

Pelatihan Pembuatan Dodol Alpukat Di Desa Lenek Duren

I Wayan Merta¹, M. Afyadi Perwira², Sri Hidayatun Nisak³, Amaliah Febrianti⁴, Delisa Julita⁵, Zulfikar Ibnu Ali Akbar⁶, Imam Mujahid⁷, Fitrianiingsih⁸, Novita Safitri⁹, Erlina¹⁰, Ahyar Hamid¹¹

¹ FKIP Universitas Mataram

²Program Studi Artsitek, Fakultas Teknik, Universitas Mataram

³Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mataram

⁴Program Studi Akutansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

⁵Program Studi PPKn, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

⁶Program Studi Ilmu Tanah, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

⁷Program Studi Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

⁸Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

⁹Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

¹⁰Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Mataram

¹¹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i3.12803>

Sitasi: Merta, I. W., Perwira, M. A., Nisak, S. H., Febrianti, A., Julita, D., Akbar, Z. I. A., Mujahid, I., Fitrianiingsih., Safitri, N. m Erlina., Hamid, A. (2025). Pelatihan Pembuatan Dodol Alpukat Di Desa Lenek Duren. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3)

Article history

Received: 06 Agustus 2025

Revised: 23 Agustus 2025

Accepted: 30 Agustus 2025

*Corresponding Author: I Wayan Merta, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia; Email: wayanmerta.fkip@unram.ac.id

Abstract: Desa Lenek Duren, yang terletak di Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat, memiliki potensi alam yang kaya, terutama dalam produksi buah alpukat. Meskipun alpukat dikenal karena kandungan antioksidannya dan rasanya yang khas, pemanfaatan buah ini masih terbatas sebagai konsumsi segar. Untuk mengatasi masalah ini, pelatihan pembuatan dodol alpukat dilaksanakan pada 23 Januari 2025, bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pengolahan alpukat. Pelatihan ini melibatkan tiga tahapan: pemilihan alpukat yang matang, uji coba pembuatan dodol, dan pelatihan langsung. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa dodol alpukat memiliki citarasa unik yang menggabungkan rasa manis dan pahit, serta diterima dengan antusias oleh masyarakat.

Kata kunci: Alpukat, Dodol, Pelatihan, Pemanfaatan,

Pendahuluan

Desa Lenek Duren terletak di Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat, merupakan wilayah yang kaya akan potensi alam. Kondisi geografis Desa Lenek Duren yang strategis, membuat wilayah ini menjadi salah satu wilayah yang memiliki tingkat perekonomian menengah kebawah dengan potensi hasil kebun berupa buah alpukat yang

cukup melimpah. Alpukat (*Persea americana mill*) adalah tanaman yang dapat tumbuh dengan baik di wilayah tropis seperti Indonesia. Masyarakat menyukai buah ini karena kandungan antioksidannya yang tinggi dan rasanya yang khas (Afrianti, dalam Malangngi *et al.*, 2012). Alpukat merupakan salah satu jenis buah yang memiliki tingkat produksi yang cukup banyak. Alpukat (*Persea americana, mill*) adalah jenis tanaman yang berasal dari keluarga Lauraceae dan genus Parsea. Alpukat termasuk

dalam kelompok tanaman hortikultura yang bisa tumbuh di tempat yang sedikit kering dan juga di daerah yang lebih lembab. Tanah yang subur dengan *pH* antara 5.0-6.0 sangat ideal untuk pertumbuhan alpukat. (Mukhofifah, *et al.* 2019). Menurut Prihatman (2000) tanaman alpukat dapat tumbuh di daerah dataran rendah hingga 1500 meter di atas permukaan laut. Namun, alpukat akan tumbuh subur dan menghasilkan dengan baik di ketinggian antara 200 dan 1000 m dpl, dengan curah hujan minimal 750 hingga 1000 mm per tahun. Tanaman alpukat membutuhkan suhu 12,8–28,3 derajat Celcius.

Kondisi lingkungan yang tepat untuk tanaman alpukat dapat mempengaruhi pertumbuhan tanaman sehingga dapat menghasilkan buah yang baik. Faktor internal dan eksternal mendukung pertumbuhan tanaman. Faktor internal termasuk gen, hormon endogen, dan umur tanaman. Faktor eksternal termasuk intensitas cahaya matahari, suhu udara, kelembaban udara, dan ketersediaan nutrisi. Berbagai komponen pertumbuhan tanaman bergantung pada sifat genetik tanaman. Sifat genetik dapat berubah karena kondisi lingkungan, yang dapat membentuk karakteristik tertentu (Widianti *et al.*, 2022).

Pemanfaatan buah alpukat selama ini belum optimal dan masih terbatas sebagai buah yang dikonsumsi segar karena tekstur alpukat yang lembut dan mudah hancur. Buah alpukat tidak tahan lama dan mudah rusak jika tidak diolah. Untuk mengatasi masalah tersebut, pelatihan Dodol Alpukat dilakukan di Desa Lenek Duren. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman kita tentang berbagai cara mengolah alpukat menjadi pengolahan dodol

Metode

Mitra dalam kegiatan pelatihan pembuatan dodol alpukat adalah Masyarakat setempat Desa Lenek Duren yang dilaksanakan pada hari Kamis 23 Januari 2025 di Dusun Duren. Metode pelaksanaan pelatihan ini dibagi menjadi 3 tahapan yakni: Tahapan pertama: pemilihan buah alpukat yang digunakan untuk membuat dodol adalah yang tua dan matang sepenuhnya.

Semua jenis alpukat dapat digunakan untuk membuat dodol. Tahapan kedua: uji coba sampel dodol alpukat. Uji coba pembuatan dodol alpukat sampel dilakukan sebanyak 2 kali meliputi penentuan rasa dan tekstur yang diinginkan. Tahap ketiga: pelatihan pembuatan dodol alpukat. Pelatihan ini dilaksanakan pada hari Kamis 23 Januari 2025 yang dihadiri oleh masyarakat setempat dan perwakilan staf desa.

Hasil Dan Pembahasan

Menurut Astawan (1991), dodol adalah sejenis makanan yang agak basah sehingga dapat dikonsumsi langsung tanpa rehidrasi terlebih dahulu dan cukup kering sehingga stabil dalam penyimpanannya. Hal ini sejalan dengan pendapat (Sifa, *et al.*, 2020) dodol merupakan salah satu makanan yang memiliki tekstur kenyal atau elastis, dapat dikonsumsi langsung, tidak memerlukan pendingin dalam penyimpanannya sehingga menjadikan dodol termasuk dalam makanan setengah basah. Dodol merupakan makanan tradisional yang terdapat di berbagai wilayah di Indonesia. Dodol memiliki tekstur agak lengket dan basah yang terbuat dari beras pati, gula, dan bahan tambahan lainnya seperti buah, dodol dapat disimpan di suhu ruangan. Agar pembuatan dodol lebih menarik, dapat ditambahkan bahan tambahan lainnya, Salah satu bahan tambahan yang dapat ditambahkan ke dodol adalah buah alpukat

Alpukat memiliki banyak manfaat kesehatan dan banyak orang menggunakan buah alpukat sebagai obat. Buah alpukat memiliki banyak nutrisi termasuk air, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, dan zat besi (Rukmana dalam Hudayani & Daningsih, 2017). Hal ini sejalan dengan pendapat (Wijoyo dalam Setianingsih, 2017). Alpukat kaya akan serat dan asam lemak tak jenuh tunggal. Alpukat juga mengandung vitamin A, vitamin C, vitamin E, vitamin B6, tiatamin, riboflavin, niasin, magnesium, dan danglutation. Selain itu, lemak alpukat bukan lemak yang dapat menyebabkan penambahan berat badan (Bayu *et al.*, 2022) melainkan lemak yang sangat efektif untuk mengurangi kolesterol yang kurang sehat (Bhayangkara *et al.*, 2019).

Tabel 1. Bahan-bahan dodol alpukat

No	Bahan	Jumlah
1	Alpukat	70 gr
2	Tepung beras	60 gr
3	Tepung ketan	130 gr
4	Gula pasir	130 gr
5	Santan	600 ml
6	Susu kental manis	40 gr
7	Garam halus	Setengah sendok the

Proses Pembuatan Dodol

Adapun cara pembuatan dodol alpukat sebagai berikut :

Langkah pertama: daging alpukat dipisahkan dengan kulit dan bijinya, daging alpukat yang digunakan adalah bagian kuning

Langkah kedua: larutkan tepung ketan dan tepung beras menggunakan santan hingga tidak ada tepung yang menggumpal

Langkah ketiga: masukan gula, garam, susu dan larutan tepung beras dan ketan kedalam kuahi.

Langkah keempat: masak semua dengan api sedang, pada bagian ini memakan waktu yang cukup lama karena adonan dodol harus benar-benar menyatu dan lembut. Bagian ini penting untuk terus mengaduk adonan hal ini berguna untuk mencegah adonan lengket dan menjadi gosong

Langkah kelima: masukan alpukat yang sudah dihaluskan sebanyak 70 gram, aduk hingga kalis dan memiliki tekstur yang diinginkan

Langkah keenam: jika adonan dodol sudah matang, pindah adonan ke wadah yang telah disiapkan kemudian di dinginkan di suhu ruangan

Langkah terakhir: setelah dodol dingin dodol sudah siap dikemas atau dikonsumsi

Pelatihan pembuatan dodol alpukat ini dilaksanakan di posko dan berlangsung selama 2 jam dibantu oleh mahasiswa KKN PMD Unram.

Kegiatan ini dimulai dengan mengenalkan manfaat alpukat kepada masyarakat dan dilanjutkan dengan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol alpukat. Kemudian mahasiswa mempraktikkan proses pembuatan dodol alpukat di depan masyarakat setempat disertai dengan penjelasan proses pembuatan dodol alpukat



Gambar 1. Dokumentasi pelatihan dodol alpukat

Hasil pembuatan dodol alpukat tersebut memiliki citarasa yang khas yaitu pahit dari buah alpukat dan manis dari gula yang dapat mengurangi rasa pahit tersebut. Masyarakat antusias dalam mencicipi dodol alpukat yang telah jadi. Adapun respon masyarakat terhadap rasa dari dodol alpukat ini adalah adanya rasa manis di awal dan sedikit pahit dipangkal lidah setelah dikonsumsi.



Gambar 2. Dokumentasi produk dodol



Gambar 3. Dokumentasi produk dodol

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan dodol alpukat ini menunjukkan bahwa dodol dapat di variasikan dengan menambahkan buah alpukat untuk meningkatkan nilai gizi dan citarasa. Proses pembuatan yang melibatkan masyarakat tidak hanya memperkenalkan kandungan yang terdapat dalam buah alpukat, tetapi juga memberikan pengalaman langsung dalam membuat makanan tradisional. Hasilnya, dodol alpukat berhasil menarik minat masyarakat, dengan citarasa yang unik dan respon positif terhadap kombinasi rasa manis dan pahit.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh staf Desa Lenek Duren Serta Partisipasi masyarakat Desa Lenek Duren atas dukungan dan kerja sama selama pelaksanaan program Pelatihan. Tanpa kontribusi, kegiatan ini tidak akan berjalan dengan baik.

Daftar Pustaka

- Astawan, M., & Astawan, M. W. (1991). *Teknologi pengolahan pangan nabati tepat mguna*. Akademika Pressindo.
- Bayu, M., Pangestu, A., Rizkyah, S. A., Fidhayanti, A. R., Isnaini, S. A., Roidah, I. S., & Diana, L. (2022). PENGEMBANGAN LIMBAH BIJI ALPUKAT SEBAGAI INOVASI PRODUK MINUMAN KESEHATAN (Studi Kasus KWT Mekar
- Sentosa). In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, Issue 3). https://jurnalfkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index.
- Bhayangkara, U., Ahmad, J., & No, Y. (2019). *Jurnal Abdi Bhayangkara UBHARA* Surabaya. 1, 69-76
- Hudayani, A., & Daningsih, E. (2017). Kelayakan Media Pembelajaran Poster Kandungan Gizi Buah Alpukat dan Buah Naga pada Sub Materi Zat Makanan. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa (JPPK)*, 6(4).
- Malangngi, L., Sangi, M., & Paendong, J. (2012). Penentuan kandungan tanin dan uji aktivitas antioksidan ekstrak biji buah alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal Mipa*, 1(1), 5-10.
- Mukhofifah, M., & Nurraharjo, E. (2019). Sistem Deteksi Kematangan Buah Alpukat Menggunakan Metode Pengolahan Citra
- Prihatman, K. (2000). Alpukat (*Persea americana* Mill) Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan. *BAPPENAS. Jakarta*, 1-4.
- Setianingsih, N. (2017). Pengaruh ekstrak buah pisang dan ekstrak buah alpukat terhadap kadar kolesterol mencit betina. *Jurnal Biota*, 3(2), 48-53.
- Sifa, A., Endramawan, T., Badruzaman, B., Nurahman, I., Pangga, I. D., & Rachman, A. A. (2020, September). Rancang Bangun Mesin Pengaduk Dodol Karangampel. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 11, No. 1, pp. 114-118).
- Widianti, B., Hariyono, D., & Fajriani, S. (2022). Studi Pertumbuhan pada Tiga Jenis Tanaman Alpukat (*Persea americana* Mill) Study of Growth in Three Types of Avocado Plant (*Persea americana* Mill).