

PELATIHAN PRODUKSI DODOL NANGKA DI DESA TRITIS YOGYAKARTA

Laras Cempaka¹, Nurul Asiah²

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie, Jakarta, 12960, Indonesia

E-mail: ¹laras.cempaka@bakrie.ac.id*, ²nurul.asiah@bakrie.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.36782/ijsr.v1i01.6>

Abstrak

Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman merupakan salah satu desa di kota Yogyakarta yang memiliki tingkat perekonomian menengah kebawah. Desa tersebut memiliki potensi hasil kebun berupa buah nangka yang cukup melimpah, namun dengan harga jual yang sangat murah. Dodol nangka merupakan salah satu produk pangan olahan yang bisa dikembangkan untuk meningkatkan nilai ekonomis buah nangka. Pada program pengabdian masyarakat ini, masyarakat diberi pelatihan pengembangan produk dodol nangka dengan penambahan kacang dan pelatihan mengenai desain kemasan. Adanya pelatihan olahan pangan berbasis nangka dan inovasi pengembangan produk mampu memberdayakan potensi sumberdaya masyarakat Desa Tritis. Peserta kegiatan mendapatkan pengetahuan baru dalam melakukan inovasi terhadap produk olahan nangka, sehingga dapat meningkatkan kreatifitas masyarakat dalam membuat produk pangan olahan dari buah nangka ini. Kemampuan masyarakat ini tentunya akan berdampak terhadap peningkatan perekonomian warga.

Kata Kunci: dodol, inovasi, nangka, olahan, pangan

Abstract

Tritis village, Purwobinangun, Pakem, Sleman is one of the villages in the city of Yogyakarta that has a middle to lower economic level . The village has the potential for garden products in the form of jackfruit which is quite abundant, but with a very low selling price. Jackfruit Dodol is one of the processed food products that can be developed to increase the economic value of jackfruit. In this community service program, the community is given training in the development of jackfruit dodol products with the addition of beans and also training in packaging design. Jackfruit based food processing training and product development innovation can empower the potential resources of the Tritis Village community. Participants gain new knowledge in innovating processed jackfruit products, so as to increase public creativity in making processed food products from jackfruit. The ability of this community will certainly have an impact on improving the economy of citizens.

Keywords: dodol, innovation, jackfruit, processed, food

Latar Belakang

Indonesia kaya akan diversitas sumber pangan, maka diversifikasi pangan merupakan konsekuensi logis dari upaya pencapaian ketahanan pangan mandiri dan berdaulat. Dari sisi ketersediaan, diversifikasi pangan mengurangi risiko suatu negara terjebak dan tergantung pada hanya satu jenis bahan pangan saja. Dari sisi konsumsi, kebutuhan gizi setiap individu pada dasarnya tidak mungkin terpenuhi dengan baik jika menu pangannya tidak beragam. Jadi dari sisi kebutuhan gizi, diversifikasi pangan berpotensi untuk memperbaiki status gizi masyarakat dengan lebih baik (Hariyadi, 2014).

Selain itu, umumnya produk-produk pangan bersifat mudah rusak (*perishable*). Dalam hal ini, industri pangan mempunyai peran penting karena dengan teknologi yang tepat; maka produk yang mudah rusak tersebut bisa diolah menjadi aneka produk olahan yang aman, awet, layak dikonsumsi manusia, sehingga mengurangi terjadinya kehilangan (*losses*) yang mubazir. Tidak hanya itu, pengolahan pangan juga mempermudah penanganan dan distribusi (sehingga lebih murah), memberikan variasi jenis olahan pangan (makanan/minuman), meningkatkan dan/atau mempertahankan mutu dan gizi pangan, serta secara keluruhan mampu meningkatkan nilai ekonomis produk pertanian. Jadi dalam hal ini, industri pangan mempunyai potensi peran yang strategis dalam pencapaian ketahanan pangan yang mandiri dan berdaulat (Hariyadi, 2014).

Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman merupakan salah satu desa di kota Yogyakarta yang memiliki tingkat perekonomian menengah kebawah dengan potensi hasil kebun berupa buah nangka yang cukup melimpah. Dimana harga jual buah ini menjadi sangat murah dan kurang ekonomis jika dijual saat banyak panen. Disisi lain, buah nangka juga buah yang tidak tahan lama atau mudah rusak jika tidak diolah. Salah satu pangan olahan yang

terbuat dari nangka adalah dodol. Dodol merupakan suatu olahan pangan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan, gula pasir, dan santan kelapa, yang dididihkan hingga menjadi kental, berminyak, dan tidak lengket. Apabila didinginkan pasta akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris. Jenis dodol sangat beragam tergantung keragaman campuran tambahan dan juga cara pembuatannya (Kelmaskosu dkk, 2015).

Yogyakarta sebagai salah satu kota pariwisata terkenal di Indonesia akan menjadi peluang pasar yang cukup besar apabila produk dodol berbasis nangka bisa dikembangkan di desa Tritis. Pengembangan produk baru hendaknya menjadi pusat perhatian bagi para pengusaha. Selain itu, pengembangan produk baru sangat erat kaitannya dengan keberhasilan peningkatan penjualan. Pengembangan produk disesuaikan dengan keinginan konsumen dan harus memiliki keunggulan dibanding produk sejenis yang sudah ada dipasaran (Alkurni dan Zuliarni, 2014).

Pada program pengabdian ini, dodol nangka akan diolah menjadi dodol tambahan isian kacang dan pengembangan teknik pengemasan yang berbeda dari dodol pada umumnya agar memberi kekhasan produk. Destinasi pariwisata yang memiliki kuliner khas dapat memotivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan. Faktor pendukung peran kuliner dalam meningkatkan citra adalah cita rasa dari makanan, penggunaan bahan baku yang masih segar, pemandangan alam yang indah, dan perizinan untuk membuka usaha (Akbar dan Pangestu, 2017).

Dilatar belakangi kondisi tersebut, Universitas Bakrie mempunyai kepedulian untuk memberikan Pelatihan Produksi Dodol Berbasis Nangka Kepada Ibu-Ibu Di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Setelah pelatihan ini, peserta akan mampu membuat pangan olahan sehat berbasis nangka secara mandiri sehingga tingkat perekonomian meningkat. Pelatihan

diselenggarakan pada bulan Januari 2019 dalam waktu satu hari penuh.

Rumusan Masalah

Permasalahan yang terjadi adalah angka menjadi komoditas buah yang berlimpah, namun masih terbatasnya pengetahuan dan kemampuan masyarakat Kelurahan Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta untuk melakukan pengolahan produk pangan berbasis angka. Oleh karena itu, diperlukan suatu pembinaan dan pelatihan untuk pengolahan produk olahan pangan berbasis angka.

Tinjauan Kegiatan dan Literatur

A. Pengertian Konseptual

Dodol merupakan pangan tradisional asli Indonesia yang terbuat dari tepung beras ketan sebagai bahan baku utamanya. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki nama tersendiri sesuai dengan ciri khasnya masing-masing, diantaranya adalah dari Kota Garut yaitu dodol Garut, dari Betawi yaitu dodol Betawi, dari daerah Kandangan, Kalimantan, adalah dodol Kandangan, dari Bali yaitu dodol Bali/ Buleleng, dan dari Tapanuli, Sumatera Utara adalah dodol Ulame.

Proses pembuatan dodol pada prinsipnya adalah melakukan pencampuran dan pemanasan pati pada suhu yang tinggi hingga mencapai A_w dan kadar air tertentu. Kadar air dodol 10-15% basis basah dan A_w 0,674-0,721 (Syamsir dan Prita, 2010).

Pada proses pembuatannya, tepung beras ketan dan bahan lainnya dididihkan hingga menjadi kental, berminyak dan tidak lengket, dan apabila dingin pasta akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris (Nasaruddin, dkk., 2012).

Proses pemanasan hingga mengental biasanya membutuhkan proses pengadukan secara terus menerus dan memakan waktu yang cukup lama (± 8 jam). Berbagai modifikasi proses pengolahan telah diteliti untuk mempersingkat waktu pengolahan namun tetap mempertahankan mutu dodol.

Pembuatan dodol secara tradisional memerlukan waktu yang cukup lama, tenaga kerja yang cukup banyak dan biaya produksi yang cenderung tinggi. Selain itu, dari sisi kesehatan, dodol memiliki nutrisi yang rendah karena rendah serat, rendah protein dan kadar gula yang tinggi (dengan sukrosa minimal 45%) sehingga tidak disarankan bagi penderita penyakit diabetes mellitus (Setiavani dkk., 2018; SNI, 1992).

Oleh karena itu, banyak studi yang mempelajari produksi dodol dengan nutrisi yang lebih baik namun tetap disukai oleh konsumen. Salah satu modifikasi pengolahan yang dilakukan adalah melalui pengantian tahap pendidihan dengan pengukusan dan penambahan enzim amilase maltogenik. Mutu dan umur simpan dodol juga sangat dipengaruhi oleh bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan.

Pengemasan, dengan menggunakan pelapis *edible* dan kombinasi irradiasi dengan pengemasan atmosfer terkendali dapat memperpanjang umur simpan dodol. Nilai gizi dodol dapat ditingkatkan melalui penambahan senyawa tertentu atau penggunaan sumber pangan lokal kaya serat pangan, vitamin, iodium, dan protein (seperti rumput laut, tepung susu, tepung kacang hijau, *stabilized rice bran*, labu, dan wortel).

Penggunaan bahan baku rendah indeks glikemik sebagai pemanis seperti fruktosa atau gula merah dapat menurunkan indeks glikemik dodol. Bahan pangan lokal seperti wikau maombo dan pati biji alpukat dapat dijadikan alternatif sebagai pengganti tepung beras ketan pada pembuatan dodol untuk mendukung diversifikasi pangan khususnya beras ketan (Setiavani dkk., 2018).

B. Kebijakan atau Undang-Undang

Kebijakan atau Undang-undang yang terkait dengan kegiatan PKM yang dilaksanakan yaitu Permen PPPA no 2 tahun 2016 tentang Industri Rumahan.

Prinsip-prinsip pembangunan industri rumahan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 huruf a antara lain:

- a. membangun motivasi perempuan untuk maju;
- b. mengembangkan potensi perempuan dari semula belum berkembang menjadi berkembang;
- c. meningkatkan kemampuan perempuan pelaku usaha mikro menjadi pengusaha kecil;
- d. meningkatkan kemampuan perempuan untuk berwirausaha;
- e. membangun kemampuan perempuan untuk memproduksi;
- f. adanya komitmen pemerintah daerah;
- g. merupakan bagian dari kebijakan pemerintah daerah;
- h. mendayagunakan sumber daya lokal;
- i. mengembangkan industri rumahan untuk terhubung dengan pasar yang lebih luas; dan
- j. membangun legalitas usaha mikro.

Gambaran Umum Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman

Kabupaten Sleman adalah sebuah kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Luas Wilayah Kabupaten Sleman adalah 57.482 hektar atau 574,82 km² atau sekitar 18% dari luas Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta 3.185,80 km², dengan jarak terjauh Utara – Selatan 32 km, Timur – Barat 35 Km. Secara administratif terdiri 17 wilayah kecamatan, 86 desa, dan 1.212 dusun.

Sleman dikenal sebagai asal buah salak pondoh. Berbagai perguruan tinggi yang ada di Yogyakarta sebenarnya secara administratif terletak di wilayah kabupaten ini, di antaranya Universitas Gadjah Mada dan Universitas Negeri Yogyakarta. Secara Geografis Kabupaten Sleman terletak diantara 110° 33' 00" dan 110° 13' 00" Bujur Timur, 7° 34' 51" dan 7° 47' 30" Lintang Selatan. Wilayah Kabupaten Sleman sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Boyolali, Propinsi Jawa Tengah,

sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Klaten, Propinsi Jawa Tengah, sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Kulon Progo, Propinsi DIY dan Kabupaten Magelang, Propinsi Jawa Tengah dan sebelah selatan berbatasan dengan Kota Yogyakarta, Kabupaten Bantul dan Kabupaten Gunung Kidul, Propinsi D.I.Yogyakarta.

Pusat pemerintahan di Kecamatan Sleman, yang berada di jalur utama antara Yogyakarta – Semarang. Bagian utara kabupaten ini merupakan pegunungan, dengan puncaknya Gunung Merapi di perbatasan dengan Jawa Tengah, salah satu gunung berapi aktif yang paling berbahaya di Pulau Jawa. Sedangkan di bagian selatan merupakan dataran rendah yang subur. Di antara sungai-sungai besar yang melintasi kabupaten ini adalah Kali Progo (membatasi kabupaten Sleman dengan Kabupaten Kulon Progo), kali Code, kali Kuning, kali Opak dan Kali Tapus.

Metode Kegiatan Pkm

Kegiatan PKM dilaksanakan dengan beberapa agenda:

1. Koordinasi topik dan wilayah kegiatan, survei lokasi, rapat koordinasi, dan penyiapan materi. Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui kondisi lingkungan di lokasi sebenarnya dan fasilitas serta penunjang lainnya yang sudah tersedia.
2. Penyiapan modul/materi pelatihan. Modul/materi pelatihan berupa teori tentang karakteristik buah nangka, pengetahuan pangan olahan, metode pembuatan dodol, inovasi produk dodol dan teknik pengemasannya.
3. Pelaksanaan Pelatihan. Kegiatan pelatihan dilakukan dalam sehari selama 3 jam dengan 2 sesi. Dimana sesi pertama adalah pemberian teori dan sesi kedua dilanjutkan dengan praktek pembuatan dodol nangka dan teknik pengemasannya.

Pembahasan

Nangka (*Artocarpus Heterophyllus L.*) merupakan tanaman buah yang berasal dari India dan telah menyebar ke daerah tropis termasuk Indonesia. Buah nangka memiliki karakteristik rasa manis dan tekstur yang kenyal. Buah nangka yang sudah matang di pohon hanya memiliki umur simpan yang pendek yaitu hanya 3-4 hari, sehingga harus dilakukan pengolahan lebih lanjut (Ansar dan Nazzaruddin, 2018).



Gambar 1. Buah Nangka (Ref: Iptek Hortikultura)
(Sumber: Dokumentasi penulis)

Dodol merupakan makanan tradisional, telah dikenal lama oleh masyarakat Indonesia dan banyak diminati oleh konsumen luar negeri. Dodol merupakan salah satu produk olahan hasil pertanian yang diperkirakan mampu bersaing di pasar global. Prospek pemasaran dodol cukup cerah karena produk olahan ini banyak diminati masyarakat dari berbagai kalangan.

Dodol merupakan makanan semi basah yang pembuatannya dari tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan. Untuk memperbaiki nilai gizi pada

dodol dapat dilakukan dengan menambah bahan-bahan lain. Usaha agar lebih menarik konsumen terhadap dodol, dapat dilakukan dengan memberikan tambahan terhadap produk olahan tersebut yaitu salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan memperbaiki nilai gizi yang dikandungnya (Basito, 2009).

Pada umumnya metode pembuatan dodol nangka diawali dengan proses pencucian bahan baku untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang ada, kemudian dikeringkan-anginkan. Selanjutnya buah nangka dikupas dan dipotong kecil-kecil dan dihaluskan hingga menjadi pasta menggunakan blender. Pencampuran antara santan, tepung ketan dengan bahan pengisi (filler) lainnya dilakukan hingga rata dan membentuk adonan.

Selanjutnya adonan dodol dimasak dalam wajan sambil diaduk. Proses pengadukan ini memerlukan tenaga dan waktu yang lama. Adonan dodol yang sudah matang kemudian dikering-anginkan di ruang terbuka untuk kemudian dibentuk dan dikemas (Ansar dan Nazzaruddin, 2018).



Gambar 2. Dodol
(Sumber: Dokumentasi penulis)

Desa Tritis merupakan desa yang terletak didataran paling tinggi di daerah Sleman, lebih tepatnya berada dibukit Turgo atau Kaki Bukit Gunung Merapi. Peta lokasi Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Tritis berasal dari menambang pasir, beternak sapi dan kambing etawa, serta berkebun. Adapun hasil produk olahan dari peternakan kambing etawa adalah susu bubuk,

sedangkan untuk hasil kebun salah satunya adalah buah nangka.

Persentase lahan yang rada di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta adalah 80%, sedangkan 20% lahan tersebut sudah didirikan bangunan, berdasarkan hal tersebut lahan di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta masih terbilang luas, dan jarak antar rumah masih sangat jauh. Namun, wilayah Desa Tritis tidak ada sawah karena daerahnya terletak pada lereng merapi yang tanahnya banyak terdapat batuan cadas sehingga anahnya hanya bisa ditanami pohon-pohon seperti pohon teh, jati, mahoni, bambu dan lain-lain.

Hasil perkebunan yang sangat melimpah di Desa Tritis adalah buah nangka, pada saat panen buah angka harganya sangat murah sekali, per buah hanya dihargai Rp 2.000,-. Perkebunan di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Secara keseluruhan peserta merupakan ibu – ibu Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Peserta dalam rentang usia 20 sampai 70 tahun, jumlah secara keseluruhan adalah 30 orang. Semua peserta tersebut mengikuti kegiatan secara penuh sesuai dengan jadwal dan dengan antusias.



Gambar 3. Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta
(Sumber: Dokumentasi penulis)

Hasil pelaksanaan kegiatan PKM meliputi pemberian modul/materi cara membuat olahan nangka menjadi dodol; praktek pembuatan dodol nangka; praktek pengemasan dodol nangka. Pemberian modul/materi berupa cara pembuatan dodol nangka, yaitu terdiri dari bahan-bahan yang

digunakan seperti yang tercantum di dalam Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Bahan-Bahan Dodol Nangka

No	Bahan	Jumlah
1	Nangka kupas	1kg
2	Tepung ketan	1 kg
3	Gula putih	0.5 kg
4	Gula merah	0.5 kg
5	Santan kara	5 bungkus
6	Vanili	2 bungkus kecil
7	Wijen	secukupnya
8	Air	secukupnya
9	Kacang	sebagai isian

Adapun cara pembuatan dodol nangka adalah sebagai berikut: Nangka diblender dengan sedikit air, kemudian ditambahkan gula merah yang sudah direbus dengan sedikit air lalu disaring dan direbus dalam wajan. Santan diberi tambahan nangka dan gula pasir, kemudian tepung ketan yang sudah diencerkan (pastikan tepung tidak menggumpal pada saat diencerkan) dimasukkan kedalam adonan, ditambahkan bubuk vanili dan garam setengah sendok teh. Adonan diaduk terus dengan api kecil hingga adonan kalis (jika di pegang tidak lengket). Adonan siap ditambah wijen dan kacang untuk dicetak sesuai selera.



Gambar 4. Pemberian Teori Pembuatan Dodol Nangka
(Sumber: Dokumentasi penulis)

Praktek pembuatan dodol nangka dilakukan dengan membagi peserta kedalam 2 kelompok besar. Tiap kelompok saling membagi tugas, meliputi: memblender nangka, mengiris kacang, pencampuran bahan, pengadukan hingga matang, pengisian dengan kacang. Dengan demikian,

masyarakat dapat mengetahui secara langsung dengan cara mempraktekan pembuatan dodol nangka tersebut.



Gambar 5. Praktek Pembuatan Dodol Nangka
(Sumber: Dokumentasi penulis)

Pengemasan dodol nangka dilakukan dengan 2 jenis pengemasan, yaitu pengemasan primer yaitu dari plastik dan pengemasan sekunder dari kertas.



Gambar 6. Pengemasan Dodol
(Sumber: Dokumentasi penulis)

Secara keseluruhan peserta merupakan ibu – ibu Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta. Peserta dalam rentang usia 20 sampai 70 tahun, jumlah secara keseluruhan adalah 30 orang. Semua peserta mengikuti kegiatan secara penuh sesuai dengan jadwal dan dengan antusias. Peserta semakin terampil dalam mengolah nangka menjadi dodol nangka dengan isian kacang, ada pula yang mengusulkan untuk menambahkan jenis kacang lain seperti kacang almond, kacang mete serta jenis kacang lainnya.

Selain itu, peserta pun antusias dalam mengemas produk yang terbagi kedalam dua bagian yaitu kemasan primer, kemasan yang kontak dengan produk, lalu kemasan sekunder yaitu kemasan kedua setelah primer. Pada kemasan sekunder, peserta dapat menambahkan informasi label berupa nama dagang, nama merk, tempat produksi, tanggal *shelf life*/baik digunakan sebelum, serta dapat mencantumkan logo sesuai brand yang diinginkan. Dengan demikian hal ini dapat meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli produk dodol nangka ini. Daya tarik konsumen yang tinggi tentu akan meningkatkan penjualan, sehingga dapat pula meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.



Gambar 7. Foto Bersama Warga
(Sumber: Dokumentasi penulis)

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan produksi dodol berbasis nangka kepada ibu-ibu di Desa Tritis, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta telah dilaksanakan. Semua peserta tersebut mengikuti kegiatan secara penuh sesuai dengan jadwal dan dengan antusias. Secara umum kegiatan ini telah berhasil dilakukan dengan baik yang diikuti lebih dari 30 peserta. Pelatihan terdiri dari penyiapan bahan baku, formulasi, pengolahan nangka menjadi dodol nangka, pengemasan dan labelling. Pasca pelatihan, diharapkan warga memiliki ketrampilan pengolahan pangan berbasis nangka dan terdorong untuk memulai usaha kecil dibidang olahan tepung komposit.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Bakrie, yang telah mendanai dan memfasilitasi untuk kegiatan PkM ini.

Daftar Pustaka

Akbar AT, Pangestu E. 2017. Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi.Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 50(1): 153-159.

Alkurni W, Zuliarni S. 2014. Analisis Proses Pengembangan Produk Baru Dalam Rangka Menghadapi Persaingan Bisnis (Kasus Pada MM. Cake & Bakery Pekanbaru). *Jom FISIP*, 1(2): 1-12.

Anggriana A, Mahardi, Ristiadi. 2017. Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk) Siap Saji Yang Dipasarkan Di Kota Palu. *e-J. Agrotekbis*, 5(3): 278-283.

Ansar, Nazzaruddin. 2018. Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Dodol Nangka di Desa Suranadi Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2): 135-141.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *SNI Syarat Mutu Dodol*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. *SNI Syarat Mutu Dodol Nangka, Dodol Nanas, Dodol Sirsak*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Basito. 2009. Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Pembuatan Dodol Yang Disubstitusi Dengan Wortel (*Daucus carota*, Linn). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2): 104-111.

Hariyadi P. 2014. Pengembangan Industri Pangan Sebagai Strategi Diversifikasi Dan Peningkatan Daya Saing Produk Pangan 1. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2014 "Peranan Sains dan Teknologi yang Berwawasan Lingkungan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Umat Manusia"*, Bali: 18-19 September 2014. Hal. 8-17.

Kelmaskosu D, Breemer R, Polnaya F. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan terhadap Mutu Dodol Pepaya. *Agrotekno. Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1): 19-24.

Nasaruddin NL, Chin YA, dan Yusof. 2012. Effect Of Processing on Instrumental Textural Properties of Traditional Dodol Using Back Extrusion. *Int. Journal Food Pro*, 15(3): 495-506.

Pemerintah Kabupaten Sleman. 2019. *Dalam Letak dan Luas Wilayah Kabupaten Sleman* [Internet]. [Diakses pada 12 Agustus 2019]. Tersedia pada: <http://www.slemankab.go.id/profil-kabupaten-sleman/geografi/letak-dan-luas-wilayah>.

- Setiavani G, Sugiyono, Ahza AB, Suyatma NE. 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Jurnal Pangan*, 27(3): 225-234.
- Syamsir E. dan Prita DLS. 2010. Pengembangan Dodol sebagai Produk Pangan Darurat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 65–76.

