

**WIRUSAHA DODOL KELAPA DI KECAMATAN KEMPAS JAYA  
KABUPATEN INDRAGIRI HILIR**

**Irawati<sup>1</sup>, Sry Windartini<sup>2</sup>, Suwaji<sup>3</sup>**

<sup>123</sup>Program Studi Manajemen, Institut Teknologi dan Bisnis Indragiri

<sup>123</sup>Email: [irawati@itbind.ac.id](mailto:irawati@itbind.ac.id), [Ikek@itbind.ac.id](mailto:Ikek@itbind.ac.id), [suwaji@itbind.ac.id](mailto:suwaji@itbind.ac.id)

**Riwayat Artikel:**

Dikirim: 16.12.2023

Direvisi: 18.12.2023

Diterima: 19.12.2023

**Abstrak :**

*Pohon kelapa adalah salah satu tanaman yang paling mudah tumbuhnya. Dan ia merupakan tanaman yang terbanyak terdapat di Indonesia. Begitu juga di Kabupaten Indragiri Hilir. Pada umumnya petani di daerah tersebut mempunyai kebun kelapa. Kelapa ini dapat juga di olah menjadi panganan seperti Dodol Kelapa. Dodol ini dibuat dengan bahan dari tepung ketan, kelapa, gula dan pasta pandan.*

**Abstract :**

*Coconut trees are one of the easiest plants to grow. And it is the most abundant plant in Indonesia. Likewise in Indragiri Hilir Regency. In general, farmers in the area have coconut plantations. This coconut can also be processed into snacks such as Coconut Dododl. This dododl is made from sticky rice flour, coconut, sugar and pandan paste*

**Kata Kunci :**

***Kewirausahaan, Dodol Kelapa***

## Pendahuluan

Dodol adalah penganan manis dari Indonesia. Dodol pertama kali muncul di Indonesia pada masa Hindu – Budha. Dodol ini dibuat dari tepung beras ketan dan gula, dan dianggap sebagai makanan sacral yang disajikan untuk acara-acara keagamaan dan upacara adat. Selain itu dodol juga menjadi makanan yang umum dijual oleh para pedagang di pasar tradisional.

Kabupaten Indragiri Hilir merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Riau. Dimana Kabupaten ini terkenal dengan produksi kelapanya yang sangat banyak. Tidak salah kalau saat ini kita mengenal satu produk olahan dari kelapa yang kita kenal dengan nama dodol kelapa. Dodol kelapa dari Indragiri Hilir ini terkenal dengan rasa yang lezat dan teksturnya yang kenyal. Dodol kelapa ini biasanya dijual dalam bentuk gulung dan dikemas dalam plastik. Sekarang ini kami berada tepatnya di Desa Sungai Ara, Kecamatan Kempas Jaya, Kabupaten Indragiri Hilir.

Alasan penulis memilih pengabdian kepada masyarakat membuat dodol kelapa ini adalah karena di daerah ini memang banyak sekali menghasilkan kelapa. Biar Masyarakat lebih tau dengan produk dodol kelapa ini.

## Metode Pelaksanaan

Adapun pelaksanaan dari pengabdian kepada Masyarakat ini adalah anggota KKN Di Desa Sungai Ara dan Dosen Pembimbing Lapangannya beserta Ibu pembina di Bumdes Desa tersebut Sungai Ara, Kecamatan Kempas Jaya, Kabupaten Indragiri Hilir.

Dalam membuat dodol kelapa ini bahan-bahan yang harus disiapkan diantaranya adalah Kompor Gas, Kualo dan sendoknya. Kemudian bahan-bahannya adalah:

- 250 gr kelapa parut,
- 250 ml santan kental
- 350 ml air

Dicampurkan bahan diatas kemudian dipanaskan sampai mendidih setelah itu dimatikan api kompornya.

- 250 gr tepung ketan,
- 350 ml air
- 600 gr gula pasir
- 1 sdt pasta pandan.

Dicampurkan tepung dan sebahagian air, kemudian di aduk-aduk lalu ditambahkan lagi airnya setelah itu diberi pasta pandan. Lalu dimasukkan kedalam adonan santan

tadi. Kemudian dijerangkan Kembali di atas kompor. Setelah mendidih Kembali dimasukkan gula pasir dan diaduk terus selama lebih kurang 1 jam. Setelah keluar minyaknya dan tidak lengket lagi berarti dodolnya sudah matang.

*Gambar 1.* Pengolahan dodol kelapa



## Hasil

Setelah dodolnya masak kita masukkan kedalam Loyang. Ditunggu beberapa saat. Setelah itu baru dipotong petak-petak sesuai dengan ukuran yang dikehendaki. Kemudian dibungkus dengan plastic. Sesudah itu baru dimasukkan ke dalam kotak plastik.

Setelah selesai pembuatan dodol tersebut dan pembungkusannya. Maka Langkah berikutnya adalah pemasaran dari dodol kelapa tersebut. Adapun cara pemasarannya adalah dengan membawa dodol kelapa ke acara arisan di kampung Sungai Ara tersebut.

Pelaksanaan dari pengabdian kepada Masyarakat ini semasa anak-anak ITB Indragiri KKN pada bulan Maret tahun 2023. Dalam pelaksanaannya secara langsung praktek. Dan Alhamdulillah acara prakteknya berjalan dengan lancar.





## **Kesimpulan**

Berdasarkan pada pengabdian kepada Masyarakat tentang membuat dodol kelapa di lingkungan warga Desa Sungai Ara Kecamatan Kempas Jaya, hal ini perlu dilanjutkan kegiatannya. Jangan sampai hilang produk ini. Karena daerah Indragiri Hilir ini mendukung untuk memproduksi produk dodol kelapa.

## **Pengakuan/Acknowledgements**

Dengan selesainya kegiatan ini, tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Rektor Institut Teknologi dan Bisnis Indragiri yang telah memberikan kesempatan dan dukungan kepada penulis untuk melaksanakan pengabdian kepada Masyarakat ini sehingga berjalan dengan baik. Dan tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak dan Ibu di Bumdes Sungai Ara.

## **Daftar Referensi**

Syahrul, 2023, *Dodol Kelapa*, CV. Rumah Mesin, DI Yogyakarta.

Lita Lestari, 2021, *Dodol Kelapa*

Inahitschfeld 3581, 2022, *Resep Dodol Kelapa Pandan*