

Perancangan dan Penerapan Teknologi *Pidada Caramel Wire Slicer* dalam Produksi Dodol *Pidada*

Design and Application of Pidada Caramel Wire Slicer in Production of Dodol Pidada

¹Harjadi Gunawan, ¹Arka Soewono, ¹Robertus Adi Kurniawan,
¹Ferdinand, ²Sri Hapsari Wijayanti

¹Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

²Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

Korespondensi: S.H. Wijayanti, sri.hapsari@atmajaya.ac.id

Naskah Diterima: 5 Mei 2020. Disetujui: 20 Maret 2021. Disetujui Publikasi: 7 Juni 2021

Abstract. The Beautiful Mangrove Group in Pantai Bahagia Village, Bekasi, West Java, has long time produced varieties of snacks from mangrove *pidada* which grow in the coastal region. One of them is *dodol pidada*. *Dodol pidada* is still produced conventionally because they use manual tools, such as knives and rulers. The size of *dodol pidada* is not the same and when eaten, *dodol* has still adhered in the package wrap. Therefore, modern technology is needed to produce *dodol pidada* with better quality, which is called *pidada caramel wire slicer*. The objectives of this activity are (a) to create a *pidada caramel wire slicer*; (b) to increase the quality and quantity of *dodol pidada* production. The method of this activity is the design of the *dodol* cutting tool, with the stages of tool design, tool creating, testing and error analysis, and evaluation. Basic materials and cutting arms used is food-grade; wire slicer using stainless material. Dimensions are designed to measure 40 cm x 40 cm x 60 cm with a size per mold of 3x3x1 cm. The selected packaging has food-grade material and is not sticky if *dodol* is packaged and stored at room temperature. The *pidada caramel wire slicer* can function properly and can be used practically to be produced in large quantities in one production period, no more than one hour. In terms of quality, *dodol* is no longer sticky on the packaging.

Keywords: *Mangrove, dodol pidada, food-grade, pidada caramel wire slicer, packaging.*

Abstrak. Kelompok Mangrove Indah di Desa Pantai Bahagia, Bekasi, Jawa Barat, telah lama memproduksi panganan dari mangrove *pidada* yang tumbuh di lingkungan pesisir. Salah satu olahan khasnya adalah *dodol pidada*. *Dodol pidada* diproduksi dengan cara konvensional karena masih menggunakan alat-alat manual, seperti pisau dan penggaris. *Dodol* yang dihasilkan tidak sama besar dan ketika dimakan, *dodol* masih menempel pada bungkus kemasan. Karena itu, diperlukan teknologi modern untuk menghasilkan *dodol* dengan kualitas yang lebih baik, yang dinamakan *pidada caramel wire slicer*. Tujuan kegiatan adalah (a) menciptakan alat *pidada caramel wire slicer*; (b) meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi *dodol pidada*. Metode kegiatan adalah rancang bangun alat pemotong *dodol*, dengan tahapan perancangan alat, pembuatan alat, pengujian dan analisis kesalahan, serta evaluasi kegiatan. Dasar material dan *cutting arms* menggunakan *food grade*; *wire slicer* menggunakan material *stainless*. Dimensi yang dirancang berukuran 40 cm x 40 cm x 60 cm dengan ukuran per cetakan 3x3x1 cm. Kemasan yang dipilih memiliki material *food grade* dan tidak lengket jika *dodol* dikemas dan disimpan dalam suhu ruangan. *Pidada caramel wire slicer* yang dihasilkan dapat berfungsi dengan baik dan dapat digunakan dengan mudah untuk menghasilkan *dodol*

dalam jumlah banyak dalam sekali cetak dengan rentang waktu produksi tidak lebih dari satu jam. Dari segi kualitas, dodol tidak lagi lengket di kemasan.

Kata Kunci: *Mangrove, dodol pidada, food grade, pidada caramel wire slicer, kemasan*

Pendahuluan

Hutan mangrove (bakau) merupakan sumber daya alam yang dapat pulih (*renewable resources*) di pesisir pantai dengan multifungsi dan manfaat yang sangat besar bagi lingkungan dan masyarakat (Ta'alidin, Dedy, & Dewi, 2013). Buah pidada (*Sonneratia caseolaris*) banyak dimanfaatkan warga di Kampung Beting, Desa Pantai Bahagia, Bekasi, Jawa Barat, untuk dijadikan oleh-oleh (Wijayanti, Hermawan, & Ramawati, 2018). Salah satu kelompok ibu rumah tangga yang sudah memproduksi dodol pidada lebih dari lima tahun adalah Kelompok Mangrove Indah. Kelompok ini terdiri atas sepuluh orang yang bekerja mengolah dodol setiap hari sejak pagi hingga siang hari di rumah ketua kelompok. Dodol pidada produksi kelompok Mangrove Indah diberi merek "Salman," kependekan dari *sehat, alami, dan aman*.

Dodol pidada "Salman" berbeda dengan dodol-dodol lainnya yang telah ada di pasaran, seperti dodol dari buah dengan (Ilma, 2012) atau dodol dari limbah biji nangka (Utomo, Murtadlo, & Novia, 2016). Sebagai makanan semibasah, dodol umumnya diolah dengan penambahan tepung beras ketan atau tepung tapioka, dicampur dengan santan kelapa, gula (merah atau putih) atau bahan aditif lainnya. Dodol pidada hanya menggunakan campuran buah pidada dan gula putih tanpa campuran lainnya. Dodol pidada diolah dengan mempertahankan vitamin C yang terkandung di dalam buah pidada. Rasa dodol pidada manis keasam-asaman, berbeda dengan dodol-dodol lainnya yang umumnya hanya manis.

Industri rumah tangga dan UKM masih banyak menghasilkan dodol dengan cara konvensional (Ansar & Nazaruddin, 2018; Heroito, 2018; Wijayanti dkk., 2018), seperti industri rumah tangga Kelompok Mangrove Indah. Dikatakan konvensional karena proses pembuatannya mengandalkan tenaga manusia, dari awal proses pemasakan hingga pengemasan. Alat-alat produksi yang digunakan bukan alat-alat modern, melainkan masih menggunakan pisau dapur dan penggaris untuk memotong dan mengukur besar kecil dodol. Produksi dodol dilakukan dari pengadukan hingga pendinginan atau penganginan. Setelah mengeras, dodol dipotong-potong dan dibungkus satu per satu dengan bungkus plastik parsel sehingga menambah menarik tampilan dodol.

Kelompok Mangrove Indah memproduksi dodol pidada setiap hari rata-rata 5 kg per hari, bahkan bisa mencapai 10 kg pada hari raya, seperti Idul Fitri. Dodol pidada dikemas dalam toples, mika, dan plastik *standing pouch*, dengan berat bersih bervariasi, yaitu 100 g, 200 g, dan 400 g.

Atribut ukuran dan kemasan yang melekat pada produk makanan penting dipertimbangkan untuk menarik minat konsumen (Kotler & Armstrong, 2004). Begitu pula, keunikan produk dengan produk sejenisnya. Dodol pidada "Salman" berbentuk kotak (kubus), dibungkus dalam plastik parsel, dan diikat dengan ikatan plastik bening berwarna-warni. Kemasan seperti itu berbeda dengan dodol sejenisnya yang banyak beredar di pasaran dalam bentuk bulat panjang atau segitiga dan ditutup rapat sehingga tidak tampak panganan dodolnya.

Proses pencetakan dodol pidada yang masih konvensional menyebabkan ukuran dodol bervariasi dan membutuhkan waktu yang cukup lama sekitar empat hingga lima jam. Penggunaan gula pasir, tanpa bahan pengawet juga menyebabkan dodol yang sudah terbungkus plastik parsel tersebut, jika akan dikonsumsi, menempel di plastiknya. Ukuran besar dodol yang tidak seragam dan kondisi dodol

yang lekat dengan bungkusnya membuat dodol lengket, kurang menarik, dan merusak kualitas dodol sehingga dapat menurunkan nilai visual produk.

Aspek visual produk, seperti ukuran dan kemasan, penting diperhatikan untuk menghasilkan dodol yang baik agar produk tidak rusak serta dapat menarik konsumen. Ukuran mencakup besar kecil produk, sedangkan kemasan pangan diartikan “bahan yang digunakan untuk mewedahi dan/atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak” (UU No. 16 Tahun 2012 tentang Pangan, 2012). Kemasan pangan berfungsi sebagai (a) wadah supaya makanan tidak berserakan, mudah disimpan dan disusun; (b) pelindung makanan agar tidak mudah rusak karena pengaruh air, uap air, oksigen, dan cahaya, serta supaya zat-zat yang terkandung di dalam bahan tersebut tidak hilang; (c) sarana promosi dan informasi untuk membedakan dengan produk yang sejenis (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2018).

Material *food grade* digunakan untuk menjamin keamanan produk panganan dodol pidada. *Food grade* merupakan sebuah standarisasi untuk makanan; bahwa kemasan untuk membungkus suatu makanan harus berstandar untuk makanan. Standar *food grade* inilah yang dirancang untuk alat dan kemasan dodol. Seluruh benda yang ikut menjadi alat pembuat dodol tidak boleh mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi makanan sehingga tidak layak dimakan. Dengan berstandar pada *food grade*, makanan tersebut dapat dikonsumsi secara aman tanpa adanya bakteri atau unsur-unsur lain yang tinggal di dalam makanan tersebut (Wikandari, 2017).

Teknologi pengaduk dodol yang dibuat semiotomatis sudah diproduksi sebelumnya (Kusnandar dalam Heroito, 2018). Alat pengaduk dodol tersebut berkapasitas 30 kilogram dan dibuat untuk mempermudah pengguna dan mengurangi tenaga manusia ketika mengaduk adonan dodol. Alat yang akan diciptakan ini berfokus pada pembuatan alat pencetak dodol. Adapun pemasakan dodol dan pengemasan dodol masih dilakukan secara manual dengan melibatkan kerja sama ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok industri rumahan sehingga diharapkan keguyuban yang telah terbina masih dapat terus dipertahankan. Karena Kelompok Mangrove Indah secara rutin memproduksi dodol untuk dijual kembali, dititipkan di beberapa tempat, atau dijajakan kepada pelanggan di berbagai wilayah (Bandung, Tangerang, Depok, Bekasi, Cibitung, Jakarta), dengan jumlah pesanan melonjak ketika hari raya, diperlukan alat yang modern untuk membantu produksi lebih berkualitas.

Ada dua permasalahan terkait hasil olahan yang ditemukan dari pengamatan dan diskusi dengan Kelompok Mangrove Indah, yaitu (a) ukuran dodol tidak seragam dan (b) kemasan atau bungkus plastik mudah melekat pada dodol. Berdasarkan masalah tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan (a) membuat alat pencetak dodol pidada, yang dinamakan *pidada caramel wire slicer*, dengan ukuran (panjang, lebar, dan tebal) simetris; (b) meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi dodol pidada. Diharapkan pembuatan *pidada caramel wire slicer* (a) membantu proses pencetakan lebih cepat, higienis, simetris, dengan ukuran yang seragam; (b) tidak menghasilkan emisi sehingga ramah lingkungan; (c) mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas dodol pidada.

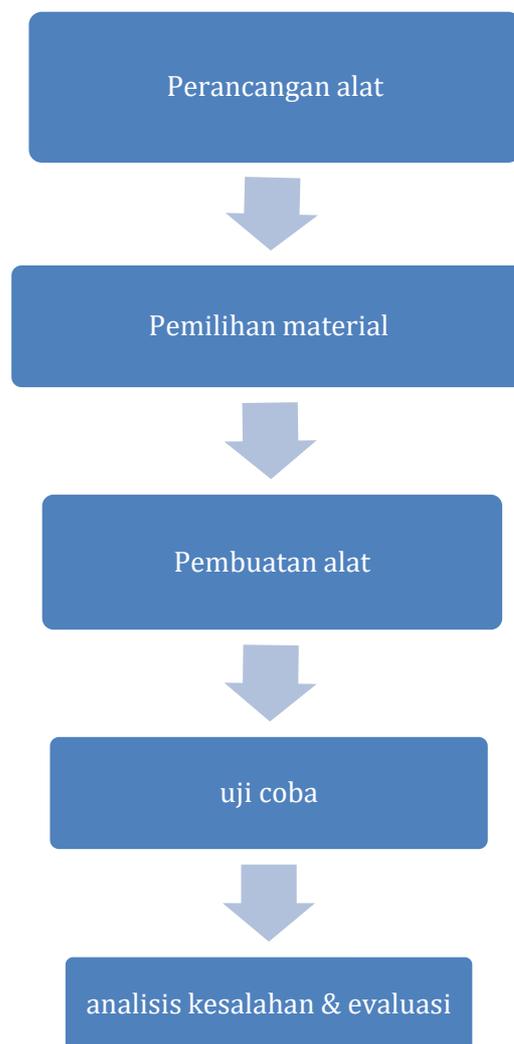
Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Kegiatan rancang bangun alat pencetak dodol dilakukan bulan Maret hingga April 2019 di wilayah Tangerang Selatan. Pada Mei 2019 alat tersebut diujicobakan kepada mitra.

Khalayak Sasaran. Sasaran kegiatan ini adalah pengusaha industri rumahan dodol pidada yang tergabung dalam Kelompok Mangrove Indah. Kelompok ini berjumlah sepuluh ibu-ibu rumah tangga warga Kampung Beting, Desa Pantai

Bahagia, Kecamatan Muragembong, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Mereka bekerja setiap hari di rumah produksi ketua kelompok dan langsung mendapat upah setelah selesai bekerja. Dalam mengolah dodol, mereka belum menggunakan teknologi modern yang dapat membantu memperbaiki kualitas dan kuantitas dodol pidada, sementara permintaan dodol terus berdatangan dan meningkat, baik untuk dijual kembali maupun untuk dikonsumsi kalangan tertentu.

Metode Pengabdian. Metode yang digunakan adalah metode perancangan dan pengaplikasian alat pemotong dodol (*pidada caramel wire slicer*). Pembuatan alat bertujuan untuk memperkenalkan teknologi tepat guna kepada mitra serta membantu mitra dalam memproduksi dodol pidada agar lebih praktis, cepat, dan mudah. Mitra berpartisipasi aktif sejak menggali masalah, mendiskusikan perencanaan alat sesuai dengan kebutuhan, mengujicobakan alat, hingga mengevaluasi kegiatan. Tahapan pelaksanaan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan kegiatan

Komponen dan Cara Kerja Alat yang Digunakan

a. Loyang

Loyang merupakan komponen yang digunakan sebagai tempat meletakkan dodol berukuran besar yang siap dicetak sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Adonan dodol yang sudah dibuat dan didinginkan lalu dituang ke dalam loyang

agar membentuk persegi berukuran 30x30 cm. Setelah dodol didinginkan dan padat, dodol siap dicetak menjadi ukuran 3 x 3 cm (Gambar 2).



Gambar 2. *Loyang*

(https://www.tokopedia.com/rekomendasi/226849534?%24desktop_url)

b. *Cutting Arms*

Cutting arms adalah komponen yang digunakan sebagaiudukan *wire slicer* untuk memotong dodol pidada. *Cutting arms* memiliki material *stainless steel* yang ringan, kuat, dan tahan karat serta memiliki standar *food grade*. *Cutting arms* dioperasikan secara manual dengan menggunakan tenaga manusia sehingga produktivitas pekerja dapat meningkat tanpa menghilangkan lapangan pekerjaan (Gambar 3).



Gambar 3. *Cutting arms*

(<https://www.amazon.com/Matfer-Bourgeat-Stainless-Cutting-Spacing/dp/B008F6GM8U>)

c. *Wire Slicer*

Wire slicer berupa kawat yang disusun sedemikian rupa pada *cutting arms* sesuai dengan ukuran dodol yang akan dicetak. *Wire slicer* memiliki material *stainless steel* yang ringan dan kuat untuk memotong dodol dengan berbagai macam ketebalan. *Wire cutting* ini memiliki standar *food grade* dan tidak lengket dengan adonan dodol sehingga dodol lebih mudah dicetak sesuai dengan ukuran yang diharapkan (Gambar 4).

d. *Spatula*

Spatula digunakan untuk mengangkat dodol pidada yang sudah dicetak dan siap untuk dikemas. Spatula ini berukuran sama dengan *base* agar dodol yang sudah dicetak langsung dapat dikemas seluruhnya dan tidak meninggalkan sisa adonan dodol (Gambar 5).



Gambar 4. *Wire slicer*
(<https://Hubert.com/product/87138/Cheese-Cutter-Wire-Replacement---Stainless-Steel>)



Gambar 5. *Spatula*
(<https://mannkitchen.com/products/mannkitchen-professional-grade-stainless-steel-spatula>)

e. Kertas Roti

Kertas roti adalah kemasan dodol pidada yang sudah dicetak pada alat pencetak dodol pidada ini. Kertas roti memiliki material *food grade* dan tidak lengket apabila dodol saat dikemas dan disimpan dalam suhu ruangan. Kertas roti juga tergolong ramah lingkungan karena mudah terurai dan tidak memiliki kandungan plastik sehingga tidak mencemari lingkungan. Kertas roti aman digunakan sebagai kemasan primer untuk melindungi dodol dari kontaminasi (Gambar 6).



Gambar 6. *Kertas roti*
(<https://shopee.co.id/Baking-Paper-Coklat-Kertas-Roti-Tebal-60x40-satu-lembar-i.493981.2760687559>)

Spesifikasi Alat *Pidada Caramel Wire Slicer*

- *Material base* menggunakan PP (*food grade*) dan *cutting arms* menggunakan SUS304 (*food grade*).
- *Wire slicer* menggunakan material *stainless*.
- Dimensi (40 cm x 40 cm x 60 cm (kondisi terbuka) / 20 cm (kondisi terlipat)).
- Hasil cetakan dodol 3 cm x 3 cm x 1 cm.

Indikator Keberhasilan. Keberhasilan kegiatan ini diamati dari terciptanya alat *pidada caramel wire slicer* sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan dan alat ini dapat dimanfaatkan secara maksimal oleh mitra.

Metode Evaluasi. Metode evaluasi yang dilakukan adalah kemampuan mitra menggunakan *pidada caramel wire slicer* untuk kegiatan produksi dan produksi dodol menjadi lebih cepat dan lebih banyak.

Hasil dan Pembahasan

A. Pembuatan Alat

Alat pencetak dodol secara (*pidada caramel wire slicer*) secara keseluruhan terbuat dari bahan metal tahan korosi SS304 yang memiliki standar *food grade* (Gambar 7).



Gambar 7. *Pidada caramel wire slicer*

Pidada caramel wire slicer dibuat dengan dimensi 42cm x 42cm x 8cm; dimensi dodol yang dihasilkan 3x3x1cm. Terdapat perbedaan dengan spesifikasi awal karena harus diubah di bagian pemotong. Hal ini terjadi karena dodol menempel pada *sling* sehingga pada bagian pemotong harus dimodifikasi. Tinggi keseluruhan menjadi 8 cm, panjang dan lebar lebih menjadi 2 cm. Pemotongan dodol dilakukan dengan menggunakan kawat *stainless steel* 304 berdiameter 8 mm. Hasil pemotongan dodol oleh kawat ditampung pada wadah yang sudah dilengkapi dengan kertas pengemas dodol.

Pidada caramel wire slicer merupakan metode baru untuk memberikan solusi produksi dodol yang higienis, efisien, dan mudah digunakan. Gambaran teknologi *pidada caramel wire slicer* diterapkan dengan cara kerja yang mudah. Adonan dodol yang telah dimasak akan dituang ke dalam loyang aluminium berukuran 30x30 cm. Setelah adonan dodol dituang ke dalam loyang, didinginkan menggunakan *chiller* agar adonan dodol menjadi lebih padat. Proses pencetakannya diharapkan dapat lebih seragam dan cepat dengan menggunakan alat pencetak dodol *pidada (pidada caramel wire slicer)*.

B. Demonstrasi Alat

Setelah alat siap digunakan, alat dihibahkan kepada Kelompok Mangrove Indah pada 14 Juni 2019 (Gambar 8). Pada waktu yang sama dilakukan uji coba. Sebelum proses uji coba alat dilakukan, dodol dibuat terlebih dahulu dan dicetak sehingga memiliki ketebalan tertentu (Gambar 9).



Gambar 8. Penyerahan alat kepada mitra



Gambar 9. Dodol yang sudah didinginkan

Tim melakukan demonstrasi penggunaan alat di kediaman ketua kelompok. Bungkus dodol dari kertas roti disiapkan di bawah alat dan dodol yang sudah dingin diletakkan di atas alat (Gambar 10).



Gambar 10. Peletakan kemasan pada alat (kiri);
(b) Peletakan dodol pada alat (kanan)

Proses pemotongan dilakukan dengan cara menekan alat (Gambar 11 kiri) sehingga kawat *stainless steel* dapat memotong dodol sesuai dengan dimensi dodol, yaitu 3x3x1 cm. Dodol yang sudah terpotong, kemudian ditekan ke bawah sehingga berjatuh pada wadah kertas roti yang terdapat di bawahnya. Hasil cetakan sudah sama besar sesuai dengan ukuran alat (Gambar 11 kanan).



Gambar 11. Pemotongan dodol (kiri) dan penampungan dalam kemasan di bagian bawah alat (kanan)

Selama proses uji coba alat, dijelaskan kepada mitra mengenai mekanisme kerja alat serta perawatan yang harus dilakukan terhadap alat. Perawatan yang perlu diperhatikan adalah selalu mencuci alat setiap selesai digunakan sehingga alat tetap terjaga kebersihannya.

C. Keberhasilan Kegiatan

Dalam tahap evaluasi alat, dilakukan kunjungan ke rumah Ketua Kelompok Mangrove Indah untuk melakukan observasi dan wawancara. Mitra merespons positif adanya alat pencetak dodol ini. Menurutnya, hasil pemotongan lebih baik dibandingkan dengan hasil pemotongan sebelumnya yang tanpa menggunakan alat. Kecepatan pembuatan dodol mulai dari mencetak hingga mengemas jauh lebih cepat. Bila dibandingkan dengan alat sederhana, dalam waktu satu jam

dihasilkan dodol yang sudah dikemas sebanyak 700 gram, sedangkan dengan alat ini dapat mencapai 1 kg dalam satu jam.

Ketika alat ditekan untuk mencetak potongan dodol, alat dapat menghasilkan cetakan 81 dodol berbentuk kotak yang ditampung oleh kemasan kertas roti di bagian bawah alat. Kemasan kertas roti di bawah alat ini berukuran 8 x 8 cm, dimasukkan ke dalam rongga-rongga alat (Gambar 11 kanan). Dengan berjatuhnya dodol ke dalam kertas tersebut, mitra hanya perlu melipat karena tekstur kertas roti menerima lengket dari dodol, tetapi ketika dibuka tekstur dodol tersebut tidak rusak.

Perbedaan sebelum dan setelah menggunakan alat pemotong dodol, *pidada caramel wire slicer*, dapat diamati pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Dodol *pidada* sebelum dan setelah penggunaan alat

Item	Sebelum	Setelah
Kemasan primer	Plastik parsel	Kertas roti
Kuantitas	700 gr	1 kg
Ukuran	Tidak seragam (\geq atau \leq 2x2x1 cm)	Seragam (3x3x1 cm)
Waktu produksi	> 1 jam	1 jam

Kesimpulan

Alat pencetak dodol (*pidada caramel wire slicer*) diciptakan masih bergantung pada tenaga manusia untuk proses pemasakan dodol dan pelipatan kemasan primer demi menjaga keguyuban para ibu yang tergabung dalam Kelompok Mangrove Indah. Kendati demikian, alat pencetak dodol (*pidada caramel wire slicer*) telah dihasilkan, diperkenalkan, dan dimanfaatkan dengan baik oleh mitra. Produksi dodol *pidada* menjadi lebih banyak, lebih cepat, dan lebih higienis. Dari segi kualitas, dodol tidak lagi lengket menempel di kemasan sehingga praktis dan tidak merepotkan. Dengan demikian, alat ini cukup efektif dan efisien dalam meningkatkan kuantitas dan kualitas dodol *pidada*.

Ucapan Terima Kasih

Keberhasilan kegiatan ini tidak lepas dari Kelompok Mangrove Indah yang berperan kooperatif mendukung keberhasilan tujuan kegiatan. Selain itu, juga dukungan dari Pusat Pemberdayaan Masyarakat (PPM-LPPM) Unika Atma Jaya yang telah mendanai kegiatan ini. Kepada kedua belah pihak, tim menghaturkan banyak terima kasih.

Referensi

- Ansar, & Nazaruddin. (2018). Peningkatan produktivitas dan kualitas dodol nangka di Desa Suranadi Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Panrita Abdi*, 2(2), 135–141.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2018). *Pedoman pemilihan jenis kemasan*. Jakarta: BPOM RI.
- Heroito, G. (2018). *Perbaikan mesin pengaduk dodol*.
- Ilma, N. (2012). *Studi pembuatan dodol buah dengan (Dillenia serrata Thunb)*.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2004). *Principles of marketing*. New Jersey: Upper Pearson Education Inc.Saddle River.
- Ta'alidin, Z., Dedy, B., & Dewi, P. (2013). *Kajian karakteristik ekososionomik wilayah pesisir dalam upaya pelestarian ekosistem hutan mangrove di Kabupaten Mukomuko*.
- Utomo, D., Murtadlo, K., & Novia, C. (2016). Pemanfaatan limbah biji nangka

- menjadi dodol dan kerupuk. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(3), 114–117.
- UU No. 16 Tahun 2012 tentang Pangan. (2012).
- Wijayanti, S. H., Hermawan, F., & Ramawati, Y. (2018). Pemberdayaan perempuan Pantai Beting dalam pengolahan dodol mangrove. *Jurnal Wirakrama Parahita*, 2(1), 6–13.
- Wikandari, E. (2017). Stainless steel 304, 316, 430, dan 201, apa bedanya? Retrieved from <http://blog.duniamasak.com/stainless-steel-304-316-430-dan-201-apa-bedanya/>

Penulis:

Harjadi Gunawan, Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya, Jakarta. E-mail: harjadi.gunawan@atmajaya.ac.id

Arka Soewono, Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya, Jakarta. E-mail: arka.soewono@atmajaya.ac.id

Robertus Adi Kurniawan, Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya, Jakarta. E-mail: robertus.adi19@gmail.com

Ferdinand, Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya, Jakarta. E-mail: ferdinande898@gmail.com

Sri Hapsari Wijayanti, Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya. E-mail: sri.hapsari@atmajaya.ac.id

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Gunawan, H., Soewono, A., Kurniawan, R.A. Ferdinand, & Wijayanti, S.H. (2021). Aplikasi Teknologi *Pidada Caramel Wire Slicer* dalam Produksi Dodol Pidada. *Jurnal Panrita Abdi*, 5(3), 345-355.