



Lampiran 01. Surat Pengantar Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
JURUSAN FISIKA DAN PENGAJARAN IPA
 Jalan Udayana Singaraja-Bali 81116 Tlp. (0362) 22570 . (0362) 25735
 Laman: www.undiksha.ac.id

Nomor : 80/UN48.9.6.1/KM.00.04/2025 Singaraja, 07 Agustus 2025

Lampiran :-
 Perihal : Permohonan Izin Penelitian Skripsi

Kepada

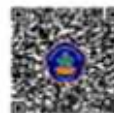
Yth : Kepala Desa Penglatan
 Pemilik Usaha
 Kepala SMP N 5 Singaraja
 di
 Tempat

Dengan hormat, dalam rangka menyelesaikan tugas akhir skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi atau data yang diperlukan kepada mahasiswa berikut.

No	Nama	NIM	Prodi
1	Luh Nia Rismayanti	2213071006	S1 Pendidikan IPA

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

a.n. Dekan
 Ketua Jurusan Fisika dan Pengajaran
 IPA



Prof. Dr. Ni Made Pujani, M.Si
 NIP 196311041988032001

Lampiran 02. Instrumen Penelitian

1. Lembar Observasi

Fokus Penelitian	Aspek Observasi	Hasil Observasi
1. Proses persiapan pembuatan dodol khas Penglitan	1. Mengamati alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol khas Penglitan. 2. Mengamati jenis bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan dodol khas Penglitan	
2. Proses pembuatan dodol khas Penglitan	2. Mengamati tahapan proses pembuatan dodol khas Penglitan	
3. Kualitas dodol khas Penglitan	1. Tekstur, aroma, rasa, dan warna dodol yang baik. <ol style="list-style-type: none"> a. Mengamati perubahan tekstur adonan dodol selama dimasak, dari cair menjadi kental dan elastis b. Mengidentifikasi aroma yang muncul selama proses pemasakan dodol, meliputi wangi santan kelapa yang matang lama dan aroma khas gula merah yang meleleh. c. Mengamati (dengan mencicipi saat uji coba kecil) rasa dodol, apakah sudah seimbang antara manis dari gula merah dan gurih dari santan hingga penambahan varian rasa. d. Mengamati perubahan warna adonan dari awal hingga akhir melalui pemanasan yang lama 2. Tingkat kematangan dodol <ol style="list-style-type: none"> a. Mengamati kesesuaian waktu memasak tergantung jumlah adonan dengan tanda-tanda kematangan seperti warna, tekstur, aroma, dan konsistensi kekentalan 	
4. Proses Pengemasan dodol khas Penglitan	1. Mengamati jenis bahan yang digunakan untuk mengemas dodol 2. Mengamati langkah-langkah dalam proses pengemasan dodol 3. Mengamati cara penyimpanan dodol setelah dikemas <ol style="list-style-type: none"> a. Memperhatikan tempat penyimpanan dodol (misalnya rak kayu, wadah plastik, atau lemari kedap udara) b. Memperhatikan kondisi lingkungan penyimpanan seperti suhu ruangan dan kebersihan. c. Mengamati posisi penyimpanan dodol seperti disusun, ditumpuk, atau berjajar agar tidak rusak. d. Mencatat perubahan bentuk, warna, atau tekstur dodol jika penyimpanan dilakukan dalam jangka waktu tertentu (dilakukan pengamatan pada stok dodol). 	

2. Lembar Wawancara

a. Pedoman Wawancara dengan Produsen Dodol Penglatan

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Pertanyaan (butir)	Sumber Data
Persiapan proses pembuatan dodol khas Penglatan	Sejarah pembuatan dodol khas Penglatan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana sejarah awal mula industri dodol ini menurut pengetahuan Bapak/Ibu? Bisa diceritakan sejak kapan dimulai, siapa yang pertama kali memulai, dan di lokasi mana proses pembuatan dodol ini mulai berkembang? 2. Apakah dodol khas Penglatan memiliki kaitan dengan acara adat atau tradisi tertentu? 	Produsen dodol khas di Desa Penglatan
	Alat yang digunakan dalam proses persiapan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol? 2. Apakah ada alat dalam proses pembuatan dodol yang sekarang sudah mengalami perubahan atau dimodernisasi? Jika ada, alat apa saja itu? 3. Alat apa saja yang masih dipertahankan dan digunakan sama seperti sejak awal mula pembuatan dodol ini? 	
	Jenis bahan baku utama yang digunakan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apa saja bahan yang digunakan pada proses pembuatan dodol? 2. Apakah bahan yang digunakan saat ini masih sama dengan bahan yang digunakan sejak dahulu? 3. Apakah ada kriteria khusus dari bahan - bahan yang digunakan untuk menghasilkan dodol dengan kualitas yang baik? 4. Apakah terdapat bahan khas yang digunakan dalam pembuatan dodol? 	
	Sumber dan cara mendapatkan bahan baku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dari mana biasanya Bapak/Ibu mendapatkan bahan-bahan tersebut? 2. Bagaimana proses pengadaan bahan baku, apakah dilakukan setiap hari, mingguan, atau sesuai kebutuhan produksi? 3. Apakah pernah mencoba mengganti bahan baku dengan alternatif lain? Mengapa? 	
	Proses persiapan bahan sebelum dimasak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana cara membuat tepung ketan untuk dodol khas Penglatan? Apakah ketannya 	

		<p>digiling sendiri atau menggunakan tepung ketan yang sudah jadi?</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Apa kriteria ketan yang baik untuk dijadikan tepung? 3. Bagaimana proses pembuatan santan? Apakah menggunakan santan segar atau santan instan? 4. Apakah ada teknik khusus untuk menghasilkan santan yang baik? 5. Bagaimana cara mencairkan gula merah sebelum dimasukkan ke adonan dodol? Apakah ada tahapan penyaringan untuk menghilangkan kotoran? 	
Proses pembuatan dodol khas Penglatan	Tahapan proses pembuatan dodol khas Penglatan	1. Bagaimana tahap-tahap dari proses pembuatan dodol?	Produsen dodol khas di Desa Penglatan
	Waktu yang diperlukan pada proses pembuatan dodol khas Penglatan	1. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk sekali proses pembuatan dodol?	
Kualitas dodol khas Penglatan	Faktor yang mempengaruhi kualitas bahan baku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah bahan baku untuk membuat dodol selalu tersedia setiap kali akan melakukan produksi? 2. Jika pernah mengalami kekurangan atau kesulitan bahan baku, kapan biasanya itu terjadi dan apa penyebab utamanya? 3. Bagaimana cara Bapak/Ibu mengontrol atau memastikan kualitas bahan baku dan proses pembuatan agar dodol yang dihasilkan tetap memiliki kualitas yang baik? 4. Apa langkah yang diambil jika bahan baku yang tersedia tidak sesuai standar kualitas yang diinginkan? 	Produsen dodol khas di Desa Penglatan
	Pengaruh bahan, tekstur, rasa, aroma, dan tampilan terhadap kualitas dodol.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah ada bahan tertentu yang paling mempengaruhi cita rasa dodol? 2. Apakah ada bahan tertentu yang berpengaruh terhadap daya tahan atau masa berlaku dodol? 3. Bagaimana ciri dodol yang dianggap memiliki kualitas terbaik menurut Bapak/Ibu? 	

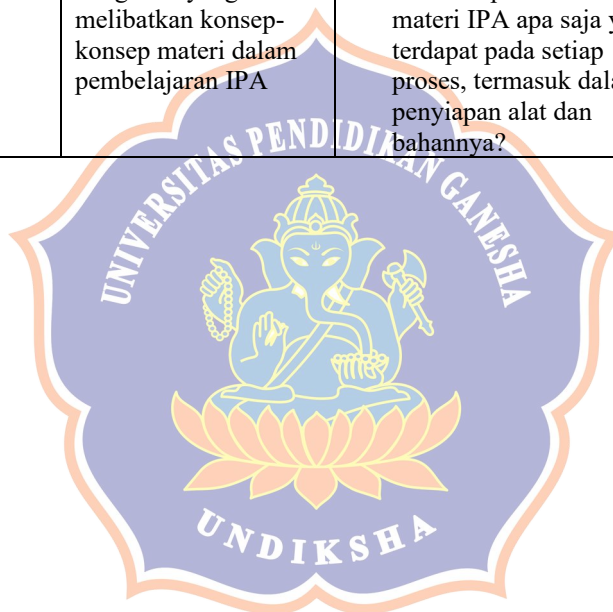
		<ol style="list-style-type: none"> 4. Faktor apa saja yang mempengaruhi kekenyalan atau kelembutan dodol? 5. Apakah tekstur dodol mempengaruhi daya tahan dan umur simpan produk? 6. Menurut Bapak/Ibu, rasa seperti apa yang membuat dodol khas Penglatan digemari konsumen? 7. Apakah aroma dodol dapat menjadi indikator kesegaran dan kualitasnya? 8. Faktor apa yang paling mempengaruhi aroma dodol selama proses pembuatan? 9. Bagaimana penampilan dodol yang menarik dan dianggap berkualitas tinggi? 10. Apakah tampilan mempengaruhi daya tarik konsumen meskipun rasa tetap sama? 	
	Berapa lama dodol bisa bertahan dalam kondisi normal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biasanya dodol khas Penglatan ini bisa bertahan berapa lama setelah selesai dikemas? 2. Dalam kondisi penyimpanan normal (tanpa kulkas), berapa lama dodol masih tetap layak dikonsumsi? 3. Apa tanda-tanda dodol mulai tidak layak makan setelah disimpan beberapa waktu? 4. Faktor apa saja yang mempengaruhi ketahanan dodol agar tidak cepat basi atau berubah rasa? 	
	Apakah kualitas dodol konsisten dari waktu ke waktu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana Bapak/Ibu menjaga agar kualitas dodol yang diproduksi tetap sama setiap kali pembuatan? 2. Apakah ada standar atau resep tetap yang selalu Bapak/Ibu gunakan untuk menjaga kualitas dodol? 	
Proses Pengemasan dodol khas Penglatan	Jenis bahan yang digunakan untuk mengemas dodol	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana jenis bahan yang digunakan untuk mengemas dodol? 2. Apakah ada kriteria tertentu dalam pemilihan bahan untuk mengemas dodol? 	Produsen dodol khas di Desa Penglatan
	Langkah-langkah dalam proses pengemasan dodol	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana Langkah-langkah proses pengemasan dodol? 	

	Pengaruh bahan kemasan terhadap daya tahan dodol	1. Bagaimana pengaruh bahan kemasan terhadap daya tahan dodol (misalnya tahan lama, tidak cepat berjamur, atau tetap lembut)?	
	Cara penyimpanan dodol setelah dikemas	1. Bagaimana cara penyimpanan dodol setelah selesai dikemas agar tetap awet? 2. Apakah ada perlakuan khusus sebelum dodol disimpan (misalnya pendinginan, pengeringan, atau pelapisan tambahan)? 3. Bagaimana cara memastikan dodol tidak berubah rasa, tekstur, atau bentuk selama penyimpanan? 4. Apakah ada kendala yang sering terjadi saat penyimpanan dodol dan bagaimana cara mengatasinya?	

b. Pedoman Wawancara dengan Guru SMP Negeri 5 Singaraja

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Jumlah Pertanyaan (butir)	Sumber Data
Kegiatan pembelajaran IPA yang materinya diintegrasikan dengan kearifan lokal masyarakat di sekitar siswa yang dikaji ke dalam etnosains	Bagaimana hasil belajar siswa dalam mata pelajaran IPA selama ini?	1. Bagaimana hasil belajar siswa dalam mata pelajaran IPA selama ini?	Guru IPA SMP Negeri 5 Singaraja
	Pernah mengkaji kearifan lokal ke dalam etnosains sebagai pendukung materi IPA	1. Apakah Bapak/Ibu pernah mencoba mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran? 2. Bagaimana cara Bapak/Ibu untuk mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran?	
	Kendala yang ditemukan dalam mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran IPA	1. Apa saja kendala yang ditemukan atau dihadapi dalam ingin mengaitkan materi IPA dengan kearifan lokal khususnya yang terdapat di sekitar sekolah?	
	Manfaat yang diperoleh ketika mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran IPA	1. Menurut Bapak/Ibu, apakah dengan mengintegrasikan kearifan lokal ke dalam pembelajaran IPA dapat membantu siswa untuk memahami materi yang dibelajarkan?	

Fokus Penelitian	Indikator Wawancara	Jumlah Pertanyaan (butir)	Sumber Data
		2. Menurut Bapak/ Ibu, apakah dalam melaksanakan pembelajaran IPA dengan mengonstruksikan kearifan lokal dapat mempengaruhi hasil belajar siswa?	
	Pengetahuan tentang proses pembuatan dodol khas Desa Penglatan	1. Apa yang Bapak/Ibu ketahui tentang dodol? 2. Apa saja yang Bapak/Ibu ketahui, baik alat, bahan, maupun dalam proses pembuatan dodol?	
	Proses pembuatan dodol khas Desa Penglatan yang melibatkan konsep-konsep materi dalam pembelajaran IPA	1. Berdasarkan proses pembuatan dodol yang sudah Bapak/Ibu ketahui, materi IPA apa saja yang terdapat pada setiap proses, termasuk dalam penyiapan alat dan bahannya?	



Lampiran 03. Hasil Observasi

Kode : D1/Ob

Tanggal : 22 Agustus 2025

Lokasi : Desa Penglatan, Kec. Buleleng, Kabupaten Buleleng.

Fokus Penelitian	Aspek Observasi	Hasil Observasi
1. Proses persiapan pembuatan dodol khas Penglatan	<ol style="list-style-type: none"> Mengamati alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol khas Penglatan. Mengamati jenis bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan dodol khas Penglatan 	<ol style="list-style-type: none"> Alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol khas Penglatan yaitu ada tungku api, kain saringan, wajan, pengaduk/ spatula kayu, <i>dongkrak</i> (mesin peras kelapa), <i>penyelipan</i>, pisau, ember, timbangan, <i>kukusan</i>, <i>kampil</i> (karung), dan tali rafia. Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan dodol khas Penglatan yaitu ada kelapa tua, ketan hitam, ketan putih, <i>saang</i> (kayu bakar), gula merah, gula pasir, daun pandan, daun suji, <i>sambuk</i> (serabut kelapa), <i>pamor</i> (kapur sirih), garam, <i>kasumba</i> (pewarna makanan) dan kulit jagung.
2. Proses pembuatan dodol khas Penglatan	<ol style="list-style-type: none"> Mengamati tahapan proses pembuatan dodol khas Penglatan 	<p>Tahapan proses pembuatan dodol khas Penglatan yaitu sebagai berikut.</p> <ul style="list-style-type: none"> Proses pembuatan tepung ketan putih dan hitam: Proses pembuatan tepung ketan putih dan ketan hitam diawali dengan mencuci terlebih dahulu ketannya baik ketan hitam dan ketan putih. Kemudian menghidupkan mesin <i>penyelipan</i> dan memastikan kondisi mesin berfungsi dengan baik. Setelah mesin siap digunakan, beras ketan yang telah dibersihkan kemudian dimasukkan melalui corong pemasukan. Selama proses berlangsung, butir ketan digiling di dalam mesin hingga berubah menjadi tepung yang halus. Tepung yang sudah jadi kemudian keluar melalui saluran keluaran mesin dan ditampung dalam wadah ember yang bersih. Bahan baku ketan putih menghasilkan tepung ketan putih yang berwarna putih, sedangkan bahan baku ketan hitam menghasilkan tepung ketan hitam yang berwarna ungu kehitaman. Proses pembuatan santan kelapa: Proses pembuatan santan kelapa diawali dengan menyiapkan kelapa tua sebanyak sepuluh butir. Kelapa tersebut terlebih dahulu dikupas kulitnya hingga tersisa bagian daging kelapa yang bersih, kemudian dimasukkan ke dalam mesin <i>penyelipan</i> untuk diparut. Dari mesin tersebut Hasil parutan kelapa tersebut lalu dicampur dengan air secukupnya dan diperas dengan memakai kain saringan hingga santan benar-benar terpisah dari ampasnya. Selain menggunakan






Fokus Penelitian	Aspek Observasi	Hasil Observasi
		<p>kain saringan, produsen juga menggunakan mesin <i>dongkrak</i> untuk membantu proses penghasiian santan, yakni dengan cara memasukkan parutan kelapa yang berisi air ke dalam <i>kampil</i> (karung), kemudian di press dengan mesin <i>dongrak</i> tersebut hingga mengeluarkan santan kelapa. Proses pemerasan dilakukan dengan cara menekan kampil berisi parutan kelapa menggunakan penutup besi yang terhubung dengan <i>dongkrak</i>. Santan yang keluar dari kampil kemudian ditampung pada ember bersih yang telah disediakan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proses pencairan gula bali: Proses pencairan gula merah dilakukan dengan memasukkan beberapa buah gula merah ke dalam wajan berukuran besar. Jumlah gula merah yang digunakan tidak memiliki takaran baku, melainkan disesuaikan dengan kebutuhan produksi pada saat itu. Setelah gula merah dimasukkan, ditambahkan air secukupnya untuk mempercepat proses pelarutan. Kemudian, gula <i>didadag</i> (dipanaskan hingga mengental dan mendidih). Setelah gula mencair, cairan gula tersebut kemudian disaring menggunakan kain saringan yang dibawahnya terdapat <i>kukusan</i> untuk memisahkan kotoran maupun ampas gula yang masih tersisa dan ental atau busung sebagai bahan kemasan dari gula. • Proses pembuatan dodol: Proses pembuatan dodol diawali dengan meletakkan wajan berukuran besar di atas tungku api, kemudian menyalakan tungku dengan memasukkan <i>saang</i> (kayu bakar) dan <i>sambuk</i> (sabut kelapa) sebagai bahan bakar. Setelah api menyala, santan yang telah disiapkan dimasukkan setengah bagian terlebih dahulu ke dalam wajan dan dibiarkan hingga mendidih. Selanjutnya, setengah bagian gula merah cair dituangkan ke dalam wajan bersamaan dengan santan tersebut. Sisa santan kemudian digunakan untuk melarutkan tepung ketan putih dalam ember, yang ditambahkan sedikit <i>pamor</i> (kapur sirih) agar dodol memiliki aroma khas serta tekstur lebih kenyal. Setelah tercampur, larutan tepung ketan dan santan dituangkan ke dalam wajan yang telah berisi santan dan gula, lalu ditambahkan sisa gula merah cair serta beberapa helai daun pandan yang sudah dicuci bersih sebagai penambah aroma. Garam wuku (garam Bali) juga dimasukkan untuk memperkaya rasa sesuai dengan jumlah bahan lainnya.







Fokus Penelitian	Aspek Observasi	Hasil Observasi
		<p>Pada tahap berikutnya, setelah kurang lebih satu jam proses pengadukan, gula pasir ditambahkan setengah bagian dari jumlah total yang telah disiapkan (15 kg), dengan tujuan agar adonan tidak terlalu berat diaduk serta tingkat kematangannya lebih seimbang. Dodol kemudian terus diaduk hingga mendidih, dan setelah dua jam pemasakan, sisa campuran tepung ketan dan santan kembali dituangkan secara bertahap agar adonan lebih merata. Setelah tiga jam proses pengadukan, sisa gula pasir baru dimasukkan dan adonan terus diaduk hingga teksturnya mengental dan matang secara sempurna. Pembagian tahap penuangan bahan seperti tepung, santan, dan gula menjadi dua kali sangat membantu proses memasak, karena tidak hanya memudahkan pengadukan tetapi juga membuat tingkat kematangan dodol lebih merata.</p>
<p>3. Kualitas dodol khas Penglitan</p>	<p>1. Tekstur, aroma, rasa, dan warna dodol yang baik.</p> <p>a. Mengamati perubahan tekstur adonan dodol selama dimasak, dari cair menjadi kental dan elastis</p> <p>b. Mengidentifikasi aroma yang muncul selama proses pemasakan dodol, meliputi wangi santan kelapa yang matang lama, aroma khas gula merah yang meleleh, dan perpaduan daun pandan.</p> <p>c. Mengamati (dengan mencicipi saat uji coba kecil) rasa dodol, apakah sudah seimbang antara manis dari gula merah dan gurih dari santan hingga penambahan varian rasa.</p> <p>d. Mengamati perubahan warna adonan dari awal</p>	<p>1. Hasil observasi terkait tekstur, aroma, rasa, dan warna dodol yang baik adalah sebagai berikut.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pada awal proses pemasakan, tekstur adonan dodol terlihat masih cair. Setelah kurang lebih satu jam matang dan terus diaduk, adonan mulai mengental dan terasa lebih berat saat diaduk. Memasuki dua jam pemasakan, tekstur adonan menjadi semakin kental, lengket, dan mulai tampak berminyak di permukaannya. Pada tiga jam pemasakan, adonan sudah mencapai bentuk yang lebih liat dan elastis, dapat ditarik memanjang tanpa mudah putus, menandakan dodol sudah hampir matang. • Aroma yang muncul ketika proses pemasakan terlihat secara bertahap. Pada awal pemasakan, ketika santan mulai mendidih di dalam wajan, tercium wangi gurih santan kelapa yang matang lama. Beberapa saat kemudian, setelah gula merah cair dituangkan, aroma manis khas gula merah yang meleleh semakin mendominasi ruang dapur. Seiring proses pengadukan, aroma tersebut berpadu dengan wangi segar daun pandan yang ikut dimasukkan ke dalam adonan, sehingga menghasilkan perpaduan harum gurih, manis, dan segar yang menjadi ciri khas dodol Penglitan. • Hasil observasi melalui uji coba kecil menunjukkan bahwa rasa dodol sudah seimbang antara manis gula merah dan gurih santan. Penambahan garam membuat rasa lebih pas, sedangkan daun pandan dan gula pasir tambahan memberikan aroma serta







Fokus Penelitian	Aspek Observasi	Hasil Observasi
	<p>hingga akhir melalui pemanasan yang lama</p> <p>e. Tingkat kematangan dodol</p> <p>f. Mengamati kesesuaian waktu memasak tergantung jumlah adonan dengan tanda-tanda kematangan seperti warna, tekstur, aroma, dan konsistensi kekentalan</p>	<p>manis yang lebih kuat sehingga cita rasa dodol menjadi lebih baik.</p> <ul style="list-style-type: none"> Berdasarkan hasil observasi, perubahan warna adonan dodol tampak jelas sejak awal proses pemasakan hingga akhir. Pada tahap awal, ketika santan, tepung ketan putih dan ketan hitam, dan gula merah pertama kali dicampurkan, adonan terlihat berwarna cokelat muda dan masih agak cair. Seiring dengan pemanasan yang terus dilakukan dan pengadukan tanpa henti, warna adonan perlahan mulai berubah menjadi cokelat sedang dengan tekstur yang lebih kental. Setelah proses pemasakan memasuki waktu tengah, warna adonan semakin pekat menjadi cokelat tua, menandakan gula merah dan gula pasir telah larut sempurna serta tercampur merata dengan santan dan tepung. Pada tahap akhir, setelah pemanasan berlangsung cukup lama, adonan dodol mencapai warna cokelat kehitaman yang khas, disertai tekstur yang lengket, padat, dan mengkilap, yang menunjukkan bahwa dodol telah matang dan siap diangkat dari tungku. <p>2. Tingkat kematangan dapat dilihat dari hasil observasi berikut.</p> <ul style="list-style-type: none"> Waktu memasak dodol sangat dipengaruhi oleh jumlah adonan yang dibuat. Pada adonan dengan jumlah lebih sedikit, proses pemasakan memerlukan waktu sekitar tiga hingga empat jam, sedangkan untuk adonan yang lebih banyak dapat mencapai lima hingga enam jam. Tanda-tanda kematangan adonan dapat diamati secara langsung melalui perubahan warna, tekstur, aroma, dan kekentalannya. Warna adonan yang semula cokelat muda perlahan berubah menjadi cokelat pekat dan mengkilap, menandakan gula sudah tercampur sempurna. Teksturnya semakin kental dan mulai sulit diaduk, sehingga pengaduk kayu terasa berat saat digerakkan. Aroma manis khas gula merah yang semula samar, semakin kuat tercium di seluruh ruangan. Tekstur adonan juga menjadi lebih lengket dan tidak mudah terurai kembali ketika ditarik dengan alat pengaduk.
4. Proses Pengemas-an dodol khas Pnglatan	<p>1. Mengamati jenis bahan yang digunakan untuk mengemas dodol</p> <p>2. Mengamati langkah-langkah dalam proses pengemasan dodol</p>	<p>1. Jenis bahan baku dalam pengemasan dodol adalah menggunakan kulit jagung kering. Kulit jagung kering yang akan digunakan dibersihkan terlebih dulu kemudian di lipat dan di potong sesuai ukuran. Adapun untuk mengikat dodol yaitu dengan menggunakan tali rafia.</p>

Fokus Penelitian	Aspek Observasi	Hasil Observasi
	<p>3. Mengamati cara penyimpanan dodol setelah dikemas</p> <p>a. Memperhatikan tempat penyimpanan dodol (misalnya rak kayu, wadah plastik, atau lemari kedap udara)</p> <p>b. Memperhatikan kondisi lingkungan penyimpanan seperti suhu ruangan dan kebersihan.</p> <p>c. Mengamati posisi penyimpanan dodol seperti disusun, ditumpuk, atau berjajar agar tidak rusak.</p> <p>d. Mencatat perubahan bentuk, warna, atau tekstur dodol jika penyimpanan dilakukan dalam jangka waktu tertentu (dilakukan pengamatan pada stok dodol).</p>	<p>2. Langkah-langkah dalam mengemas dodol yaitu diawali dengan menumpuk 2 lembar kulit jagung kering agar tidak mudah robek. Lalu adonan dodol yang telah matang diletakkan dibagian tengah kulit jagung kering, kemudian digulung sehingga dodol tertutup rapat. Setelah tergulung, kedua ujungnya yaitu bagian atas dan bawah dipelintir lalu diikat dengan menggunakan tali rafia agar kemasan lebih kuat. Kemasan dodol akan tampak menyerupai gulungan kecil berbentuk silinder dengan ujungnya terikat rapat.</p> <p>3. Hasil observasi terkait cara penyimpanan dodol adalah sebagai berikut.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Untuk tempat penyimpanan dodol, setelah dimasak adonan dodol yang masih panas dibiarkan terlebih dahulu di dalam ember besar yang diletakkan di atas meja. Selanjutnya, untuk dodol yang telah dibungkus dengan kulit jagung dijemur terlebih dahulu, setelah dijemur sebagian dodol ada yang langsung disusun rapi di rak kayu sebagai tempat penyimpanan dan terdapat pula dodol yang langsung diletakkan di atas meja besar untuk segera dipasarkan. • Kondisi tempat penyimpanan dodol dilakukan di ruang terbuka dengan suhu yang menyesuaikan keadaan lingkungan sekitar. Area penyimpanan dodol terlihat cukup bersih dan tertata. • Dodol yang telah dijemur disusun secara berjajar rapi pada tempat penyimpanan. • Teksturnya yang semula kenyal dan lembut berubah menjadi lebih keras dan kaku. Bentuk dodol tampak menyusut dan pada beberapa bagian terlihat mengerut serta retak-retak. Warna dodol yang awalnya coklat tua mengilap menjadi lebih pucat dan kusam, bahkan pada permukaan kemasan kulit muncul bintik-bintik putih yang menunjukkan adanya pertumbuhan jamur

Lampiran 04. Dokumentasi Hasil Observasi

Aspek yang di Observasi	Gambar Alat
<p>Alat yang di perlukan dalam membuat dodol khas Penglatan</p>	<p>a. Wajan</p>  <p>b. Tungku Api</p>  <p>c. Pisau</p>  <p>d. Dongkrak</p>  <p>e. Spatula Kayu</p> 

Aspek yang di Observasi	Gambar Alat
	<p data-bbox="671 434 852 465">f. Penyelipan</p>  <p data-bbox="671 665 852 696">g. Timbangan</p>  <p data-bbox="671 927 799 958">h. Ember</p>  <p data-bbox="671 1158 826 1189">i. Kukusan</p>  <p data-bbox="671 1424 890 1456">j. Kain Saringan</p>  <p data-bbox="671 1666 810 1697">k. Kampil</p> 

Aspek yang di Observasi	Gambar Alat
	<p data-bbox="671 371 842 405">l. Tali Rafia</p>  <p data-bbox="671 645 847 678">m. Korek Api</p> 
Aspek yang di Observasi: Bahan Pembuatan Dodol Khas Penglatan	
<p data-bbox="491 1010 647 1043">Ketan Putih</p> 	<p data-bbox="1026 1010 1193 1043">Ketan Hitam</p> 
<p data-bbox="491 1426 647 1460">Kelapa Tua</p> 	<p data-bbox="1026 1426 1193 1460">Gula Merah</p> 

Aspek yang di Observasi: Bahan Pembuatan Dodol Khas Penglitan

Gula Pasir



Pamor (kapur sirih)



Garam



Kulit Jagung Kering








Sambuk (serabut kelapa)







Saang (kayu bakar)



Aspek yang di Observasi: Bahan Pembuatan Dodol Khas Penglitan	
<p>Daun Pandan</p> 	<p>Daun Suji</p> 

Aspek yang di Observasi	Gambar
<p>Proses <i>Penyelipan</i> Ketan menjadi Tepung</p>	
<p>Proses Pembuatan Santan</p>	 

Aspek yang di Observasi	Gambar
	
<p>Proses Pencairan Gula Merah</p>	 
<p>Proses Pencampuran Seluruh Bahan Dodol</p>	 

Aspek yang di Observasi	Gambar
	
Proses Pengemasan Dodol	 
Proses Penjemuran Dodol	

Lampiran 05. Transkrip Wawancara Penelitian

Transkrip Wawancara Subjek 1

Kode : Wa/D1/S1
 Narasumber : Ibu Suryani
 Lokasi : Jl. Pulau Irian, Penglatan, Kec. Buleleng, Kabupaten Buleleng, Bali
 Tanggal : 22 Agustus 2025
 Hasil Wawancara :

Kode	Data Wawancara
P	Bagaimana sejarah awal mula industri dodol ini menurut pengetahuan Ibu? Bisa diceritakan sejak kapan dimulai, siapa yang pertama kali memulai, dan di lokasi mana proses pembuatan dodol ini mulai berkembang?
S1	Kalau berbicara tentang awal mula industri dodol ini, sebenarnya <i>tiang</i> sudah memulainya sejak tahun 2000-an. Pada awalnya <i>tiang</i> mengerjakan semuanya sendiri, mulai dari menyiapkan bahan, mengaduk adonan, sampai proses pengemasan. Setelah usaha ini mulai berkembang dan pesanan semakin banyak, barulah <i>tiang</i> mulai mengajak beberapa karyawan untuk membantu. Dari situ, usaha dodol ini perlahan-lahan tumbuh dan dikenal oleh sekitar masyarakat.
P	Apakah dodol khas Penglatan memiliki kaitan dengan acara adat atau tradisi tertentu?
S1	Ya, dodol khas Penglatan memang memiliki kaitan dengan acara adat dan hari raya Hindu. Biasanya dodol ini wajib ada saat perayaan seperti Galungan, Kuningan, dan Pagerwesi.
P	Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol?
S1	Proses pembuatan dodol, alat yang biasa di gunakan cukup sederhana, tetapi sangat penting. Biasanya memakai wajan besar untuk memasak adonan dalam jumlah banyak, kemudian menggunakan tungku api dari tanah liat, pisau, penyelipan, timbangan, kukusan, kain saringan dan ember. Selain itu, disini juga menggunakan spatula kayu untuk mengaduk adonan supaya tidak gosong. Untuk membungkus dodol <i>tiang</i> juga menggunakan tali rafia.
P	Apa saja fungsi dari masing-masing alatnya bu?
S1	Fungsi alatnya seperti wajan ya berfungsi untuk memasak adonannya, tungku api sebagai kompornya, pisau untuk memotong bahan membuat dodol, <i>penyelipan</i> untuk menghaluskan bahan seperti ketan dan kelapa menjadi tekstur yang lebih halus, timbangan untuk menimbang berat dodol dalam satu ikatnya, kukusan isi saringannya untuk menyaring santan bisa, untuk menyaring gula merah nanti juga bisa, spatula ya untuk mengaduk adonan dodol hingga matang, serta ember untuk menampung dodol yang sudah matang.
P	Apakah ada alat dalam proses pembuatan dodol yang sekarang sudah mengalami perubahan atau dimodernisasi? Jika ada, alat apa saja itu?
S1	Sejauh ini, dalam proses pembuatan dodol <i>tiang</i> masih menggunakan alat-alat tradisional seperti wajan besar, kayu bakar, dan pengaduk dari kayu. Belum ada alat

Kode	Data Wawancara
	yang dimodernisasi, karena <i>tiang</i> tetap mempertahankan cara lama sebagai ciri khas dodol dari sini.
P	Apa saja bahan yang digunakan pada proses pembuatan dodol?
S1	Bahan yang digunakan ada ketan putih, ketan hitam untuk dodol hitamnya, kelapa, gula merah, gula pasir, pewarna makanan, garam dan <i>pamor</i> (kapur sirih).
P	Apakah bahan yang digunakan saat ini masih sama dengan bahan yang digunakan sejak dahulu?
S1	Iya, bahan yang digunakan masih sama seperti dulu. <i>Tiang</i> tetap mempertahankan bahan-bahan tradisional agar cita rasa yang dihasilkan tidak berubah
P	Apakah ada kriteria khusus dari bahan - bahan yang digunakan untuk menghasilkan dodol dengan kualitas yang baik?
S1	Untuk bahan membuat dodol, <i>tiang</i> memang punya standar tersendiri supaya hasilnya bagus. Ketan yang dipakai harus ketan super, gula merahnya menggunakan gula yang berkualitas tinggi, kemudian untuk santan menggunakan kelapa tua, dan menambahkan sedikit <i>pamor</i> agar adonan dodol menjadi lebih <i>nyangluh</i> .
P	Kenapa pada proses pembuatan dodol perlu ditambahkan <i>pamor</i> (kapur sirih)?
S1	Supaya adonan dodol menjadi lebih <i>nyangluh</i>
P	Apa arti <i>nyangluh</i> dalam proses pemasakan pada adonan dodol?
S1	<i>Nyangluh</i> itu seperti rasa gurih pada dodolnya
P	Apakah bahan baku untuk membuat dodol selalu tersedia setiap kali akan melakukan produksi?
S1	Ya, bahan baku memang selalu diusahakan tersedia setiap kali akan memproduksi dodol. Biasanya <i>tiang</i> sudah menyiapkan stok bahan beberapa waktu sebelumnya.
P	Jika pernah mengalami kekurangan atau kesulitan bahan baku, kapan biasanya itu terjadi dan apa penyebab utamanya?
S1	Sejauh ini <i>tiang</i> belum pernah mengalami kekurangan atau kesulitan bahan baku. Karena disini selalu menyimpan stock bahan lebih.
P	Bagaimana cara Ibu mengontrol atau memastikan kualitas bahan baku dan proses pembuatan agar dodol yang dihasilkan tetap memiliki kualitas yang baik?
S1	<i>Tiang</i> selalu memastikan bahan baku yang digunakan dalam kondisi baik dan segar, terutama santan dan gula merah. Selain itu, selama proses pembuatan juga <i>tiang</i> perhatikan waktu pemasakan agar hasil dodol tetap kenyal dan tidak cepat basi.
P	Apa langkah yang diambil jika bahan baku yang tersedia tidak sesuai standar kualitas yang diinginkan?
S1	Kalau ada bahan baku yang kualitasnya kurang baik, biasanya <i>tiang</i> tidak langsung digunakan. <i>Tiang</i> akan menggantinya dengan bahan lain yang kualitasnya lebih sesuai standar, supaya hasil produk tetap bagus.
P	Dari mana biasanya Ibu mendapatkan bahan-bahan tersebut?

Kode	Data Wawancara
S1	Untuk bahan-bahannya, <i>tiang</i> biasanya membeli dari langganan yang sudah tetap. Mulai dari ketan, gula merah, sampai bahan pelengkap lainnya, semuanya <i>tiang</i> ambil dari pemasok yang sudah <i>tiang</i> kenal lama
P	Bagaimana proses pengadaan bahan baku, apakah dilakukan setiap hari, mingguan, atau sesuai kebutuhan produksi?
S1	Kalau untuk bahan baku <i>tiang</i> lakukan berdasarkan perkiraan jumlah produksi. Kalau sedang ramai pesanan, <i>tiang</i> beli bahan dalam jumlah yang lebih banyak.
P	Apakah pernah mencoba mengganti bahan baku dengan alternatif lain? Mengapa?
S1	Sejauh ini dari <i>tiang</i> belum pernah mengganti bahan baku, semua sudah sama seperti bahan yang dahulu digunakan.
P	Bagaimana cara membuat tepung ketan untuk dodol khas Penglatan? Apakah ketannya digiling sendiri atau menggunakan tepung ketan yang sudah jadi?
S1	Kalau di sini, tepung ketannya dibuat sendiri. Ketan digiling menggunakan mesin <i>penyelipan</i> supaya hasilnya lebih halus dan sesuai dengan kebutuhan dalam pembuatan dodol.
P	Apa kriteria ketan yang baik untuk dijadikan tepung?
S1	Ketan yang dipakai sebaiknya yang masih baru, bersih, dan kering. Kalau ketannya tua atau lembap, tepungnya tidak halus dan dodolnya jadi kurang kenyal.
P	Bagaimana proses pembuatan santan? Apakah menggunakan santan segar atau santan instan?
S1	Untuk membuat santan biasanya <i>tiang</i> mulai dari memilih kelapa tua yang berkualitas baik. Setelah itu, kelapa dikupas dan <i>diselip</i> menggunakan mesin <i>penyelipan</i> hingga menjadi parutan halus. Parutan kelapa kemudian diberi air secukupnya dan diperas untuk mengeluarkan santannya.
P	Apakah ada teknik khusus untuk menghasilkan santan yang baik?
S1	Sebenarnya tidak ada teknik khusus untuk menghasilkan santan yang baik. Yang paling penting itu pemilihan kelapanya, harus kelapa yang benar-benar tua supaya santannya lebih kental dan gurih.
P	Bagaimana cara mencairkan gula merah sebelum dimasukkan ke adonan dodol? Apakah ada tahapan penyaringan untuk menghilangkan kotoran?
S1	Kalau untuk mencairkan gula merah, <i>tiang</i> masukkan dulu gula merahnya ke dalam wajan dan tambahkan air. Setelah terlihat gulanya mencair, cairan gula tersebut disaring menggunakan kain halus untuk memisahkan antara cairan gula dengan ampas gula.
P	Bagaimana tahap-tahap dari proses pembuatan dodol?
S1	Kalau buat dodol itu tahapannya lumayan panjang ya. Pertama ketan digiling dulu sampai halus jadi tepung, terus kelapa tua diperas buat diambil santannya. Setengah santan itu biasanya dimasukkan dulu ke wajan, dipanasin sampai mendidih. Sambil nunggu santannya mendidih, gula merah direbus biar cair, nanti sebagian dicampur ke santan yang udah mendidih tadi. Tepung ketannya dilarutin sama sisa santan dan dikasih sedikit pamor biar dodolnya nanti kenyal. Setelah itu baru semua bahan dicampur di wajan besar yang sudah berisi santan, ditambahin daun pandan sama garam

Kode	Data Wawancara
	sedikit demi sedikit. Gula pasir juga tidak langsung dimasukin semua, tapi dua kali selama ngaduk biar matangnya merata. Dodol sudah matang kalau sudah kental dan tidak lengket lagi waktu diaduk
P	Untuk menyalakan tungku ketika memasak dodol, Ibu biasanya menggunakan kayu bakar dari jenis pohon apa?
S1	<i>Tiang</i> biasanya pakai batangnya durian.
P	Kenapa ibu memilih untuk menggunakan batang kayu pohon tersebut?
S1	Kayu durian itu apinya stabil, nggak terlalu besar nggak terlalu kecil, panasnya lama, jadi tidak perlu sering-sering menambah kayu
P	Saat proses memasak dodol menggunakan kayu bakar, bagaimana cara untuk mengatasi asap hasil pemasakan dodol tersebut?
S1	Asapnya itu <i>tiang</i> atur aliran udaranya langsung keluar melalui ventilasi. Kayu yang dipakai juga dipastikan kering biar asapnya lebih sedikit.
P	Kenapa pada awal proses pemasakan, santan dimasukkan paling awal dan di diamkan hingga mendidih?
S1	Ya biar minyaknya keluar, jadi adonan nanti tidak lengket waktu diaduk.
P	Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk sekali proses pembuatan dodol?
S1	Biasanya memakan waktu sekitar 3 sampai 4 jam.
P	Setelah dodol matang, hal apa yang selanjutnya dilakukan?
S1	Biasanya <i>tiang</i> biarkan dulu beberapa saat di dalam wajan supaya uap panasnya hilang. Setelah itu baru <i>tiang</i> taruh di ember dan dibiarkan hingga dingin. Kalau masih panas langsung diangkat dan dikemas nanti dodolnya bakal cepat lembek.
P	Apakah ada bahan tertentu yang paling mempengaruhi cita rasa dodol?
S1	Menurut <i>tiang</i> , bahan yang paling mempengaruhi cita rasa dodol itu terutama dari kualitas kelapa tua yang digunakan. Selain itu, gula merah juga berperan besar, <i>tiang</i> biasanya memakai gula merah berkualitas super supaya rasa manisnya lebih enak dan warnanya bagus. Kadang juga ditambahkan sedikit pamor atau kapur sirih agar tekstur dodolnya lebih bagus.
P	Apakah ada bahan tertentu yang berpengaruh terhadap daya tahan atau masa berlaku dodol?
S1	Biasanya yang menentukan awet tidaknya dodol itu dari bahan dasarnya, terutama kelapa dan gulanya. Kalau pakai kelapa muda, dodol cepat berjamur. Makanya <i>tiang</i> selalu pilih kelapa tua dan gula merah yang kualitasnya super, biar hasilnya lebih tahan lama walau tanpa pengawet.
P	Bagaimana ciri dodol yang dianggap memiliki kualitas terbaik menurut Ibu?
S1	Menurut pengalaman <i>tiang</i> , dodol yang baik itu punya aroma khas dari kelapa dan gula merah, rasanya manisnya alami, dan kalau dipotong tidak mudah hancur. Saat dipegang pun terasa padat tapi lembut dan tidak lengket.

Kode	Data Wawancara
P	Faktor apa saja yang mempengaruhi kekenyalan atau kelembutan dodol?
S1	Biasanya faktor utamanya ada pada bahan dan proses pengolahan. Gula merah yang bagus, santan yang kental, dan tepung ketan yang baru digiling akan membuat dodol terasa lebih kenyal. Tapi kalau salah takaran atau adonan tidak diaduk terus menerus, dodol bisa jadi kasar dan cepat mengeras setelah dingin.
P	Apakah tekstur dodol mempengaruhi daya tahan dan umur simpan produk?
S1	Benar, tekstur punya pengaruh besar terhadap ketahanan dodol. Dodol yang terlalu lembek gampang rusak, apalagi kalau disimpan di tempat yang lembab.
P	Menurut Ibu, rasa seperti apa yang membuat dodol khas Penglatan digemari konsumen?
S1	Rasanya yang gurih dari santannya masih terasa, manisnya juga alami dari gula merah dan gula pasir. Kalau sudah dicoba, biasanya orang bilang beda rasa daripada dodol lainnya, apalagi kalau masih hangat baru diangkat dari wajan.
P	Apakah aroma dodol dapat menjadi indikator kesegaran dan kualitasnya?
S1	Betul, dari aromanya saja kadang kita sudah bisa tahu dodol itu masih bagus atau tidak. Dodol yang baru matang baunya manis gurih, apalagi waktu baru selesai diaduk. Kalau sudah mulai basi, biasanya aromanya <i>piying</i> .
P	Faktor apa yang paling mempengaruhi aroma dodol selama proses pembuatan?
S1	Menurut <i>tiang</i> , aroma dodol itu paling dipengaruhi oleh perpaduan bahan yang digunakan, terutama dari daun pandan, gula merah, dan santan
P	Bagaimana penampilan dodol yang menarik dan dianggap berkualitas tinggi?
S1	Menurut <i>tiang</i> , dodol yang kelihatan menarik itu warnanya seragam dan terlihat mengkilap dari santan dan gula merahnya. Kalau dipegang terasa kenyal tapi tidak keras. Waktu dimakan juga tidak seret di tenggorokan, rasanya manisnya pas. Biasanya dodol seperti itu yang dianggap bagus oleh pembeli.
P	Apakah tampilan mempengaruhi daya tarik konsumen meskipun rasa tetap sama?
S1	Kalau menurut pengalaman <i>tiang</i> , rasa tetap yang utama, tapi tampilan juga tidak kalah penting. Kadang ada pembeli yang memilih dodol hanya karena kemasannya bagus atau warnanya menarik. Jadi meskipun rasanya sama, kalau tampilannya lebih menarik biasanya lebih cepat laku.
P	Biasanya dodol khas Penglatan ini bisa bertahan berapa lama setelah selesai dikemas?
S1	Biasanya lebih dari seminggu.
P	Dalam kondisi penyimpanan normal (tanpa kulkas), berapa lama dodol masih tetap layak dikonsumsi?
S1	Dalam kondisi biasa, tanpa pendingin, dodol masih bisa dimakan sampai sekitar seminggu.
P	Apa tanda-tanda dodol mulai tidak layak makan setelah disimpan beberapa waktu?

Kode	Data Wawancara
S1	Kalau dari yang <i>tiang</i> lihat, dodol yang sudah tidak layak dimakan itu bisa dilihat dari bungkusnya yang mulai berjamur. Kadang dodolnya juga jadi lengket, baunya <i>piying</i> , dan warnanya tidak secerah waktu baru dibuat
P	Faktor apa saja yang mempengaruhi ketahanan dodol agar tidak cepat rusak / <i>piying</i> atau berubah rasa?
S1	Kalau menurut <i>tiang</i> , ketahanan dodol itu sangat dipengaruhi oleh cara memasaknya. Kalau masaknya tidak benar-benar matang, dodol bisa cepat <i>piying</i> atau berubah rasa.
P	Bagaimana Ibu menjaga agar kualitas dodol yang diproduksi tetap sama setiap kali pembuatan?
S1	Biasanya <i>tiang</i> tetap menggunakan takaran bahan yang sama setiap kali membuat. Mulai dari jumlah santan, gula merah, sampai lamanya proses pengadukan <i>tiang</i> usahakan tidak berubah.
P	Apakah ada standar atau resep tetap yang selalu Ibu gunakan untuk menjaga kualitas dodol?
S1	Kalau untuk menjaga kualitas dodol, memang punya resep tetap yang sudah dipakai turun-temurun dari orang tua. Takaran bahan seperti santan, gula merah, dan tepung ketannya tidak boleh berubah walaupun tidak memiliki takaran pasti.
P	Bagaimana jenis bahan yang digunakan untuk mengemas dodol?
S1	Untuk pengemasan dodol, <i>tiang</i> biasanya menggunakan kulit jagung yang sudah dikeringkan.
P	Mengapa menggunakan kulit jagung kering sebagai kemasan dari dodol?
S1	Karena lebih alami dan bisa menjaga aroma serta tekstur dodol agar tetap baik.
P	Apakah ada kriteria tertentu dalam pemilihan bahan untuk mengemas dodol?
S1	Kalau untuk bahan kemasan dodol, biasanya <i>tiang</i> pilih yang alami dan mudah didapat, seperti kulit jagung yang sudah kering. Selain lebih ramah lingkungan, kulit jagung juga bisa menjaga aroma dan tekstur dodol tetap enak.
P	Bagaimana langkah-langkah proses pengemasan dodol?
S1	Kalau ngemas dodol itu biasanya <i>tiang</i> pakai kulit jagung kering dua lapis biar tidak gampang robek. Dodol yang sudah dingin ditaruh di tengah kulit jagung, terus digulung rapat sampai nutup semuanya. Ujung-ujungnya dipelintir biar kuat, lalu diikat pakai tali rafia supaya tidak gampang lepas. Jadinya nanti bentuknya seperti gulungan kecil, rapi dan padat.
P	Bagaimana menjaga agar ukuran dodol dalam satu kemasan sama (seragam)? takaran apa yang digunakan?
S1	Kalau untuk ukuran dodol dalam satu kemasan sebenarnya tidak ada ukuran pastinya, semua dibungkus secara manual pakai tangan. Biasanya <i>tiang</i> hanya mengira-ngira saja supaya ukurannya terlihat hampir sama.
P	Bagaimana pengaruh bahan kemasan terhadap daya tahan dodol (misalnya tahan lama, tidak cepat berjamur, atau tetap lembut)?

Kode	Data Wawancara
S1	Menurut pengalaman <i>tiang</i> , penggunaan kulit jagung kering sebagai pembungkus cukup membantu menjaga dodol supaya tidak cepat rusak.
P	Bagaimana cara penyimpanan dodol setelah selesai dikemas agar tetap awet?
S1	Sesudah dikemas, dodol <i>tiang</i> taruh di tempat terbuka dan dijemur di bawah sinar matahari.
P	Apakah ada perlakuan khusus sebelum dodol disimpan (misalnya pendinginan, pengeringan, atau pelapisan tambahan)?
S1	Dodol yang baru matang tidak <i>tiang</i> langsung disimpan. Harus didinginkan dulu dan dijemur sebentar biar airnya berkurang.
P	Bagaimana cara memastikan dodol tidak berubah rasa, tekstur, atau bentuk selama penyimpanan?
S1	Setelah dodol selesai dimasak dan dibungkus, biasanya <i>tiang</i> jemur sebentar di bawah matahari supaya uap airnya hilang. Penyimpanan juga penting, harus di tempat yang bersih, kering, dan tidak lembap agar dodol bisa tahan lebih lama
P	Apakah ada kendala yang sering terjadi saat penyimpanan dodol dan bagaimana cara mengatasinya?
S1	Kalau dodol disimpan terlalu lama, biasanya muncul aroma yang kurang sedap, seperti agak tengik. Untuk mencegah hal itu, <i>tiang</i> selalu pastikan dodol benar-benar matang waktu dimasak dan dikemas dalam kondisi sudah dingin. setelah itu dijemur kemudian ditaruh ditempat yang sejuk dan kering

Data yang disampaikan adalah memang benar penuturan serta pemahaman dan telah diperiksa kembali oleh narasumber.

Singaraja, 25 Oktober 2025

Narasumber 1,



Komang Suryani

Transkrip Wawancara Subjek 2

Kode : Wa/D2/S2
 Narasumber : Luh Sukesni (Dodol Bu Mawar)
 Lokasi : Jl. Pulau Irian, Penglatan, Kec. Buleleng, Kabupaten Buleleng, Bali
 Tanggal : 22 Agustus 2025
 Hasil Wawancara:

Kode	Data Wawancara
P	Bagaimana sejarah awal mula industri dodol ini menurut pengetahuan Ibu? Bisa diceritakan sejak kapan dimulai, siapa yang pertama kali memulai, dan di lokasi mana proses pembuatan dodol ini mulai berkembang?
S2	Dodol ini awalnya dibuat oleh mertua <i>tiang</i> yang dulu ikut tergabung dalam kelompok atau komunitas sentra dodol di Desa Penglatan. Pada masa itu, kegiatan membuat dodol masih dilakukan secara bersama di satu tempat. Namun setelah semakin berkembang, usaha ini mulai dijalankan secara mandiri di rumah masing-masing.
P	Apakah dodol khas Penglatan memiliki kaitan dengan acara adat atau tradisi tertentu?
S2	Dodol ini memang identik dengan hari-hari besar keagamaan. Kalau sudah mendekati Galungan atau Kuningan, hampir semua rumah tangga di sini pasti membuat dodol. Selain untuk keperluan upacara, dodol juga sering dibagikan ke keluarga dan tetangga sebagai tanda kebersamaan.
P	Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol?
S2	Alat-alat yang <i>tiang</i> gunakan untuk membuat dodol cukup tradisional. Biasanya menggunakan wajan besar, saang (kayu bakar), dan tungku dari tanah liat untuk memasak adonan. <i>Tiang</i> juga memakai pisau, ember, kampil, kukusan sama kain saringannya, timbangan, dongkrak, spatula kayu, korek api, dan alat penyelipan
P	Apa saja fungsi dari masing-masing alatnya bu?
S2	Untuk alat-alatnya tidak banyak, tapi semuanya ada fungsinya masing-masing. Wajan dipakai buat masak adonan dodol, kemudian tungku api berfungsi sebagai kompornya yang dapat memasak dodolnya. Pisau biasanya dipakai untuk motong bahan seperti daun pandan/ daun suji hingga kelapa. Ada alat <i>penyelipan</i> untuk menghaluskan bahan seperti ketan agar bisa menjadi tepung. Kalau dodolnya sudah jadi, <i>tiang</i> pakai timbangan untuk menimbang berat dodol per ikat. Spatula kayu dipakai terus waktu masak buat mengaduk dodol biar tidak gosong. Selain itu ada mesin dongkrak untuk membantu memeras kelapa agar lebih mudah dan efisien menghasilkan santan. Sebelum diperas pakai dongkrak, parutan kelapanya dimasukkan dulu ke dalam <i>kampil</i> (karung) atau bisa juga langsung diperas pakai kain saringan Dodol yang sudah matang ditampung di ember sambil di dinginkan.
P	Apakah ada alat dalam proses pembuatan dodol yang sekarang sudah mengalami perubahan atau dimodernisasi? Jika ada, alat apa saja itu?
S2	Kalau untuk alat, sampai sekarang belum ada perubahan. Semua masih menggunakan peralatan tradisional peninggalan dari orang tua dulu. <i>Tiang</i> sengaja mempertahankannya supaya rasa dan keaslian dodol tetap sama seperti dulu.

Kode	Data Wawancara
P	Apa saja bahan yang digunakan pada proses pembuatan dodol?
S2	Bahan yang biasa dipakai ada beras ketan putih, ketan hitam, kelapa tua, gula merah, gula pasir, sedikit <i>pamor</i> (kapur sirih), garam wuku, dan pewarna makanan.
P	Apakah bahan yang digunakan saat ini masih sama dengan bahan yang digunakan sejak dahulu?
S2	Kalau untuk bahan, sejauh yang <i>tiang</i> gunakan masih sama dengan yang digunakan sejak dulu.
P	Apakah ada kriteria khusus dari bahan - bahan yang digunakan untuk menghasilkan dodol dengan kualitas yang baik?
S2	Untuk menghasilkan dodol yang berkualitas baik, tentu ada kriteria khusus dari bahan-bahan yang digunakan. Biasanya <i>tiang</i> memilih ketan dengan kualitas super, seperti ketan merek <i>Gajah Bintang</i> . Gula merahnya juga harus yang bagus, umumnya <i>tiang</i> pakai gula sambirenteng dan gula ental dari Karangasem karena rasanya lebih manis dan warnanya lebih pekat. Kelapa yang digunakan juga harus yang sudah tua supaya santannya kental dan menghasilkan rasa gurih. Selain itu, ditambahkan sedikit <i>pamor</i> atau kapur sirih agar adonan dodol terasa lebih <i>nyangluh</i> dan teksturnya menjadi lebih legit
P	Kenapa pada proses pembuatan dodol perlu ditambahkan pamor (kapur sirih)?
S2	<i>Tiang</i> menambahkan juga sedikit kapur sirih atau yang biasa disebut dengan <i>pamor nike</i> agar adonan dodol terasa lebih <i>nyangluh</i> dan teksturnya menjadi lebih legit
P	Apa arti <i>nyangluh</i> dalam proses pemasakan pada adonan dodol?
S2	Istilah <i>nyangluh</i> <i>tiang</i> pakai untuk menggambarkan rasa gurih pada dodol. Gurihnya itu yang membuat dodol jadi lebih enak dan terasa berbeda dari yang lain
P	Apakah bahan baku untuk membuat dodol selalu tersedia setiap kali akan melakukan produksi?
S2	Untuk ketersediaan bahan baku, <i>tiang</i> selalu berusaha agar semuanya tersedia sebelum waktu produksi. Biasanya <i>tiang</i> melakukan penyetokan terlebih dahulu sesuai dengan perkiraan kebutuhan, sehingga ketika waktu produksi tiba, semua bahan sudah siap digunakan tanpa kendala.
P	Jika pernah mengalami kekurangan atau kesulitan bahan baku, kapan biasanya itu terjadi dan apa penyebab utamanya?
S2	Selama ini tidak pernah ada kendala dalam ketersediaan bahan baku, karena sejak awal sudah dilakukan estimasi dan perencanaan pengadaan yang matang. Jadi bahan-bahan selalu tersedia ketika dibutuhkan.
P	Bagaimana cara Ibu mengontrol atau memastikan kualitas bahan baku dan proses pembuatan agar dodol yang dihasilkan tetap memiliki kualitas yang baik?
S2	<i>Tiang</i> biasanya memastikan kualitas mulai dari pemilihan bahan, misalnya menggunakan kelapa yang tidak terlalu tua dan gula merah yang murni. Dalam proses memasak pun dijaga terus agar adonan tidak gosong dan teksturnya merata, jadi kualitas dodol tetap terjaga.

Kode	Data Wawancara
P	Apa langkah yang diambil jika bahan baku yang tersedia tidak sesuai standar kualitas yang diinginkan?
S2	Terkadang <i>tiang</i> memisahkan bahan tersebut dan mencari pengganti dari pemasok lain. Tapi biasanya <i>tiang</i> lebih memilih menunggu sebentar untuk bahannya tersedia lagi daripada memaksakan bahan yang tidak layak.
P	Dari mana biasanya Ibu mendapatkan bahan-bahan tersebut?
S2	Bahan-bahan seperti ketan dan gula merah itu <i>tiang</i> tidak beli sembarangan, biasanya dari pemasok langganan. Karena sudah terbiasa, jadi <i>tiang</i> tahu kualitasnya bagus dan sesuai dengan yang <i>tiang</i> butuhkan.
P	Bagaimana proses pengadaan bahan baku, apakah dilakukan setiap hari, mingguan, atau sesuai kebutuhan produksi?
S2	Kalau untuk bahan baku biasanya <i>tiang</i> tidak beli setiap hari, melainkan sesuai kebutuhan produksi. Jadi sebelum mulai membuatnya, <i>tiang</i> sudah memperkirakan berapa banyak adonan yang akan dibuat hari itu, baru dari situ <i>tiang</i> beli bahan-bahannya secukupnya.
P	Apakah pernah mencoba mengganti bahan baku dengan alternatif lain? Mengapa?
S2	Sampai sekarang belum pernah <i>tiang</i> ganti bahan bakunya. Semua bahan masih sama seperti yang digunakan sejak dulu, karena <i>tiang</i> ingin menjaga cita rasa dan kualitasnya agar tetap sama seperti resep asli.
P	Bagaimana cara membuat tepung ketan untuk dodol khas Penglatan? Apakah ketannya digiling sendiri atau menggunakan tepung ketan yang sudah jadi?
S2	<i>Tiang</i> tidak membeli tepung ketan yang sudah jadi, melainkan menggiling ketan sendiri memakai mesin <i>penyelipan</i> . Cara ini sudah menjadi kebiasaan agar kualitas dodol tetap terjaga.
P	Apa kriteria ketan yang baik untuk dijadikan tepung?
S2	Ketan yang butirannya bersih, tidak bercampur dengan beras biasa, dan warnanya putih mengkilap. Selain itu, menurut <i>tiang</i> ketannya harus yang baru dan super supaya hasil gilingannya halus dan tidak cepat basi.
P	Bagaimana proses pembuatan santan? Apakah menggunakan santan segar atau santan instan?
S2	Pembuatan santan dilakukan dengan memilih kelapa tua yang bagus terlebih dahulu, lalu dikupas dan diselip menggunakan mesin <i>penyelipan</i> . Setelah menjadi parutan halus, kelapa dicampur air secukupnya dan diperas hingga keluar santannya. Parutan kelapa tersebut kemudian dimasukkan ke dalam karung dan dipress dengan mesin dongkrak supaya santan keluar lebih sempurna. Untuk menjaga kualitas rasa, <i>tiang</i> menggunakan santan segar, bukan santan instan.
P	Apakah ada teknik khusus untuk menghasilkan santan yang baik?
S2	Tidak ada cara khusus dalam membuat santan, yang penting kelapanya dipilih yang tua. Soalnya, kualitas santan itu sangat tergantung dari tuanya kelapa yang diparut.

Kode	Data Wawancara
P	Bagaimana cara mencairkan gula merah sebelum dimasukkan ke adonan dodol? Apakah ada tahapan penyaringan untuk menghilangkan kotoran?
S2	Cara mencairkan gula merah biasanya <i>tiang</i> lakukan dengan menyiapkan wajan di atas tungku api, kemudian gula merah dimasukkan bersama sedikit air. Gula tersebut dibiarkan sampai benar-benar mencair. Setelah cair, cairan gula disaring menggunakan kain saringan supaya ental dan kotoran yang masih tertinggal bisa terpisah.
P	Bagaimana tahap-tahap dari proses pembuatan dodol?
S2	Kalau proses pembuatan dodol itu lumayan panjang dan lama, jadi pertama beras ketan putih sama hitam digiling dulu pakai mesin <i>penyelipan</i> biar halus sampai jadi tepung. Kelapa tua diparut pakai mesin <i>penyelipan</i> juga, lalu diperas pakai dongkrak biar keluar santannya yang kental, santan itu nanti ditampung di ember bersih. Setelah itu gula merah dimasak dulu di wajan besar sama air sampai mencair dan agak kental. Ketika mau masak dodolnya, wajan besar lainnya diletakkan di atas tungku, terus dibakar pakai <i>saang</i> sama <i>sambuk</i> , lalu setengah bagian santan dimasukkan dan dipanaskan sampai mendidih. Kalau sudah mendidih, setengah bagian gula merah cair dimasukkan, lalu diaduk-aduk biar rata. Sisa santan dipakai untuk melarutkan tepung ketan putih, dikasih sedikit <i>pamor</i> supaya dodolnya nanti lebih kenyal dan <i>nyangluh</i> . Larutan tepung ketan itu kemudian dituangkan ke dalam wajan yang isinya santan sama gula, ditambah juga sisa gula merah cair, daun pandan, sama dua genggam garam wuku atau garam Bali. Setelah diaduk sekitar satu jam, baru dimasukkan setengah bagian gula pasir supaya adonannya tidak terlalu berat saat diaduk dan matangnya pas. Dodol terus diaduk selama kurang lebih dua jam lagi sampai mulai mendidih dan mengental. Setelah itu sisa campuran tepung dan santan dimasukkan sedikit-sedikit, dan setelah sekitar tiga jam adonan diaduk, baru dimasukkan sisa gula pasirnya. Prosesnya terus diaduk sampai adonannya kental, nggak lengket di wajan, dan warnanya mengkilap.
P	Untuk menyalakan tungku ketika memasak dodol, Ibu biasanya menggunakan kayu bakar dari jenis pohon apa?
S2	Disini <i>tiang</i> pakai batang kayu rambutan, kadang pakai kayu yang lain sesuai sama apa yang ada di kebun saja.
P	Kenapa ibu memilih untuk menggunakan batang kayu pohon tersebut?
S2	Dari pengalaman <i>tiang</i> karena make kayu rambutan cepat nyala apinya.
P	Saat proses memasak dodol menggunakan kayu bakar, bagaimana cara untuk mengatasi asap hasil pemasakan dodol tersebut?
S2	Di dapur ini sudah <i>tiang</i> berikan ventilasi. Jadi asap dari <i>saang</i> nya bisa langsung keluar melalui ventilasi. Asapnya ini diarahkan ke bagian belakang rumah yang menghadap ke kebun, jadinya tidak membuat polusi di jalan.
P	Kenapa pada awal proses pemasakan, santan dimasukkan paling awal dan di diamkan hingga mendidih?
S2	Karena kalau langsung dicampur sama tepungnya, berat nanti ngaduknya. Jadi santannya didiamkan sampai mendidih biar airnya berkurang, setelah itu baru campurkan tepung dan gulanya.
P	Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk sekali proses pembuatan dodol?
S2	Sekitar 4 jam untuk satu wajan adonan dodol.

Kode	Data Wawancara
P	Setelah dodol matang, hal apa yang selanjutnya dilakukan?
S2	<i>Tiang</i> tidak langsung mengemaskan, tapi di diamkan dulu di ember hingga suhunya turun supaya dodolnya tidak berair di dalam bungkusnya.
P	Apakah ada bahan tertentu yang paling mempengaruhi cita rasa dodol?
S2	Dodol yang enak itu tergantung dari bahan utamanya, terutama jenis gula merahnya yang digunakan dan kualitas kelapa. Disini menggunakan jenis kelapa tua yang dapat menghasilkan santan yang kental dan gurih, sementara gula merah berkualitas bagus membuat dodol terasa manis alami dan beraroma harum, disini menggunakan gula merah ental dari Karangasem dan gula Sambirenteng. Biasanya juga <i>tiang</i> tambahkan sedikit pamor atau kapur sirih supaya dodolnya lebih kenyal dan tahan lama.
P	Apakah ada bahan tertentu yang berpengaruh terhadap daya tahan atau masa berlaku dodol?
S2	Kalau menurut pengalaman <i>tiang</i> , yang paling berpengaruh pada daya tahan dodol itu santannya. Santan dari kelapa tua biasanya lebih kental dan berminyak, jadi dodolnya bisa tahan lebih lama. Gula merah juga harus yang benar-benar murni, tidak dicampur, karena kalau kualitas gulanya kurang bagus, dodol cepat berubah rasa dan basi
P	Bagaimana ciri dodol yang dianggap memiliki kualitas terbaik menurut Ibu?
S2	Kalau menurut <i>tiang</i> , dodol yang berkualitas itu teksturnya lembut tapi tidak terlalu lembek, tidak lengket saat dipegang, rasanya manisnya pas, dan aromanya harum dari santan serta gula merahnya. Warna dodol juga merata, tidak gosong di bagian bawah. Biasanya kalau bahannya bagus dan cara mengaduknya pas, hasilnya juga jadi lebih enak dan tahan lama.
P	Faktor apa saja yang mempengaruhi kekenyalan atau kelembutan dodol?
S2	Biasanya yang paling menentukan itu dari santan dan cara memasaknya. Santan harus benar-benar dari kelapa tua supaya hasil dodolnya kenyal dan lembut. Proses memasaknya juga harus sabar, diaduk terus sampai adonan benar-benar kalis. Kalau apinya terlalu besar atau adukannya tidak rata, dodol bisa jadi agak keras. Biasanya juga kasih tambahan sedikit pamor supaya teksturnya lebih halus dan tidak cepat keras
P	Apakah tekstur dodol mempengaruhi daya tahan dan umur simpan produk?
S2	Ya, kalau dodolnya terlalu lembek atau terlalu basah, biasanya cepat basi karena kadar airnya tinggi. Tapi kalau teksturnya pas, kenyal tapi agak padat, dodol bisa tahan lebih lama meskipun tanpa bahan pengawet
P	Menurut Ibu, rasa seperti apa yang membuat dodol khas Penglatan digemari konsumen?
S2	Dodol Penglatan disukai karena punya cita rasa yang khas manisnya lembut, gurihnya pas, dan ada wangi karamel dari gula merah yang dimasak lama. Itu yang bikin dodol ini beda dari dodol daerah lain dan jadi favorit banyak orang, terutama saat acara adat atau hari raya.
P	Apakah aroma dodol dapat menjadi indikator kesegaran dan kualitasnya?
S2	Iya, kalau dodol masih baru dimasak, aromanya wangi khas dari santan, gula merah, dan daun pandan sangat terasa. Tapi kalau sudah lama disimpan, aromanya mulai berubah, kadang agak tengik atau tidak sewangi biasanya.

Kode	Data Wawancara
P	Faktor apa yang paling mempengaruhi aroma dodol selama proses pembuatan?
S2	Menurut pengalaman <i>tiang</i> , yang paling berpengaruh itu proses pemasakan dengan tungku api dan kayu bakar, soalnya itu yang bikin aroma khas dodol keluar. Selain itu, campuran daun pandan, karamel dari gula merah dan santan juga menambah wangi alami yang enak dan gurih.
P	Bagaimana penampilan dodol yang menarik dan dianggap berkualitas tinggi?
S2	Kalau dodol yang bagus itu biasanya warnanya cokelatnya merata dan mengkilap, tidak terlalu gelap tapi juga tidak pucat. Teksturnya lembut dan kenyal. Saat dibungkus pun tampak rapi dan tidak lengket di tangan, itu tandanya proses memasaknya pas.
P	Apakah tampilan mempengaruhi daya tarik konsumen meskipun rasa tetap sama?
S2	Iya, walau rasa dodolnya tidak berubah, kalau tampilannya rapi dan kulit jagungnya kering serta tidak berjamur, konsumen jadi lebih percaya dan tertarik untuk mencoba.
P	Biasanya dodol khas Penglatan ini bisa bertahan berapa lama setelah selesai dikemas?
S2	Seminggu hingga sebulan apabila proses pemasakan hingga penyimpanan dilakukan dengan baik.
P	Dalam kondisi penyimpanan normal (tanpa kulkas), berapa lama dodol masih tetap layak dikonsumsi?
S2	Dodol ini kalau tidak dimasukkan ke kulkas biasanya bisa bertahan kurang lebih 5 sampai 7 hari, tergantung cara penyimpanannya. Kalau <i>tiang</i> biasanya menyimpan di tempat yang kering dan tertutup rapat, bisa lebih awet. Tapi kalau dibiarkan terbuka, biasanya lebih cepat basi.
P	Apa tanda-tanda dodol mulai tidak layak makan setelah disimpan beberapa waktu?
S2	Tanda-tandanya bisa dilihat dari baunya dan bentuknya. Kalau baunya sudah asam atau <i>pengit</i> , berarti dodolnya sudah basi. Teksturnya juga jadi keras dan tidak lentur lagi, bahkan ada yang mulai muncul bintik-bintik putih, itu biasanya jamur.
P	Faktor apa saja yang mempengaruhi ketahanan dodol agar tidak cepat rusak / <i>piying</i> atau berubah rasa?
S2	Biasanya dodol cepat rusak itu karena proses pemasakan yang kurang lama atau bahan yang digunakan tidak benar-benar bagus. Misalnya santan yang sudah agak lama atau gula yang kualitasnya kurang bisa bikin dodol cepat basi. Jadi, kalau ingin dodol tahan lama, bahan-bahannya harus segar dan proses pengadukannya juga jangan terburu-buru.
P	Bagaimana Ibu menjaga agar kualitas dodol yang diproduksi tetap sama setiap kali pembuatan?
S2	Supaya kualitas dodol tetap terjaga, <i>tiang</i> selalu memperhatikan bahan yang dipakai, terutama santan dan gula merahnya. Kalau bahannya bagus dan segar, hasil dodolnya juga pasti enak dan tahan lama. Dan juga, cara memasaknya juga harus pas, jangan terlalu cepat diangkat supaya matang merata.
P	Apakah ada standar atau resep tetap yang selalu Ibu gunakan untuk menjaga kualitas dodol?

Kode	Data Wawancara
S2	Sebenarnya tidak ada resep baku yang tertulis, tapi <i>tiang</i> sudah hafal dari pengalaman yang sudah diajarkan dulu. Ukuran bahan biasanya <i>tiang</i> sesuaikan dengan kebiasaan yang sudah dilakukan sejak dulu. Kuncinya ada di perbandingan antara santan dan tepung ketan, serta lama waktu memasaknya.
P	Bagaimana jenis bahan yang digunakan untuk mengemas dodol?
S2	Kalau untuk bungkusnya, <i>tiang</i> pakai kulit jagung yang sudah kering
P	Mengapa menggunakan kulit jagung kering sebagai kemasan dari dodol?
S2	Karena kulit jagung mudah didapat, serta bahan ini juga aman dan sudah jadi tradisi turun-temurun dalam mengemas dodol di sini.
P	Apakah ada kriteria tertentu dalam pemilihan bahan untuk mengemas dodol?
S2	<i>Tiang</i> lebih mengutamakan yang bisa menjaga dodol tetap awet dan tidak cepat lembek. Biasanya <i>tiang</i> pakai kulit jagung kering karena selain tradisional, bahannya juga mudah dibentuk dan tidak menempel di dodol. Yang penting kulitnya tidak basah dan sudah dijemur benar-benar kering.
P	Bagaimana langkah-langkah proses pengemasan dodol?
S2	Kalau proses ngemas dodol itu biasanya <i>tiang</i> mulai dengan menyiapkan dua lembar kulit jagung kering, ditumpuk biar tidak gampang robek. Setelah itu, adonan dodol yang sudah didinginkan ditaruh di tengah kulit jagung dan digulung sampai dodolnya tertutup rapat. Kedua ujungnya dipelintir, bagian atas sama bawahnya, biar bentuknya kayak gulungan kecil. Ujungnya diikat pakai tali rafia supaya kuat dan tidak gampang kebuka. Jadinya dodolnya kelihatan rapi, berbentuk silinder kecil dengan dua ujung terikat rapat.
P	Bagaimana menjaga agar ukuran dodol dalam satu kemasan sama (seragam)? takaran apa yang digunakan?
S2	<i>Tiang</i> biasanya pakai perasaan dan pengalaman saja. Jadi, setelah dodol matang dan agak dingin dodol dikemas kira-kira satu bungkus itu seukuran jari. Takaran utamanya dari kebiasaan, bukan alat ukur, tapi hasilnya tetap terlihat rapi dan seragam.
P	Bagaimana pengaruh bahan kemasan terhadap daya tahan dodol (misalnya tahan lama, tidak cepat berjamur, atau tetap lembut)?
S2	Kalau pakai kemasan kulit jagung kering, dodolnya bisa lebih awet. Kulit jagung itu menyerap uap air, jadi dodol tidak cepat lembap atau berjamur. Selain itu, aromanya juga tetap alami, dan teksturnya masih lembut meski disimpan beberapa hari.
P	Bagaimana cara penyimpanan dodol setelah selesai dikemas agar tetap awet?
S2	<i>Tiang</i> jemur dulu di bawah terik matahari sebentar supaya kemasannya benar-benar kering dan tidak lembab
P	Apakah ada perlakuan khusus sebelum dodol disimpan (misalnya pendinginan, pengeringan, atau pelapisan tambahan)?
S2	Biasanya sebelum dodol disimpan, <i>tiang</i> diamkan dulu sampai benar-benar dingin supaya uap panasnya hilang. Kalau masih hangat langsung dikemas, nanti dodolnya

Kode	Data Wawancara
	bisa cepat berjamur. Setelah dingin, baru dibungkus dan dijemur sebentar agar lebih kering dan awet.
P	Bagaimana cara memastikan dodol tidak berubah rasa, tekstur, atau bentuk selama penyimpanan?
S2	Agar dodol tidak cepat basi atau berubah rasa, <i>tiang</i> pastikan dodolnya benar-benar kering sebelum disimpan. Biasanya dijemur dulu sebentar setelah dikemas agar kadar airnya berkurang. Kalau penyimpanannya di tempat lembab, dodol bisa cepat lengket dan aromanya juga berubah.
P	Apakah ada kendala yang sering terjadi saat penyimpanan dodol dan bagaimana cara mengatasinya?
S2	Kalau dodolnya tidak benar-benar matang atau disimpan di tempat lembab, biasanya baunya jadi kurang sedap setelah beberapa waktu. Jadi, <i>tiang</i> selalu pastikan dodol dimasak sampai betul-betul matang, kemudian didinginkan dulu sebelum dikemas. Setelah itu dijemur sebentar dan disimpan di tempat yang sejuk supaya rasanya tetap enak dan tidak cepat <i>piying</i> .

Data yang disampaikan adalah memang benar penuturan serta pemahaman dan telah diperiksa kembali oleh narasumber.



Singaraja, 25 Oktober 2025

Narasumber II,

Luh Sukesi

Transkrip Wawancara Subjek 3

Kode : Wa/D3/S3
 Narasumber : Nengah Lian (Dodol Bu Lian)
 Lokasi : Jl. Pulau Irian, Penglatan, Kec. Buleleng, Kabupaten Buleleng, Bali
 Tanggal : 22 Agustus 2025
 Hasil Wawancara :

Kode	Data Wawancara
P	Bagaimana sejarah awal mula industri dodol ini menurut pengetahuan Ibu? Bisa diceritakan sejak kapan dimulai, siapa yang pertama kali memulai, dan di lokasi mana proses pembuatan dodol ini mulai berkembang?
S3	Awalnya dodol ini diproduksi oleh Mekluh Suwanti di Penglatan. Dulu proses pembuatannya masih dilakukan bersama-sama di satu tempat. Biasanya kami mulai membuat dodol kalau sudah mendekati hari raya, seperti Galungan, Kuningan, atau hari besar keagamaan lainnya. Ketika sudah mau hari raya, otomatis kegiatan membuat dodol ini mulai ramai lagi.
P	Apakah dodol khas Penglatan memiliki kaitan dengan acara adat atau tradisi tertentu?
S3	Ya, benar. Dodol Penglatan itu memang tidak bisa lepas dari kegiatan adat dan upacara agama Hindu. Biasanya Ibu membuat dodol menjelang hari raya seperti Galungan, Kuningan, atau Pagerwesi, karena dodol ini menjadi salah satu perlengkapan penting dalam banten atau sesajen.
P	Apa saja alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol?
S3	Ibu cuma pakai ember, wajan, tungku, pisau, penyelipan, pengaduk kayu, kukusan dan kain saringan, sama timbangan saja.
P	Apa saja fungsi dari masing-masing alatnya bu?
S3	Proses bikin dodol itu pakai beberapa alat sederhana. Wajan besar tempat jadi mengolah saat dimasak, sementara tungku api berfungsi sebagai kompornya. Untuk mengolah bahan seperti ketan atau kelapa, pertama-tama bahan dipotong dengan pisau, lalu dilanjutkan dengan penyelipan agar hasilnya lebih halus. Kukusan sama kain ibu pakai buat memeras santan kelapa dan misahin gula merah yang sudah cair. Selama proses masak, Ibu mengaduknya terus pakai spatula kayu supaya adonan tidak nempel dan tidak gosong. Kalau dodolnya udah matang, Ibu siapkan ember sebagai tempat menyimpan dan mendinginkan dodol sebelum dikemas. Lalu timbangan Ibu gunakan biar beratnya pas tiap satu ikat.
P	Apakah ada alat dalam proses pembuatan dodol yang sekarang sudah mengalami perubahan atau dimodernisasi? Jika ada, alat apa saja itu?
S3	Tidak ada, Ibu masih menggunakan alat tradisional secara turun-temurun, karena menurut Ibu itu sudah menjadi penciri dodol khas desa ini.
P	Apa saja bahan yang digunakan pada proses pembuatan dodol?

Kode	Data Wawancara
S3	Bahan yang biasa dipakai ada beras ketan putih, kalau mau membuat dodol hitam ditambahkan ketan hitam, kelapa tua, gula merah, gula pasir, garam, sedikit kapur sirih, ampas kelapa parut dan pewarna makanan.
P	Apakah bahan yang digunakan saat ini masih sama dengan bahan yang digunakan sejak dahulu?
S3	Iya, bahan yang dipakai sekarang masih mengikuti bahan lama. Ibu berusaha menjaga rasa agar tetap sama seperti dulu. Paling hanya merknya saja yang bisa berubah, tergantung ketersediaan dan kualitas bahan di pasaran
P	Apakah ada kriteria khusus dari bahan - bahan yang digunakan untuk menghasilkan dodol dengan kualitas yang baik?
S3	Untuk ketan yang dipakai sebaiknya dari jenis super seperti <i>Gajah Bintang</i> . Diberikan tambahan sedikit <i>pamor</i> untuk membuat rasa dodol lebih <i>nyangluh</i> dan teksturnya lebih legit. Untuk gula merah, Ibu biasanya menggunakan gula ental dari Karangasem. Kelapa yang digunakan untuk santan yaitu kelapa yang sudah tua.
P	Kenapa pada proses pembuatan dodol perlu ditambahkan pamor (kapur sirih)?
S3	Disini Ibu berikan tambahan sedikit <i>pamor</i> biar rasa dodolnya lebih <i>nyangluh</i> dan teksturnya lebih legit.
P	Apa arti <i>nyangluh</i> dalam proses pemasakan pada adonan dodol?
S3	Kalau yang dimaksud <i>nyangluh</i> itu rasanya gurih pada dodol. Jadi dodol itu nggak cuma manis, tapi ada rasa gurih khas yang muncul
P	Apakah bahan baku untuk membuat dodol selalu tersedia setiap kali akan melakukan produksi?
S3	Ibu selalu memperhatikan ketersediaan bahan baku sebelum memulai produksi. Biasanya dilakukan penyetokan lebih awal sesuai dengan estimasi jumlah produksi. Ibu juga selalu menyiapkan bahan baku lebih banyak dari estimasi jumlah produksi, untuk mengatasi apabila ada kekurangan bahan dan penambahan jumlah produksi diluar perkiraan.
P	Jika pernah mengalami kekurangan atau kesulitan bahan baku, kapan biasanya itu terjadi dan apa penyebab utamanya?
S3	Ibu belum pernah mengalami kekurangan bahan baku sejauh ini, sebab proses pengadaannya sudah diperhitungkan sebelumnya.
P	Bagaimana cara Ibu mengontrol atau memastikan kualitas bahan baku dan proses pembuatan agar dodol yang dihasilkan tetap memiliki kualitas yang baik?
S3	Itu Ibu lakukan sejak awal, mulai dari pemilihan bahan baku sampai tahap akhir pengemasan. Setiap bahan dicek kesegarannya, lalu selama proses memasak Ibu aduk terus agar tidak lengket dan hasilnya tetap lembut.
P	Apa langkah yang diambil jika bahan baku yang tersedia tidak sesuai standar kualitas yang diinginkan?
S3	Ibu biasanya tidak menggunakannya dalam proses produksi. Setelah itu, Ibu akan segera melakukan pembelian ulang agar hasil akhirnya tetap sesuai harapan dan

Kode	Data Wawancara
	terkadang mengundur waktu produksi hingga bahan sesuai dengan standar. Makanya Ibu melakukan penyimpanan stok bahan lebih banyak.
P	Dari mana biasanya Ibu mendapatkan bahan-bahan tersebut?
S3	Kalau bahannya Ibu tidak cari jauh-jauh, sudah ada langganan yang biasa kirim ke sini. Biasanya dia yang antar ketan, gula merah, sama bahan lainnya, jadi Ibu tinggal tunggu datang aja
P	Bagaimana proses pengadaan bahan baku, apakah dilakukan setiap hari, mingguan, atau sesuai kebutuhan produksi?
S3	Ibu biasanya membeli bahan baku menyesuaikan dengan estimasi produksi. Jadi tidak ada jadwal tetap, bisa hari ini beli, besok tidak. Semua tergantung seberapa banyak dodol yang akan dibuat
P	Apakah pernah mencoba mengganti bahan baku dengan alternatif lain? Mengapa?
S3	Ibu sebenarnya tidak pernah menggantinya dengan bahan lain, hanya saja pernah mencoba menggunakan merek berbeda. Namun, hasil dodolnya jadi kurang sesuai dengan yang biasa Ibu buat, baik dari segi rasa maupun tekstur. Akhirnya, Ibu kembali menggunakan merek lama karena hasilnya lebih bagus dan sesuai standar Ibu.
P	Bagaimana cara membuat tepung ketan untuk dodol khas Penglatan? Apakah ketannya digiling sendiri atau menggunakan tepung ketan yang sudah jadi?
S3	Ketan untuk membuat dodol digiling secara mandiri dengan mesin penyelipan. Ibu jarang menggunakan tepung ketan jadi karena hasil gilingan sendiri memberikan tekstur dodol yang lebih kenyal dan rasanya lebih khas.
P	Apa kriteria ketan yang baik untuk dijadikan tepung?
S3	Ibu memilih ketan yang kualitasnya bagus, warnanya putih bersih, tidak berdebu, dan tidak berjamur. Seperti merek ketan yang Ibu biasa gunakan yaitu merk Gajah Bintang.
P	Bagaimana proses pembuatan santan? Apakah menggunakan santan segar atau santan instan?
S3	Ibu memilih kelapa tua yang dagingnya tebal karena menghasilkan santan yang lebih kental. Kelapa tersebut dikupas, diselip di mesin <i>penyelipan</i> hingga halus, lalu dicampur air secukupnya dan diperas. Parutan kelapa yang sudah diperas dimasukkan ke dalam kain lalu diperas kembali. Setelah sudah menghasilkan santan, santan tersebut kemudian di saring lagi menggunakan kain saringan. Ibu selalu menggunakan santan segar dari kelapa tua, bukan santan instan, agar hasil olahan lebih gurih dan alami.
P	Apakah ada teknik khusus untuk menghasilkan santan yang baik?
S3	Untuk teknik menghasilkan santan tidak ada yang khusus, hanya saja hal yang harus diperhatikan yaitu kualitas dari kelapa tuanya saja.
P	Bagaimana cara mencairkan gula merah sebelum dimasukkan ke adonan dodol? Apakah ada tahapan penyaringan untuk menghilangkan kotoran?
S3	Gula merah dicairkan dulu sebelum dicampurkan ke adonan dodol. Caranya dengan memanaskan gula merah dan dicampur dengan air. Setelah mencair, cairan gula Ibu saring memakai kain agar kotoran atau ampasnya tidak ikut ke dalam adonan.

Kode	Data Wawancara
P	Bagaimana tahap-tahap dari proses pembuatan dodol?
S3	Proses pembuatan dodol biasanya dimulai dari menggiling beras ketan putih dan hitam menggunakan mesin <i>penyelipan</i> sampai benar-benar halus. Setelah itu, kelapa tua diparut lalu diperas untuk mendapatkan santan kental. Sambil menyiapkan bahan lain, biasanya Ibu sambil melelehkan gula merah dulu di wajan lain dengan sedikit air sampai cair semuanya. Setelah itu, siapkan wajan dan letakkan di atas tungku api, lalu santan dan gula merah yang sudah cair dimasukkan setengah bagian terlebih dahulu dan dimasak sampai mendidih. Sisa tepung ketan kemudian dilarutkan dengan santan yang masih tersisa dan ditambahkan sedikit <i>pamor</i> , lalu campuran itu dituangkan ke wajan, ditambah daun pandan, garam, dan sisa gula merah. Setelah sekitar satu jam dimasak, sebagian gula pasir dimasukkan supaya adonan lebih ringan saat diaduk. Sisa bahan lainnya dimasukkan sedikit demi sedikit, dan sisa gula pasir baru ditambahkan setelah kurang lebih tiga jam memasak. Dodol dianggap sudah matang kalau teksturnya sudah tidak lengket lagi saat diangkat
P	Untuk menyalakan tungku ketika memasak dodol, Ibu biasanya menggunakan kayu bakar dari jenis pohon apa?
S3	<i>Tiang</i> pakai kayu durian.
P	Kenapa ibu memilih untuk menggunakan batang kayu pohon tersebut?
S3	Disini yang paling banyak ada di <i>abian</i> ibu itu pohon durian, jadi ibu pake batang yang ada saja.
P	Saat proses memasak dodol menggunakan kayu bakar, bagaimana cara untuk mengatasi asap hasil pemasakan dodol tersebut?
S3	Asap tidak terlalu menjadi masalah karena dapur Ibu terbuka dan ada ventilasi. Kayunya juga harus yang tua dan kering biar asapnya lebih sedikit.
P	Kenapa pada awal proses pemasakan, santan dimasukkan paling awal dan di diamkan hingga mendidih?
S3	Kalau santan belum mendidih tapi langsung dicampur tepung, dodolnya bisa basi, jadinya dipanasin dulu biar kadar airnya berkurang sama minyak santannya keluar.
P	Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk sekali proses pembuatan dodol?
S3	Sekitar 3 sampai 4 jam dalam satu wajan adonan dodol.
P	Setelah dodol matang, hal apa yang selanjutnya dilakukan?
S3	Ibu biarkan dodol sampai tidak panas. Karna kalau masih panas biasanya dodol masih lembek dan lengket.
P	Apakah ada bahan tertentu yang paling mempengaruhi cita rasa dodol?
S3	Bahan yang penting itu gula merahnya, biasanya Ibu memilih yang super seperti gula ental Karangasem, lalu ada tambahan sedikit <i>pamor</i> juga membantu membuat dodol lebih <i>nyangluh</i> , serta kelapa yang digunakan yaitu kelapa tua.
P	Apakah ada bahan tertentu yang berpengaruh terhadap daya tahan atau masa berlaku dodol?

Kode	Data Wawancara
S3	Menurut Ibu, bahan itu sangat berpengaruh. Kalau santan dan gula merahnya bagus, dodol bisa tahan sampai seminggu lebih. Tapi kalau bahan-bahannya kurang segar atau kelapanya sudah agak lama diparut, dodol cepat lembek dan rasanya juga berubah.
P	Bagaimana ciri dodol yang dianggap memiliki kualitas terbaik menurut Ibu?
S3	Menurut Ibu, dodol yang bagus itu kelihatan dari tekstur dan rasanya. Saat dimakan, dodol terasa kenyal tapi tidak lengket di gigi, dan rasanya gurih-manis seimbang. Warna dodol juga tidak terlalu muda atau terlalu hitam. Itu biasanya tanda kalau proses memasaknya dilakukan dengan sabar dan api tidak terlalu besar.
P	Faktor apa saja yang mempengaruhi kekenyalan atau kelembutan dodol?
S3	Kelembutan dodol itu dipengaruhi banyak hal, seperti bahan dasarnya. Kalau bahannya bagus, hasilnya juga enak. Selain itu, cara mengaduknya harus sabar dan konsisten, jangan berhenti sebelum benar-benar kalis. Biasanya Ibu juga kasih tambahan sedikit <i>pamor</i> supaya teksturnya lebih halus dan tidak cepat keras.
P	Apakah tekstur dodol mempengaruhi daya tahan dan umur simpan produk?
S3	Ya, kalau adonan tidak dimasak sampai benar-benar <i>kalis</i> , dodol jadi cepat berjamur atau berubah rasa. Biasanya dodol yang keringnya pas dan tidak terlalu lembek bisa awet sampai beberapa minggu.
P	Menurut Ibu, rasa seperti apa yang membuat dodol khas Penglatan digemari konsumen?
S3	Kalau menurut Ibu, dodol Penglatan itu digemari karena rasanya manisnya pas, tidak terlalu kuat, dan ada aroma khas dari santan serta gula merahnya. Teksturnya juga lembut dan agak kenyal, jadi saat dimakan terasa enak di lidah.
P	Apakah aroma dodol dapat menjadi indikator kesegaran dan kualitasnya?
S3	Menurut Ibu, iya, saat dodol masih segar, baunya harum dan manis, ada aroma daun pandan, santan dan gula merah. Tapi kalau dodol disimpan terlalu lama, aromanya berubah, tidak lagi wangi dan kadang tercium bau minyak yang sudah tidak sega
P	Faktor apa yang paling mempengaruhi aroma dodol selama proses pembuatan?
S3	Kalau dari pengalaman Ibu memasak dodol ya aroma dodol itu muncul karena perpaduan antara wangi pandan, gula merah yang dimasak lama, dan sanan yang kental. Tapi yang paling menentukan itu proses pemasakan di atas tungku kayu bakar, karena panasnya lebih merata dan menghasilkan aroma yang lebih kuat dibanding pakai kompor gas
P	Bagaimana penampilan dodol yang menarik dan dianggap berkualitas tinggi?
S3	Cirinya terlihat dari tampilannya yang halus, warnanya coklat tua mengkilap, dan tidak ada bagian yang gosong. Dodolnya kenyal tapi tidak lengket di bungkus. Kalau aromanya harum dari santan dan gula merah, itu juga menandakan dodolnya dimasak dengan benar.
P	Apakah tampilan mempengaruhi daya tarik konsumen meskipun rasa tetap sama?
S3	Menurut Ibu, iya. Walaupun rasanya enak, kalau tampilannya kurang menarik atau terkesan biasa saja, kadang orang jadi ragu untuk membeli. Pembeli biasanya tertarik dulu dari penampilan luar sebelum mencicipi rasanya.

Kode	Data Wawancara
P	Biasanya dodol khas Penglatan ini bisa bertahan berapa lama setelah selesai dikemas?
S3	Kalau Ibu bisa mencapai sebulan, tapi semua tergantung dengan perlakuan ketika memasak hingga penyimpanan dodol tersebut.
P	Dalam kondisi penyimpanan normal (tanpa kulkas), berapa lama dodol masih tetap layak dikonsumsi?
S3	Biasanya dodol bisa tahan sekitar satu minggu.
P	Apa tanda-tanda dodol mulai tidak layak makan setelah disimpan beberapa waktu?
S3	Biasanya dodol yang sudah tidak layak dimakan akan mulai berubah dari segi tekstur dan aroma. Awalnya dodol terasa kenyal dan wangi, tapi kalau sudah lama disimpan, teksturnya jadi keras dan aromanya agak <i>tengik</i> . Kadang juga muncul bercak putih yang kemungkinan itu jamur di permukaannya hingga pada kemasannya, tandanya dodol sudah mulai rusak.
P	Faktor apa saja yang mempengaruhi ketahanan dodol agar tidak cepat rusak / <i>piying</i> atau berubah rasa?
S3	Dari pengalaman Ibu, dodol bisa awet kalau dimasak sampai benar-benar <i>kalis</i> dan tidak ada air tersisa. Selain itu, wadah penyimpanannya juga harus bersih dan kering. Kalau tempatnya lembap atau kena udara terlalu lama, dodol bisa cepat keras atau berubah rasa.
P	Bagaimana Ibu menjaga agar kualitas dodol yang diproduksi tetap sama setiap kali pembuatan?
S3	Kuncinya di proses memasak. Kalau Ibu masaknya harus dengan api yang stabil, adonan harus terus diaduk supaya tidak gosong. Selain itu, resep dan cara pengolahannya tidak boleh diganti-ganti sembarangan, biar rasa dan teksturnya tetap sama dari dulu sampai sekarang.
P	Apakah ada standar atau resep tetap yang selalu Ibu gunakan untuk menjaga kualitas dodol?
S3	Ibu memang punya cara tersendiri untuk menjaga kualitas dodol, walaupun tidak selalu pakai ukuran pasti. Biasanya Ibu mengandalkan rasa dan pengalaman, misalnya tahu kapan adonan sudah pas dari kekentalannya dan warnanya. Selama prosesnya dilakukan dengan hati-hati dan bahan yang dipakai bagus, hasil dodolnya juga tetap enak dan tahan lama
P	Bagaimana jenis bahan yang digunakan untuk mengemas dodol?
S3	Bahan pembungkus dodol Ibu gunakan dari kulit jagung kering.
P	Mengapa menggunakan kulit jagung kering sebagai kemasan dari dodol?
S3	Karena bagi Ibu, kulit jagung ini ramah lingkungan, mudah dibentuk, dan bisa membuat dodol tahan lebih lama tanpa mengubah rasanya.
P	Apakah ada kriteria tertentu dalam pemilihan bahan untuk mengemas dodol?
S3	Biasanya pilihannya jatuh ke kulit jagung kering karena lebih praktis dan sudah menjadi kebiasaan dari dulu. Selain itu, kulit jagung bisa memberi tampilan yang khas dan menambah nilai tradisional dodol, asalkan kulitnya bersih dan tidak ada jamur.

Kode	Data Wawancara
P	Bagaimana langkah-langkah proses pengemasan dodol?
S3	Kalau proses mengemas dodol itu biasanya kami pakai kulit jagung kering dua lembar yang ditumpuk biar tidak gampang robek. Terus adonan dodol yang udah matang ditaruh di tengah kulit jagung itu, lalu digulung rapat sampai benar-benar tertutup. Setelah itu, bagian ujung atas sama bawahnya dipelintir dan diikat pakai tali rafia biar tidak mudah lepas. Bentuk akhirnya kayak gulungan silinder gitu, ada tali rafia di kedua ujungnya sebagai pengikat.
P	Bagaimana menjaga agar ukuran dodol dalam satu kemasan sama (seragam)? takaran apa yang digunakan?
S3	Ukuran dodol dalam satu bungkus tidak ditentukan secara pasti. Ibu hanya menyesuaikan takarannya berdasarkan kebiasaan supaya hasilnya seragam dan enak dilihat.
P	Bagaimana pengaruh bahan kemasan terhadap daya tahan dodol (misalnya tahan lama, tidak cepat berjamur, atau tetap lembut)?
S3	Ibu lebih suka pakai kulit jagung kering karena selain lebih tradisional, dodolnya juga jadi tahan lama. Pembungkus ini bisa melindungi dari udara lembab, jadi dodol tidak cepat berjamur dan tetap legit waktu dimakan
P	Bagaimana cara penyimpanan dodol setelah selesai dikemas agar tetap awet?
S3	Dodol yang sudah dikemas Ibu jemur sebentar di bawah panas matahari supaya kadar airnya berkurang dan tidak cepat basi. Setelah itu baru disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab agar bisa tahan lebih lama.
P	Apakah ada perlakuan khusus sebelum dodol disimpan (misalnya pendinginan, pengeringan, atau pelapisan tambahan)?
S3	Ibu tidak langsung menyimpan dodol setelah selesai dimasak. Dodol harus diangin-anginkan dulu supaya tidak panas dan uap airnya hilang. Kalau sudah kering baru dikemas, lalu dijemur sebentar sebelum disimpan.
P	Bagaimana cara memastikan dodol tidak berubah rasa, tekstur, atau bentuk selama penyimpanan?
S3	Ibu selalu menjemurnya dulu setelah proses pengemasan. Lalu disimpan di tempat kering, jadi dodol bisa bertahan lama tanpa mengubah rasa, bentuk, atau teksturnya.
P	Apakah ada kendala yang sering terjadi saat penyimpanan dodol dan bagaimana cara mengatasinya?
S3	Dodol yang disimpan terlalu lama kadang muncul bau <i>tengik</i> atau rasanya berubah. Makanya Ibu biasanya memastikan dodol dimasak sampai matang sempurna, lalu didinginkan dan dijemur lagi sebentar sebelum disimpan

Data yang disampaikan adalah memang benar penuturan serta pemahaman dan telah diperiksa kembali oleh narasumber.

Singaraja, 25 Oktober 2025

Narasumber III,



Nengah Lian



Transkrip Wawancara Subjek 4

Kode : Wa/D4/S4
 Narasumber : Made Purna, S.Pd
 Lokasi : SMP Negeri 5 Singaraja
 Tanggal : 28 Agustus 2025
 Hasil Wawancara :

Kode	Pertanyaan
P	Bagaimana hasil belajar siswa dalam mata pelajaran IPA selama ini?
S4	Ketika Bapak lihat melalui nilai rapor, terlihat bahwa hasil belajar siswa tidak sama, ada yang memperoleh nilai tinggi, sebagian sedang, dan ada pula yang masih rendah.
P	Bagaimana hasil belajar siswa pada saat pelaksanaan ulangan harian IPA? Apakah seluruh siswa mencapai ketuntasan nilai yang ditetapkan?
S4	Tidak seluruh siswa dapat mencapai ketuntasan nilai yang telah ditetapkan sesuai dengan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Di sekolah ini, KKM untuk kelas VII adalah 70, kelas VIII sebesar 71, dan kelas IX sebesar 72. Hanya sebagian siswa yang mampu mencapai atau melampaui nilai tersebut, sedangkan yang lainnya masih berada di bawah KKM.
P	Bagaimana cara Bapak untuk membuat siswa tersebut bisa tuntas dalam melakukan pembelajaran? Khususnya pada mata pelajaran IPA
S4	Bapak biasanya memberikan pengayaan dalam bentuk latihan soal dan tugas tambahan. Sehingga siswa dapat lebih memahami materi yang belum dikuasai dengan baik serta berlatih mengerjakan soal-soal serupa.
P	Apakah Bapak pernah mencoba mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran?
S4	Disini Bapak jarang mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran, padahal menurut Bapak itu bagus sekali karena dapat menjadikan pembelajaran lebih kontekstual. Namun hal tersebut memerlukan perencanaan yang benar-benar matang, seperti rencana jenis kearifan lokal yang akan diangkat dalam pembelajaran. Diluar dari pembelajaran, kearifan lokal hanya pernah dikaitkan dalam proyek P5 saja, seperti <i>mejejaitan</i> , pembuatan <i>gregek</i> , <i>klakat</i> .
P	Bagaimana cara Bapak untuk mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran?
S4	Sejauh ini, dari Bapak selaku guru disekolah ini belum pernah mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran.
P	Apa saja kendala yang ditemukan atau dihadapi dalam ingin mengaitkan materi IPA dengan kearifan lokal khususnya yang terdapat di sekitar sekolah?
S4	Kendala dalam pertemuan kearifan lokal dengan pembelajaran IPA biasanya pada keterbatasan waktu yang dimiliki guru untuk mengintegrasikan materi tersebut ke dalam proses pembelajaran. Selain itu, penerapan kearifan lokal juga memerlukan perencanaan yang matang agar sesuai dengan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran. Oleh karena itu, penyusunannya tidak dapat dilakukan asal-asalan, melainkan harus dirancang dengan cermat agar pembelajaran tetap efektif.

Kode	Pertanyaan
P	Menurut Bapak, apakah dengan mengintegrasikan kearifan lokal ke dalam pembelajaran IPA dapat membantu siswa untuk memahami materi yang dibelajarkan?
S4	Menurut Bapak ya, mengintegrasikan kearifan lokal ke dalam pembelajaran IPA sangat membantu siswa dalam memahami materi. Ketika konsep IPA dikaitkan dengan contoh yang dekat dengan kehidupan mereka sehari-hari, siswa menjadi lebih mudah menangkap maknanya.
P	Menurut Bapak, apakah dalam melaksanakan pembelajaran IPA dengan mengonstruksikan kearifan lokal dapat mempengaruhi hasil belajar siswa?
S4	Menurut Bapak, dengan pendekatan tersebut, siswa tidak hanya belajar konsep secara teoritis, tetapi juga memahami penerapannya dalam konteks budaya dan lingkungan sekitar. Hal ini membuat siswa lebih mudah memahami materi dan termotivasi untuk belajar karena merasa pembelajaran lebih bermakna dan tentunya akan meningkatnya hasil belajar siswa.
P	Apa yang Bapak ketahui tentang dodol?
S4	Seperti yang kita ketahui, bahwa sekolah ini terletak di desa Penglatan, dimana di desa ini memiliki budaya lokal yang khas yaitu dodol Penglatannya. Jadi tentu saja kita mengetahui tentang dodol namun hanya sebatas bahwa dodol adalah makanan khas dari Penglatan dan cukup terkenal.
P	Apa saja yang Bapak ketahui, baik alat, bahan, maupun dalam proses pembuatan dodol?
S4	Mungkin dari alatnya seperti wajan, kompor, sendok, dan mangkok. Untuk bahan utamanya ada tepung ketan, gula merah, gula pasir, dan kelapa. Proses pembuatannya yang Bapak ketahui setelah seluruh bahan membuat dodol dituang lalu diaduk secara perlahan. Proses pengadukan ini lah yang memerlukan waktu lama kalau tidak salah 3 jam.
P	Berdasarkan proses pembuatan dodol yang sudah Bapak ketahui, materi IPA apa saja yang terdapat pada setiap proses, termasuk dalam penyiapan alat dan bahannya?
S4	Kalau dilihat dari proses pembuatannya, sepertinya banyak sekali materi IPA yang terkandung di dalamnya, seperti zat aditif dan zat adiktif, lalu materi gaya, tuas dan pegas.

Data yang disampaikan adalah memang benar penuturan serta pemahaman dan telah diperiksa kembali oleh narasumber.

Singaraja, 6 Februari 2026

Narasumber IV,



Made Purna, S.Pd

Transkrip Wawancara Subjek 5

Kode : Wa/D5/S5
 Narasumber : Komang Ayu Yulia Ari Winandi, S.Pd
 Lokasi : SMP Negeri 5 Singaraja
 Tanggal : 28 Agustus 2025
 Hasil Wawancara :

Kode	Pertanyaan
P	Bagaimana hasil belajar siswa dalam mata pelajaran IPA selama ini?
S5	Dari yang Ibu lihat hasil belajar kalau ditinjau dari nilai raport siswa sangat bervariasi, ada yang rendah, menengah, dan tinggi.
P	Bagaimana hasil belajar siswa pada saat pelaksanaan ulangan harian IPA? Apakah seluruh siswa mencapai ketuntasan nilai yang ditetapkan?
S5	Berdasarkan pengalaman Ibu mengajar di kelas VII, VIII, dan IX, hasil belajar siswa saat ulangan harian IPA belum seluruhnya mencapai ketuntasan sesuai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM).
P	Bagaimana cara Ibu untuk membuat siswa tersebut bisa tuntas dalam melakukan pembelajaran? Khususnya pada mata pelajaran IPA
S5	Ibu memberikan latihan-latihan tambahan dan tugas pengayaan setelah ulangan harian. Tujuannya agar siswa dapat memperbaiki pemahaman terhadap konsep yang belum dikuasai. Selain itu, saya juga membahas kembali soal-soal yang dianggap sulit agar mereka bisa belajar dari kesalahan dan meningkatkan hasil belajarnya.
P	Apakah Ibu pernah mencoba mengintegrasikan kearifan lokal dalam pembelajaran?
S5	Belum sebenarnya, karena keterbatasan waktu, kemudian juga biaya ketika kita mau mengajak siswa keluar untuk melihat proses pembuatan dodol.
P	Apa saja kendala yang ditemukan atau dihadapi dalam ingin mengaitkan materi IPA dengan kearifan lokal khususnya yang terdapat di sekitar sekolah?
S5	Kendala dalam pertemuan kearifan lokal dengan pembelajaran IPA biasanya terletak pada keterbatasan waktu dan durasi pembelajaran di kelas. Menurut Ibu, untuk materi IPA dengan kearifan lokal sebaiknya siswa diajak secara langsung melihat proses atau praktik kearifan lokal tersebut di lapangan. Namun kegiatan seperti itu memerlukan waktu yang lebih panjang serta biaya tambahan untuk transportasi, sehingga pelaksanaannya belum bisa dilakukan secara maksimal.
P	Menurut Ibu, apakah dengan mengintegrasikan kearifan lokal ke dalam pembelajaran IPA dapat membantu siswa untuk memahami materi yang dibelajarkan?

Kode	Pertanyaan
S5	Menurut Ibu, bahwa pengintegrasian kearifan lokal dalam pembelajaran IPA dapat membuat siswa lebih mudah memahami konsep yang dipelajari, karena mereka melihatnya secara nyata di lingkungan sekitar. Selain itu, siswa juga menjadi lebih antusias karena merasa materi yang diajarkan tidak jauh dari kehidupan mereka sendiri.
P	Menurut Ibu, apakah dalam melaksanakan pembelajaran IPA dengan mengonstruksikan kearifan lokal dapat mempengaruhi hasil belajar siswa?
S5	Menurut Ibu, kearifan lokal dalam pembelajaran IPA tentu dapat mempengaruhi hasil belajar siswa. Ketika siswa melihat langsung penerapan konsep IPA dalam kehidupan sehari-hari, terutama yang dekat dengan lingkungan mereka, pemahaman mereka menjadi lebih kuat sehingga konsep itu akan mudah diingat oleh siswa.
P	Apa yang Ibu ketahui tentang dodol?
S5	Ibu hanya sekedar tahu terkait dodol <i>nike</i> , namun untuk proses pembuatannya secara spesifik Ibu belum tahu.
P	Apa saja yang Ibu ketahui, baik alat, bahan, maupun dalam proses pembuatan dodol?
S5	Mungkin dari alatnya seperti kompornya, wajan yang besar itu, kemudian ada sendok, dan mangkok untuk wadahnya. Untuk bahan utamanya ada tepung ketan ya yang putih dan hitam, ada gula merah, gula pasir, air dan kelapa. Proses pembuatannya yang Ibu ketahui hanya mengaduk bahan tersebut diatas wajan secara perlahan. Proses pemasakan dodol cukup lama ya sekitar 3 sampai 4 jam kalau tidak salah.
P	Berdasarkan proses pembuatan dodol yang sudah Ibu ketahui, materi IPA apa saja yang terdapat pada setiap proses, termasuk dalam penyiapan alat dan bahannya?
S5	Iya ada seperti perpindahan panas, zat aditif dan zat adiktif, lalu materi gaya gerak.

Data yang disampaikan adalah memang benar penuturan serta pemahaman dan telah diperiksa kembali oleh narasumber.

Singaraja, 6 Februari 2026

Narasumber V,



Komang Ayu Yulia Ari Winandi, S.Pd.,
M.Pd

Lampiran 06. Angket Konfirmasi Materi dengan Guru IPA

LEMBAR ANGKET KONFIRMASI GURU IPA

Judul Penelitian : Kajian Etnosains Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan Sebagai Pendukung Materi Pembelajaran IPA SMP.

Sasaran Penelitian : Guru IPA

Identitas Responden Guru

Nama : Komang Ayu Yulia Ari Winandri, S.Pd., M.Pd
Sekolah : SMP Negeri 5 Singaraja

A. Tujuan

Tujuan penggunaan instrument ini adalah untuk mendapatkan persetujuan atau konfirmasi atas hasil Kajian Etnosains Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan Sebagai Pendukung Materi Pembelajaran IPA SMP.

B. Petunjuk Umum

1. Isikan identitas Bapak/Ibu pada tempat yang telah disediakan
2. Sebelum mengisi angket ini, pastikan Bapak/Ibu telah membaca hasil kajian etnosains pada proses pembuatan dodol khas Penglatan yang dikaji dalam materi IPA SMP.
3. Bacalah dengan teliti setiap pernyataan pada angket ini sebelum Bapak/Ibu memberikan persetujuan.

C. Petunjuk Penilaian

1. Mohon untuk Bapak/Ibu memberikan tanda centang pada pernyataan yang disetujui (relevan) dan tanda silang pada pernyataan yang tidak disetujui (tidak relevan) pada kolom yang telah disediakan.
2. Kolom saran atau tambahan materi disediakan pada bagian akhir angket.

Angket Konfirmasi

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
1.	CP Peserta didik mampu melakukan klasifikasi makhluk hidup dan benda berdasarkan karakteristik yang diamati.	D	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan utama dalam pembuatan dodol terdiri atas tepung ketan putih dan tepung ketan hitam yang berasal dari tanaman padi ketan (<i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i>). 2. Bahan tambahan lainnya meliputi santan kelapa yang diperoleh dari tumbuhan kelapa (<i>Cocos nucifera</i>). 3. Pemanis berupa gula bali atau gula merah yang berasal dari nira pohon aren (<i>Arengan pinnata</i> Merr.). 4. Tumbuhan daun pandan (<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.) dan daun suji (<i>Dracaena angustifolia</i>) juga dipergunakan dalam membuat dodol khas Penglatan untuk memberikan warna dan aroma alami pada dodol. 5. Pada proses pemasakan dodol, bahan bakarnya berasal dari kayu bakar tumbuhan durian (<i>Durio zibethinus</i> L.) dan tumbuhan rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.). 6. Pada pengemasan dodol menggunakan kulit jagung yang sudah kering. Menggunakan kulit jagung sebagai pembungkus makanan adalah salah satu upaya untuk mempercantik penampilan makanan, menambah aroma khas dan lezatan makanan serta mengurangi pencemaran lingkungan. Setiap bahan tersebut berasal dari tumbuhan yang memiliki klasifikasi dan morfologi tumbuhan yang berbeda-beda. 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	
2	CP Peserta didik mampu mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat,		<ol style="list-style-type: none"> 1. Proses penggilingan ketan menjadi tepung merupakan contoh perubahan fisika. Biji ketan hanya mengalami perubahan bentuk menjadi serbuk halus tanpa mengalami perubahan komposisi kimia. 		

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
	membedakan perubahan fisik dan kimia serta memisahkan campuran sederhana.		<p>2. Santan kelapa yang digunakan pembuatan dodol diperoleh melalui campuran parutan kelapa dengan air. Campuran ini tidak menyatu sempurna dan masih bisa dipisahkan secara fisik dengan metode filtrasi, sehingga santan termasuk dalam campuran heterogen. Udara berperan sebagai pelarut dan lemak kelapa sebagai zat terlarut tidak homogen.</p> <p>3. Gula merah merupakan zat padat yang berasal dari nira pohon aren. Ketika proses pemanasan, gula merah akan melebur menjadi cairan manis tanpa mengalami perubahan struktur kimia. Proses ini termasuk perubahan fisika karena sifat kimia gula tetap sama walaupun bentuknya berubah.</p> <p>4. Proses pencampuran seluruh bahan dodol seperti tepung ketan, santan, gula merah, dan perasa merupakan pembentukan campuran kompleks. Dalam adonan terjadi pencampuran bahan padat dan cair yang membentuk campuran kental dan bersifat heterogen.</p> <p>5. Proses pemanasan dodol yang jangka panjang menyebabkan terjadinya reaksi maillard dan karamelisasi yaitu reaksi yang terjadi antara asam amino dan gula yang menyebabkan perubahan warna, rasa, dan aroma dodol. Hal ini termasuk contoh perubahan kimia, karena terbentuk senyawa baru yang bersifat permanen dan tidak bisa dikembalikan ke bentuk semula.</p> <p>6. Selama proses pemasakan adonan dodol, terjadi perubahan wujud zat yang meliputi peristiwa mendidih dan menguap. Timbulnya gelembung pada permukaan adonan menunjukkan terjadinya peristiwa mendidih yakni perubahan zat cair</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
			<p>menjadi gas yang berlangsung di seluruh bagian cair. Uap air yang dilepaskan ke udara adalah hasil dari peristiwa menguap, yaitu perubahan wujud zat cair menjadi gas yang terjadi pada permukaan adonan akibat pemanasan.</p> <p>7. Proses pembakaran kayu saat pemasakan menghasilkan asap dan abu sebagai hasil reaksi yang bersifat irreversibel, yang menandakan terjadinya perubahan kimia. Perubahan ini ditandai dengan terbentuknya zat baru yang memiliki sifat berbeda dari bahan awalnya.</p>	✓	
3	CP Peserta didik mampu memahami gerak, gaya, dan tekanan, termasuk pesawat sederhana.	D	<p>1. Penggunaan pisau sebagai bidang miring dengan bagian tajamnya dapat mengubah gaya dorong menjadi gaya potong, sehingga memudahkan proses pemotongan bahan dengan gaya yang lebih kecil.</p> <p>2. Pengaduk kayu dapat dikaitkan dengan tuas jenis III, karena tangan sebagai titik tumpu, gaya diberikan di tengah, dan beban berupa adonan berada di ujung pengaduk. Tuas jenis ini membantu mempercepat gerakan pengadukan.</p> <p>3. Dongkrak pemeras kelapa bekerja menggunakan konsep tuas jenis I atau sistem hidrolis sederhana (bergantung jenis dongkrak), di mana titik tumpu berada di antara gaya dan beban sehingga gaya kecil dapat diubah menjadi gaya tekan yang lebih besar untuk membuat santan dengan lebih efisien.</p> <p>4. <i>Penyelipan</i> (alat selip) berfungsi sebagai tuas jenis II, karena beban berada di antara titik tumpu dan gaya, sehingga alat ini membantu memindahkan atau menekan bahan dengan usaha yang lebih ringan.</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
			<p>5. Mengangkat dan menuang bahan menggunakan wadah atau sendok terjadi pemanfaatan pesawat sederhana jenis tuas yaitu pengungkit. Posisi tangan sebagai titik kuasa, sendok sebagai lengan kuasa, dan beban berupa adonan yang diangkat menjadi contoh penerapan prinsip tuas.</p> <p>6. Mengaduk adonan dodol secara manual saat dimasak dilakukan dengan memberikan gaya otot secara terus-menerus baik secara gerak melingkar atau maju mundur. Aktivitas ini melibatkan gaya sentripetal apabila pengadukan memutar, dan meningkatkan tekanan pada adonan dodol agar adonan merata dan tidak menggumpal. Hal tersebut menekankan konsep gaya otot, gerak melingkar atau maju mundur, dan tekanan pada adonan.</p>	<p>✓</p> <p>✓</p>	
4.	CP Peserta didik mampu memiliki keteguhan dalam mengambil keputusan yang benar untuk menghindari zat aditif dan adiktif yang membahayakan dirinya dan lingkungan.	D	<p>1. Garam pada proses pembuatan dodol berperan sebagai penyedap alami yang dapat membantu meningkatkan kenikmatan rasa makanan yang dikonsumsi. Garam termasuk dalam kelompok bahan tambahan pangan zat aditif.</p> <p>2. Dalam proses pembuatan dodol, gula Bali (gula merah) berperan sebagai pemanis alami karena dapat memberikan rasa manis dan aroma yang khas. Gula Bali termasuk ke dalam kategori zat aditif yang berfungsi sebagai pemanis.</p>	<p>✓</p> <p>✓</p>	
5.	CP Peserta didik mampu mengukur besaran suhu yang diakibatkan	D	1. Saat adonan dodol dipanaskan, suhunya meningkat karena menerima energi kalor dari api. Energi kalor berpindah dari sumber panas (api) ke wajan (konduktor kalor), lalu ke adonan. Panas mengakibatkan	<p>✓</p>	

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
	oleh energi kalor yang diberikan, sekaligus dapat membedakan isolator dan konduktor kalor.		<p>molekul dalam adonan bergerak lebih cepat, sehingga suhu naik dan terjadi perubahan pada adonan dodol. Hal ini termasuk ke dalam konsep kalor sebagai energi panas.</p> <p>2. Wajan logam berfungsi sebagai konduktor panas yang menghantarkan kalor dari bagian yang bersentuhan dengan sumber api ke seluruh permukaan wajan, kemudian ke adonan dodol. Proses ini merupakan perpindahan kalor secara konduksi, yaitu perpindahan panas melalui zat padat tanpa disertai perpindahan massa partikel.</p> <p>3. Molekul adonan yang berada di dasar wajan akan naik ke atas dan molekul yang lebih dingin akan turun ke bawah. Ini membentuk aliran panas secara vertikal yang disebut dengan arus konveksi yang membuat adonan matang secara merata. Hal ini termasuk perpindahan kalor secara konveksi.</p> <p>4. Panas dari nyala api pada tungku merambat melalui radiasi panas. Ini bisa dirasakan oleh tubuh atau tangan meskipun tanpa menyentuh api secara langsung. Hal ini termasuk perpindahan kalor secara radiasi.</p> <p>5. Setelah proses pembungkusan, dodol dijemur di bawah sinar matahari dengan tujuan mengurangi kadar kelembapan pada permukaannya sehingga dodol tidak lengket pada kulit jagung yang digunakan sebagai pembungkus. Proses penjemuran dodol ini juga termasuk ke dalam radiasi.</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	
6.	CP Peserta didik mampu mengidentifikasi interaksi antar	D	1. Ketika proses pemasakan dodol melibatkan proses pembakaran yang dilakukan dengan menggunakan pembakaran kayu secara langsung dapat menyebabkan pencemaran	✓	

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglitan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
	mahluk hidup dan lingkungannya serta dapat merancang upaya-upaya mencegah dan mengatasi pencemaran dan perubahan iklim.		lingkungan. Pembakaran ini menghasilkan asap, abu sisa pembakaran, dan residu berupa gas karbonmonoksida (CO), gas karbondioksida (CO ₂), gas belerang (SO ₂), gas nitrogendioksida (NO ₂) yang bersifat polutan udara. Jika dilakukan di ruang tertutup atau dekat pemukiman, berpotensi mencemari udara, mengganggu pernapasan manusia, serta merusak kesehatan makhluk hidup di sekitarnya. Sesuai dengan observasi Abu pembakaran dapat mengandung residu logam berat dari kayu yang tercemar dan bisa mencemari tanah atau saluran air.		

Saran/ Tambahan Materi

- Analisis Konsep IPA sudah baik.

Singaraja, 5 Februari 2026
Guru IPA SMP,

Kiaw
Komana Ayu Yulia Ari Winandi, S.Pd
NIP. 19960706202212001 M.

LEMBAR ANGKET KONFIRMASI GURU IPA

Judul Penelitian : Kajian Etnosains Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan Sebagai Pendukung Materi Pembelajaran IPA SMP.

Sasaran Penelitian : Guru IPA

Identitas Responden Guru

Nama : Made Purna Spd.
Sekolah : SMP N 5 Singaraja

A. Tujuan

Tujuan penggunaan instrument ini adalah untuk mendapatkan persetujuan atau konfirmasi atas hasil Kajian Etnosains Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan Sebagai Pendukung Materi Pembelajaran IPA SMP.

B. Petunjuk Umum

1. Isikan identitas Bapak/Ibu pada tempat yang telah disediakan
2. Sebelum mengisi angket ini, pastikan Bapak/Ibu telah membaca hasil kajian etnosains pada proses pembuatan dodol khas Penglatan yang dikaji dalam materi IPA SMP.
3. Bacalah dengan teliti setiap pernyataan pada angket ini sebelum Bapak/Ibu memberikan persetujuan.

C. Petunjuk Penilaian

1. Mohon untuk Bapak/Ibu memberikan tanda centang pada pernyataan yang disetujui (relevan) dan tanda silang pada pernyataan yang tidak disetujui (tidak relevan) pada kolom yang telah disediakan.
2. Kolom saran atau tambahan materi disediakan pada bagian akhir angket.

Angket Konfirmasi

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
1.	CP Peserta didik mampu melakukan klasifikasi makhluk hidup dan benda berdasarkan karakteristik yang diamati.	D	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan utama dalam pembuatan dodol terdiri atas tepung ketan putih dan tepung ketan hitam yang berasal dari tanaman padi ketan (<i>Oryza sativa</i> var. <i>glutinosa</i>). 2. Bahan tambahan lainnya meliputi santan kelapa yang diperoleh dari tumbuhan kelapa (<i>Cocos nucifera</i>). 3. Pemanis berupa gula bali atau gula merah yang berasal dari nira pohon aren (<i>Arengan pinnata</i> Merr.). 4. Tumbuhan daun pandan (<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.) dan daun suji (<i>Dracaena angustifolia</i>) juga dipergunakan dalam membuat dodol khas Penglatan untuk memberikan warna dan aroma alami pada dodol. 5. Pada proses pemasakan dodol, bahan bakarnya berasal dari kayu bakar tumbuhan durian (<i>Durio zibethinus</i> L.) dan tumbuhan rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L). 6. Pada pengemasan dodol menggunakan kulit jagung yang sudah kering. Menggunakan kulit jagung sebagai pembungkus makanan adalah salah satu upaya untuk mempercantik penampilan makanan, menambah aroma khas dan kelezatan makanan serta mengurangi pencemaran lingkungan. Setiap bahan tersebut berasal dari tumbuhan yang memiliki klasifikasi dan morfologi tumbuhan yang berbeda-beda. 	✓	
2	CP Peserta didik mampu mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Proses penggilingan ketan menjadi tepung merupakan contoh perubahan fisika. Biji ketan hanya mengalami perubahan bentuk menjadi serbuk halus tanpa mengalami perubahan komposisi kimia. 	✓	

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
	membedakan perubahan perubahan fisik dan kimia serta memisahkan campuran sederhana.		<ol style="list-style-type: none"> 2. Santan kelapa yang digunakan pembuatan dodol diperoleh melalui campuran parutan kelapa dengan air. Campuran ini tidak menyatu sempurna dan masih bisa dipisahkan secara fisik dengan metode filtrasi, sehingga santan termasuk dalam campuran heterogen. Udara berperan sebagai pelarut dan lemak kelapa sebagai zat terlarut tidak homogen. 3. Gula merah merupakan zat padat yang berasal dari nira pohon aren. Ketika proses pemanasan, gula merah akan melebur menjadi cairan manis tanpa mengalami perubahan struktur kimia. Proses ini termasuk perubahan fisika karena sifat kimia gula tetap sama walaupun bentuknya berubah. 4. Proses pencampuran seluruh bahan dodol seperti tepung ketan, santan, gula merah, dan perasa merupakan pembentukan campuran kompleks. Dalam adonan terjadi pencampuran bahan padat dan cair yang membentuk campuran kental dan bersifat heterogen. 5. Proses pemanasan dodol yang jangka panjang menyebabkan terjadinya reaksi maillard dan karamelisasi yaitu reaksi yang terjadi antara asam amino dan gula yang menyebabkan perubahan warna, rasa, dan aroma dodol. Hal ini termasuk contoh perubahan kimia, karena terbentuk senyawa baru yang bersifat permanen dan tidak bisa dikembalikan ke bentuk semula. 6. Selama proses pemasakan adonan dodol, terjadi perubahan wujud zat yang meliputi peristiwa mendidih dan menguap. Timbulnya gelembung pada permukaan adonan menunjukkan terjadinya peristiwa mendidih yakni perubahan zat cair 		

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
			<p>menjadi gas yang berlangsung di seluruh bagian cair. Uap air yang dilepaskan ke udara adalah hasil dari peristiwa menguap, yaitu perubahan wujud zat cair menjadi gas yang terjadi pada permukaan adonan akibat pemanasan.</p> <p>7. Proses pembakaran kayu saat memasak menghasilkan asap dan abu sebagai hasil reaksi yang bersifat irreversibel, yang menandakan terjadinya perubahan kimia. Perubahan ini ditandai dengan terbentuknya zat baru yang memiliki sifat berbeda dari bahan awalnya.</p>		
3	CP Peserta didik mampu memahami gerak, gaya, dan tekanan, termasuk pesawat sederhana.	D	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penggunaan pisau sebagai bidang miring dengan bagian tajamnya dapat mengubah gaya dorong menjadi gaya potong, sehingga memudahkan proses pemotongan bahan dengan gaya yang lebih kecil. 2. Pengaduk kayu dapat dikaitkan dengan tuas jenis III, karena tangan sebagai titik tumpu, gaya diberikan di tengah, dan beban berupa adonan berada di ujung pengaduk. Tuas jenis ini membantu mempercepat gerakan pengadukan. 3. Dongkrak pemeras kelapa bekerja menggunakan konsep tuas jenis I atau sistem hidrolik sederhana (bergantung jenis dongkrak), di mana titik tumpu berada di antara gaya dan beban sehingga gaya kecil dapat diubah menjadi gaya tekan yang lebih besar untuk membuat santan dengan lebih efisien. 4. <i>Penyelipan</i> (alat selip) berfungsi sebagai tuas jenis II, karena beban berada di antara titik tumpu dan gaya, sehingga alat ini membantu memindahkan atau menekan bahan dengan usaha yang lebih ringan. 	✓	

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
			<p>5. Mengangkat dan menuang bahan menggunakan wadah atau sendok terjadi pemanfaatan pesawat sederhana jenis tuas yaitu pengungkit. Posisi tangan sebagai titik kuasa, sendok sebagai lengan kuasa, dan beban berupa adonan yang diangkat menjadi contoh penerapan prinsip tuas.</p> <p>6. Mengaduk adonan dodol secara manual saat dimasak dilakukan dengan memberikan gaya otot secara terus-menerus baik secara gerak melingkar atau maju mundur. Aktivitas ini melibatkan gaya sentripetal apabila pengadukan memutar, dan meningkatkan tekanan pada adonan dodol agar adonan merata dan tidak menggumpal. Hal tersebut menekankan konsep gaya otot, gerak melingkar atau maju mundur, dan tekanan pada adonan.</p>		
4.	CP Peserta didik mampu memiliki keteguhan dalam mengambil keputusan yang benar untuk menghindari zat aditif dan adiktif yang membahayakan dirinya dan lingkungan.	D	<p>1. Garam pada proses pembuatan dodol berperan sebagai penyedap alami yang dapat membantu meningkatkan kenikmatan rasa makanan yang dikonsumsi. Garam termasuk dalam kelompok bahan tambahan pangan zat aditif.</p> <p>2. Dalam proses pembuatan dodol, gula Bali (gula merah) berperan sebagai pemanis alami karena dapat memberikan rasa manis dan aroma yang khas. Gula Bali termasuk ke dalam kategori zat aditif yang berfungsi sebagai pemanis.</p>	✓	
5.	CP Peserta didik mampu mengukur besaran suhu yang diakibatkan	D	1. Saat adonan dodol dipanaskan, suhunya meningkat karena menerima energi kalor dari api. Energi kalor berpindah dari sumber panas (api) ke wajan (konduktor kalor), lalu ke adonan. Panas mengakibatkan	✓	

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
	oleh energi kalor yang diberikan, sekaligus dapat membedakan isolator dan konduktor kalor.		<p>molekul dalam adonan bergerak lebih cepat, sehingga suhu naik dan terjadi perubahan pada adonan dodol. Hal ini termasuk ke dalam konsep kalor sebagai energi panas.</p> <p>2. Wajan logam berfungsi sebagai konduktor panas yang menghantarkan kalor dari bagian yang bersentuhan dengan sumber api ke seluruh permukaan wajan, kemudian ke adonan dodol. Proses ini merupakan perpindahan kalor secara konduksi, yaitu perpindahan panas melalui zat padat tanpa disertai perpindahan massa partikel.</p> <p>3. Molekul adonan yang berada di dasar wajan akan naik ke atas dan molekul yang lebih dingin akan turun ke bawah. Ini membentuk aliran panas secara vertikal yang disebut dengan arus konveksi yang membuat adonan matang secara merata. Hal ini termasuk perpindahan kalor secara konveksi.</p> <p>4. Panas dari nyala api pada tungku merambat melalui radiasi panas. Ini bisa dirasakan oleh tubuh atau tangan meskipun tanpa menyentuh api secara langsung. Hal ini termasuk perpindahan kalor secara radiasi.</p> <p>5. Setelah proses pembungkusan, dodol dijemur di bawah sinar matahari dengan tujuan mengurangi kadar kelembapan pada permukaannya sehingga dodol tidak lengket pada kulit jagung yang digunakan sebagai pembungkus.</p> <p>Proses penjemuran dodol ini juga termasuk ke dalam radiasi.</p>		
6.	CP Peserta didik mampu mengidentifikasi interaksi antar	D	1. Ketika proses pemasakan dodol melibatkan proses pembakaran yang dilakukan dengan menggunakan pembakaran kayu secara langsung dapat menyebabkan pencemaran	✓	

No	Capaian Pembelajaran (CP) pada mata pelajaran IPA	Fase	Konsep IPA yang Terdapat dalam Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan	Konfirmasi	
				Relevan	Tidak Relevan
	mahluk hidup dan lingkungannya serta dapat merancang upaya-upaya mencegah dan mengatasi pencemaran dan perubahan iklim.		lingkungan. Pembakaran ini menghasilkan asap, abu sisa pembakaran, dan residu berupa gas karbonmonoksida (CO), gas karbondioksida (CO ₂), gas belerang (SO ₂), gas nitrogendioksida (NO ₂) yang bersifat polutan udara. Jika dilakukan di ruang tertutup atau dekat pemukiman, berpotensi mencemari udara, mengganggu pernapasan manusia, serta merusak kesehatan makhluk hidup di sekitarnya. Sesuai dengan observasi Abu pembakaran dapat mengandung residu logam berat dari kayu yang tercemar dan bisa mencemari tanah atau saluran air.		

Saran/ Tambahan Materi

Singaraja, 6/2/2026
Guru IPA SMP,


Made Aurna, S.Pd
NIP. 196906112505010016

Lampiran 07. Riwayat Hidup



Penulis Bernama Luh Nia Rismayanti, lahir di Singaraja pada tanggal 31 Januari 2004. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Tuban, pendidikan menengah pertama di SMP Angkasa Kuta, dan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 1 Busungbiu. Pada tahun 2022, penulis melanjutkan studi di Program Studi S1 Pendidikan IPA, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Ganesha. Pada akhir masa studi, penulis menyusun skripsi berjudul **“Kajian Etnosains Proses Pembuatan Dodol Khas Penglatan Sebagai Pendukung Materi Pembelajaran IPA SMP”** sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana.