

SOSIALISASI PELATIHAN PEMBUATAN DODOL DARI BUAH SAWIT DI KELURAHAN RIKO KABUPATEN PPU

Socialization of Training on Making Dodol from Palm Fruit in Riko Village, PPU District

**Jamil Anshory^{1*}, Audychristania Toding², Budi Cahyono³, Tejo Arum⁴, Yoga
Widiantoro Pamungkas⁵, Fela Afria Ningsih⁶, Mahsa Jacinda Putri⁷, Dito Ariady
Saputra⁸, Afif Fadhillah⁹, Anisa Hasya Nazhara¹⁰, Irma Areva Zulham¹¹, Eko Wahyu
Firmansyah¹², Putri Dewi Ayu¹³**

^{1,2}Fakultas Kesehatan Masyarakat, ³Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, ^{4,5}Fakultas Kehutanan,
^{6,7}Fakultas Teknik Informatika, ^{8,9,10}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, ^{11,12}Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik,
¹³Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman,

Jl. Kuaro, Gn. Kelua, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Kalimantan Timur 75119 – Kotak Pos No. 1068

*e-mail korespondensi: jamil_anshory@fkm.unmul.ac.id

ABSTRAK

Kelurahan Riko di Kecamatan Penajam, Kabupaten Penajam Paser Utara, Kalimantan Timur, didominasi oleh perkebunan kelapa sawit. Artikel ini membahas pelatihan pembuatan dodol sawit yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan kelapa sawit secara optimal. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, sosialisasi, praktik langsung, dan pendampingan dalam pembuatan dodol sawit. Pelatihan ini mengaplikasikan model partisipatif, di mana peserta terlibat langsung dalam setiap tahap pembuatan dodol, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk akhir. Evaluasi menunjukkan bahwa dodol sawit diterima dengan baik oleh peserta, dengan penilaian positif terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma. Hasil analisis gizi menunjukkan dodol sawit kaya akan energi, lemak, karbohidrat, serta vitamin A yang tinggi, yang memberikan nilai tambah pada produk ini. Pelatihan ini diharapkan dapat memaksimalkan potensi kelapa sawit di Kelurahan Riko dan berkontribusi pada peningkatan pendapatan serta pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Kata Kunci: Dodol Sawit, UMKM, Sosialisasi

ABSTRACT

Kelurahan Riko, located in Penajam District, Penajam Paser Utara Regency, East Kalimantan, is predominantly characterized by palm oil plantations. This article discusses a training program on the production of palm oil dodol aimed at enhancing the knowledge and skills of the local community in optimizing the use of palm oil. The methods employed include outreach, socialization, hands-on practice, and direct guidance in making palm oil dodol. The training utilizes a participatory model, where participants are involved in every stage of dodol production, from ingredient selection to processing and final packaging. Evaluation results indicate that the palm oil dodol was well-received by participants, with positive feedback on its taste, color, texture, and aroma. Nutritional analysis reveals that palm oil dodol is rich in energy, fat, carbohydrates, and high in vitamin A, providing added value to the product. This training is expected to maximize the potential of palm oil in Kelurahan Riko and contribute to increasing income and empowering the local economy.

Keywords: Dodol Palm Oil, MSMEs, Socialization

(1) PENDAHULUAN

Kelurahan Riko terletak di Kecamatan Penajam, Kabupaten Penajam Paser Utara, Provinsi Kalimantan Timur. Dengan luas wilayah sebesar 33.121 hektar dan jumlah penduduk 2.105 jiwa, terdiri dari 1.110 laki-laki dan 995 perempuan, 60 persen wilayahnya merupakan daratan berbukit

yang didominasi oleh perkebunan kelapa sawit. Iklim tropis di Kelurahan Riko, yang terdiri dari musim kemarau dan musim hujan, berpengaruh langsung terhadap pola tanam di lahan pertanian setempat (Arianto dkk., 2024).

Lahan pertanian dan perkebunan di Kelurahan Riko mencakup total luas 25.550

hektar, terdiri dari 11.800 hektar untuk perkebunan rakyat, 13.200 hektar untuk perkebunan swasta, dan 550 hektar untuk perkebunan perorangan. Perkebunan kelapa sawit mendominasi kawasan ini, dan hasilnya umumnya dikirim ke pabrik untuk diolah menjadi minyak. Potensi utama Kelurahan Riko terletak pada banyaknya pohon kelapa sawit yang ada di wilayah tersebut. Untuk memanfaatkan potensi ini secara optimal, dosen dan mahasiswa berkolaborasi berinovasi dalam pembuatan dodol kelapa sawit. Upaya ini bertujuan untuk mengembangkan produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di kelurahan tersebut (Amaliah dkk., 2020).

Dodol dipilih karena fleksibilitasnya dalam menggunakan berbagai bahan baku, termasuk kelapa sawit. Sebagai produk tradisional dengan struktur tekstur yang stabil, dodol dapat dikembangkan dari sumber karbohidrat seperti tepung beras ketan dan buah-buahan (Haryadi, 2006). Dengan memanfaatkan kelapa sawit, dodol tidak hanya menawarkan alternatif pemanfaatan sumber daya lokal tetapi juga meningkatkan nilai gizi produk serta mendukung UMKM di Kelurahan Riko. Inovasi ini bertujuan memaksimalkan potensi kelapa sawit dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat.

Proses pembuatan dodol melibatkan pencampuran dan pemanasan pati pada suhu tinggi hingga mencapai kadar air dan aw tertentu. Kadar air dodol berkisar antara 10–15% basis basah dan aw 0,674-0,721 (Syamsir dan Prita, 2010). Tepung beras ketan dan bahan lainnya dididihkan hingga kental dan tidak lengket, dan pasta yang dihasilkan menjadi padat, kenyal, dan dapat diiris setelah dingin (Nasaruddin, dkk., 2012). Proses ini memerlukan pengadukan terus-menerus selama 3 hingga 4 jam.

Meskipun proses pembuatan dodol memerlukan waktu lama, tenaga kerja yang banyak, dan biaya produksi tinggi, dodol memiliki kandungan gizi yang rendah, berkaitan erat dengan bahan baku yang digunakan. Dodol, yang terbuat dari campuran tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula, kaya karbohidrat dan gula tetapi kurang serat pangan, vitamin, dan iodium untuk memenuhi angka kecukupan gizi (AKG). Menurut Chuah, dkk. (2007), dodol adalah produk rendah serat dan protein, tinggi karbohidrat, dengan kandungan gula sukrosa minimal 45% (SNI, 2019).

Pelatihan pembuatan dodol dari buah sawit di Kelurahan Riko bertujuan untuk memaksimalkan potensi kelapa sawit, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pembuatan dodol, dan mendukung UMKM lokal. Dengan memanfaatkan kelapa sawit, pelatihan ini menawarkan alternatif penggunaan bahan baku lokal, meningkatkan nilai gizi dodol, dan memberikan manfaat ekonomi. Sosialisasi ini diharapkan membantu masyarakat mengaplikasikan teknik pembuatan dodol yang efisien dan memanfaatkan kelapa sawit sebagai sumber pendapatan baru di Kelurahan Riko.

(2) METODE

Waktu dan Tempat Pelatihan

Pelatihan pembuatan dodol sawit dilaksanakan pada 14 Agustus 2024 di kantor Kelurahan Riko, Kecamatan Penajam, Kabupaten Penajam Paser Utara. Kegiatan ini diselenggarakan oleh dosen dan 12 mahasiswa dari Universitas Mulawarman, Kota Samarinda. Metode yang digunakan mencakup penyuluhan, sosialisasi, serta praktik dan pendampingan langsung dalam proses pembuatan dodol

sawit. Pelatihan ini menerapkan model partisipatif, di mana peserta terlibat langsung dalam setiap tahap, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengolahan dan pengemasan produk akhir. Dalam pelatihan pembuatan dodol yang diikuti peserta masyarakat kelurahan riko yang berjumlah ± 50 orang.

Alat dan Bahan

Wajan, Sutil/Spatula kayu, Saringan, Baskom, Kompor, Panci, Penumbuk/*hammer*, Buah Sawit, Tepung Ketan, Tepung Beras, Gula Merah, Santan/Kelapa, Garam, Gula pasir, Daun pandan.

Pelatihan pembuatan Dodol

Pelatihan dilakukan dengan mengundang pihak lurah dan anggota PKK yang ada di kelurahan Riko. Dalam pelatihan ini metode yang digunakan untuk sosialisasi berupa penampilan video pembuatan dodol dari mahasiswa dan Pendampingan praktek langsung pembuatan dodol dari sawit, adapun metode yang dilakukan sebagai berikut.

1. Penampilan Video Pembuatan Dodol

Pelatihan pembuatan dodol ini dilakukan dengan metode menampilkan video pembuatan dodol yang di buat oleh mahasiswa. Penampilan video dilakukan sebelum proses pembuatan untuk memberikan pemahaman dan penjelasan bahan baku dan proses pembuatan dodol.

2. Pendampingan Praktek Pembuatan Dodol dari Sawit

Metode sosialisasi yang kedua dengan memberi pendampingan dalam praktek pembuatan dodol oleh mahasiswa dengan tujuan dodol yang di buat dapat berhasil dan dapat dinikmati oleh peserta acara pelatihan pembuatan dodol. Peserta yang telah mencoba dan merasakan dodol

kemudian akan memberi penilaian terkait warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Persiapan Bahan Baku

1. Penyiapan Sawit

Dalam pembuatan dodol ini terdapat bahan utama yang digunakan berupa buah sawit sebanyak 1,5 kg. Buah sawit yang digunakan harus dalam keadaan segar dan baru diambil di hari ketika pembuatan dodol. Buah sawit dihancurkan dengan *hammer* sampai terbuka bagian dalam buah sawit, kemudian direbus selama 30 menit (sampai kulit luar buah sawit terlihat lembek), didinginkan dan di koyak dengan tangan sampai sari dari buah sawit keluar, dan disaring untuk memisahkan sari buah sawit yang akan digunakan dari ampas buah sawit.

2. Penyiapan bahan campuran

Bahan bahan lain yang harus disiapkan tepung beras (250 gram), tepung ketan (500 gram), kelapa (3 buah/ santan 2,8 liter), Gula merah (1 kg), gula pasir (250 gram), garam (2 sendok teh), dan 5 helai daun pandan. Sebelum bahan di campur, Tepung beras dan tepung ketan di masukka ke dalam baskom untuk diencerkan terlebih dahulu dengan air. gula merah padat yang akan digunakan harus di cairkan dengan direbus sampai menjadi air gula.

Pemasakan Dodol

Pemasakan dodol dilakukan dengan memasukan ke dalam wajan bahan-bahan seperti santan kepala, air gula merah, sari buah sawit, tepung beras dan tepung ketan yang sudah di encerkan. Sebelum kompor dinyalakan tambahkan garam dan gula pasir, kemudian aduk gula pasir sampai larut sempurna. selanjutnya dimasak bahan-bahan tersebut selama ± 4 jam (sampai dodol terlihat tidak lengket) dan selama proses pemasakan dodol harus dilakukan

pengadukan secara terus menerus hingga dodol masak sempurna. Dodol yang sudah jadi langsung diletakkan di wadah yang telah diberi lapisan plastik.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk mengukur kualitas makanan. Uji organoleptik untuk mengukur rasa, aroma, warna, dan tekstur (Mawaddah dkk., 2021). uji organoleptik dodol dari sawit dilakukan dengan membagikan kuisisioner kepada 24 orang peserta sosialisasi pelatihan pembuatan dodol dari sawit, pengisian kuisisioner dilakukan setelah para peserta merasakan dodol yang sudah dibuat. Metode pengujian menggunakan 4 kriteria penilaian sebagai berikut, yaitu rasa, aroma, warna, dan tekstur dengan melihat beberapa parameter penilaian untuk mengukur tingkat kepuasan dari peserta terhadap dodol dari sawit yang sudah berhasil dibuat. Adapun parameter yang digunakan sebagai berikut: 1) sangat suka, 2) suka, 3) agak suka, 4) tidak suka, 5) sangat tidak suka. Peserta dapat mengisi dengan menulis sesuai yang dirasakan dan dilihat (Nugraheni dkk., 2024).

(3) HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan dodol sawit yang dilaksanakan pada tanggal 14 Agustus 2024 di Kelurahan Riko berfokus pada pemberdayaan ibu-ibu PKK dan masyarakat sekitar. Dodol sawit merupakan produk inovatif berbahan dasar kelapa sawit yang diharapkan dapat menjadi alternatif diversifikasi produk lokal. Kelapa sawit, yang biasanya diolah menjadi minyak, dalam pelatihan ini diolah menjadi produk makanan lokal yang bernilai tambah sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di Kelurahan Riko.

Pelatihan ini menggunakan model partisipatif, di mana peserta terlibat secara langsung dalam setiap tahap pembuatan dodol sawit, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk akhir. Pendekatan ini bertujuan agar peserta tidak hanya memahami secara teori, tetapi juga mampu mempraktikkan keterampilan yang mereka pelajari setelah pelatihan berakhir. Adapun langkah-langkah yang diajarkan dalam pelatihan ini meliputi:

1. Pemilihan Bahan Baku

Secara umum, dodol adalah makanan tradisional yang dibuat dari bahan-bahan seperti santan, tepung ketan, dan gula. Dalam pembuatan dodol sawit, bahan-bahan tersebut tetap digunakan, namun yang membedakan adalah penambahan air kelapa sawit sebagai bahan utamanya. Berikut ini adalah bahan baku untuk pembuatan dodol kelapa sawit.

Bahan-bahan yang digunakan meliputi 1,5 kg kelapa sawit, 3 butir kelapa, 1 kg gula merah, 250 gram gula pasir, 250 gram tepung beras, 500 gram tepung ketan, dan 5 lembar daun pandan. Dari bahan baku diatas dapat menghasilkan 75 potong, dengan setiap potongnya seberat 80 gram dalam sekali olahan.

2. Proses Pembuatan Dodol

Beberapa alat diperlukan untuk membantu proses pembuatan dodol sawit. Alat-alat yang diperlukan dalam proses pembuatan dodol sawit ini antara lain wajan besar, panci, kompor, pengaduk kayu, baskom, pisau, sendok, saringan, talenan, dan spatula.

Ada beberapa tahapan yang harus dilakukan dalam pembuatan dodol sawit agar hasilnya lebih sempurna. Berikut ini

adalah langkah-langkah yang perlu diikuti dalam proses pembuatannya.

a. Tahap Perebusan

Tumbuk buah sawit hingga hancur, lalu rebus dengan air secukupnya hingga mendidih. Dinginkan dan saring. Potong 1 kg gula merah, rebus dengan air hingga mendidih, lalu saring.

b. Tahap Pencampuran

Parut dan saring 3 buah kelapa untuk menghasilkan santan. Campurkan santan, air rebusan sawit, dan gula merah dalam wajan besar. Larutkan 500 gram tepung ketan dan 250 gram tepung beras dengan air, lalu tambahkan ke wajan. Masukkan 250 gram gula pasir dan aduk rata.

c. Tahap Pengadukan

Setelah pencampuran selesai, aduk campuran dengan 5 lembar daun pandan secara perlahan dan terus-menerus hingga adonan mengental dan menggumpal.



Gambar 1. Dodol yang siap diangkat

d. Tahap Pengemasan

Langkah akhir adalah memotong dodol yang telah dingin menjadi ukuran kecil dan membungkusnya dalam kemasan yang disiapkan.



Gambar 2. Dodol yang siap di kemas

Setelah pengemasan, dilakukan analisis gizi untuk memastikan dodol tidak hanya enak dan menarik, tetapi juga bergizi. Ini penting untuk pengembangan UMKM dan meningkatkan peluang produk di pasar yang peduli kesehatan. Berikut adalah hasil analisis gizi dodol sawit dari pelatihan.

3. Uji Analisis Gizi

Berikut adalah hasil uji analisis gizi dari Dodol Sawit yang menunjukkan keunggulan kandungan gizi per resep dan per potong (75 g).

Tabel 1. Hasil Analisis Kandungan Gizi Unggulan dalam Dodol Sawit

Zat Gizi	Hasil Analisis 1 Resep	Hasil Analisis per potong (75 g)
Energy	2.6271 kcal	350,2 kcal
Fat	2156,1 g	287,48 g
Carbohydr	1889,3 g	251,91 g
Vit. A	10.0058,4 µg	13.341 µg
Potassium	5772,6 mg	76,97 mg

Dodol Sawit kaya energi, dengan 350,2 kcal per potong (75 g), didominasi lemak dan karbohidrat. Keunggulannya terletak pada kandungan vitamin A yang tinggi (13.341 µg per potong) untuk kesehatan mata dan imun, serta kalium (76,97 mg) yang mendukung keseimbangan cairan dan fungsi otot.

Setelah dilakukan analisis gizi, tahap selanjutnya adalah uji organoleptik

Diterima: Oktober 2024
 Disetujui: Desember 2024
 Dipublikasikan: Januari 2025

untuk menilai kualitas sensoris dodol sawit, seperti rasa, tekstur, aroma, dan warna. Uji ini penting untuk mengetahui sejauh mana produk dodol sawit dapat diterima oleh konsumen dari segi pengalaman panca indera. Melalui uji organoleptik, diharapkan dapat diperoleh masukan yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas produk, sehingga dodol sawit tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga memiliki daya tarik yang lebih besar di pasar.

4. Uji Organoleptik

Pada tabel 2 memberikan gambaran tentang preferensi umum responden terhadap empat indikator organoleptik: warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik

Kategori	Warna (%)	Rasa (%)	Tekstur (%)	Aroma (%)
Sangat Suka	96%	68%	56%	36%
Suka	4%	32%	44%	64%
Agak Suka	0%	0%	0%	0%
Tidak Suka	0%	0%	0%	0%
Sangat Tidak Suka	0%	0%	0%	0%
Total Responden	100%	100%	100%	100%

Berdasarkan hasil survei terhadap dodol, mayoritas responden sangat menyukai warna (96%), sementara hanya 4% yang menyukai. Dari segi rasa, 68% responden sangat suka dan 32% menyukai. Tekstur mendapat penilaian dengan 56% sangat suka dan 44% suka. Untuk aroma, 36% sangat menyukai, sedangkan 64% lainnya menyukai. Tidak ada responden yang memberikan penilaian negatif pada warna, rasa, tekstur, atau aroma dodol ini.

Pada tabel 3 hasil penilaian selanjutnya menyajikan data lebih rinci tentang atribut spesifik produk dodol sawit berdasarkan preferensi yang lebih terperinci.

Tabel 4. Distribusi Pilihan Responden Berdasarkan Indikator Warna, Rasa, Tekstur, dan Aroma

Indikator	Pilihan	Jumlah Responden	Persentase (%)
Warna	Coklat	13	54.2%
	Coklat	11	45.8%
	Kehitaman		
Rasa	Manis	24	100%
	Kenyal	15	62.5%
Tekstur	Lembek	9	37.5%
	Dodol	22	91.7%
Aroma	Sawit	2	8.3%
	-	24	-
Total	-	24	-

Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa dodol diterima dengan baik oleh responden. Warna dodol lebih disukai dalam varian coklat (54,2%), dengan rasa manis yang diterima secara universal (100%). Tekstur dodol dinilai mayoritas responden lebih kenyal (62,5%), dan aroma dodol diidentifikasi sebagian besar sebagai aroma dodol (91,7%). Secara keseluruhan, dodol mendapatkan penilaian positif dalam semua aspek uji organoleptik.

(4) PENUTUP

Pelatihan pembuatan dodol sawit di Kelurahan Riko berhasil mencapai tujuan utama yakni memanfaatkan kelapa sawit sebagai bahan baku untuk diversifikasi produk UMKM dan meningkatkan keterampilan masyarakat. Produk dodol sawit tidak hanya menunjukkan nilai gizi yang baik tetapi juga diterima dengan positif oleh konsumen, terutama dalam hal warna, rasa, dan aroma. Untuk penelitian dan pelatihan mendatang, disarankan untuk mengeksplorasi varian rasa dan tekstur dodol, serta memperhatikan aspek keberlanjutan produksi dan pemasaran agar dapat meningkatkan daya saing UMKM secara lebih luas.

(5) UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang mendalam kepada masyarakat dan Instansi Kelurahan Riko atas dukungan

moral mereka selama pelatihan pembuatan dodol dari sawit dan penulisan artikel ini. Terima kasih juga kepada PT. Alam Permai Makmur Raya, PT. Endragana Putra, PT. Belantara Subur, dan PT. Balikpapan Wana Lestari atas dukungan dan pendanaan kegiatan sosialisasi.

(6) DAFTAR RUJUKAN

- Amaliah, S., Tufail, D. N., & Kadri, M. K. (2020). Analisis penentuan komoditas unggulan subsektor perkebunan Kecamatan Penajam, Kabupaten Penajam Paser Utara. *Ruang*, 6(2), 77-84.
- Arianto, A., Djalil, N. A., & Latif, S. S. (2024). Adaptasi Migran Bugis Dalam Berinteraksi Dengan Masyarakat Di Kecamatan Penajam Kabupaten Penajam Paser Utara. *Journals of Social, Science, and Engineering*, 4(1), 64-69.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2019). *SNI syarat mutu dodol* (SNI No. 2986:2013).
- Haryadi. (2006). *Teknologi pengolahan beras*. Gadjah Mada University Press.
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas antioksidan, analisis kandungan gizi, uji organoleptik snack bar sesame seed dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan selingan dengan tinggi antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219-230.
- Mawaddah, N., Mukhlisah, N., Rosmiati, R., & Mahi, F. (2021). Uji daya kembang dan uji organoleptik kerupuk ikan cakalang dengan pati yang berbeda. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 181-187.
- Mursyid, H., Ulandari, A., Kumalasari, D., Julia, F., Evelyn, G., Sinaga, H., & Revelia, S. (2022). Cara Pembuatan Dodol Tradisional Dari Kelapa Sawit (*Elaeis quineensis Jacq*) Desa Alam Panjang. *COMMENT: Journal of Community Empowerment*, 2(2), 1-6.
- Nugraheni, M. A., Indarto, D., & Pamungkasari, E. P. (2024). Uji organoleptik jeli dengan substitusi tepung biji salak (*Salacca edulis Reinw.*) sebagai makanan tambahan untuk anemia defisiensi besi. *Jurnal Pembaruan Kesehatan Indonesia*, 1(1), 64-71.
- Chuah, T. G., Nisah, H. H., Choong, S. T., Chin, N. L., & Sheikh, A. N. (2007). Effects of temperature on viscosity of dodol (concoction). *Journal of Food Engineering*, 80(2), 423-430. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.06.020>
- Nasaruddin, F., Chin, N. L., & Yusof, Y. A. (2012). Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. *International Journal of Food Properties*, 15(3), 495-506. <https://doi.org/10.1080/10942912.2010.491930>
- Syamsir, E., & Sitanggang, P. D. L. (2010). Pengembangan dodol sebagai produk pangan darurat. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 21-27.
- Wardoyo, A. S., Widyasaputra, R., & Adisetya, E. (2023). Pembuatan Produk Dodol Jagung dengan Penambahan Gula Merah dari Nira Umbut Sawit. *AGROFORETECH*, 1(3), 1976-1983.

