

PRODUKSI DODOL DENGAN BAHAN BAKU KAKAO DI DESA WISATA NGLANGGERAN



Penyusun:

Freida Walta Eveleen

Arlynda Nur Ivani

Iffah Kamilah Abdul Rahman

Nayla Syaakira Yusuf

Shabrina Annajah

SMAIT ABU BAKAR YOGYAKARTA
2023

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu kota di Indonesia yang selalu ramai dikunjungi wisatawan. Kota tersebut memiliki lima kabupaten, yaitu Kabupaten Bantul, Kabupaten Gunung Kidul, Kabupaten Kulon Progo, Kabupaten Sleman dan Kota Yogyakarta. Setiap daerahnya memiliki daya tarik alam dan budayanya sendiri. Itu sebabnya para pengunjung menjadi tertarik mengunjungi kota tersebut.

Desa Wisata Nglanggeran salah satunya. Berlokasi di Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta. Desa ini telah meraih penghargaan sebagai Desa Wisata Terbaik Dunia 2021 atau Best Tourism Village 2021 dari Organisasi Pariwisata Dunia di bawah Perserikatan Bangsa-Bangsa (UNWTO), mengalahkan desa-desa terkenal dari berbagai negara di dunia. Di sana, terdapat Gunung Api Purba dengan struktur batuan besar merupakan ikon wisata Desa Nglanggeran yang sudah diakui dunia, tepatnya oleh UNESCO sebagai situs Geopark Global Gunung Sewu. Selain itu, terdapat wisata lain seperti peternakan kambing etawa, pesona mistis Kampung Pitu, Desa Bobung yang menjadi kawasan perajin topeng kayu. Daya tarik lainnya adalah pusat kuliner cokelat tradisional, Griya Cokelat Nglanggeran.

Griya Cokelat Nglanggeran merupakan salah satu inovasi desa yang dilakukan masyarakat Desa Nglanggeran dan berhasil meningkatkan perekonomian warga lokal. Di sana terdapat banyak jenis olahan berbahan baku kakao. Selain itu, kita juga dapat mengetahui proses pembuatan aneka produknya. Salah satu produk terkenalnya adalah dodol.

Oleh karena itu, penulis melakukan penelitian ini untuk memperoleh informasi mengenai proses pengolahan dodol coklat di Griya Coklat Nglanggeran, Gunung Kidul, Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan di atas, penulis kemudian mengemukakan beberapa permasalahan dalam bentuk pertanyaan:

1. Apa saja alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan dodol?
2. Bagaimana proses pembuatan dodol?
3. Berapa waktu yang diperlukan dalam mengolah dodol?
4. Apa bahan untuk kemasan dodol?
5. Berapa lama dodol dapat bertahan?
6. Berapa kisaran harga dodol yang dijual di Griya Coklat Nglanggeran?

C. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan dodol.
2. Untuk mengetahui proses pembuatan dodol.
3. Untuk mengetahui waktu yang diperlukan dalam pembuatan dodol.

4. Untuk mengetahui bahan kemasan dodol.
5. Untuk mengetahui keawetan dodol.
6. Untuk mengetahui kisaran harga dodol.

D. Manfaat

Manfaat internal:

1. Mendapat wawasan di luar bidang akademik
2. Menambah pengalaman dalam proses pengolahan suatu produk
3. Mendapatkan informasi secara langsung
4. Mengenal salah satu hasil alam Gunung Kidul
5. Melatih berpikir kritis dalam menghadapi sebuah permasalahan

Manfaat eksternal:

1. Terciptanya lapangan usaha baru yang menyerap tenaga kerja sehingga dapat mengatasi pengangguran yang semakin bertambah
2. Menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memilih jenis makanan tradisional untuk dijadikan oleh-oleh
3. Supaya ilmu tentang kuliner yang didapat bisa disalurkan melalui media sosial jika proposal diunggah
4. Mengetahui proses pengolahan dodol tanpa mengunjungi lokasi pembuatan
5. Mengetahui salah satu hasil alam Gunung Kidul

BAB II

KAJIAN TEORI

Pengertian Dodol

Menurut Wikipedia, dodol adalah panganan manis dari Indonesia, terutama di daerah-daerah Indonesia bagian barat (Sumatera, Jawa, dan Kalimantan). Dodol termasuk dalam kelompok panganan pencuci mulut berbahan beras ketan yang dicampur baik dengan pemanis (gula tebu maupun gula aren), santan, dan garam.

Menurut KBBI, dodol merupakan panganan dibuat dari tepung ketan, santan kelapa, dan gula merah, kadang-kadang dicampur dengan buah-buahan, seperti durian, sirsak dibungkus daun (jagung), kertas, dan sebagainya.

Menurut SNI 01-2986-1992, dodol merupakan produk makanan terbuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

Pengertian Kakao

Menurut Wikipedia, kakao (*Theobroma cacao* L.) adalah pohon budidaya di perkebunan yang berasal dari Amerika Selatan, tetapi sekarang ditanam di berbagai kawasan tropika. Dari biji tumbuhan ini dihasilkan produk olahan yang dikenal sebagai cokelat.

Widya (2008) mengatakan kakao merupakan tanaman yang berasal dari daerah hutan hujan tropis di Amerika Selatan yang berukuran kecil dan tumbuh terlindung pohon-pohon yang besar.

Suryani dan Zulfebriansyah (2007) menjelaskan bahwa kakao merupakan salah satu komoditas ekspor yang mampu memberikan kontribusi dalam upaya peningkatan devisa Indonesia. Komoditas kakao menempati peringkat ketiga ekspor sector perkebunan dalam menyumbang devisa negara

Pengertian Desa Wisata Nglanggeran

Menurut IDN Times, Desa wisata Nglanggeran merupakan salah satu desa wisata yang ada di Yogyakarta yang berada di Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa ini berada di kawasan Geosite Gunung Sewu. Desa tersebut menjadi salah satu desa wisata terbaik dunia 2021 yang ditetapkan oleh Organisasi Pariwisata Dunia atau United Nation World Tourism Organization (UNWTO) di Madrid, Spanyol.

Pengembangan Desa Nglanggeran menjadi desa wisata diawali dengan gerakan sadar lingkungan di kawasan Gunung Api Purba Nglanggeran pada tahun 1999 yang diinisiasi oleh tokoh pemuda dan pemudi yang tergabung dalam Kelompok Pemuda Karang Taruna Desa Nglanggeran. Bentuk gerakan sadar lingkungan yang dilakukan adalah melakukan penghijauan di sekitar area lereng Gunung Api Purba Nglanggeran dengan berbagai tanaman produktif seperti kakao (cokelat), pisang, kolonjono, mangga, rambutan, mahoni, dan sebagainya (Mursidi, 2019).

BAB III

METODE PENELITIAN

Metode merupakan prosedur atau cara sistematis yang dilakukan oleh peneliti untuk mendapatkan kebenaran dari suatu fenomena melalui pertimbangan logis dan disokong oleh data faktual sebagai bukti konkret (objektif, bukan asumsi pribadi). Artinya, bagian ini sangat penting dan besar pengaruhnya terhadap berhasil tidaknya suatu penelitian, terutama dalam mendapatkan dan mengumpulkan data. Oleh sebab itu, dengan upaya mendapat dan mengumpulkan data dari kegiatan penelitian, penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif.

Pengertian metode deskriptif sendiri merupakan prosedur pemecahan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan keadaan subjek atau objek dalam penelitian dapat berupa orang, lembaga, masyarakat dan yang lainnya yang pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau apa adanya. Sedangkan metode kualitatif ialah metode penelitian yang menggunakan data deskriptif berupa bahasa tertulis atau lisan dari orang dan pelaku yang dapat diamati.

Sehingga metode penelitian deskriptif kualitatif dapat diartikan sebagai penelitian yang dilakukan untuk meneliti objek, suatu kondisi, sekelompok manusia, atau fenomena lainnya dengan kondisi alamiah atau riil (tanpa situasi eksperimen) untuk membuat gambaran umum yang sistematis atau deskripsi rinci yang faktual dan akurat.

Dalam penelitian ini, penulis menerapkan metode deskriptif kualitatif dengan cara:

1. Observasi ke tempat penelitian yaitu Griya Coklat Nglanggeran.
2. Wawancara, teknik pengumpulan data penelitian yang dilakukan secara bertahap muka dan tanya jawab langsung antara peneliti dan narasumber.
3. Studi dokumen, yaitu teknik pengumpulan data penelitian yang tidak ditujukan langsung kepada subyek penelitian.

Penulis melakukan studi pustaka dan mengumpulkan data-data yang berasal dari wawancara, catatan memo dan dokumen resmi lainnya

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Bahan dan Alat Pembuatan Dodol

Dalam pembuatan dodol, diperlukan beberapa bahan dan alat, yaitu:

a. Kualiti

Pembuatan dodol biasanya menggunakan kualiti untuk memasak adonan dodol. Kualiti yang di gunakan pada dodol Nglanggeran berukuran besar dengan diameter kurang lebih 50 cm dan berbahan dasar alumunium tebal.

b. Kompor

Kompor merupakan alat untuk memasak makanan hingga matang. Kompor terdapat beberapa jenis kompor, seperti kompor gas portebel, kompor gas satu tungku, kompor gas dua tungku, kompor gas komersil, dan lain sebagainya.

Kompor di gunakan sesuai dengan kebutuhan masing-masing. Pada pembuatan dodol, dibutuhkan kompor yang berukuran besar, berapi besar, dan mampu tahan lama. Di Griya Cokelat Nglanggeran, proses dodol menggunakan kompor gas komersil. Kompor ini terbuat dari besi cor sehingga lebih kuat dan tahan lama. Memasak menggunakan ini juga dapat menghemat waktu, karena bisa membuat dodol dengan jumlah yang besar dalam sekali memasak.

c. Sutil

Sutil merupakan alat memasak yang berfungsi untuk memudahkan pengguna dalam mengaduk adonan. Di Griya Cokelat Nglanggeran, pembuatan dodol menggunakan sutil yang terbuat dari kayu dan berukuran panjang sehingga mudah dalam mengaduk adonan yang lengket.

d. Loyang

Loyang pada proses pengolahan dodol berfungsi sebagai tempat adonan dodol yang sudah matang lalu dicetak sebelum nantinya dikemas per biji. Loyang yang digunakan yaitu loyang datar yang terbuat dari seng atau aluminium dan berukuran sekitar 60x40 cm.

e. Kakao bubuk

Kakao merupakan peran utama dalam pembuatan dodol Nglanggeran. Desa Nglanggeran memproduksi kakao sendiri dan menghasilkan bubuk cokelat yang menjadi ciri khas dalam produk Griya Cokelat Nglanggeran. Dalam dodol Nglanggeran, dibutuhkan 250 gram kakao yang sudah menjadi bubuk dalam sekali masak atau untuk 5 kilogram dodol.

f. Gula pasir

Gula merupakan perasa alami yang memberikan rasa manis pada dodol. Selain itu, gula juga memberikan sedikit tekstur kental pada adonan dodol. Gula yang

digunakan dalam pembuatan dodol ini adalah gula pasir. Gula yang dibutuhkan dalam sekali masak adalah 1 kilogram.

g. Santan kental

Santan kental ini berperan sebagai santan utama. Santan juga memiliki peranan penting karena mengandung lemak sehingga dihasilkannya rasa yang lezat dan gurih pada dodol. Santan kental yang dibutuhkan yaitu sebanyak 1 liter.

h. Santan cair

Santan cair merupakan santan yang diberi sedikit air sehingga teksturnya cair. Santan tersebut berfungsi sebagai pelarut tepung beras ketan, gula, dan kakao. Ditujukan supaya tiga bahan di atas tercampur dan tidak ada gumpalan. Sama seperti santan kental, santan cair dibutuhkan sebanyak 1 liter.

i. Tepung beras ketan

Menurut Haryadi (2006), tepung beras ketan adalah komponen utama dalam proses pembuatan dodol. Pada saat pemasakan, pati yang terkandung dalam tepung menyerap air dan membentuk adonan dodol kental. Ketika adonan dingin, pati membentuk adonan dodol kenyal. Tepung beras ketan yang dibutuhkan dalam sekali masak adalah 0,5 kilogram.

2. Proses Pembuatan

Pada dasarnya, pembuatan dodol kakao mirip dengan pembuatan dodol pada umumnya. Pertama-tama, kakao yang sudah menjadi bubuk coklat dicampur dengan santan cair dan tepung ketan. Disisi lain, tuang santan kental ke dalam kuali. Kemudian aduk menggunakan sutil. Proses pengadukan harus secara perlahan dan menggunakan api sedang agar santan tidak pecah dan santan mengeluarkan aroma harum khas santan. Ketika santan mulai mengeluarkan aroma harum, masukkan gula pasir, lalu aduk kembali hingga gula tersebut larut. Pada tahap ini dibolehkan untuk menaikkan suhu api dengan catatan larutan harus terus diaduk agar nantinya tidak ada gula yang menggumpal dan santan tidak boleh pecah. Setelah gula terlarut, kecilkan api (bila tadi suhu api dinaikkan), kemudian masukkan campuran santan cair, tepung ketan dan kakao bubuk. Aduk secara cepat hingga semuanya tercampur menjadi satu dan adonan menjadi halus. Di pengadukan tahap akhir ini, diperlukan waktu selama 2 jam dengan proses pengadukan yang tidak boleh berhenti. Hal ini bertujuan agar adonan tidak gosong dan dapat matang secara merata. Setelah adonan dodol sudah mengental dan berubah warna menjadi coklat kegelapan, matikan kompor lalu tuang adonan ke loyang yang sudah dialasi plastik. Ratakan adonan tersebut menyerupai bentuk loyang agar nantinya cepat dingin. Diamkan hingga tekstur berubah menjadi lebih padat. Setelah itu, dodol siap dikemas.

3. Waktu Pengolahan Dodol

Dodol Griya Coklat menggunakan bahan alami dan cara yang tradisional. Hal inilah yang menyebabkan butuh poses yang panjang untuk mengolahnya. Setidaknya diperlukan sekitar 3-4 jam untuk mengolah dodol. Dari penyiapan bahan dan alat hingga

pembuatan dodol. Lamanya proses tersebut dikarenakan proses pengadukkan dodol yang tanpa henti membutuhkan waktu 2 jam, dengan satu jam pengadukkan pertama, dodol baru mulai terasa berat akibat mengental. Lalu pada satu jam kedua, dodol mulai berubah menjadi lebih kental dan warnanya berubah menjadi coklat kegelapan. Belum lagi setelah itu dodol perlu didiamkan sebentar dan baru boleh dikemas.

4. Bentuk Kemasan Dodol

Pada umumnya, dodol dikemas menggunakan plastik. Plastik yang digunakan Griya Cokelat adalah plastik bening yang berukuran kurang lebih 5 cm x 8 cm untuk satu buahnya. Plastik tersebut di gulung dan memiliki bentuk akhir seperti bulatan panjang.

Griya Cokelat Nglanggeran menyediakan beberapa paket dodol. Yang pertama, dodol di kemas ke dalam tas plastik bening yang berisikan 12 buah dodol. Yang kedua, dodol di kemas menggunakan kotak dari plastik bening dengan tambahan tali untuk pegangan yang berisikan 6 biji dodol tiap kotaknya.

5. Keawetan Dodol

Dodol coklat yang diproduksi oleh Griya Cokelat Nglanggeran diketahui masa konsumsinya tidak tahan lama. Dikarenakan, Griya Cokelat Nglanggeran memproduksi dodol coklat menggunakan bahan-bahan alami dan tidak menambahkan pengawet dalam proses pembuatan dodol coklat. Dapat diperkirakan dodol coklat hanya mampu bertahan di suhu ruang sekitar 14 hari saja. Tetapi, bila disimpan pada lemari pendingin, dodol dapat bertahan hingga 30 hari.

6. Kisaran Harga

Harga dodol kakao berbeda-beda berdasarkan dengan packing dan jumlah isi dodol. Ada pilihan paket untuk membeli dodol tersebut:

- a. Dodol kakao yang berisi 12 biji seharga Rp15.000

Paket pertama ini bisa dibeli ketika berbelanja di Griya Cokelat Nglanggeran.

- b. Dodol kakao yang berisi 6 biji untuk souvenir paket wisata.

Paket kedua ini tidak untuk diperjualbelikan, namun di jadikan sebagai souvenir bila ada rombongan melakukan karya wisata ke Griya Cokelat Nglanggeran

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Alat dan Bahan Pembuatan Dodol

✚ Alat :

Kuali

Kompor

Sutil

Loyang

✚ Bahan :

Kakao bubuk 250 gram

Tepung beras ketan 0,5 kilogram

Gula 1 kilogram

Santan kental 1 liter

Santan cair 1 liter

2. Proses Pembuatan

- a. Campur santan cair, tepung ketan dan kakao bubuk.
- b. Masukkan santan kental ke dalam kuali, lalu aduk menggunakan api sedang.
- c. Masukkan gula, aduk lagi hingga larut.
- d. Masukkan campuran santan cair, tepung ketan dan kakao bubuk ke dalam larutan tadi, aduk lagi hingga menjadi adonan yang mengental dan matang.
- e. Bila sudah menjadi adonan, pindahkan ke Loyang lalu ratakan. Biarkan hingga dingin dan berubah tekstur menjadi kenyal.

3. Waktu Pengolahan

Proses pengolahan dodol membutuhkan waktu kurang lebih 3-4 jam.

4. Bentuk Kemasan Dodol

Dodol Griya Coklat per bijinya dikemas menggunakan plastik yang digulung memanjang.

5. Keawetan Dodol

Dodol yang sudah diproduksi dapat bertahan 14 hari di suhu ruang dan bila disimpan di lemari pendingin dapat bertahan 30 hari.

6. Kisaran Harga

Ada pilihan paket untuk membeli dodol tersebut:

- a. Dodol kakao yang berisi 12 biji seharga Rp15.000
- b. Dodol kakao yang berisi 6 biji untuk souvenir paket wisata

B. Saran

Setelah melakukan penelitian di Griya Coklat Nglanggeran, penulis mengemukakan beberapa saran supaya kedepannya penelitian dapat berjalan lebih baik lagi, yaitu sebagai berikut:

- Diharapkan penelitian kedepannya lebih baik diadakan di tempat produksinya langsung.
- Dibutuhkan pengerahan bagi penelitian yang jelas dan runtut lagi.
- Dalam melaksanakan penelitian, sebelum terjun langsung ke lapangan kita harus sudah memiliki bekal materi tentang apa yang akan dipraktikan, baik itu di dapat dari referensi-referensi maupun bertanya secara langsung pada narasumber.
- Peneliti diupayakan untuk aktif bertanya pada narasumber supaya memperoleh data secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

<https://id.wikipedia.org/wiki/Kakao#:~:text=Kakao%20secara%20umum%20adalah%20tumbuhan%20menyerbuk%20silang%20dan,lebih%20tinggi.%20Buah%20tumbuh%20dari%20bunga%20yang%20di%20serbuki>

<https://travel.kompas.com/read/2021/09/04/085621327/desa-nglanggeran-wisata-lengkap-dari-gunung-api-purba-sampai-air-terjun>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Dodol>

https://penerbitdeepublish.com/penelitian-deskriptif/#Ciri_Penelitian_Deskriptif

<https://serupa.id/metode-penelitian-deskriptif-kualitatif-konsep-contoh/>

<https://www.gramedia.com/literasi/penelitian-kualitatif/>

<https://kabarhandayani.com/dodol-kakao-legit-dan-lezat-menjadi-peluang-bisnis/>

<https://www.idntimes.com/travel/destination/dhiya-azzahra/potret-desa-nglanggeran-yogyakarta?page=all>

<https://www.kbbi.web.id/>

https://id.wikipedia.org/wiki/Daerah_Istimewa_Yogyakarta

<http://lib.kemenperin.go.id/neo/detail.php?id=225833>

<https://sinta.unud.ac.id/uploads/wisuda/1105315090-3-4.%20BAB%20II.pdf>

<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1717863&val=10496&title=KOMPONEN%20KEPARIWISATAAN%20DAN%20PENGEMBANGAN%20COMMUNITY%20BASED%20TO%20URISM%20DI%20DESA%20WISATA%20NGLANGGERAN>

[https://ejournal.unpatti.ac.id/ppr_iteminfo_Ink.php?id=11#:~:text=Menurut%20Haryadi%20\(2006\)%2C%20tepung,yang%20kenyal%2C%20lenting%20dan%20liat](https://ejournal.unpatti.ac.id/ppr_iteminfo_Ink.php?id=11#:~:text=Menurut%20Haryadi%20(2006)%2C%20tepung,yang%20kenyal%2C%20lenting%20dan%20liat)

<https://www.femina.co.id/article/loyang--beda-bentuk--beda-fungsi>

LAMPIRAN



Proses santan kental dimasukkan ke dalam kuali



Santan yang telah diaduk dengan api sedang kemudian ditambah gula pasir



Larutan gula dan santan kental



Proses memasukkan campuran santan cair, kakao bubuk, tepung ketan ke dalam larutan tadi



Adonan dodol setelah diaduk 1 jam tanpa henti



Adonan dodol setelah diaduk selama 2 jam tanpa henti



Bentuk dodol yang sudah matang dan dikemas