to collect the data and to compose this PKM are observing sweets sellers or fruit salad sellers who thow the mango seed freely and interview the sellers.*

*The processing of the mango seed into traditional taffy consists of several stages which are selecting, peeling, grating, squeezing, filtering, draining, stirring, and the next is packaging. Each stage has to be done carefully and the materials have to be figured out correctly so that the result will be satisfactory.*

*Through the creativity in enthusiastically developing the mango seed which is not really useful at first into the product which has very good business prospect for all aspects of society who has done the business well. Moreover, the mango seed taffy can be considered as the special food which is delicious and has good competitiveness with other kinds of taffies in the market.*

*Key words: the mango seed, waste, potential*

**PENDAHULUAN**

Tanaman mangga termasuk tanaman buah-buahan tropis. Tanaman tersebut berasal dari daerah India hingga kawasan Indo Burma. Dari kawasan tersebut, selanjutnya, menyebar luas ke seluruh pejuru dunia termasuk India, Indonesia, Malaysia, Thailand, Filipina, Australia utara (Ashari, 2004).

Mangga manalagi berasal dari Pasuruan, Jawa timur. Disebut manalagi karena sekali makan akan mencari lagi mangga yang lain,”mana lagi?”. Rasanya seperti perpaduan antara mangga golek dan arummanis. Buah yang telah tua warnanya menjadi kuning pada pangkalnya, dan hijau pada pucuk buah. Kulit buah tebal, halus, dan berlilin. Pangkal buah meruncing, bulat pada ujung buah, tidak atau sedikit mempunyai sinus. Kisaran hasil buah perpohon dari mangga manalagi antara 30-40 Kg per tahunnya (Saptarini,1999).

Buah mangga merupakan buah yang cukup berpotensi, sehingga menjadi bidikan Pemerintah Kabupaten (Pemkab) Pasuruan. Melalui Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan (Disperta) Daerah Kabupaten Pasuruan, Pemerintah Kabupaten (Pemkab) Pasuruan bertekad terus mengembangkannya menjadi komoditas unggulan.

Kabupaten Pasuruan memiliki produksi buah mangga yang cukup besar dan bagus, baik kuantitas maupun kualitasnya. Namun, masyarakat masih belum banyak yang mengenal baik jenis mangganya. Sehingga, diperlukan adanya sosialisasi pada masyarakat agar tanaman mangga yang kurang ekonomis di desa-desa diganti dengan varietas baru, agar penghasilan masyarakat dapat meningkat.

Mangga siap dipanen ketika dipohon sudah terlihat satu atau dua buah yang masak. Tanda buah mangga sudah masak, kalau dipegang terasa lebih lunak. Pada kulit, telah terjadi perubahan warna dari hijau menjadi kuning atau kemerahan. Pada mangga manalagi, arumanis, dan gadung, warnanya berubah menjadi hijau dan hijau kebiruan (Pracaya, 2001).

Jadi, jika dilihat dari prospek bisnis, Kabupaten Pasuruan memiliki peluang usaha yang cukup bagus dalam produksi buah mangga. Pada umumnya, mangga ditanam untuk dinikmati daging buahnya. Sehingga, untuk kulit dan bijih dari buah mangga tersebut terbuang menjadi sampah (limbah) yang tidak berguna. Untuk itulah tercipta suatu ide baru dengan memanfaatkan limbah dari buah mangga. Terutama dalam pemanfaataan dari bijih buah.

Ide kreatif tersebut yaitu dengan mengubah bijih buah mangga tersebut menjadi makanan tradisional baru yaitu dodol pelok. Yang tentunya masih terbilang sangat unik. Makanan khas ini tidak hanya dapat dinikmati oleh sebagian masyarakat, tetapi juga seluruh masyarakat, baik anak-anak, remaja, ataupun orang tua.

Hal seperti inilah yang dapat meningkatkan suatu perkembangan dari suatu kota tersebut, melalui suatu kreativitas yang sangat antusias dalam mengem-bangkan suatu bijih buah mangga yang semula adalah barang yang kurang mempunyai nilai guna, menjadi suatu produk makanan memiliki nilai prospek bisnis yang menggiurkan bagi semua kalangan masyarakat yang telah men-jalankan bisnis dengan cara yang baik dan benar. Semua itu bukan hanya karena kebetulan, akan tetapi dalam hal ini kreativitas, akan tercipta suatu peluang bisnis.

Mungkin dengan adanya makanan khas yang berbentuk dodol pelok ini, secara tidak langsung akan memberikan kesan tersendiri bagi Kabupaten Pasuruan tersebut. Kota-kota lain diluar Kabupaten Pasuruan akan lebih memperhatikan Kabupaten Pasuruan sebagai tempat untuk berbisnis yang mempunyai daya saing dengan makanan tradisional makanan dari kota lain, karena dalam makanan tradisional (dodol pelok) ini dibuat dengan berbahan dasar bijih (pelok) buah mangga yang sudah tidak dapat dimanfaatkan dan biasanya langsung dibuang oleh orang yang mengkonsumsi buah mangga tersebut.

Karena alasan tersebut, penulis dapat memberikan suatu gagasan demi majunya Kabupaten Pasuruan dilihat dari segi pemanfaatan bijih pelok yang sangat produktif, maka penulis berinisiatif untuk menjadikannya sebagai Program Kreativitas Mahasiswa (PKM).

Tujuan program yang ingin dicapai dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah memaparkan cara pengolahan dodol pelok menjadi makanan tradisional di Kabupaten Pasuruan, menggambarkan peluang pasar dan strategi pemasaran yang efektif dari produk dodol pelok sebagai makanan tradisional yang memiliki nilai jual, dan menggambarkan prospek bisnis dari pembuatan dodol pelok di Kabupaten Pasuruan.

Adapun luaran yang diharapkan dari program kreativitas mahasiswa ini adalah menghasilkan produk dodol pelok yang memiliki nilai keunikan dari makanan tradisional baru, camilan dodol pelok yang lezat dan dengan harga yang terjangkau, dan makanan ringan yang bisa dinikmati oleh setiap kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, dan orang dewasa, serta usaha dari pembuatan dodol pelok ini dapat terus berkelanjutan dan memiliki nilai tambah (vallue added).

Gagasan Program Kretivitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK) mengenai makanan tradisional berbahan dasar pelok (bijih) buah mangga ini muncul karena pengolahan bijih buah mangga yang dijadikan dodol sebagai makanan tradisional baru masih belum ada. Dimana, untuk memanfaatkan bijih buah mangga yang memiliki nilai ekonomi rendah menjadi suatu makanan tradisional yang lezat dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Pertama kalinya, dengan memasarkan produk dodol pelok (bijih) buah mangga tersebut di daerah sekitar dari wilayah Kabupaten Pasuruan, misalnya saja di toko-toko makanan, pasar-pasar, bahkan di tempat-tempat wisata. Kemudian apabila mendapatkan respon yang sangat besar, dapat dikembangkan dengan memasarkannya ke luar kota. Agar usaha tersebut dapat berjalan dengan baik, maka di perlukan manajemen yang baik dalam mengaturnya. Misalnya dalam hal mempromosikan produk tersebut dan cara menentukan pangsa pasar.

Sebuah perusahaan pabrik atau jasa dapat memperoleh suatu bingkai keunggulan kompetitif melalui desain yang membawa gagasan baru kepada para pelanggan dengan cepat,melakukan suatu pekerjaan yang lebih baik untuk dapat memuaskan kebutuhan pelanggan , atau desain itu lebih mudah untuk membuatnya , menggunakan keluarannya, dan mereparasinya dibanding dengan produk dan jasa yang ada sekarang. (Murdifin & Mahfud, 2007).

Selain lezat dan legit, dodol pelok (biji buah manga) ini dipercaya mengandung zat yang berkhasiat menyembuhkan sariawan, sakit tenggorakan, dan susah buang air besar.

**METODE**

Hal pertama yang dilakukan dalam perealisasian rencana ini dengan cara penyiapan bahan baku, yaitu melalui pemilihan buah mangga yang mempunyai kuaitas baik yang pada akhirnya untuk diambil bijih buahnya. Kemudian dilanjutkan dengan proses pengolahan bijih manga yaitu dengan cara mengupas bijih (pelok) mangga yang selanjutnya diparut, diperas dan disaring yang diambil saripati dari bijih mangga tersebut dengan langkah ditiriskan atau diendapkan. Lama pengendapan dari hasil proses pemarutan untuk memperoleh saripati (tepung) bijih buah mangga dilakukan dalam waktu sekitar 4-7 hari. Setelah mendapatkan saripati tersebut, diolah dengan bahan-bahan yang menggunakan kompisisi takaran bahan yang sesuai. Metode ini dapat digambarkan dalam bentuk tabel sebgai berikut di bawah ini :

Bijih mangga

Pemilihan bijih mangga

Pengupasan kulit terluar

pemerasan

penyaringan

penirisan

Saripathi biji mangga

santan

pengadukan

Gula pasir dan gula merah

pengemasan

garam

Dilakukan 3x sehari selama 4 hari

Kelapa yang telah diparut

Dodol pelok

*Gambar diagram alir pembuatan dodol pelok*

Selain penyiapan bahan baku, juga diperlukan alat-alat dalam proses pengolahan dari bijih buah mangga tersebut untuk menjadikan sebuah makanan, yaitu dodol pelok. Alat-alat itu antara lain kompor, pisau dapur, telenan, wajan, alat parutan, nampan, sendok makan, sendok kayu, baskom, saringan, dan panci.

Selanjutnya mengenai cara pengemasan yang menarik agar konsumen merasa tertarik dengan produk yang telah selesai diproduksi, yang nantinya akan dipromosikan sebagai produk baru dan unik yang mempunyai nilai ekonomis.

Tekhnik promosi dilakukan dengan memperkenalkan pada penjual dipasar, ditempat wisata, atau dengan cara mengikuti pameran makanan tardisional, pasar yang dituju dikhususkan pada tempat wisata dan pada umumnya di toko-toko makanan tradisional di Kabupaten Pasuruan, dan untuk meramalkan keuntungan dilakukan dengan melihat penjualan di pasar.

Tidak semua gagasan arus dikembangkan menjadi produk baru. Gagasan produk baru minimal memenuhi tiga kriteria : potensi pasar, kelayakan finansial, dan kesesuaian operasi.. sebelum sesuatu gagasan dijadikan disain pendahuluan, maka harus dianalisis atas dasar tiga kriteria tersebut. (Handoko, 1999).

Dalam evaluasi ini meliputi beberapa tahapan yaitu pemrosesan produksi makanan yang memerlukan suplay biji buah mangga yang lumayan banyak untuk setiap harinya. Setelah itu dilakukan pemasaran, yaitu diperlukan pasar yang mendukung dalam pemasaran produk ini, yaitu tempat yang kompetitif dalam meningkatkan kualitas produk yang telah dikeluarkan (makanan tradisional dodol pelok). Pada akhinya kegiatan ini mulai dari awal sampai akhir, dibuat dalam bentuk laporan yang nantinya dilaporkan ke UM dan DIKTI.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Mulai dari pemrosesan yang berbahan dasar pelok (bijih buah mangga) diolah menjadi sebuah makanan yang enak dan unik, yaitu dodol pelok mangga diperlukan tahapan-tahapan untuk menjadikannya sebagai makanan baru. Pemrosesan ini dilaksanakan dengan cara pemilihan buah mangga yang baik untuk kemudian diseleksi dalam pengambilan saripati pelok (bijih buah mangga). Kemudian dilakukan pengolahan dengan pencampuran bahan-bahan ke dalam sebuah resep untuk dijadikan dodol pelok.

Gambar berikut ini adalah proses pembuatan dodol pelok .



Gambar 1. Hasil pengupasan pelok Gambar 2. Proses pemarutan



Gambar 3. Proses pengolahan Gambar 4. proses pengemasan

Dodol yang terbuat dari pelok mangga memiliki keunggulan yaitu sifat dodol yang lebih lembut dan kenyal sehingga bisa dikonsumsi semua kalangan tak terkecuali lansia dan anak anak, keunggulan lain dodol ini berbahan dasar limbah mangga yang banyak dijumpai disekitar lingkungan masyarakat, sehingga memudahkan masyarakat untuk membuat sendiri di rumah atau dijadikan usaha kecil (*home industry*).

Harga yang ditawarkan relatif murah yaitu Rp 5.000/kotak dengan isi @5 unit/ kotak dan bila dibandingkan dengan dodol yang beredar dipasaran relatif lebih murah yang bekisar sekitar Rp 5.000/3 unit dodol.

**PEMBAHASAN**

Promosi merupakan komponen *marketing mix* yang sangat penting untuk mendorong permintaan. Promosi dodol pelok mangga “*Sani Rasa”* bertujuan untuk mengenalkan produk kepada konsumen, agar konsumen tertarik untuk membelinya. Promosi ini dapat dilakukan melalui bauran komunikasi. Seperti, pemasaran dengan publisitas ini dapat dilakukan dengan cara promosi dari mulut ke mulut dapat lebih dikenal masyarakat dan secara langsung kepada konsumen, sehingga konsumen dan produsen (penjual) dapat berinteraksi secara langsung. Penjualan pribadi ini dilakukan pada saat produk dodol peok mangga “Sani Rasa” masih baru dikeluarkan di pasar, sehingga produsen (penjual) dapat secara langsung melihat reaksi dari konsumen dan dapat memperbaiki kualitas produk agar sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen.

Saluran distribusi produk dodol pelok mangga “Sani Rasa” dilakukan melalui beberapa tahap dalam pemilihan tempat dapat menggunakan sistem *Produsen – Konsumen.* Saluran distribusi langsung ini dilakukan pada saat produk dodol pelok mangga “Sani Rasa”baru dipasarkan ke pasar, sehingga produsen dapat berkomunikasi langsung dengan konsumen.

Selain itu juga dapat menggunakan sistem *Produsen – Pengecer – Konsumen* (Handoko, 1999). Saluran *one level channel* ini dapat dilakukan apabila produk dodol pelok mangga ”Sani Rasa” sudah mulai dikenal oleh konsumen. Saluran ini bisa dilakukan dengan menitipkan produk ke toko-toko kecil atau memanfaatkan pengecer untuk menjual produk ini (saluran distribusi), hingga saat ini kami telah melakukan kerjasama dengan menitipkan produk ini di toko “Fafa “ milik Bapak Farel di Jalan Raya Candi 2 No. 6 Malang dengan sistem *konsinyasi* ( barang titipan).

Selain itu, upaya yang dilakukan kelompok kami guna meningkatkan ketercapaian dalam pelaksanaan, yaitu dengan cara mengadakan kerjasama dengan pedagang-pedagang manisan dan rujak manis yang sekiranya laris dan banyak pembelinya, dalam hal pengadaan bahan baku utama. Dalam hal ini kami mengadakan kerjasama dengan warung rujak buah/manis di jalan Semeru depan stadion Gajayana, tempat-tempat jus seperti di sepanjang jalan Terusan Surabaya dan jalan Jombang, penjual buah depan kampus Universitas Negeri Malang (UM).

Di dalam penlaksanaanya dalam proses produk ini kami jugamengalami beberapa kendala yaitu antara lain mengenai masalah dari segi teknis, disini kami temui yaitu langkanya bahan dasar utama yakni pelok mangga sehingga terjadi keterlambatan proses pembuatan produk dari yang direncanakan sebelumnya. Hal ini disebabkan oleh buah mangga ini hanya berbuah pada musiman saja, artinya apabila tidak sedang musim buah mangga, sulit untu mendapatkannya. Untuk mengatasinya kami harus membagi tugas dalam pencarian bahan baku utama tersebut. Selain itu untuk masalah kekurangan pelok mangga yang di dapat, kami menyelesaikannya dengan bekerja sama dengan penjual manisan mangga dan penjual rujak buah.

**KESIMPULAN**

Dapat diambil kesimpulan, yaitu cara pengolahan pelok menjadi dodol pelok adalah dengan memarut, memeras, merendam dan mengeringkan hasil rendaman agar menjadi tepung, untuk proses pengolahan tepung menjadi dodol sama dengan pengolahan dodol biasa. Peluang pasar produk ini sangat bagus karena masih jarang produk makanan tradisional jenis ini ada di pasaran. Strategi pemasaran adalah dengan memperkenalkan pada penjual dipasar, ditempat wisata, atau dengan cara mengikuti pameran makanan tardisional. Produk makanan ini memiliki nilai prospek bisnis yang menggiurkan bagi semua kalangan masyarakat karena proses pembuatannya mudah dan produk ini dibuat dari bahan dasar limbah.

**DAFTAR PUSTAKA**

Handoko, T. Hani. 1999. **Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi.** Yogyakarta: BPFE

Nuswamarhaeni, Saptarini dkk. 1999.**Mengenal Buah Unggul Indonesia**. Jakarta: Penebar Swadaya.

Pracaya. 2001. **Bertanam Mangga**. Jakarta: PT. Penebar Swadaya

Ashari, Sumeru. 2004. **Biologi Reproduksi Tanaman Buah-buahan Komersial.** Malang: Bayumedia Publishing.

Haming, Murdifin & Nurnajamuddin, Mahfud. 2007. **Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur** *dan Jasa*. Jakarta: Bumi Aksara

Kusuma, Cadhik Setya, Budhi dkk. 2009. **Industri Dodol Pelok Buah Mangga ”Sani Rasa” Sebagai Alternatif Baru Usaha Makanan Tradisional di Kabupaten Pasuruan***.* Malang: DP2M Dikti.