

Pengolahan dan Pemasaran Secara Online Dodol Kopi sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Ibu Rumah Tangga di Desa Mesjid Punteuet

Yusmika Indah¹, Yetty Tri Putri², Nursyidah³, Agustina Br Surbakti⁴

^{1,3} Politeknik Negeri Lhokseumawe Jln. B.Aceh Medan Km.280 Buketrata 24301
INDONESIA

¹yusmika_indah@pnl.ac.id

Abstrak— Permasalahan mengurus keuangan rumah tangga dapat dikatakan bukan hal yang mudah. Jika tidak cermat dalam mengelola keuangan bisa saja terjadi ketidakstabilan keuangan di dalam rumah tangga. Kestabilan ekonomi di keluarga merupakan salah satu faktor yang menentukan kebahagiaan keluarga, karena penghasilan yang tidak mencukupi kebutuhan hidup dapat menjadi penyebab utama terjadinya pertengkaran dalam keluarga. Pada dasarnya, ketidakstabilan perekonomian di dalam keluarga tidak hanya disebabkan penghasilan yang kurang mencukupi, tetapi juga dapat pula karena keluarga kurang kreatif dalam memanfaatkan bahan yang sudah ada dan pengetahuan. Kombinasi tersebut dapat menjadi sebuah kreativitas di dalam menghasilkan perekonomian yang lebih. Kreativitas tersebut dapat bermanfaat terlebih di dalam kondisi pandemi seperti ini. Menilik hal tersebut, Ibu rumah tangga dapat membantu suami dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Berkaitan dengan uraian sebelumnya, persoalan keuangan dapat kita lihat dari berbagai keluarga atau dari keluarga sendiri. Hal tersebut dirasakan pula di Desa Meunasah Mesjid Punteuet, Kecamatan Muara Dua, Lhokseumawe. Banyak orang tua yang merasakan dampak Pandemi Covid-19 yang telah dilalui kurang lebih satu tahun. Hal tersebut ditunjukkan dari bertambahnya kebutuhan keluarga, seperti asupan makanan, minuman, dan biaya pendidikan. Untuk itu, menilik kondisi tersebut, perlu dilakukan pembedayaan atau pemanfaatan bahan-bahan yang ada disekitar kita menjadi penambahan penghasilan. Bahan-bahan yang terdapat di sekitar masyarakat dapat diolah sehingga menjadi penghasilan bagi ibu rumah tangga. Olahan yang paling tepat dilakukan adalah olahan makanan, seperti olahan dodol. Sebagai bentuk pembaruan dan pelestarian dodol sebagai makanan khas Indonesia, dapat digunakan biji kopi sebagai bahan untuk membuat dodol. Pengolahan kopi menjadi dodol tidak hanya menjadi upaya pembaruan dan pelestarian dodol sebagai kearifan lokal di Indonesia, tetapi juga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat. Atas dasar itu, penulis sebagai dosen yang berlatar belakang ilmu manajemen dan bisnis, serta sebagai ibu di dalam rumah tangga menawarkan program pengabdian masyarakat Desa Mesjid Punteuet dengan mengolah dan memasarkan kopi sebagai dodol. Luaran program pengabdian ini adalah produk dodol kopi, akun *e-commerce shopee*, dan publikasi artikel di jurnal pengabdian masyarakat.

Kata kunci— pengolahan, pemasaran *online*, dodol kopi.

I. PENDAHULUAN

I.1 Analisis Situasi

Setelah melewati masa pandemic Covid-19 dan memasuki era *society* 5.0 banyak terdapat kendala dalam keuangan atau pendapatan di dalam rumah tangga. Apalagi kondisi rumah tangga yang hanya memiliki satu sumber penghasilan. Banyak kepala rumah tangga yang mengalami kemerosotan penghasilan. Hal tersebut menyebabkan pula Ibu rumah tangga kesulitan dalam melakukan pengelolaan keuangan rumah tangga.

Selanjutnya, permasalahan mengurus keuangan rumah tangga dapat dikatakan bukan hal yang mudah. Jika tidak cermat dalam mengelola keuangan bisa saja terjadi ketidakstabilan keuangan di dalam rumah tangga. Kestabilan ekonomi di keluarga merupakan salah satu faktor yang menentukan kebahagiaan keluarga, karena penghasilan yang tidak mencukupi kebutuhan hidup dapat menjadi penyebab utama terjadinya pertengkaran dalam keluarga [1]. Pada dasarnya, ketidakstabilan perekonomian di dalam keluarga tidak hanya disebabkan penghasilan yang kurang mencukupi, tetapi juga dapat pula karena

keluarga kurang kreatif dalam memanfaatkan bahan yang sudah ada dan pengetahuan. Kombinasi tersebut dapat menjadi sebuah kreativitas di dalam menghasilkan perekonomian yang lebih. Kreativitas tersebut dapat bermanfaat terlebih di dalam kondisi pandemi seperti ini. Menilik hal tersebut, Ibu rumah tangga dapat membantu suami dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Berkaitan dengan uraian sebelumnya, persoalan keuangan dapat kita lihat dari berbagai keluarga atau dari keluarga sendiri. Hal tersebut dirasakan pula di Desa Meunasah Mesjid Punteuet, Kecamatan Muara Dua, Lhokseumawe.

Banyak orang tua yang merasakan dampak Pandemi Covid-19 yang telah dilalui kurang lebih satu tahun. Hal tersebut ditunjukkan dari bertambahnya kebutuhan keluarga, seperti asupan makanan, minuman, dan biaya pendidikan. Untuk itu, menilik kondisi tersebut, perlu dilakukan pembedayaan atau pemanfaatan bahan-bahan yang ada disekitar kita menjadi penambahan penghasilan.

Ketidakstabilan perekonomian di dalam keluarga tidak hanya disebabkan penghasilan

yang kurang mencukupi, tetapi juga dapat pula karena keluarga kurang kreatif dalam memanfaatkan bahan yang sudah ada dan pengetahuan [2]. Kombinasi tersebut dapat menjadi sebuah kreativitas di dalam menghasilkan perekonomian yang lebih. Kreativitas tersebut dapat bermanfaat terlebih di dalam kondisi pandemi seperti ini. Menilik hal tersebut, Ibu rumah tangga dapat membantu suami dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Berkaitan dengan uraian sebelumnya, persoalan keuangan dapat kita lihat dari berbagai keluarga atau dari keluarga sendiri. Hal tersebut dirasakan pula di Desa Meunasah Mesjid Punteut, Kecamatan Muara Dua, Lhokseumawe.

Banyak orang tua yang merasakan dampak Pandemi Covid-19 yang telah dilalui kurang lebih satu tahun. Hal tersebut ditunjukkan dari bertambahnya kebutuhan keluarga, seperti asupan makanan, minuman, dan biaya pendidikan. Untuk itu, menilik kondisi tersebut, diberikan solusi dari permasalahan tersebut. **Solusi yang diajukan** adalah perlunya dilakukan pembedayaan atau pemanfaatan bahan-bahan yang ada disekitar kita menjadi penambahan penghasilan.

Bahan-bahan yang terdapat di sekitar masyarakat dapat diolah sehingga menjadi penghasilan bagi ibu rumah tangga. Olahan yang paling tepat dilakukan adalah olahan makanan, seperti olahan dodol. Pada umumnya dodol diolah dari tepung beras, gula, kelapa, dan santan [3]. Selain bahan tersebut, masyarakat dapat pula menambahkan bahan lain sebagai penambah rasa atau warna. Namun, selama ini yang dijadikan bahan penambah tersebut seperti daun pandan. Sebagai bentuk pembaruan dan pelestarian dodol sebagai makanan khas Indonesia, dapat digunakan biji kopi sebagai bahan untuk membuat dodol.

Kopi di Indonesia terkenal sebagai oleh-oleh atau buah tangan yang berasal dari Provinsi Aceh. Masyarakat umumnya hanya mengenal kopi yang dijadikan oleh-oleh dalam bentuk serbuk kopi yang dapat diseduh. Padahal, selain dalam bentuk serbuk, biji kopi dapat diolah menjadi bahan utama jenis makanan yang dapat dijadikan produk oleh-oleh atau pun UMKM di Provinsi Aceh. Untuk itu, dodol dapat diolah menggunakan bahan dasar biji kopi tersebut.

Pengolahan biji kopi menjadi dodol dapat menjadi upaya pembaruan dalam memasarkan kopi dari Aceh. Hal ini sejalan dengan pernyataan Dedy bahwa kopi Sumatera terdiri dari kopi Lintong, kopi Lampung, kopi Aceh Gayo dan kopi Mandailing [4]. Dalam dunia perdagangan, kopi dikenal memiliki lebih dari tujuh puluh spesies dan juga beberapa golongan kopi. Walau begitu, hanya jenis kopi Arabika, Robusta, dan Liberika-lah yang paling sering dibudidayakan. Kopi asal Indonesia

sangat terkenal, baik di dalam negeri maupun di luar negeri, salah satunya kopi daerah adalah kopi Sumatera.

Pengolahan kopi menjadi dodol tidak hanya menjadi upaya pembaruan dan pelestarian dodol sebagai kearifan lokal di Indonesia, tetapi juga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat. Hal itu disebabkan dodol dapat diolah di rumah dalam bentuk skala kecil atau pun besar. Selanjutnya, bahan dasar biji kopi juga dapat diperoleh dengan mudah di sekitar Desa Mesjid Peunteut.

Selanjutnya, **solusi** dalam peningkatan penghasilan ibu rumah tangga selain dalam pengolahan kopi menjadi dodol tersebut, adalah berupa pemasaran. Pada era *society* 5.0 ini, era dimana teknologi digital dan internet menjadi hal biasa di setiap masyarakat. Untuk memanfaatkan era tersebut, penulis mengajukan cara pemasaran hasil olahan “rumahan” secara *online*. Pemasaran dapat dilakukan melalui mendaftarkan diri ke dalam *E-commerce*. Melalui solusi yang diajukan tersebut, diharapkan menjadi solusi dalam upaya peningkatan penghasilan masyarakat. Solusi yang diajukan ini relevan dengan hasil penelitian peneliti relevan bahwa salah satu strategi yang dapat digunakan oleh para pelaku UMKM untuk terus memasarkan produknya adalah dengan melalui teknologi informasi seperti media sosial dan e-commerce [5].

Selain itu, melalui solusi tersebut dapat memunculkan UMKM baru dengan kemampuan yang profesional. Hal lain yang diperoleh adalah dapat memasarkan kopi tidak hanya dalam bentuk bahan dasar minuman, tetapi juga sebagai olahan makanan yang disukai seluruh masyarakat, yaitu berupa dodol kopi.

Bahan-bahan yang terdapat di sekitar masyarakat dapat diolah sehingga menjadi penghasilan bagi ibu rumah tangga. Olahan yang paling tepat dilakukan adalah olahan makanan, seperti olahan dodol. Sebagai bentuk pembaruan dan pelestarian dodol sebagai makanan khas Indonesia, dapat digunakan biji kopi sebagai bahan untuk membuat dodol.

Pengolahan kopi menjadi dodol tidak hanya menjadi upaya pembaruan dan pelestarian dodol sebagai kearifan lokal di Indonesia, tetapi juga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat. Atas dasar itu, penulis sebagai dosen yang berlatar belakang ilmu manajemen dan bisnis, serta sebagai ibu di dalam rumah tangga menawarkan program pengabdian masyarakat Desa Mesjid Peunteut dengan mengolah dan memasarkan kopi sebagai dodol.

1.2 Permasalahan Desa Binaan

Bertitik tolak dari analisis situasi yang dialami masyarakat Desa Mesjid Punteut, khususnya ibu rumah tangga, maka dirumuskan persoalan prioritas yang diajukan dalam proposal

program pengabdian desa binaan. Berikut permasalahan tersebut.

- a. Rendahnya penghasilan masyarakat Desa Mesjid Punteuet pasca Covid-19.
- b. Sumber penghasilan hanya bersumber dari satu orang dalam rumah tangga.
- c. Perlu dilestarikan makanan khas sebagai warisan kearifan lokal Aceh.
- d. Kurangnya pemahaman masyarakat cara memasarkan sebuah produk dengan jangkauan luas.

Selanjutnya, untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi desa binaan tersebut, maka penulis merumuskan masalah dalam bentuk permasalahan pengabdian.

- a. Bagaimana pengolahan biji kopi menjadi dodol yang dilaksanakan ibu rumah tangga di Desa Mesjid Punteuet?
- b. Bagaimana pemasaran dodol kopi secara online sebagai upaya peningkatan pendapatan ibu rumah tangga di Desa Mesjid Punteuet?

II. METODOLOGI PENELITIAN

II.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Lokasi kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Mesjid Punteuet, Lhokseumawe. Waktu pelaksanaan dilaksanakan selama enam bulan.

II.2 Prosedur Pelaksanaan

II.2.1 Pelaksanaan Tahap Pesiapan

Pada tahap ini dilakukan pertemuan dengan kepala desa dan perangkatnya untuk membicarakan rencana pelaksanaan program. Secara rinci hal-hal yang akan dilakukan pada tahap ini adalah sebagai berikut: a) Melakukan survei ke desa untuk memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi Ibu rumah tangga. Melalui survei dapat diperoleh gambaran tentang permasalahan yang dihadapi mitra. b) Melakukan komunikasi dengan kepala desa dan perangkatnya untuk membicarakan bentuk kegiatan akan dilaksanakan, tujuan, manfaat, syarat dasar peserta, jumlah peserta, tempat dan jadwal pelaksanaan, dan surat menyurat yang dibutuhkan. c) Mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pelatihan serta menyusun materi pelatihan dalam bentuk modul.

II.2.2 Tahap Pembinaan dan Pendampingan Pelatihan

Pada tahap ini peserta pelatihan diberi pemahaman tentang pentingnya pelatihan yang akan diselenggarakan, tujuan, serta manfaat yang dapat diperoleh dari pelatihan yang dimaksud. Peserta diberi motivasi tentang pentingnya keterampilan dalam menjalankan berbagai aktivitas untuk memperoleh hasil yang memuaskan.

Tahap selanjutnya, sebelum disampaikan materi tentang pengolahan biji kopi menjadi dodol dan pemasarannya. Para peserta dikelompokkan dalam beberapa kelompok. Tiap kelompok terdiri dari 1 orang ketua dan 4 orang anggota. Kepada setiap kelompok diminta dapat bekerja sama dengan peserta. Setelah peserta dianggap siap, barulah tutor atau pelaksana menyampaikan materi secara teori dan praktik. Bila peserta sudah memahami materi yang disajikan, dilanjutkan dengan kegiatan praktik dengan cara langsung dipandu dan dibimbing oleh tutor selangkah demi selangkah sampai selesai membuat dodol kopi yang layak dipasarkan.

Adapun dalam kegiatan ini tim mempersiapkan bahan-bahan sebagai berikut : santan kental, gula merah, tepung ketan, tepung beras, buah jeruk segar (dalam kegiatan ini diganti dengan bubuk kopi), daun jeruk, gula putih, dan garam. Beserta alat-alat memasak yang diperlukan. Setelah kegiatan pelatihan selesai, peserta ditugaskan bereksperimen memasak olahan dodol jeruk dengan berbagai kreasi. Tim Instruktur mendampingi, memandu dan mengarahkan serta memberikan solusi apabila timbul permasalahan selama penugasan praktik [6].

II.2.3 Tahap Pelaksanaan Evaluasi

Pada tahap ini dinilai tingkat kerapian yang dibuat oleh peserta. Pada tahap ini tim pengabdian mengamati dan menilai proses pembuatan oleh setiap kelompok. Kriteria penilaian atau pun indikator pada pengabdian ini menjadi tolak ukur keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Secara singkat alur kegiatan pengabdian dapat dilihat pada bagan berikut.



Gambar Alur Kegiatan Pengabdian

III. HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT DAN PEMBAHASAN

III.1 Hasil Pengabdian

III.1.1 Gambaran Umum

Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pengolahan dodol kopi dan pemasaran secara *online* ini dilaksanakan di Balai Desa Meunasah Mesjid Punteuet. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 2 Juli 2024 pukul 14.00 s.d 18.00 WIB. Kegiatan pengabdian ini dilakukan kepada Ibu Rumah Tangga di desa tersebut. Kegiatan ini

dilakukan dengan beberapa tahap. Tahap pertama merupakan tahap pra-pengabdian. Pada tahap ini, pelaksana kegiatan melakukan perizinan dan proses administrasi terhadap Politeknik Negeri Lhokseumawe dan Desa Meunasah Mesjid Punteuet. Tahap ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juni – 1 Juli 2024. Selanjutnya, setelah mendapatkan perizinan, pelaksana menyerahkan surat untuk administrasi ke desa tersebut.

Tahap kedua adalah tahap pelaksanaan. Pada tahap ini, kegiatan dibuka oleh Sekretaris Desa Meunasah Mesjid Punteuet dan Ketua Pelaksana. Kemudian, ketua pelaksana membagi anggota pelaksana menjadi instruktur peserta. Pelaksana menjelaskan bahan baku dan tata cara pembuatan dodol kopi berdasarkan buku panduan yang telah disiapkan. Peserta dibagi dalam tiga kelompok untuk menyiapkan bahan, melakukan pengadonan dodol, dan pengemasan dodol yang telah selesai. Tahap terakhir, peserta diajarkan untuk membuat akun *shopee* bisnis dan mendaftarkan produk untuk dijual. Tahap kedua dilaksanakan bersamaan dengan proses evaluasi kegiatan yang dilaksanakan peserta. Tahap ketiga merupakan tahap *feedback* ataupun pemberian angket kepada peserta. Hal ini dilakukan agar diketahui tingkat kepuasan dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan.

III.1.2 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

a. Pembukaan

Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Meunasah Mesjid Punteuet ini dilakukan pada tanggal 2 Juli 2024. Kegiatan yang diikuti oleh 10 peserta ini terdiri dari tahap pembuatan dodol, pengemasan, dan praktik pemasaran secara *online*. Keseluruhan tahap dilaksanakan secara koperatif baik dari peserta dan pelaksana. Kegiatan ini dipimpin oleh instruktur yang merupakan tim dari pelaksana.

Berikut adalah gambar pembukaan kegiatan.



Gambar 2 Pembukaan Pengabdian Masyarakat

b. Tahap Persiapan Alat dan Bahan

Pada tahap pembuatan dodol, peserta dibagi menjadi dua kelompok untuk mengukur bahan sesuai takaran dan mempersiapkan alat dapur. Setelah peserta menyusun bahan sesuai takaran dan

mempersiapkan alat, peserta mulai menyusun bahan satu per satu.

Berikut adalah gambar bahan dan alat untuk membuat dodol kopi.



Gambar 3 Alat dan Bahan Pembuatan Dodol Kopi

c. Tahap Memasak Adonan Dodol Kopi

Setelah bahan disusun dan disesuaikan dengan takaran, peserta mencampur bahan untuk dilakukan pengadukan bahan. Bahan yang sudah tercampur dimasukkan peserta ke dalam wajan untuk dimasak oleh peserta. Proses ini dilakukan peserta dengan semangat dan koperatif antar peserta. Berikut adalah gambar proses memasak dodol kopi sesuai panduan yang disiapkan pelaksana.



Gambar 4 Proses Memasak Dodol Kopi



Gambar 4 Dodol Kopi yang Siap Dikemas

d. Tahap Pengemasan

Pada tahap ini, instruktur mengajarkan mengemas dodol kopi. Dodol kopi dikemas dengan plastik agar tetap terjamin ketahanan dan kebersihannya. Selain itu, membuat dodol kopi lebih praktis untuk dimakan. Dodol kopi dimasukkan dalam kotak yang telah diberi stiker penamaan Dodol Kopi Punteuet. Berikut adalah gambar dodol kopi yang telah dikemas.

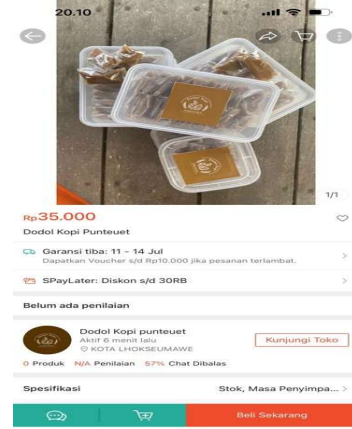


Gambar 5 Pengemasan Dodol Kopi
e. Tahap Praktik Pemasaran Secara Online

Pada tahap ini, peserta telah selesai mengemas dodol kopi. Selain itu, peserta diajarkan menghitung modal dan laba yang akan dihasilkan. Modal yang digunakan untuk mempersiapkan bahan baku dodol kopi.

Pelaksana membagi hasil dodol kopi ke dalam 15 kotak yang masing-masing berisi 35 buah dodol di dalam plastik kecil dan 5 kotak kecil yang masing masing berisi 18 buah dodol. Harga dibandrol atau diterakan untuk kotak besar sebesar Rp 35.000, sedangkan kotak kecil seharga Rp 20.000. Total yang dihasilkan jika produk laku keseluruhan adalah kotak besar sebesar Rp 525.000 (15 kotak @ Rp 35.000) dan kotak kecil sebesar Rp 100.000 (5 kotak @ Rp 20.000). Hasil penjualan yang dihasilkan sebesar Rp 625.000. Jika dikurangi modal sebesar Rp 226.500 maka laba yang diperoleh sebesar Rp 398.500.

Laba yang diperoleh sebesar nominal tersebut jika dijual secara mandiri tanpa menggunakan jasa *ecommerce*, seperti *shopee* untuk memasarkan. Disampaikan pula, dengan menjual produk melalui *shopee* maka dikenakan biaya administrasi pembayaran sebesar 1,8% atau senilai Rp 11.250 sehingga total laba yang dihasilkan jika dipasarkan dari *shopee* sebesar Rp 387.250. Laba yang dihasilkan diharapkan dapat membantu ibu rumah tangga dalam menghasilkan uang dari rumah. Berikut adalah gambar akun *shopee* untuk memasarkan Dodol Kopi Punteuet.



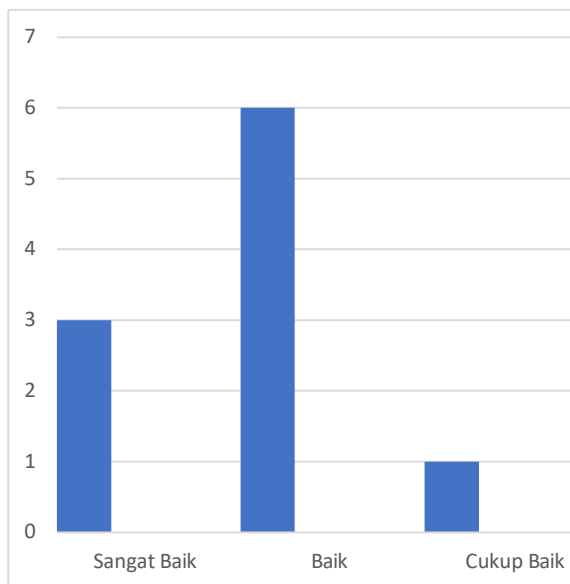
Gambar 6 Akun *Shopee* Dodol Kopi Punteuet
 III.1.3 Evaluasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat
 Evaluasi kegiatan pembuatan dodol kopi dan pemasaran dilakukan oleh pelaksana. Evaluasi dilakukan dari pelaksanaan penyiapan alat dan bahan sampai praktik pemasaran. Berikut ini adalah hasil evaluasi terhadap peserta.

Tabel Evaluasi terhadap Peserta

No	Nama	Kesesuaian Bahan Baku dengan Resep (0-25)	Kesesuaian Tahap Pembuatan dengan Resep (0-25)	Pengemasan Produk (0-25)	Praktik Pemasaran secara Online (0-25)	Total Nilai
	Sadriana	25	25	20	20	90
	Nadia Yuliani	20	25	20	20	85
	Lena Faryani	20	25	20	25	90
	Mulia Nanda	25	25	20	20	90
	Nurhaliza	20	20	20	20	80
	Fitri Rizkia	20	25	20	20	85
	Rosida Sari	20	25	20	20	85
	Dwi Novitasari	20	25	20	20	85
	Nasri	20	25	20	20	85
	Aina Azkiani	20	20	20	15	75

Berdasarkan data di tabel tersebut diketahui peserta memiliki nilai diatas 75. Dengan kata lain, dinyatakan peserta mendapatkan nilai ketuntasan dalam membuat dodol kopi dan pemasarannya secara *online* sebanyak 9 peserta.

Berikut ini adalah diagram ketuntasan peserta.



Gambar 7 Bagan Ketuntasan Peserta

III. 2 Pembahasan

Bahan-bahan yang terdapat di sekitar masyarakat dapat diolah sehingga menjadi penghasilan bagi ibu rumah tangga. Olahan yang paling tepat dilakukan adalah olahan makanan, seperti olahan dodol. Pada umumnya dodol diolah dari tepung beras, gula, kelapa, dan santan [9]. Selain bahan tersebut, masyarakat dapat pula menambahkan bahan lain sebagai penambah rasa atau warna. Namun, selama ini yang dijadikan bahan penambah tersebut seperti daun pandan. Sebagai bentuk pembaruan dan pelestarian dodol sebagai makanan khas Indonesia, dapat digunakan biji kopi sebagai bahan untuk membuat dodol.

Kopi di Indonesia terkenal sebagai oleh-oleh atau buah tangan yang berasal dari Provinsi Aceh. Masyarakat umumnya hanya mengenal kopi yang dijadikan oleh-oleh dalam bentuk serbuk kopi yang dapat diseduh. Padahal, selain dalam bentuk serbuk, biji kopi dapat diolah menjadi bahan utama jenis makanan yang dapat dijadikan produk oleh-oleh atau pun UMKM di Provinsi Aceh. Untuk itu, dodol dapat diolah menggunakan bahan dasar biji kopi tersebut.

Pengolahan kopi menjadi dodol tidak hanya menjadi upaya pembaruan dan pelestarian dodol sebagai kearifan lokal di Indonesia, tetapi juga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat. Hal itu disebabkan dodol dapat diolah di rumah dalam bentuk skala kecil atau pun besar. Selanjutnya, bahan dasar biji kopi juga dapat diperoleh dengan mudah di sekitar Desa Mesjid Peunteut.

Pengolahan kopi menjadi dodol dapat dilakukan ibu rumah tangga dari rumah tanpa meninggalkan rumah. Usaha yang dilakukan dapat meningkatkan kesejahteraan. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Herlina dan Kyswantoro bahwa ibu rumah tangga akan

membawa dampak yang positif bagi kondisi ekonomi keluarga dengan bekerja, walaupun dilakukan dari rumah. Dari penghasilan yang diperoleh dapat menambah penghasilan keluarga yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, membiayai sekolah anak dan memenuhi kebutuhan lainnya, serta dapat meningkatkan tingkat kesejahteraan keluarga [10].

Pengolahan dodol kopi dan pengemasan dengan baik dapat meningkatkan perekonomian. Namun, hal tersebut harus dilakukan dengan cara pemasaran produk yang tepat. Berdasarkan kegiatan ini telah dilaksanakan pelatihan praktik pemasaran secara *online* dengan mengaktifkan akun *shopee*. Pemasaran melalui *ecommerce* ini dapat mempermudah ibu rumah tangga dalam memasarkan produk. Hal ini juga dikemukakan Fachrina dan Nawawi dalam penelitiannya bahwa strategi penjualan yang dilakukan pihak Shopee sangat baik. Aplikasi Shopee sangat sesuai dimanfaatkan sebagai media penjualan karena fitur promosi yang diberikan *shopee* mampu meningkatkan laba penjualan penjual [11].

IV. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini.

1. Pengolahan kopi menjadi dodol dapat dilakukan ibu rumah tangga dari rumah tanpa meninggalkan rumah. Usaha yang dilakukan dapat meningkatkan kesejahteraan.
2. Pengolahan dodol kopi dan pengemasan dengan baik dapat meningkatkan perekonomian. Namun, hal tersebut harus dilakukan dengan cara pemasaran produk yang tepat. Berdasarkan kegiatan ini telah dilaksanakan pelatihan praktik pemasaran secara *online* dengan mengaktifkan akun *shopee*. Pemasaran melalui *ecommerce* ini dapat mempermudah ibu rumah tangga dalam memasarkan produk.

DAFTAR PUSTAKA

1. Mahary, A., Siregar, I. H., & Gunawan, A. (2023). Pelatihan Pengelolaan Keuangan Rumah Tangga bagi Wanita Nelayan di Desa Nenas Siam Kabupaten Batu Bara. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1348-1360.
2. Indah, Y., Ginting, S. D., Jaya, I., & Surbakti, E. B. (2022). Pendampingan Pemanfaatan Kain Perca Atau Kain Tidak Terpakai Menjadi Produk Bernilai Ekonomis di Desa Meunasah Mesjid Punteut. *Jurnal Bahasa Indonesia Prima (JBIP)*, 4(1), 10-17.
3. Kusdianto, I., & Haedar, H. (2022).

- Pengolahan Tepung Beras Ketan Menjadi Dodol Menambahkan Pendapatan Masyarakat Di Masa Pandemi Covid-19 Di Desa Tokke Kecamatan Malangke Luwu Utara. *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 11-17.
4. Darmansyah, D., Faizin, R., & Mustika, R. (2022). Potensi Produk Turunan Tanaman Kopi di Kabupaten Aceh Tengah Menggunakan Metode Analisis SWOT. *Jurnal Pertanian Agros*, 24(3), 1138-1146.
 5. Mahmud, M. (2022). Pemanfaatan Media Sosial & E-Commerce Guna Peningkatan Penjualan Produk UMKM Pada Masa Pandemi. *Mopolayio: Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 2(1), 20-28.
 6. Sari, W. P., Rosalina, D., Muttaqin, E. E., & Anggraini, D. N. (2019, October). Peningkatan Nilai Ekonomis Buah Jeruk dengan Pelatihan Pembuatan Dodol di Desa Lau Riman. In *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* (Vol. 1, No. 1, pp. 65-70).
 7. Setiavani G, Ahza AB, Suyatma NE. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol Processing Technology and Nutritional Improvements of Dodol. *Pangan*. 2018;27(3):14.
 8. Purwanto, Evaluasi Hasil Belajar. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2013.
 9. KUSDARIANTO, I., & HAEDAR, H. (2022). Pengolahan Tepung Beras Ketan Menjadi Dodol Menambahkan Pendapatan Masyarakat Di Masa Pandemi Covid-19 Di Desa Tokke Kecamatan Malangke Luwu Utara. *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 11-17.
 10. Herlina SA, Kyswantoro S. Peran Ibu Rumah Tangga Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga. *JEMeS-Jurnal Ekonomi Manajemen dan Sosial*. 2020 Jan 24;3(1):39-50.
 11. Fachrina R, Nawawi ZM. Pemanfaatan Digital Marketing (Shopee) Dalam Meningkatkan Penjualan Pada UMKM Di Marelan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbankan Syariah (JIMPA)*. 2022 Sep 1;2(2):247-54.