

Strategi Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Cinangsi melalui Diversifikasi Produk Olahan Buah Sawo

Silvi Nurianah¹, Anggit Suryoprato², Tia Astiani Lestari³, Eka Agus F⁴

¹Teknologi Pangan, Universitas Ma'soem, Indonesia

^{2,4}Bisnis Digital, Universitas Ma'soem, Indonesia

³Agribisnis, Universitas Ma'soem, Indonesia

ipisilvie99@gmail.com

Received : Oct' 2025 Revised : Nov' 2025 Accepted : Nov' 2025 Published : Nov' 2025

ABSTRACT

Cinangsi Village has abundant local agricultural potential, especially sapodilla fruit, which is available almost year-round. Until now, its utilization has been limited to fresh sales with low economic value, so a product diversification strategy is needed to increase competitiveness and added value. This study aims to examine the processing of sapodilla into dodol (a traditional Indonesian snack) as a superior village product that can strengthen local culinary identity. The activity method used is PAR (Participatory Action Research) through three stages: Planning, Implementation, Results, and Evaluation. The results of this community service activity can be an innovation in providing new business opportunities for housewives and MSMEs. The results achieved show an increase in skills in processing sapodilla fruit into sapodilla dodol products, which have a longer shelf life and wider market potential than fresh fruit. Thus, diversification of processed sapodilla products into dodol can be an effective strategy in increasing the economic independence of the Cinangsi Village community in a sustainable manner.

Keywords : Cinangsi Village; Community Empowerment; Dodol; Local Economy; SMEs; Product Diversification; Sapodilla.

ABSTRAK

Desa Cinangsi memiliki potensi pertanian lokal yang melimpah, terutama buah sawo yang tersedia hampir sepanjang tahun. Selama ini pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan segar dengan nilai ekonomi yang rendah, sehingga diperlukan strategi diversifikasi produk untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah. Penelitian ini bertujuan mengkaji pengolahan sawo menjadi dodol sebagai produk unggulan desa yang mampu memperkuat identitas kuliner lokal. Adapun metode kegiatan yang dilakukan yaitu PAR (*Participatory Action Research*) melalui 3 tahapan Perencanaan, Pelaksanaan, Hasil dan Evaluasi. Hasil kegiatan pengabdian ini bisa menjadi inovasi dalam memberikan peluang usaha baru, bagi ibu rumah tangga dan pelaku UMKM. Hasil yang dicapai menunjukkan adanya peningkatan keterampilan pengolahan buah sawo menjadi produk dodol sawo yang memiliki daya simpan lebih lama dan potensi pasar yang luas dibandingkan buah segar. Dengan demikian, diversifikasi produk olahan sawo menjadi dodol dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Cinangsi secara berkelanjutan.

Kata Kunci : Desa Cinangsi; Diversifikasi Produk; Dodol; Ekonomi Lokal; Pemberdayaan Masyarakat; Sawo; UMKM.

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi yang berbasis pada potensi lokal merupakan strategi penting dalam memperkuat kemandirian masyarakat desa. Pendekatan ini tidak hanya bertumpu pada modal besar atau investasi eksternal, melainkan mengedepankan optimalisasi sumber daya yang sudah dimiliki oleh masyarakat, termasuk hasil pertanian musiman. Desa Cinangsi di Kabupaten Sumedang adalah salah satu wilayah yang memiliki hasil panen buah sawo melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas. Sebagian besar warga menjual sawo dalam bentuk segar tanpa pengolahan lebih lanjut, yang berdampak pada rendahnya nilai ekonomi dan tingginya risiko pembusukan pasca panen [1]. Kondisi ini memperlihatkan adanya kesenjangan antara potensi dan pemanfaatan yang berdampak langsung pada pendapatan masyarakat.

Sebagai komoditas yang mudah rusak, buah sawo membutuhkan strategi pengolahan yang dapat memperpanjang masa simpan sekaligus meningkatkan nilai tambah. Salah satu bentuk olahan yang potensial dan mudah diterima pasar adalah dodol, yaitu makanan semi-basah berbasis gula dan santan yang memiliki daya simpan relatif panjang dan sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Studi sebelumnya menunjukkan bahwa pengembangan dodol berbahan dasar buah lokal dapat meningkatkan daya saing produk dan membuka peluang usaha mikro baru di tingkat rumah tangga [2], [3]. Oleh karena itu, dodol sawo dipilih sebagai bentuk diversifikasi produk lokal untuk mendorong peningkatan ekonomi masyarakat Desa Cinangsi.

Kegiatan ini dilakukan sebagai solusi dari keterbatasan pemasaran buah sawo dalam bentuk segar serta rendahnya inovasi produk lokal. Dengan mengolah sawo menjadi dodol, masyarakat tidak hanya memiliki produk dengan nilai jual lebih tinggi, tetapi juga dapat memanfaatkan kelebihan panen yang sebelumnya berpotensi terbuang. Selain itu, dodol sawo berpotensi menjadi oleh-oleh khas daerah dan produk unggulan desa, yang dapat mendukung identitas lokal serta memperluas akses pasar hingga luar wilayah. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini bersifat partisipatif, melibatkan masyarakat dalam seluruh proses produksi mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran.

Inovasi dalam penelitian ini terletak pada pemanfaatan buah sawo sebagai bahan utama dodol yang belum banyak dikembangkan secara komersial. Berbeda dengan dodol konvensional yang umumnya berbahan dasar ketan atau durian, penggunaan sawo memberikan karakteristik rasa dan aroma yang unik, sekaligus menawarkan diferensiasi produk di pasar lokal. Dengan demikian, inovasi dodol sawo ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan, serta memperkuat ketahanan ekonomi desa melalui produk khas berbasis potensi lokal.

METODE

Proses pembuatan dilakukan di balai Pertemuan Dusun Cikeusi Kecamatan Cisituh Kabupaten Sumedang pada bulan Juli tanggal 27 tahun 2025. Kegiatan ini

menggunakan metode *Participatory Action Research (PAR)*. Metode yang mengkaji suatu tindakan dalam rangka melakukan pemenuhan kebutuhan sosial kearah yang lebih baik. Metode penelitian ini juga menggunakan pendekatan yang berfokus pada dalam pengembangan produk pangan lokal inovatif untuk memastikan prosedur praktis dan ilmiah [4]. Kegiatan ini melalui beberapa tahapan yakni:

1. Tahap pertama, kunjungan dan diskusi dengan perangkat desa serta calon peserta untuk mengidentifikasi ketersediaan bahan baku sawo, potensi sumber daya manusia, dan masalah pemasaran yang ada.
2. Tahap kedua, pelaksanaan dilakukan dengan menyampaikan penjelasan teknis pembuatan dodol sawo.
3. Tahap terakhir, dilakukan praktik langsung pembuatan dodol sawo dengan fokus pada konsistensi, rasa, dan daya tahan yang optimal untuk pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Identifikasi

Proses identifikasi kebutuhan dan potensi lokal di Desa Cinangsi dilakukan melalui wawancara terbuka, diskusi kelompok, serta observasi langsung ke kebun sawo. Dari kegiatan ini, muncul beberapa poin penting :

1. Kondisi Petani Sawo
 - a. Ketika musim panen tiba, harga sawo sering turun drastis sehingga keuntungan petani sangat tipis, bahkan tidak sebanding dengan biaya perawatan tanaman sehingga terjadi ketidakpastian harga jual.
 - b. Sebagian besar petani hanya mengandalkan pasar tradisional di sekitar desa. Keterbatasan jaringan distribusi ini membuat buah sawo tidak mampu menjangkau konsumen dengan nilai jual yang lebih tinggi.
 - c. Sawo termasuk buah klimaterik dengan masa simpan singkat. Minimnya pengetahuan mengenai penanganan pascapanen menyebabkan sebagian hasil panen cepat mengalami penurunan mutu.
2. Potensi Lokal yang dimiliki
 - a. Ketersediaan bahan baku melimpah: Desa Cinangsi dikenal sebagai sentra buah sawo, sehingga kontinuitas pasokan bahan baku untuk pengolahan dapat dijamin.
 - b. Peluang diversifikasi produk: masyarakat menunjukkan ketertarikan untuk mengolah sawo menjadi produk bernilai tambah. Dodol sawo menjadi alternatif menarik karena mampu memperpanjang umur simpan buah sekaligus meningkatkan nilai jualnya.
 - c. Kapasitas masyarakat: sebagian warga telah terbiasa memproduksi makanan tradisional berbasis gula dan buah, sehingga proses alih pengetahuan untuk pembuatan dodol sawo relatif mudah dilakukan.

Tahap awal identifikasi dalam pengembangan dodol sawo dimulai dengan melihat potensi lokal berupa ketersediaan buah sawo yang melimpah di daerah. Buah sawo sering mengalami surplus produksi sehingga banyak yang tidak termanfaatkan secara optimal, bahkan kerap mengalami penurunan harga di

pasaran. Kondisi ini menunjukkan perlunya inovasi dalam bentuk diversifikasi produk pangan yang mampu meningkatkan nilai tambah sawo agar tidak hanya bergantung pada konsumsi segar [5].

Selanjutnya, dilakukan identifikasi karakteristik buah sawo yang meliputi rasa manis alami, tekstur daging buah yang lembut, serta kandungan gizi seperti karbohidrat, serat, vitamin C, dan antioksidan. Karakteristik ini menjadikan sawo berpotensi diolah menjadi produk semi-basah seperti dodol yang memerlukan bahan dasar dengan rasa manis alami dan tekstur yang mendukung proses pengolahan [6]. Hal ini sesuai dengan kebutuhan pasar yang cenderung menginginkan produk olahan tradisional dengan cita rasa khas sekaligus bernilai gizi.

Selain aspek bahan baku, identifikasi juga mencakup aspek sosial-ekonomi masyarakat. Sebagian besar masyarakat di daerah penghasil sawo belum mengembangkan usaha pengolahan yang berkelanjutan sehingga nilai ekonominya masih terbatas pada penjualan buah segar. Pengolahan dodol sawo dapat menjadi peluang strategis untuk meningkatkan kesejahteraan melalui pemberdayaan UMKM, sekaligus memperkuat identitas kuliner daerah sebagai produk khas yang memiliki daya tarik wisata kuliner [7].

Tahap identifikasi terakhir menyoroti peluang pasar dan keberlanjutan usaha. Tren konsumsi masyarakat saat ini menunjukkan meningkatnya minat terhadap produk pangan lokal yang dikemas lebih modern dan memiliki daya simpan panjang. Dengan identifikasi tersebut, dodol sawo berpotensi diposisikan sebagai produk inovatif yang tidak hanya menjaga keberlanjutan buah sawo, tetapi juga memberikan dampak ekonomi, sosial, dan budaya yang signifikan bagi masyarakat [8].



Gambar 1. Kondisi Kebun Sawo

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan supaya upaya nyata dalam pemberdayaan potensi lokal Desa Cinangsi, khususnya dalam memanfaatkan hasil pertanian yang melimpah. Pelaksanaan program kerja ini difokuskan pada alih pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai cara pengolahan sawo menjadi produk olahan bernilai ekonomis yaitu dodol

sawo. setiap langkah dalam tahap ini dirancang secara sistematis, dimulai dari observasi lapangan, sosialisasi program kerja, praktik langsung pembuatan dodol, hingga evaluasi hasil dan pendampingan produksi awal.



Gambar 2. Pemaparan Pembuatan & Keberlanjutan Dodol Sawo serta Penjelasan HPP

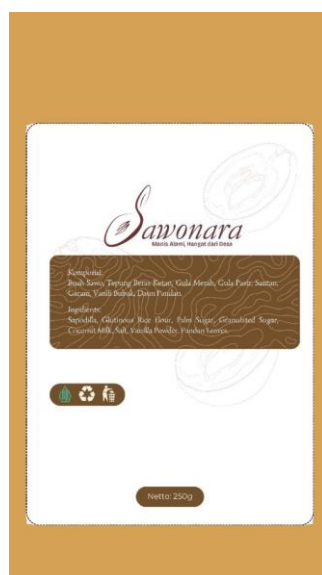


Gambar 3. Pembuatan Dodol Sawo



Gambar 4. Pengemasan Dodol Sawo

Label produk merupakan salah satu komponen penting dalam strategi pemasaran dan jaminan mutu suatu produk. Keberadaan label tidak hanya berfungsi sebagai identitas produk, tetapi juga memberikan informasi penting terkait komposisi, tanggal kedaluwarsa, izin edar, hingga informasi nilai gizi. Hal ini sesuai dengan ketentuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang mewajibkan setiap produk pangan olahan memiliki label sebagai bentuk perlindungan konsumen [9]. Selain itu, label juga berperan dalam meningkatkan daya tarik konsumen karena menjadi media komunikasi visual antara produsen dan konsumen [10]. Oleh karena itu, pemahaman mengenai pembuatan label yang sesuai standar sangat penting dalam mendukung keberhasilan suatu produk di pasar.



Gambar 5. Stiker Kemasan Dodol Sawo



Gambar 6. Kemasan Dodol Sawo

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan ini dapat memberikan manfaat bagi para petani yang memiliki kebun sawo, karena buah sawo yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah kini dapat diolah menjadi produk bernilai tambah yaitu dodol sawo. Dengan adanya pengolahan ini, harga jual buah sawo meningkat secara signifikan sehingga mampu memberikan keuntungan ekonomi yang lebih besar bagi petani. Selain itu, diversifikasi produk juga membuka peluang usaha baru, memperluas pasar, dan meningkatkan daya saing produk lokal di tengah masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya membantu meningkatkan kesejahteraan petani, tetapi juga mendorong terciptanya kemandirian ekonomi desa melalui pemanfaatan potensi sumber daya lokal secara optimal.

Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan pembuatan dodol sawo di Desa Cinangsi dilakukan untuk menilai sejauh mana program ini mampu mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan nilai ekonomi buah sawo melalui diversifikasi produk. Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi dengan petani maupun pelaku UMKM lokal, terlihat bahwa pengolahan sawo menjadi dodol memberikan dampak positif berupa peningkatan nilai jual buah sawo yang sebelumnya hanya dipasarkan dalam bentuk segar. Selain itu, masyarakat mulai memahami pentingnya inovasi produk dalam memperluas pangsa pasar serta meningkatkan daya saing. Dari sisi teknis, proses produksi masih memerlukan perbaikan terutama pada konsistensi rasa, tekstur, dan daya tahan produk agar dapat bersaing dengan produk serupa di pasaran. Namun, secara umum kegiatan ini berhasil memberikan keterampilan baru, membangun kesadaran wirausaha, serta membuka peluang ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat Desa Cinangsi. Evaluasi ini menjadi dasar untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut, sehingga dodol sawo dapat dikembangkan sebagai produk unggulan desa yang berkelanjutan.

PENUTUP

Pengembangan dodol sawo menunjukkan bahwa potensi buah sawo yang melimpah dapat dioptimalkan menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi, tidak hanya memiliki cita rasa khas dan daya simpan lebih lama, tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Inovasi ini mampu menjadi solusi terhadap rendahnya nilai jual buah sawo segar sekaligus membuka jalan bagi lahirnya usaha-usaha baru berbasis UMKM. Dengan demikian, dodol sawo tidak hanya berfungsi sebagai produk pangan, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan masyarakat, penguatan identitas kuliner lokal, serta pendorong peningkatan perekonomian daerah secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] W. Mudyantini, D. I. Astuti, and A. S. Nugroho, "Pengaruh Pelapisan Kitosan dan Suhu Penyimpanan terhadap Karakter Fisik Buah Sawo selama Pematangan," *agriTECH*, vol. 42, no. 2, pp. 145-154, 2025.
-

- [2] T. Linangsari and U. Hasanah, "Analisis Karakteristik Kimia and Sensorik Dodol Sawo dengan Berbagai Formulasi Tepung Beras Ketan." *Journal of Food and Agricultural Product*, vol. 4, no. 2, pp. 90-96, Sep. 2024.
- [3] I. G. R. Swastyayana, N. A. Suwandita, and A. S. Setiawan, "Kualitas Organoleptik Dodol Terbuat dari Buah Kelapa Sawit (*Borassus flabellifer*)," *Indonesian Journal of Interdisciplinary Research in Science and Technology*, vol. 3, no. 1, pp. 59-70, Jan. 2025.
- [4] M. I. Salahuddin et al., "Pengembangan Produk Petulo Instan sebagai Inovasi Pelestarian Makanan Tradisional," *RIGGS*, vol. 4, no. 2, 2025.
- [5] R. Hidayat, "Diversifikasi Olahan Buah Lokal dalam Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian," *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 6, no. 2, pp. 45-52, 2019.
- [6] N. Lestari dan A. Suryana, "Karakteristik dan Potensi Gizi Buah Sawo sebagai Pangan Fungsional," *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 13, no. 1, pp. 21-28, 2020.
- [7] D. Setiawan, "Pengembangan UMKM Berbasis Pangan Lokal untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat," *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Indonesia*, vol. 35, no. 1, pp. 67-75, 2021.
- [8] S. Putri, "Tren Konsumsi Pangan Lokal dan Implikasinya terhadap Inovasi Produk," *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, vol. 9, no. 3, pp. 112-120, 2022.
- [9] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI, 2018.
- [10] E. Purnamasari, "Pengaruh Desain Kemasan dan Label terhadap Minat Beli Konsumen," *Jurnal Administrasi Bisnis*, vol. 35, no. 2, pp. 45-52, 2017.