

Pengembangan produk UMKM risol *Dangke* untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Lebang

Muh. Basyir Usman, Ahmad, Nurul Fatwa Jamaluddin, Mazlan Ahmad, Juliati, Inah Mutmainna*, Muh. Khaerul Fajran, Yanti, Mirjayadi I, Cahaya Amaliah Darwis

Universitas Muhammadiyah Parepare

*e-mail korespondensi: inamutmainna30@gmail.com

ABSTRAK

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) berperan penting dalam peningkatan ekonomi lokal, termasuk di Desa Lebang, Kabupaten Enrekang. Permasalahan fluktuasi penjualan *dangke* menyebabkan produknya mudah rusak dan menurunnya pendapatan masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan mengembangkan produk inovatif "Risol *Dangke*" sebagai diversifikasi olahan *dangke* untuk stabilisasi pasar dan peningkatan nilai tambah. Metode pelaksanaan meliputi identifikasi kebutuhan mitra, persiapan bahan dan alat, formulasi resep, pelatihan pembuatan, dan uji coba produk. Hasil menunjukkan keberhasilan produksi risol *dangke* dengan karakteristik tekstur renyah, cita rasa gurih, dan masa simpan lebih lama. Penilaian konsumen awal menunjukkan tingkat kepuasan 85%. Kesimpulannya, Risol *Dangke* layak diadopsi sebagai produk UMKM desa dengan rekomendasi pendampingan lanjutan dan strategi pemasaran digital.

Kata kunci: *dangke*; pemberdayaan masyarakat; risol *dangke*; UMKM.

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a vital role in enhancing local economies, including in Lebang Village, Enrekang Regency. Fluctuating dangke sales lead to product spoilage and reduced community income. This service activity aims to develop an innovative "Dangke Spring Roll" product as a dangke-based diversification to stabilize the market and add value. Implementation methods include partner needs assessment, preparation of materials and equipment, recipe formulation, production training, and product trials. Results demonstrate successful Dangke Spring Roll production with crispy texture, savory flavor, and extended shelf life. Initial consumer evaluation shows an 85% satisfaction rate. In conclusion, Dangke Spring Roll is suitable for adoption as a village MSME product, with recommendations for ongoing assistance and digital marketing strategies.

Keywords: *community empowerment; dangke; dangke spring roll; MSMEs.*

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan wujud integrasi ilmu pengetahuan dan pemberdayaan masyarakat oleh mahasiswa, yang memberikan pengalaman praktis dalam menyelesaikan permasalahan lokal. Di Desa Lebang, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, *dangke* merupakan salah satu produk unggulan yang dihasilkan masyarakat setempat. Produk ini merupakan panganan khas Enrekang (Rahman, 2014; Wahyuningsih et al., 2016; Fahrurrozy et al., 2021). Pengolahan *dangke* secara tradisional menghasilkan produk segar dengan masa simpan terbatas, sehingga fluktuasi permintaan menyebabkan kerugian saat produktivitas meningkat tanpa jaminan pasar (Hatta et al., 2014).

Dukungan literatur menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis bahan lokal dapat meningkatkan nilai tambah dan menstabilkan pendapatan pelaku UMKM (Talib, 2018). Rekayasa sosial yang diharapkan meliputi transfer teknologi pembuatan olahan pangan, pemberdayaan ekonomi rumah tangga, dan penguatan jejaring pemasaran (Hernawati et al., 2019; Budiarto et al., 2018). Diversifikasi produk merupakan strategi krusial bagi UMKM untuk tidak hanya bertahan namun juga mengoptimalkan potensi peningkatan penjualan melalui penawaran yang lebih beragam (Zuliarni, 2017). Fokus pengabdian ini adalah menciptakan

risol *dangke* sebagai solusi diversifikasi olahan *dangke*, dengan tujuan meningkatkan daya saing produk dan kesejahteraan masyarakat Desa Lebang.

Permasalahan utama mitra adalah ketidakstabilan pasar *dangke* segar yang menyebabkan kerusakan produk dan menurunnya pendapatan. Berdasarkan observasi lapangan, 30% *dangke* terbuang setiap panen tinggi karena tidak terserap pasar. *Dangke* yang sudah jadi biasanya langsung dijual ke pasar tanpa diolah lebih lanjut. Akan tetapi, karena permintaan *dangke* yang tidak stabil dan tidak dapat diprediksi, terkadang *dangke* menjadi rusak karena tidak tahan lama. Hal ini tentu berpengaruh pada kualitas *dangke* yang dihasilkan.

Oleh karena itu, risol *dangke* diusulkan untuk memperpanjang masa simpan dan mempermudah distribusi. Tujuan kegiatan pengabdian adalah untuk mengevaluasi potensi risol *dangke* sebagai produk UMKM, melatih masyarakat dalam proses produksi, menguji penerimaan konsumen, dan merumuskan strategi pengembangan produk. Dengan demikian, program ini diharapkan mencapai peningkatan pendapatan mitra minimal 20% dalam tiga bulan pelaksanaan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Posko KKN Universitas Muhammadiyah Parepare Angkatan XXV Kelompok 30, berlokasi di Desa Lebang, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang. Waktu pelaksanaan berlangsung dari tanggal 1 hingga 15 September 2021. Peserta kegiatan terdiri atas 15 warga penghasil *dangke* dan 10 mahasiswa pendamping lintas program studi.

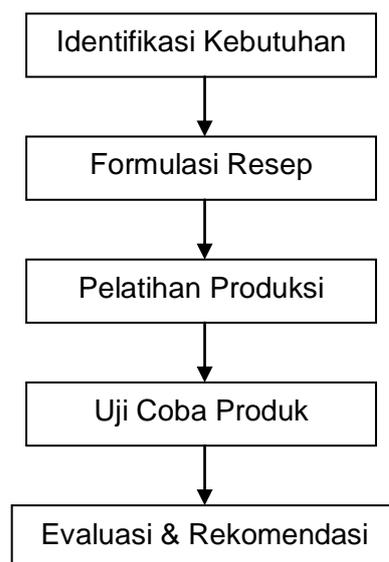
Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui lima tahapan utama yang dirancang secara sistematis dan partisipatif (Gambar 1). Tahapan awal dimulai dengan proses observasi lapangan, wawancara mendalam, dan diskusi kelompok terarah (FGD) yang melibatkan warga mitra di Desa Lebang. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi mitra dalam pengolahan produk *dangke*. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa *dangke* yang diproduksi oleh warga masih memiliki nilai jual rendah dan belum memiliki inovasi pengolahan yang signifikan. Oleh karena itu, kebutuhan untuk diversifikasi produk menjadi sangat mendesak. Temuan ini menjadi dasar dalam merancang program pelatihan pengolahan risol berbasis *dangke* sebagai upaya peningkatan nilai tambah produk lokal.

Tahap selanjutnya adalah formulasi resep dan uji coba awal. Berdasarkan permasalahan yang telah teridentifikasi, tim pelaksana bersama mitra melakukan beberapa kali uji coba dalam meramu resep risol *dangke*. Proses formulasi dilakukan dengan mencampurkan *dangke* segar dengan bahan pelengkap seperti bumbu lokal, sayuran, dan kulit risol siap pakai. Tujuan dari uji coba ini adalah untuk mendapatkan kombinasi komposisi yang tepat dari segi tekstur, cita rasa, serta daya simpan produk. Proses ini dilaksanakan dalam beberapa siklus dan setiap hasilnya dievaluasi melalui uji rasa yang melibatkan langsung warga mitra sebagai panelis sederhana.

Setelah diperoleh formula resep yang dinilai optimal, kegiatan berlanjut ke tahap pelatihan produksi risol *dangke*. Dalam tahap ini, warga mitra diberikan pelatihan teknis secara langsung yang mencakup seluruh proses pembuatan risol, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan *dangke*, proses pengisian ke dalam kulit risol, hingga teknik penggorengan yang efisien dan higienis. Pelatihan dilakukan dalam bentuk praktik langsung yang dipandu oleh tim mahasiswa pendamping, dengan tujuan agar keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri oleh warga setelah kegiatan pengabdian berakhir.

Tahap keempat adalah uji coba pasar dan evaluasi produk. Produk risol *dangke* hasil pelatihan dikenalkan kepada konsumen lokal melalui sesi degustasi dan survei kepuasan. Sebanyak 50 responden dari lingkungan sekitar mitra dilibatkan untuk menilai kualitas produk berdasarkan aspek rasa, tekstur, tampilan visual, dan niat membeli ulang. Selain itu, dilakukan pula pengujian sederhana terhadap daya simpan produk pada suhu ruang untuk mengetahui ketahanan produk selama distribusi atau penyimpanan.

Tahapan terakhir adalah analisis data dan penyusunan rekomendasi. Data yang diperoleh dari seluruh tahapan, termasuk hasil observasi, FGD, dan survei konsumen, dianalisis secara deskriptif untuk menilai efektivitas program pelatihan. Hasil analisis ini menjadi dasar dalam menyusun rekomendasi pengembangan lebih lanjut, seperti potensi pengemasan produk, strategi pemasaran lokal, dan diversifikasi produk berbasis *dangke* lainnya yang sesuai dengan potensi desa mitra.



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keterlibatan Mitra dan Respons Awal

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan lokal melalui pelatihan pembuatan risol *dangke* sebagai inovasi diversifikasi pangan berbasis bahan baku khas daerah. Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan dalam lima tahapan telah menghasilkan luaran yang dapat dikaji dari aspek keterlibatan mitra, peningkatan keterampilan, hasil produk, dan respon pasar terhadap inovasi tersebut.

Pada tahap awal identifikasi kebutuhan, ditemukan bahwa mitra mengalami stagnasi dalam pengolahan *dangke* yang selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa proses pengolahan lanjutan. Harga jual produk mentah yang rendah dan ketahanan simpan yang singkat menjadi persoalan utama. Melalui kegiatan observasi dan diskusi kelompok, warga menunjukkan antusiasme terhadap gagasan diversifikasi produk, terutama karena pelatihan tidak membutuhkan alat produksi industri yang kompleks dan menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah diperoleh.

Mitra secara aktif terlibat dalam seluruh proses kegiatan, mulai dari formulasi resep hingga tahap pelatihan. Partisipasi aktif ini menjadi faktor kunci keberhasilan kegiatan (Firman, 2021), sejalan dengan pendekatan pemberdayaan yang berbasis partisipatif oleh

Kristiniati dan Choiriyah (2014), bahwa pemberdayaan masyarakat yang menekankan keterlibatan langsung sebagai fondasi peningkatan kapasitas.

Formulasi Produk dan Hasil Uji Coba

Tahap formulasi produk dilakukan melalui beberapa kali uji coba komposisi *dangke* dan bahan pelengkap, seperti wortel parut, bawang putih, dan daun bawang, dengan mempertimbangkan kesesuaian tekstur dan rasa. Hasil uji coba menunjukkan bahwa rasio 60:40 antara *dangke* dan bahan pelengkap menghasilkan adonan isian risol yang lembut namun tetap gurih. Teknik pengolahan dilakukan secara sederhana menggunakan peralatan rumah tangga, yang disesuaikan dengan kondisi nyata mitra.

Pada Gambar 2 ditunjukkan proses formulasi produk yang dilakukan bersama mitra. Setiap komposisi diuji secara organoleptik oleh tim dan warga mitra hingga ditemukan formula terbaik berdasarkan persepsi rasa, aroma, dan tekstur. Validasi terhadap hasil uji coba dilakukan secara langsung melalui kegiatan diskusi panel kecil dengan mitra, di mana setiap peserta mencicipi produk dan memberikan umpan balik. Umpan balik ini digunakan untuk menyempurnakan metode pengisian adonan, ketebalan kulit risol, serta durasi penggorengan agar produk akhir tidak terlalu berminyak.



Gambar 2. Kegiatan formulasi dan uji coba komposisi risol *dangke*.

Peningkatan Keterampilan Produksi

Setelah formula ditetapkan, kegiatan berlanjut ke sesi pelatihan pembuatan risol *dangke* secara langsung. Sebanyak 15 orang mitra mengikuti pelatihan ini. Sesi pelatihan berlangsung dalam tiga hari, dengan masing-masing hari difokuskan pada aspek berbeda (Tabel 1). Pelatihan ini menggunakan metode demonstrasi langsung yang dikombinasikan dengan praktik individual oleh peserta, sebagaimana pendekatan *learning by doing* yang terbukti efektif dalam transfer keterampilan teknis (Kartika et al., 2021; Sari, 2021).

Produk Akhir dan Respons Konsumen

Produk risol *dangke* yang dihasilkan memiliki ciri khas lokal dari penggunaan *dangke* sebagai bahan utama. Produk ini memiliki cita rasa yang gurih, lembut di bagian dalam, dan

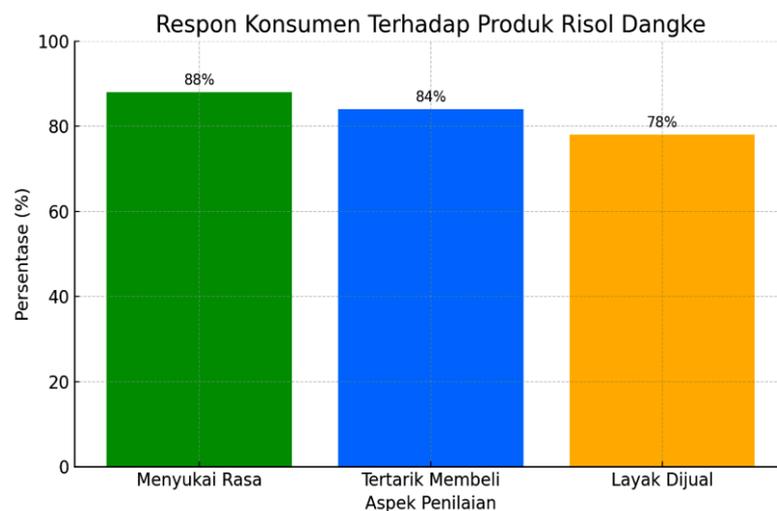
renyah di bagian luar. Warna kulit keemasan dan aroma khas *dangke* menjadi keunikan tersendiri yang membedakan dari risol isi sayuran atau daging biasa. Hasil akhir produk ditampilkan pada Gambar 3.

Tabel 1. Fokus pelatihan selama 3 hari kegiatan.

Hari	Kegiatan
Hari pertama	Persiapan bahan, teknik pemotongan dan pencampuran bahan isian
Hari kedua	Pengisian kulit risol, teknik pelipatan dan penutupan risol agar tidak bocor
Hari ketiga	Teknik penggorengan dan pengemasan produk



Gambar 3. Produk akhir risol *dangke* siap konsumsi.



Gambar 4. Penilaian konsumen terhadap produk risol *dangke*.

Untuk mengetahui respon pasar, dilakukan uji coba produk kepada 50 responden dari kalangan masyarakat sekitar, mahasiswa, dan pelaku UMKM. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner singkat yang menilai aspek cita rasa, tekstur, aroma, penampilan visual, dan minat beli. Hasilnya (Gambar 4) menunjukkan bahwa 88% responden menyukai rasa produk, 84% menyatakan tertarik untuk membeli jika dipasarkan, dan 78% menyatakan produk layak dijual dengan harga Rp2.500–Rp3.000 per buah.

Selain itu, dilakukan pengamatan terhadap daya simpan risol dalam dua kondisi: suhu ruang dan suhu kulkas. Produk bertahan selama 8 jam di suhu ruang sebelum tekstur mulai berubah menjadi lembek, sedangkan pada suhu dingin produk masih layak dikonsumsi hingga hari ke-2 dengan pemanasan ulang. Hasil ini menunjukkan bahwa risol *dangke* memiliki potensi untuk dijadikan produk UMKM dengan syarat penanganan dan pengemasan yang sesuai. Dengan menggunakan kemasan kedap udara atau *frozen food*, produk ini dapat diperluas distribusinya.

Tantangan dan Strategi Pengembangan

Meskipun kegiatan berjalan lancar, beberapa tantangan tetap ditemukan. Salah satunya adalah variasi ketebalan kulit risol buatan sendiri yang berpengaruh pada kualitas produk. Sebagian peserta menggunakan kulit risol instan, namun tidak semua tersedia secara konsisten di daerah. Oleh karena itu, pelatihan lanjutan yang mengajarkan teknik pembuatan kulit risol secara mandiri menjadi rekomendasi penting untuk pengembangan selanjutnya.

Selain itu, dari sisi pemasaran, produk ini belum memiliki identitas visual dan merek dagang yang dapat menarik konsumen lebih luas. Sebagai langkah pengembangan lanjutan, tim menyarankan untuk melakukan pelatihan branding produk dan strategi pemasaran digital berbasis media sosial kepada mitra. Dalam konteks keberlanjutan program, pendekatan yang digunakan sejalan dengan model pemberdayaan berbasis aset lokal (*asset-based community development*), yang memanfaatkan potensi sumber daya alam (*dangke*) dan keterlibatan sosial warga sebagai penggerak utama inovasi produk. Strategi ini terbukti efektif dalam mendorong kemandirian usaha berbasis komunitas.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Posko KKN Universitas Muhammadiyah Parepare Angkatan XXV Kelompok 30 di Desa Lebang, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, telah berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan nilai tambah produk lokal berbasis *dangke* melalui pelatihan pembuatan risol *dangke*. Inovasi ini merespons permasalahan mitra terkait rendahnya harga jual dan keterbatasan bentuk olahan *dangke* yang selama ini hanya dijual dalam bentuk mentah.

Melalui pendekatan partisipatif dan tahapan sistematis, kegiatan ini berhasil melibatkan warga mitra secara aktif dalam seluruh proses, mulai dari identifikasi kebutuhan, formulasi produk, pelatihan produksi, hingga evaluasi pasar. Formulasi produk dilakukan melalui uji coba berulang untuk mendapatkan komposisi isian risol yang sesuai dari segi rasa, tekstur, dan daya simpan. Pelatihan teknis berhasil meningkatkan keterampilan warga dalam memproduksi risol secara mandiri dengan peralatan sederhana yang tersedia di lingkungan mereka.

Hasil uji coba produk kepada konsumen menunjukkan respon positif, dengan mayoritas responden menyatakan menyukai rasa dan tertarik membeli risol *dangke* jika dipasarkan. Produk juga memiliki daya simpan yang cukup untuk dipasarkan dalam bentuk siap konsumsi

maupun beku (frozen). Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis potensi lokal, jika didukung dengan pelatihan yang tepat, mampu menjadi solusi peningkatan ekonomi masyarakat.

Sebagai tindak lanjut, diperlukan penguatan pada aspek pemasaran dan kemasan produk, termasuk pelatihan pembuatan kulit risol mandiri dan branding usaha. Dengan pengembangan lanjutan yang tepat, risol *dangke* berpotensi menjadi produk unggulan desa dan mendorong tumbuhnya wirausaha baru berbasis kearifan lokal.

REFERENSI

- Budiarto, R., Putero, S. H., Suyatna, H., Astuti, P., Saptoadi, H., Ridwan, M. M., & Susilo, B. (2018). *Pengembangan UMKM antara konseptual dan pengalaman praktis*. Ugm Press.
- Fahrurrozy, M. A., Ammar, A. A., Arifin, N. A., Mentari, A., Azzahra, P., Amin, R., ... & Gasali, M. (2021). Pembuatan Sarabba Susu Sapi sebagai produk unggulan Desa Cendana. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 5(1), 9-16.
- Firman, A. A. (2021). Pemberdayaan masyarakat di desa berbasis komunitas: review literatur. *Jurnal Ilmiah Tata Sejuta STIA Mataram*, 7(1), 132-146.
- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., & Malaka, R. (2014). Survey on characteristics of processing and quality of dangke milk cows in Enrekang district, South Sulawesi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 3(3), 154-161.
- Hernawati, H., Jamily, A., & Saputra, D. H. (2019). Pengembangan usaha produksi jamur tiram kelompok wanita tani berbasis wilayah. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 3(1), 124-130.
- Kartika, M., Khoiri, N., Sibuea, N. A., & Rozi, F. (2021). Learning by doing, training and life skills. *MUDABBIR Journal Research and Education Studies*, 1(2), 91-103.
- Kristiniati, R., & Choiriyah, I. U. (2014). Partisipasi Masyarakat Dalam Pelaksanaan Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Perkotaan (Pnpm-Mp) Di Desa Bligo Kabupaten Sidoarjo. *JKMP (Jurnal Kebijakan dan Manajemen Publik)*, 2(2), 205-220.
- Rahman, S. (2014). Studi pengembangan dangke sebagai pangan lokal unggulan dari susu di kabupaten Enrekang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 41-45.
- Sari, D. K. (2021). Proses pewarisan budaya topeng Malangan melalui learning by doing dalam setting pembelajaran informal. *JPUS: Jurnal Pendidikan Untuk Semua*, 5(2), 9-21.
- Talib, A. (2018). Peluang dan tantangan industri teknologi pengolahan hasil perikanan dalam mendukung terwujudnya lumbung ikan nasional (LIN) di Maluku Utara. *Agribisnis Perikanan*, 11(1), 19-27.
- Wahyuningsih, W., Paly, M. B., & Astaty, A. (2016). Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Dan Harga Kerupuk Dangke Merek Nursi di Kabupaten Enrekang (Studi Kasus di Desa Talaga). *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 3(1).
- Zuliarni, S. (2017). Analisis strategi pengembangan usaha pengolahan ikan pada Kampung Patin, Kampar, Riau. *Journal of Applied Business Administration*, 1(1), 37-46.

