



## PKM Kelompok UMKM Dodol Al-Barokah Dalam Inovasi Produk Pitadol Dan Eco Friendly Packaging Berbasis Limbah Pengrajin Bambu Di Bojonggede Bogor

Wawan Kurniawan <sup>1</sup>, Ida Busnetty <sup>2</sup>, Nur Aini <sup>3</sup>, Ratna Yulika Go <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Teknik Industri, Universitas Trisakti

<sup>2</sup> Ilmu Ekonomi, Universitas Trisakti

<sup>3</sup> Manajemen, Institut Teknologi Dan Bisnis Ahmad Dahlan

<sup>4</sup> Teknologi Informasi, Universitas Indonesia

**Abstract .** PKM Dodol Al-Barokah MSME Group in Product Innovation Pitadol and Eco Friendly Packaging Based on Bamboo Craftsmen's Waste in Bojonggede Bogor is an effort to improve the welfare of dodol makers which have existed since 1970. Partner problems are 1) they don't have new products (innovations). So far, only 4 flavors of dodol have been produced, 2) they still use plastic packaging. Plastic packaging materials besides damaging the environment also damage health, 3) partners experience difficulties in terms of capital. The solutions offered are 1) training on making a new dodol product called pitadol. Pitadol stands for banana, taro and dodol. Bananas and taro thrive in the Bojonggede area, 2) training on making packaging from bamboo craftsmen's waste (eco friendly packaging). Bamboo craftsmen in the Bojonggede Bogor area are more than 50 bamboo craftsmen. 3) Implementation of the perelek system, this system is a mutual cooperation system by collecting small change (coins) every Monday and Thursday collected from 25 group members. The funds from the perelek system given assistance to members who experience difficulties in terms of capital to buy production raw materials. The method is carried out by counseling, training and mentoring at each step of the activity. The activity was carried out with 4 students in the framework of MBKM activities. Students receive recognition of 6 credits. The main performance indicators are IKU 2 and 5, while for lecturers IKU 5. The contribution of this service is the creation of a new product called Pitadol, the creation of environmentally friendly packaging products and the implementation of a perelek system which is an independent system in obtaining funds for group member capital.

**Keywords :** Pitadol; Eco-Friendly Packaging; Rim System

**Abstrak.** PKM Kelompok UMKM Dodol Al-Barokah dalam Inovasi Produk Pitadol dan Eco Friendly Packaging Berbasis Limbah Pengrajin Bambu di Bojonggede Bogor merupakan upaya untuk meningkatkan kesejahteraan para pembuat dodol yang sudah ada sejak tahun 1970. Permasalahan mitra adalah 1) belum mempunyai produk baru (inovasi). Selama ini hanya ada 4 jenis rasa dodol yang diproduksi, 2) masih menggunakan kemasan dari plastik. Bahan kemasan dari plastik selain merusak lingkungan juga kesehatan, 3) mitra mengalami kesulitan dalam hal permodalan. Solusi yang ditawarkan adalah 1) pelatihan pembuatan produk baru dodol bernama pitadol. Pitadol adalah singkatan dari pisang, talas dan dodol. Pisang dan talas tumbuh subur di wilayah Bojonggede, 2) pelatihan pembuatan kemasan berasal dari limbah pengrajin bambu (eco friendly packaging). Pengrajin bambu di wilayah Bojonggede Bogor lebih dari 50 pengrajin bambu, 3) Implementasi sistem perelek, sistem ini system gotong royong dengan mengumpulkan uang receh (koin) setiap Senin dan Kamis yang dikumpulkan dari 25 anggota kelompok. Dana hasil sistem perelek ini diberikan bantuan ke anggota yang mengalami kesulitan dalam hal permodalan untuk membeli bahan baku produksi. Metode dilakukan dengan cara penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pada setiap langkah kegiatan. Kegiatan dilakukan bersama 4 mahasiswa dalam rangkaian kegiatan MBKM. Mahasiswa mendapat rekognisi 6 SKS. Indikator Kinerja Utama adalah IKU 2 dan 5, sedangkan untuk dosen IKU 5. Kontribusi dari pengabdian ini adalah tercipta produk baru bernama Pitadol, tercipta produk kemasan ramah lingkungan dan implementasi sistem perelek yang merupakan sistem mandiri dalam memperoleh dana untuk permodalan anggota kelompok.

**Kata Kunci :** Pitadol; Kemasan Ramah Lingkungan; Sistem Perelek

## **PENDAHULUAN**

Desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor Jawa Barat mempunyai karakteristik sebagai daerah pemukiman dan jasa. Warga Bojonggede memiliki banyak UMKM dengan berbagai klasifikasi seperti UKM olah pangan, UKM industri kreatif, UKM busana, UKM jasa dan UKM perdagangan. [1]. Untuk UMKM olahan pangan berupa dodol, warga Desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor sudah sejak tahun 1970 pengusaha Dodol. Salah satu kelompok pengusaha UMKM dodol bernama ‘Kelompok Pengusaha UKM Dodol Al-Barokah’ yang menjadi mitra pengabdian kali ini (gambar 1). Jumlah anggota kelompok ini sebanyak 25 anggota yang sebagian besar ibu-ibu.



**Gambar 1.** Rumah Ketua Kelompok UMKM Dodol Al Barokah  
(Sumber : Foto Pribadi)

Produk dodol yang dihasilkan oleh kelompok ini mempunyai 4 rasa, yaitu

Dodol asli (original)

Dodol duren

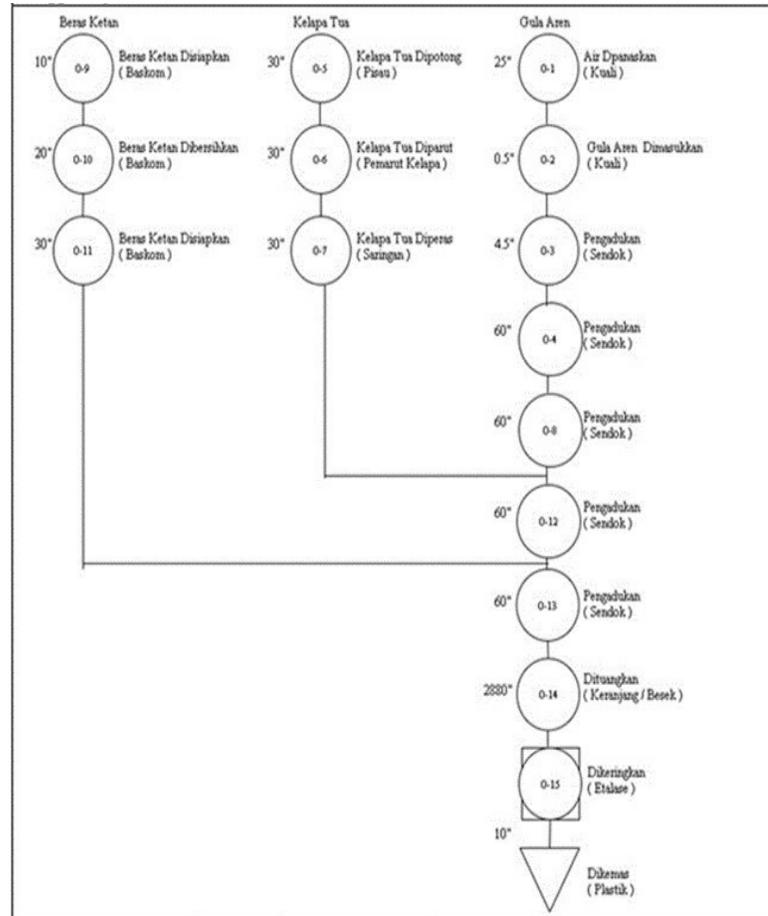
Dodol wijen

Dodol ketan hitam (gambar 2).



**Gambar 2.** Jenis Dodol yang diproduksi Kelompok UMKM Al-Barokah

Proses produksi dodol mitra terdiri dari ada 3 bahan baku utama yaitu beras ketan, Kelapa dan gula aren. Untuk gambaran proses produksi dapat dilihat dari gambar (3)



**Gambar 3.** Proses Produksi Dodol Kelompok UMKM Al-Barokah

Dari gambar 3 dapat dilihat bahwa dalam tahap pembuatannya, ke tiga bahan baku utama dicampur bersama dalam kualii yang besar dan dimasak dengan api sedang. Dodol yang dimasak tidak boleh dibiarkan tanpa pengawasan, karena jika dibiarkan begitu saja, maka dodol tersebut hangus pada bagian bawahnya dan membentuk kerak. Oleh sebab itu, dalam proses pembuatannya campuran dodol harus diaduk terus menerus untuk mendapatkan hasil yang baik. Waktu pemasakan dodol kurang lebih membutuhkan waktu 7 jam dan jika kurang dari itu, dodol yang dimasak kurang enak untuk dimakan. Setelah 2 jam, pada umumnya campuran dodol tersebut berubah warnanya menjadi cokelat pekat. Pada saat itu juga campuran dodol tersebut mendidih dan mengeluarkan gelembung-gelembung udara.

Untuk selanjutnya, dodol harus diaduk agar gelembung-gelembung udara yang terbentuk tidak meluap keluar dari kualii sampai saat dodol tersebut matang dan siap untuk diangkat. Yang terakhir, dodol tersebut harus didinginkan dalam periuk yang besar. Untuk mendapatkan hasil yang baik dan rasa yang sedap, dodol harus berwarna coklat tua, berkilat dan pekat. Setelah didinginkan, dodol tersebut bisa dipotong-potong dan dimakan. Dodol

untuk dijual, dipotong-potong atau dibentuk dalam ukuran kecil sebelum dibungkus dengan kertas minyak atau plastik. Biasanya dodol dihidangkan kepada para tamu pada hari-hari tertentu seperti hari-hari perayaan besar.

Dodol yang diolah dalam bentuk lintingan harga per satuan dodol yang original Rp 10.000, sementara dodol rasa durian per satuan Rp. 15.000 dan dalam bentuk kiloan harganya Rp. 55.000. Cara pemasaran masih di rumah masing-masing anggota kelompok dan wilayah masih di sekitar Kecamatan Bojong Gede dengan sistem konsinyasi.

### Permasalahan

Sebelum pandemi, masing-masing anggota kelompok dapat memproduksi rata-rata 4 (empat) adonan dalam tiga hari dengan keuntungan Rp.600.000 per adonan. Setelah situasi pandemi, keuntungan berkurang 50% menjadi Rp. 300.000 per adonan. Dengan demikian, keuntungan saat ini yang didapatkan setiap bulan rata-rata berkisar Rp.1.2000.000. Berkurangnya keuntungan akibat berkurangnya permintaan pembeli dodol mengakibatkan para pengusaha di Kelompok UMKM Dodol Al-Barokah mengalami **penurunan kesejahteraan**.



**Gambar 4.** Diskusi dengan Mitra tentang Permasalahan Mitra

**Tujuan kegiatan pengabdian** sebagai berikut :

- Membantu mitra dalam menyelesaikan permasalahan di bidang usaha agar menjadi mandiri.
- Mendampingi mahasiswa untuk dapat mengabdikan ilmu yang didapat di kampus agar dapat membantu menyelesaikan masalah mitra.
- Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam membuat inovasi produk dan membuat *eco friendly packaging* serta implementasi system perelek.

Setelah diadakan diskusi dengan mitra , mereka ingin dibantu terhadap **3 fokus permasalahan** yaitu mitra belum mempunyai pengetahuan tentang produk baru dodol, kemasan masih dari plastik dan kesulitam dalam hal permodalan. Dalam pelaksanaan untuk

membantu penyelesaian tersebut diperlukan kontribusi mahasiswa kembali untuk membantu permasalahan tersebut. Mahasiswa yang terlibat sebanyak **4 mahasiswa** yang direkognisi ke **6 sks**, yaitu mata kuliah Standardisasi (3 sks) dan Kuliah Usaha Mandiri-Ilmu Teknologi Terapan (3 sks). Indikator Kinerja Utama (IKU) adalah IKU 2 dan 5. Dengan melihat usaha yang sudah turun temurun dan keinginan kuat dari mitra untuk bangkit setelah pandemi, diyakini mitra dapat kembali meningkatkan penjualan, produksi dan pada akhirnya kesejahteraan dapat meningkat

### **Permasalahan dan Solusi**

Permasalahan Prioritas

Permasalahan prioritas pada kelompok UMKM Dodol Al-Barokah sebagai berikut :

#### **Masalah 1 : Mitra belum mempunyai inovasi produk**

Selama ini mitra pengabdian tidak mempunyai inovasi produk dari dodol yang selama ini hanya ada 4 rasa. Dodol yang diproduksi di daerah Bojonggede Bogor ini maupun tempat lainnya hampir mempunyai rasa yang sama sehingga sulit dibedakan hasil produksi antar UMKM Dodol. Untuk itu perlu dibantu permasalahan mitra tersebut agar mampu dan terampil berinovasi produk serta dapat meningkatkan penjualan.

#### **Masalah 2: Kemasan produk masih menggunakan plastik**

Kemasan produk dodol selama ini dari plastik. Sedangkan mereka belum mengetahui bahaya dari pemakaian plastic berlebihan yang dapat menyebabkan kerusakan lingkungan. Demikian juga kemasannya masih sangat sederhana dan tidak menarik. Mitra sangat membutuhkan bimbingan dan percontohan cara penggunaan kemasan yang ramah lingkungan.



Gambar 5. Kemasan Dodol dari Plastik

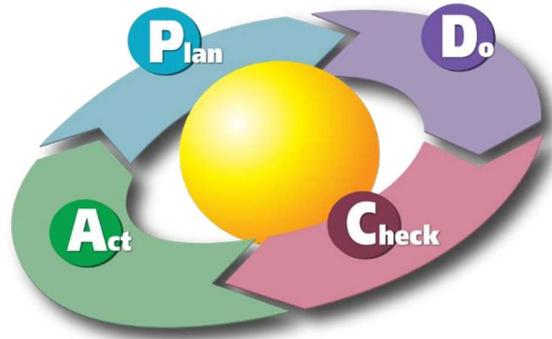
#### **Masalah 3 : Mitra sering mengalami kesulitan permodalan untuk membeli bahan baku**

Mitra sering mengalami kesulitan dalam membeli bahan baku terutama setelah pandemi Covid, beberapa anggota mitra kesulitan untuk membeli bahan baku untuk membuat dodol. Kesulitan timbul karena sistem penjualan sistem konsinyasi. Sistem ini menyebabkan dana hasil penjualan tidak dapat langsung diperoleh bahkan tempat penitipan penjualan dodol membayarnya 1 bulan kemudian. Akibatnya mitra banyak yang kesulitan untuk dapat

membeli bahan baku untuk produksi dodol berikutnya.

## METODE

Metode yang digunakan permasalahan dan solusi pada mitra dengan metode PDCA .



**Gambar 16.** Metode PDCA [14]

Metode ini berisi tahapan-tahapan pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode *Plan, Do, Check dan Act* (PDCA) [14]. Tahapan metode ini sudah mencakup **tahapan evaluasi dan keberlanjutan** :

### **Tahap Plan (Merencanakan)**

Pada tahap ini dilakukan proses mendengarkan kebutuhan mitra terhadap permasalahan yang dibimbing oleh Tim PKM. Dari berbagai permasalahan yang dibutuhkan diprioritaskan menjadi 3 permasalahan yang diselesaikan yaitu

1. Belum ada inovasi produk
2. Kemasan produk masih menggunakan plastik
3. Kesulitan dalam permodalan

Pada tahap ini pula direncanakan solusi terhadap 3 permasalahan tersebut:

- Belum ada inovasi produk dengan solusi membuat inovasi produk baru memanfaatkan bahan baku yang disekitar wilayah Bojonggede yaitu dari pisang dan talas sehingga nama inovasi produk baru bernama pitadol (pisang,talas dan dodol). Selain itu bentuk produk pitadol dibentuk seperti gambar love dan bunga mawar.
- Kemasan produk menggunakan plastik dengan solusi membuat produk dari bahan baku limbah pengrajin bambu sehingga dinamakan kegiatan *Eco Friendly Packaging*.
- Kesulitan dalam permodalan dengan solusi pengumpulan modal mandiri kelompok melalui sistem perelek.

### **Tahap Do (Mengerjakan)**

Pada tahap ini merupakan tahapan untuk menerapkan ke 3 solusi permasalahan dengan penyuluhan, pelatihan dan demo.

Penyuluhan : pentingnya inovasi produk dan pentingnya kemasan yang ramah lingkungan oleh nara sumber dari Polteknik Jakarta dan dibantu anggota tim pengabdian termasuk mahasiswa.

Pelatihan : Dilaksanakan pada kegiatan pembuatan Pitadol dan membuat contoh kemasan dari limbah pengrajin bambu oleh naras sumber dari luar tim yaitu dari dosen Fakultas Seni Rupa dan Desain Universitas Trisakti

### **Pelatihan pembuatan Pitadol**

Bahan baku Pitadol

- Pisang kapok yang matang dan manis yang sudah dihaluskan 400 gram
- Santan 750 ml
- Garam 0,5 sendok the
- Gula pasir 250 gram
- Gula aren 250 gram
- Tepung ketan 100 gram
- Tepung beras 100 gram
- Tepung talas 100 gram
- Margarin 2 sendok

Cara membuat Pitadol

- Rebus gula aren dan 350 ml gram santan hingga mendidih
- Diaduk
- Setelah mendidih dan tercampur rata nantikan kompor tunggu hingga hangat
- Disaring
- Siapkan wajan anti lengket
- Masukkan Tepung ketan, tepung beras, tepung talas, gula pasir, garam, pisang dan santan
- Aduk hingga rata dan tidak bergeringgil
- Masak dengan api sedang sambil terus diaduk
- Setelah 30 menit masukkan 2 sendok makan margarin agar dodol mengkilat
- Masak Kembali hingga 15 menit sampai dodol kalis
- Matikan kompor tunggu dodol hingga hangat

- Kemudian dibentuk dan dikemas

### **Cara Membuat Kemasan dari limbah pengrajin bambu**

Alat dan bahan :

- Golok
- Pisau
- Amplas
- Bor kecil
- Meteran

Teknik membuat kemasan dari sisa pengrajin bambu

- Sisa bambu ditipiskan dipotong sesuai ukuran yang diperlukan
- Dihaluskan dengan amplas agar tidak melukai
- Danyam sesuai bentuk kemasan yang diinginkan

### **Sistem Perelek**

Diadakan *Focus Group Discussion* (FGD) sebelum penerapan sistem perelek ini.

Tahapan sistem perelek:

- Setiap anggota wajib mengumpulkan kaleng bekas untuk uang berbentuk kion
- Setiap Senin dan Jumat pengurus datang ke setiap rumah anggota untuk mengambil dana
- Setelah terkumpul maka dihadapan perwakilan anggota mitra dihitung
- Hasil dari perhitungan disampaikan lewat WAG

### **Tahap Check (Evaluasi / Monitoring)**

Tahap ini merupakan tahap memonitor dan mengevaluasi proses setiap tahap proses sebelumnya baik Plan maupun tahap Do. Tahap ini sangat penting untuk memastikan tujuan kegiatan telah memenuhi target.

Kegiatan Evaluasi dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa pelaksana pengabdian minimal satu kali dalam 2 minggu untuk memecahkan masalah yang dihadapi di lapangan dan mendiskusikan alternatif pemecahannya.

Proses ini berjalan selama 2 bulan, setiap proses dilakukan evaluasi apakah mitra sudah dapat dipindah ke tahapan mandiri. Jika belum maka dilakukan pengulangan proses pendampingan sekali lagi. Kewajiban mitra selama proses pendampingan adalah membuat catatan singkat harian apa yang dilakukan dan hasil hari ini dan apa yang dilakukan untuk esok hari. Proses pemantauan dilakukan melalui komunikasi social media sehingga Tim pelaksana pengabdian mudah untuk melakukan monitoring dan evaluasi.

### Act (Keberlanjutan)

Tahap tindak lanjut merupakan kegiatan koreksi / perbaikan rencana kegiatan pengabdian yang tidak sesuai rencana. Tahap ini ini dibuat rencana (Plan) baru. Pada tahap ini mitra diberi kesempatan untuk melakukan inovasi dan berkreasi untuk menangkap kebutuhan dan keinginan pasar secara mandiri. Kewajiban mitra adalah mencatat semua kegiatan/dan tindakan yang diambil selama proses mandiri. Pelaporan juga dilakukan melalui social media untuk memudahkan monitoring dan evaluasi. Setelah waktu kegiatan pengabdian pun tetap dilakukan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan oleh mahasiswa sebagai UMKM binaan dibawah bimbingan dosen pengabdian. Keberlanjutan dapat dimonitor melalui sarana media sosial yang ada. Keberlanjutan lainnya misalnya mitra diikutsertakan di pameran Kampus Universitas Trisakti dan produk dipajang di Galeri Inkubator Bisnis serta di koperasi-koperasi yang ada di kampus.

### Partisipasi Mitra

Mitra berpartisipasi dalam kegiatan ini berupa penyediaan data produksi, pemasaran, peminjaman ruangan untuk diskusi, speaker, menyediakan bahab baku dodol, membantu komunikasi dengan pihak RT ,RW dan Lurah setempat.

## PEMBAHASAN DAN DISKUSI

### a. Solusi yang ditawarkan

Solusi untuk menyelesaikan 2 masalah dari mitra dapat dilihat tabel 1

**Tabel 1.** Masalah dan Solusi

Masalah	Solusi
Belum ada inovasi produk baru	1. Tercipta produk baru Bernama <b>Pitadol</b> (Pisang, Talas, Dodol) 2. Bentuk produk kekinian
Dari plastik dan tidak menarik	1. Kemasan ramah lingkungan ( <b>Eco Friendly Packaging</b> ) 2. Kemasan menarik
Mitra kesulitan dalam permodalan	Sistem Perelek

Penjelasan tabel 1 sebagai berikut :

#### a. 1 Solusi untuk permasalahan 1 (mitra belum mempunyai inovasi produk)

Solusi untuk permasalahan pertama yaitu belum mempunyai produk inovasi adalah dengan membantu mitra membuat produk baru bernama **Pitadol**, pitadol adalah singkatan dari **pisang, talas, dodol**.

Berdasarkan hasil penelitian, inovasi terhadap produk dodol telah dilakukan dapat meningkatkan tingkat kesejahteraan [2,3,4]. Inovasi produk dodol baru (**pitadol**) yang

diterapkan berdasarkan bahan baku yang mudah diperoleh di sekitar rumah mereka seperti tanaman Pisang dan Talas.

Pisang dan talas sendiri mengandung antioksidan tinggi [5,6]. Dengan demikian dodol inovasi baru yang bernama pitadol mengandung kandungan gizi (anti oksidan). Antioksidan berperan penting dalam melindungi tubuh dari efek radikal bebas yang bisa menimbulkan beragam penyakit.

Tanaman Talas dan Pisang sendiri tumbuh subur dan mudah diperoleh di wilayah Bojonggede Bogor ini. (gambar 6 dan 7)



**Gambar 6.** Pohon pisang tumbuh subur di Bojonggede (Sumber; Foto Pribadi)



**Gambar 7.** Tanaman Talas yang Banyak Tumbuh di Bojoinggede  
(Sumber : Foto Pribadi)

Pitadol diharapkan menjadi **alternatif ikon baru oleh-oleh makanan dari Bogor** yang sudah ada seperti Brwonies Talas Bogor, asinan Bogor, roti unyil, produk-produk Cimori. Berikut pembuatan Pitadol (pisang, talas, dodol) .

Pitadol jadi dapat dibentuk menjadi berbagai macam bentuk menarik misalnya bunga mawar, bentuk love atau lainnya sesuai cetakan dodol yang ada (Gambar 6). Sehingga berpotensi besar menarik minat pembeli dari segmen baru karena bentuknya yang menarik dan kekinian



**Gambar 6.** Berbagai cetakan Pitadol

Berikut hasil cetakan Pitadol berbentuk love dan bunga mawar.



**Gambar 7.** Hasil cetkan dodol (pitadol) berbentuk Love dan bunga mawar

Berikut gambar rancangan logo Pitadol



**Gambar 8.** Rancangan Logo Pitadol

### **a.2 Solusi untuk permasalahan 2 (Kemasan produk masih menggunakan plastik)**

Permasalahan kedua adalah kemasan produk dodol dari plastik. Mitra belum mengetahui bahaya penggunaan kemasan dari plastic ini. Penggunaan kemasan dari plastic sendiri dapat berdampak negatif bagi kesehatan dan lingkungan. Bagi kesehatan, penggunaan produk plastik dapat menimbulkan penyakit berbahaya seperti kanker, gangguan kehamilan, dan kerusakan jaringan tubuh lainnya. Bagi lingkungan, sampah dari plastik sangat sulit diolah dan terurai oleh tanah. Pada akhirnya dapat merusak tanah, mencemari tanah dan sumber air tanah [7]

Berdasarkan hasil penelitian tim PKM bahwa untuk meningkatkan penjualan dodol dapat dilakukan dengan memperbaiki kemasan dodol [8] . Hal ini sesuai pula dengan harapan mitra untuk dapat dibantu kemasan yang menarik dan ramah lingkungan dengan memanfaatkan limbah dari pengrajin bambu (*Eco Friendly packaging*).

Berdasarkan hasil penelitian inovasi produk kemasan berbasis limbah dapat membantu masalah lingkungan [9,10]. Oleh karena jumlah pengrajin bambu di wilayah Bojonggede ini cukup banyak (50 pengrajin bambu) maka kemasan dodol memanfaatkan limbah dari para pengrajin bambu. (Gambar 12). Selama ini limbah dari para pengrajin bambu tersebut tidak dimanfaatkan bahkan langsung dibakar. Pembekaran ini pun sangat membahayakan kualitas lingkungan bersih. Kemasan dari bambu membuktikan sebagai *sustainable packaging* yang dapat memenuhi kebutuhan fungsional dan ekonomi tanpa mengorbankan masa depan ekosistem.[11,12]



**Gambar 12.** Limbah bambu dari pengrajin bambu (Sumber; Foto Pribadi)

Berikut contoh kemasan yang berasal dari bambu



**Gambar 13.** Kemasan dari Bambu [13]

### a.3 Solusi untuk permasalahan 3 (Mitra kesulitan dalam permodalan)

Solusi untuk masalah mitra kesulitan dalam permodalan adalah dengan sistem perelek yang dimodifikasi. Berdasarkan hasil penelitian bahwa sistem perelek di beberapa daerah di Jawa Barat biasanya dengan memberi beras sekedarnya dari setiap warga dapat membantu warga yang mengalami kesulitan atau musibah [14]

Modifikasi sistem perelek untuk anggota kelompok Dodol UMKM AI-Barokah adalah dengan sistem penarikan uang sukarela dari setiap anggota sebesar minimal Rp.5.000 setiap hari Senin dan Kamis. Dengan jumlah anggota 25 pengrajin dodol maka setiap bulan didapat minimal Rp.1.000.000.

Lebih jelasnya sebagai berikut:

- Rp.25.000 x 8 (penarikan 8 kali selama 1 bulan x 25 (jumlah anggota))
- = **Rp.1.000.000**

Dana yang terkumpul diberikan ke anggota mitra yang membutuhkan dana untuk membeli bahan baku dodol. Jika tidak ada yang membutuhkan maka dana p disimpan oleh bendahara kelompok. Dalam 1 tahun maka terkumpul dana sebanyak Rp.12.000.000.

Penarikan dana dari setiap anggota dengan kaleng oleh pengurus kelompok mitra. Penggunaan kaleng dimaksudkan setiap anggota dapat memberikan dalam uang receh misalnya pecahan Rp.200 dan Rp.100. **Uang receh atau koin** biasanya berupa uang kembalian dari warung atau mini market. Selain itu memberikan kesempatan kepada anggota kelompok yang memberikan dana lebih dari Rp.5.000 dan tidak menutup kemungkinan ada anggota yang sedang kesulitan misalnya dapat memberikan dana di bawah Rp.5.000 misalnya Rp.2.000. Sistem perelek ini dapat menjadi potensi pengumpulan dana bersifat gotong-royong dan tentu pengurus harus jujur. dan teliti dalam menghimpun dana ini. Sistem perelek ini berpotensi untuk mitra mempunyai dana mandiri untuk membantu kelompok yang mengalami kesulitan dalam permodalan.

## KESIMPULAN

Kontribusi dari pengabdian ini adalah tercipta produk baru bernama Pitadol, tercipta produk kemasan ramah lingkungan dan implementasi sistem perelek yang merupakan sistem mandiri dalam memperoleh dana untuk permodalan anggota kelompok. Solusi untuk permasalahan pertama yaitu belum mempunyai produk inovasi adalah dengan membantu mitra membuat produk baru bernama Pitadol, pitadol adalah singkatan dari pisang, talas, dodol. Permasalahan kedua adalah kemasan produk dodol dari plastik. Karena jumlah pengrajin bambu di wilayah Bojonggede ini cukup banyak (50 pengrajin bambu) maka

kemasan dodol memanfaatkan limbah dari para pengrajin bambu. Solusi untuk masalah ketiga yaitu mitra kesulitan dalam permodalan adalah dengan sistem perelek yang dimodifikasi.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Tahun Anggaran 2023, Nomor SP DIPA-Nomor SP DIPA: SP DIPA-023.17.1.690523/2023 revisi ke-4 Revisi ke-4 Tanggal 31 Maret 2023 dan berdasarkan kontrak antara Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah III (LLDIKTI WILAYAH III) dengan Universitas Trisakti Nomor : 1491/LL3/AL.04/2023 Tanggal 26 Juni 2023.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Pelatihan Managemen Bagi Pelaku UMKM. [internet]. Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor. 2020. [cited 25 Maret 2023] Available from : <https://kecamatanbojonggede.bogorkab.go.id/post/pelatihan-managemen-bagi-pelaku-umkm>].
- Hidayah, N., & Rodhiah, R. Mengembangkan Mutu Dan Pendampingan Inovasi Produk Dodol Di Jasinga Tenjo Jawa Barat. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(2). 2020. Hal. 141-148. <https://doi.org/10.24912/jbmi.v2i2.7240>
- Saranani, Milawati dan Hasniati. Pelatihan Pengolahan Dodol Susu Labu Kuning (Dollabu) sebagai upaya Meningkatkan Nilai Jual dan Kreasi Olahan Labu Kuning di Kelurahan Toriki Kecamatan Anggaber. *SURYA AGRITAMA*. 9 (20). 2020. Hal 140-148
- Nur Ilma. Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thunb). Skripsi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi. Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar. 2012
- Lovabyta, Novila Santi. Profil Zat Antioksidan Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca* var. bluggoe) PADA VARIASI METODE PEMASAKAN. 2021. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/95778#:~:text=Pisang%20kepok%20kuning%20kaya%20akan,antioksidan%20yang%20penting%20bagi%20tubuh>.
- Purwaningsih, Indah. Julyani Yuanti, Gervacia Jenny Ratnawati. Uji AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK ETANOL UMBI TALAS (*COLOCASIA ESCULENTA* (L) SCHOTT) METODE DPPH (2,2-DIPHENYL-1-PICRYLHYDRAZIL). *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*. 2021. hlm. 13-21 <https://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/JLK/issue/view/61>.
- Gunadi, RAH, Parlindungan DB, Santi AUP, Aswir, Aburahman A. Bahaya Plastik bagi Kesehatan dan Lingkungan. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ. E-ISSN: 2714-6286. 2021. Website: <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Faradilla, A., Kurniawan W. Analisis Penurunan Penjualan Dodol pada UMKM di Bojong Gede Kabupaten Bogor. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 10(2). 2022. Hal 719-724. doi: <https://doi.org/10.37676/ekombis.v10i2>

Faradilla,A, Nora Azmi, Emelia Saria, Gabriella Estevania Angwena, Abdoulmohammad Gholamzadeh Chofrehb, Feybi Ariani Gonib. Sustainable Product Design Concept Metrics for Developing the Eco-Bag from Pineapple Leaf Fiber. CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS. VOL. 94, 2022. P 949-959. DOI: 10.3303/CET2294158

Lewis, H., Fitzpatrick, L., Verghese, K., Sonneveld, K., Jordon, R., & Alliance, S. P. Sustainable packaging redefined. Melbourne, Australia: Sustainable Packaging Alliance. 2007

Anggalih, NN. Analisis Perbandingan Kemasan Berkelanjutan dengan Berbahan Dasar Material Alam. Jurnal Desain Komunikasi Visual Nirmana. e-ISSN 2721-5695, Vol. 22, No. 1, Januari 2022, 8-17

Hariyadi, P. Sustainable Food Packaging: Arah Pengembangan Pengemas Pangan Masa Depan. Foodreview Indonesia. 9, 2014. pp.18-25

Mulana Rizky Hantoro. Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu Sebagai Produk Oleh-Oleh Premium Dengan Studi Kasus Produk Makanan Ukm Purnama Jati Jember. Tugas Akhir. 2018.

[https://Repository.Its.Ac.Id/51518/1/3411100119\\_Undergraduated%20theses.Pdf](https://Repository.Its.Ac.Id/51518/1/3411100119_Undergraduated%20theses.Pdf)

[https://id.wikipedia.org/wiki/PDCA#/media/Berkas:PDCA\\_Cycle.svg](https://id.wikipedia.org/wiki/PDCA#/media/Berkas:PDCA_Cycle.svg)