



---

**IMPLEMENTASI MESIN PENGADUK DODOL UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI  
UMKM DODOL KETAN DI DESA SUNGAI MAWANG****Oleh****Jiki Hikmatullah<sup>1</sup>, Daryono<sup>2</sup>, Dina Martina<sup>3</sup>, Marsianus Sutrisno<sup>4</sup>, Indra Adi Saputra<sup>5</sup>**  
**<sup>1,2,3,4,5</sup>Politeknik Negeri Pontianak****E-mail: <sup>1</sup>[jikihikmatullah80@gmail.com](mailto:jikihikmatullah80@gmail.com)**

---

**Article History:***Received: 03-09-2025**Revised: 28-09-2025**Accepted: 06-10-2025***Keywords:***Dodol, Mesin Dodol,  
Sanggau*

**Abstract:** *Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Indonesia. Produksi dodol biasanya dikerjakan oleh industri rumahan. Proses produksinya masih menggunakan tenaga manusia. Proses produksi membutuhkan beberapa orang karena proses pengolahan dodol membutuhkan waktu yang cukup lama. Salah satu Desa yang memproduksi dodol di Kabupaten Sanggau adalah Desa Sungai Mawang di Kecamatan Mukok. Satu kali produksi membutuhkan waktu 4 sampai 5 jam. Dodol harus terus diaduk agar tidak gosong dan memerlukan beberapa orang dalam pengerjaannya. Oleh karena itu diperlukan mesin yang dapat membantu dalam proses pengadukan dodol. Mesin ini dapat meringankan proses pengadukan dodol dan meningkatkan jumlah produksi dodol. Arah dan bimbingan dalam perawatan/perbaikan dan pengoperasian mesin juga diberikan guna menambah pengetahuan, keahlian dan keterampilan. Kegiatan PKM ini dapat membantu proses pembuatan dodol UMKM dodol ketan. Kegiatan PKM ini menunjukkan komitmen PSDKU Politeknik Negeri Pontianak dalam mendukung pembangunan yang berkelanjutan dan peningkatan kualitas masyarakat di Kab. Sanggau.*

---

**PENDAHULUAN**

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Indonesia. Bahan dasar dodol adalah tepung ketan dan ditambah gula merah dan santan kelapa agar rasanya lebih enak (Wagiman, Nanda and Satria 2023). Produksi dodol biasanya dikerjakan oleh industri rumahan. Proses produksinya masih menggunakan tenaga manusia atau tradisional (Litijorini, Aswata and Razib 2017). Proses produksi membutuhkan jumlah tenaga manusia yang banyak karena proses pengolahan dodol membutuhkan waktu yang cukup lama (Solahudin and Widianoro 2020).

Salah satu Desa yang memproduksi dodol di Kabupaten Sanggau adalah Desa Sungai Mawang di Kecamatan Mukok. Di sini ada satu UMKM yang mengolah dodol yaitu UMKM dodol ketan. Dodol ini masih sering diminati oleh masyarakat sekitar. Dodol biasanya dipesan pada saat menyambut hari raya lebaran, acara nikahan dan pesanan perorangan. Proses produksi dodol di sini masih menggunakan cara tradisional dan memakan waktu yang cukup lama. Diperlukannya alat atau mesin untuk mengatasi masalah tersebut. Adapun gambar proses produksi dodol yang ada di UMKM dodol ini dapat dilihat pada gambar 1.

Mesin pengaduk dodol dapat mengatasi masalah tersebut. Mesin pengaduk dodol dapat membantu dalam produksi dodol. Proses pengadukan adonan dodol dapat dibantu dengan adanya mesin pengaduk dodol. Dengan adanya alat ini dapat mempermudah proses produksi dodol dan mengurangi jumlah tenaga manusia.

## METODE

Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM dodol ini yaitu proses pengadukan dodol masih tradisional dan membutuhkan waktu yang lama sehingga memerlukan beberapa orang dalam pengerjaannya. Pelaku UMKM belum memiliki akses terhadap mesin pengaduk dodol dan belum mendapatkan pelatihan untuk merawat dan menggunakan mesin tersebut.

### 1) Solusi yang ditawarkan

Solusi yang ditawarkan oleh kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk mengatasi masalah yang ada yaitu menyediakan mesin pengaduk dodol untuk mempermudah proses pengadukan dan meningkatkan produksi dodol ketan di desa Sungai Mawang, Kec. Mukok. Arah dan bimbingan dalam perawatan/perbaikan dan pengoperasian mesin juga diberikan guna menambah pengetahuan, keahlian dan keterampilan dalam perawatan/perbaikan dan pengoperasian mesin pengaduk dodol.

### 2) Rencana Kegiatan

#### - Aplikasi langsung di lapangan

Praktek aplikasi langsung di lapangan yaitu dengan melakukan pelatihan dan praktek langsung cara pengoperasian dan perawatan/perbaikan mesin pengaduk dodol untuk mempermudah proses pengadukan dan meningkatkan produksi dodol

#### - Analisa finansial

Pelatihan dan workshop perawatan/perbaikan dan pengoperasian mesin pengaduk dodol perlu dilakukan pelatihan dan workshop ini dapat memberikan pengetahuan, keahlian dan keterampilan pada pelaku UMKM bagaimana cara melakukan perawatan/perbaikan dan pengoperasian mesin pengaduk dodol.

#### - Pelatihan

Bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu program pelatihan dan praktek lapangan (workshop). Adapun tahapan kegiatan yang akan dilakukan dapat dilihat di bawah ini.

1. Tahap pertama yaitu sosialisasi tentang program yang akan dilaksanakan serta pemberian modul atau panduan pelatihan
2. Tahap kedua yaitu pelatihan pengoperasian mesin pengaduk dodol
3. Tahap ketiga yaitu pelatihan pengoperasian mesin pengaduk dodol oleh pelaku UMKM dodol ketan.
4. Tahap keempat yaitu pelatihan perawatan/perbaikan mesin pengaduk dodol
5. Tahap kelima yaitu monitoring dan memberikan bantuan teknis jika diperlukan

#### - Partisipasi mitra dalam IPTEK

Partisipasi mitra dalam IPTEK yaitu menyiapkan tempat dan lahan serta mengikuti kegiatan tim PPM Jurusan Teknik Mesin.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM ini bermanfaat bagi pelaku UMKM dodol ketan di Desa Sungai Mawang,

Kec. Mukok. Melalui bimteks dan pelatihan perawatan mesin pengaduk dodol dapat membantu pelaku UMKM mengolah dodol yang dibuat. Kegiatan PKM ini dilaksanakan pada hari Selasa, 12 Agustus 2025 di rumah BUMN yang dihadiri oleh 6 orang dari UMKM dodol ketan dan 2 orang dari rumah BUMN. Anggota PKM yang hadir berjumlah 7 orang terdiri dari 4 orang dosen, 1 orang teknisi dan 2 orang mahasiswa prodi D3 Teknologi Mesin. Kegiatan PKM ini dilaksanakan pada pukul 09:30 – 11:30 WIB. Dari kegiatan yang telah dilakukan, terlihat pelaku UMKM sangat antusias menyimak dan mencoba mesin pengaduk dodol. Dokumentasi kegiatan PKM dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



**Gambar 1. Mesin Pengaduk Dodol**

Tujuan kegiatan ini yaitu membantu proses pengolahan dodol dengan menggunakan mesin pengaduk dodol. Dengan adanya mesin ini proses pengadukan dodol tidak perlu diaduk dengan menggunakan tenaga manusia. pemilihan Rumah BUMN Sanggau sebagai mitra kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah langkah yang sangat tepat. Rumah BUMN berfungsi sebagai wadah pembinaan UMKM di Kabupaten Sanggau, sehingga menjadi jembatan efektif dalam menyalurkan inovasi teknologi yang dihasilkan oleh dunia pendidikan agar dapat dimanfaatkan oleh pelaku usaha lokal. Dengan demikian, keberadaan lembaga ini memperkuat peran kolaboratif antara institusi pendidikan, dunia usaha, dan masyarakat.

Lebih lanjut, kolaborasi semacam ini diharapkan mampu memberikan dampak yang lebih luas. Tidak hanya sebatas pada pemanfaatan mesin pengaduk dodol, tetapi juga dapat membuka peluang hadirnya berbagai inovasi lain yang mendukung keberlangsungan usaha kecil. Dengan adanya sinergi tersebut, semakin banyak pelaku usaha dapat dijangkau, sehingga berimplikasi pada meningkatnya kualitas produksi, efisiensi kerja, dan daya saing produk lokal di pasar yang semakin kompetitif.

Dengan demikian, inovasi ini sekaligus memperlihatkan pentingnya keterpaduan antara dunia pendidikan dan lembaga pembinaan UMKM dalam memperkuat ekosistem kewirausahaan di daerah. Kolaborasi tersebut diharapkan menjadi model yang dapat direplikasi di wilayah lain untuk mendorong tumbuhnya UMKM yang lebih mandiri, berdaya



saing, dan berkontribusi nyata terhadap perekonomian daerah.

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan PKM yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan yaitu Kegiatan PKM ini dapat membantu dalam proses pembuatan dodol yang dibuat oleh UMKM dodol ketan di Desa Sungai Mawang, Kec. Mukok dengan menggunakan mesin pengaduk dodol. Kegiatan PKM ini menunjukkan komitmen PSDKU Politeknik Negeri Pontianak dalam mendukung pembangunan yang berkelanjutan dan peningkatan kualitas masyarakat di Kab. Sanggau.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Pontianak yang telah mendanai PKM ini melalui program pendanaan penelitian terapan dan pengabdian kepada Masyarakat tahun 2025. Semoga apa yang kami lakukan bisa bermanfaat untuk masyarakat di Kab. Sanggau serta pengembangan kampus ke depannya.

## DAFTAR REFERENSI

- [1] Litijorini, Erny, Aswata, and Muhammad Razib. "PERANCANGAN MEKANISME ALAT PENGADUK DODOL KAPASITAS 40 LITER." *FLYWHEEL: JURNAL TEKNIK MESIN UNITIRTA*, 2017: 102-108.
- [2] Solahudin, Dudin, and Heri Widianoro. "Perancangan Mesin Pembuat Dodol Labu Dengan Kapasitas 10 kg Berbasis Mikrokontroler Arduino Uno." *Industrial research workshop and national seminar*. Bandung: Politeknik Negeri Bandung, 2020. 144-150.
- [3] Wagiman, Fretno Wigiyanto Subali, Nyoman Chandrika Nanda, and Gede Agung Satria. "PENINGKATAN KAPASITAS PENDAPATAN UMKM DODOL PENGLATAN TOKO BU MAWAR DI PENGLATAN KABUPATEN BULELENG-BALI." *J-ABDI (JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT)*, 2023: 5705-5718.