

PENETAPAN JUMLAH PRODUKSI DODOL PASANG TERHADAP PENDAPATAN HOME INDUSTRI DI DESA PASANG KAB. ENREKANG

*Determination Of Pasang Dodol Production Quantity On Home Industry
Income In Pasang Village, Enrekang Regency*

Fitriani¹, Irin Triastuti², M. Shahrul Ramdana³

Email: fitri.fa29@gmail.com¹, irintriastutifeb@gmail.com², shahrulrusdy@gmail.com³

¹Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah
Parepare

^{2,3}Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Parepare
Jl. Jend. Ahmad Yani No.Km. 6, Bukit Harapan, Kec. Soreang, Kota Parepare, Sulawesi Selatan
91112

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh home industri bagi masyarakat di Desa Pasang, Kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang. Penelitian yang peneliti gunakan yaitu penelitian lapangan. Penelitian lapangan yaitu suatu penelitian yang dilakukan di lapangan atau lokasi penelitian, suatu tempat yang dipilih sebagai lokasi untuk menyelidiki gejala objektif yang terjadi di lokasi tersebut, yang dilakukan untuk penyusunan laporan ilmiah. Jumlah responden penelitian ini berjumlah 3 informan dengan menggunakan metode penelitian wawancara dan dokumentasi. penelitian ini dilakukan selama satu bulan lamanya sesuai kebutuhan peneliti. Penelitian ini di laksanakan Di Desa Pasang Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang. Hasil penelitian ini adalah bahwa home industri memiliki pengaruh langsung terhadap besarnya pendapatan yang diperoleh oleh pengusaha dodol Di Desa Pasang. Bahwa pemasaran dodol Di Desa Pasang didasarkan pada permintaan konsumen dan tergantung pada pesanan yang diterima. Dodol tidak dipasarkan secara rutin, tetapi diproduksi sesuai dengan pesanan konsumen, baik untuk penggunaan pribadi maupun sebagai oleh-oleh atau hadiah dalam acara hajatan.

Kata Kunci: Penetapan, Produksi, Pendapatan

Abstract

This study aims to investigate the impact of home industry on the community in Pasang Village, Maiwa District, Enrekang Regency. The research method employed is field research, which involves conducting investigations in the field or at the research location, selected to examine objective phenomena occurring at that site, with the aim of compiling a scientific report. The study involves 3 informants and utilizes interview and documentation methods. The research duration is one month, as per the researcher's requirements, conducted in Pasang Village, Maiwa District, Enrekang Regency. The findings indicate that home industry directly influences the income generated by dodol entrepreneurs in Pasang Village. Dodol marketing in Pasang Village is based on consumer demand and depends on the orders received. Dodol is not marketed regularly but is produced according to consumer orders, both for personal use and as gifts or souvenirs for events.

Keywords: Determination, Production, Income

PENDAHULUAN

Home industri adalah rumah usaha produk barang atau juga perusahaan kecil. "home berarti rumah, tempat tinggal, atau kampung halaman. Sedangkan industri,

diartikan sebagai kerajinan, usaha produk barang. Singkatnya, home industri adalah rumah usaha produk barang atau perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan di rumah.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang berkembang saat ini terbagi menjadi beberapa kategori yaitu pertanian, peternakan, perikanan, kehutanan, listrik, gas, air bersih, perdagangan, hotel, restoran, jasa-jasa swasta, dan industri pengolahan. Saat terjadi krisis ekonomi, banyak usaha-usaha skala besar pada berbagai sektor termasuk sektor industri, perdagangan, dan jasa yang mengalami stagnasi bahkan sampai terhenti aktifitasnya pada tahun 1998. Namun Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dapat bertahan dan menjadi pemulih perekonomian di tengah keterpurukan akibat krisis moneter pada berbagai sektor ekonomi (Danuar, 2013).

Makanan tradisional merupakan salah satu warisan budaya yang berharga dan memiliki peran yang penting dalam kehidupan masyarakat. Salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai historis dan budaya yang tinggi di Indonesia adalah dodol. Dodol merupakan makanan manis yang terbuat dari campuran bahan-bahan alami seperti tepung ketan, gula kelapa, santan, dan bahan-bahan tambahan seperti durian, kacang, atau biji wijen.

Desa Pasang, yang terletak di Kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang, memiliki kekayaan tradisional dalam pembuatan dodol yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Dodol Pasang telah menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat setempat, tidak hanya sebagai makanan lezat, tetapi juga sebagai sumber pendapatan ekonomi melalui home industri.

Pertumbuhan home industri dodol di Desa Pasang memberikan dampak yang signifikan terhadap perekonomian lokal dan juga berperan dalam pelestarian budaya dan tradisi. Namun, dalam menghadapi perkembangan zaman dan tantangan ekonomi modern, perlu dilakukan analisis mendalam terhadap proses produksi dodol di Desa Pasang. Salah satu aspek penting yang perlu dianalisis adalah penentuan jumlah produksi dodol dan dampaknya terhadap pendapatan home industri di Desa Pasang.

Melalui penelitian ini, kami bermaksud untuk menjawab pertanyaan krusial: bagaimana penentuan jumlah produksi dodol di Desa Pasang memengaruhi pendapatan yang diperoleh dari home industri? Apakah peningkatan produksi dodol akan secara proporsional meningkatkan pendapatan, atau adakah batasan tertentu yang perlu diperhatikan?

Dalam konteks globalisasi dan perubahan gaya hidup, pemahaman lebih lanjut tentang hubungan antara jumlah produksi dodol dan pendapatan home industri akan memberikan panduan penting bagi masyarakat dan pelaku usaha lokal dalam mengembangkan home industri dodol secara berkelanjutan. Selain itu, penelitian ini juga akan memberikan kontribusi dalam melestarikan warisan budaya dan kuliner yang telah mengakar dalam masyarakat Desa Pasang.

METODE PENELITIAN

Penelitian yang peneliti gunakan yaitu penelitian lapangan (field research). Penelitian lapangan (field research) yaitu suatu penelitian yang dilakukan di lapangan atau lokasi penelitian, suatu tempat yang dipilih sebagai lokasi untuk menyelidiki gejala objektif yang terjadi di lokasi tersebut, yang dilakukan untuk penyusunan laporan ilmiah. Berdasarkan pengertian di atas, penelitian lapangan merupakan penelitian yang ditujukan langsung ke lokasi penelitian yang akan diteliti. Penelitian ini akan dilakukan di Desa Pasang Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang. Adapun waktu penelitian berlangsung selama kurang lebih satu bulan lamanya disesuaikan dengan kebutuhan penelitian. Sifat penelitian ini adalah deskriptif. "Menurut Husein Umar deskriptif adalah menggambarkan sifat suatu yang berlangsung pada saat penelitian dilakukan dan memeriksa sebab-sebab dari suatu gejala tertentu. Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif karena penelitian ini berupa pengungkapan fakta yang ada yaitu suatu penelitian itu terfokus pada pengungkapan suatu masalah dan keadaan sebagaimana adanya, yang diteliti dan dipelajari sebagai suatu yang utuh. Teknik pengumpulan data ini peneliti

menggunakan beberapa teknik dalam pengumpulan data yaitu, wawancara dan dokumentasi.

1. Wawancara
2. Dokumentasi

HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian diperoleh dari teknik observasi dan wawancara. Observasi dilakukan jauh hari sebelum peneliti melakukan penelitian. Hal ini dilakukan, untuk memahami kondisi lingkungan tempat peneliti akan melakukan penelitian. Sedangkan wawancara dilakukan dengan 3 orang informan yang dianggap representatif terhadap objek masalah dalam penelitian.

Data yang diperoleh dari wawancara berupa jawaban informan atas pertanyaan yang diajukan peneliti melalui pedoman wawancara yang dilakukan secara tatap muka dengan informan, kemudian diberikan dalam bentuk kutipan. Hasil wawancara menjelaskan berbagai jawaban narasumber atas pertanyaan-pertanyaan mengenai penetapan jumlah produksi dodol pasang terhadap pendapatan home industridan untuk memudahkan analisa wawancara yang dilakukan peneliti terhadap informan maka peneliti memberikan keterangan seperti dibawah ini:

W-1 : Wawancara dengan informan 1

W-2 : Wawancara dengan informan 2

W-3 : Wawancara dengan informan 3

Penelitian ini melakukan teknik wawancara untuk memperoleh data dari penetapan jumlah produksi dodol pasang terhadap pendapatan home industridi desa pasang kecamatan maiwa kabupaten enrekang dengan pertanyaan apa yang kemudian melatar belakang sehingga usaha dodol ini di dirikan. Dengan jawabanW-1 sebagai berikut:

“Hal yang kemudian melatar belakang usaha dodol ini yaitu agar menambah penghasilan atau bisa disebut hasil sampingan untuk kebutuhan hidup dan sekaligus memanfaatkan bahan baku yang kemudian ada pada di desa sehingga dapat digunakan atau dijadikan dodol.”(W-1 Juni 2023)

Sedangkan jawaban dari (W-2) dan (W-3) jawaban mereka adalah sebagai berikut:

“Awalnya sebagai pengisi waktu luang saja bagi kami ibu rumah tangga yang tidak mempunyai pekerjaan tetap”(W-2 Juni 2023)

“Sebagai tempat para kami ibu rumah tangga jikalau tidak ada kesibukan hal ini menjadi alternatif bagi kami dan juga menambah penghasilan untuk keperluan hidup diri sendiri maupun keluarga”(W-3 Juni 2023)

Selanjutnya penanya menanyakan apa saja kemudian yang digunakan dalam alat dan bahan untuk proses pembuatan dodol ini dan jawaban W-1 adalah sebagai berikut:

“Alat yang kita gunakan sangatlah praktis yaitu tepung ketan, gula merah, kelapa, durian, kacang, plastik mika, plastik gula, kertas minyak, dan kayu bakar sedangkan alat yang kemudian kita gunakan adalah wajan, alat khusus mengaduk dodol dan alat parut dan juga kami masih menggunakan ataupun memproduksi dodol dengan manual ”(W-1 Juni 2023)

Tidak beda jauh jawaban dari (W-2) dan (W-3) mereka menjawab hal yang sama yaitu Bahan yang di gunakan: tepung ketan, gula merah, kelapa, durian, kacang, plastik mika, plastik gula, kertas minyak, dan kayu bakar dan alat yang di gunakan wajan, alat khusus mengaduk dodol dan alat parut dan juga prosesnya masih manual menggunakan tangan.

Selanjutnya penanya menanyakan sampai kapan atau seberapa lama ketahan dari pada dodol yang kemudian anda produksi dan jawaban W-1 adalah sebagi berikut:

“Ketahanan yang kemudian ada pada dodol yang kami produksi itu sekitar 5 hari sampai satu minggu hal ini dikarenakan pada proses pembuatan dodol ini kami tidak

menggunakan bahan-bahan yang bersifat pengawet dan semua bahan yang kita produksi menggunakan bahan yang alami.”(W-1 Juni 2023)

Sedangkan jawaban dari (W-2) dan (W-3) mereka menjawab hal yang sama yaitu ketahanannya paling tinggi 5-7 hari dikarenakan menggunakan bahan alami tidak menggunakan pengawet buatan.

Selanjutnya penanya menanyakan seberapa banyak kemudian kapasitas produksi dodol yang bisa di produksi oleh kelompok ini dan jawaban W-1 adalah sebagai berikut:

“Produksi yang kemudian kita lakukan tidak menuntut untuk setiap harinya dikarenakan ada beberapa hal yang membuat kami pertimbangkan dan melihat sisi penyesuaian pesanan konsumen sehingga kami memproduksi sesuai dengan pesanan konsumen” (W-1 Juni 2023)

Sedangkan jawaban dari (W-2) dan (W-3) mereka menjawab sebagai berikut:

“Kami hanya memproduksi ketika ada pesanan ataupun ada kerabat yang bepergian jauh kami membuatkan atau memproduksi dodol untuk mereka konsumsi di perjalanan” (W-2 Juni 2023)

“Kami tidak asal membuat saja tergantung dari para konsumen yang memesan jika ada konsumen yang memesan maka kami akan memproduksi dodol tersebut” (W-3 Juni 2023)

Selanjutnya penanya menanyakan dikarenakan usaha ini milik kelompok jadi berapa jumlah anggota yang terdapat dalam usaha ini dan jawaban W-1 adalah sebagai berikut:

“Anggota yang terdapat dalam usaha ini sebenarnya berjumlah 20 orang namun dalam hal ini diantara 20 orang tersebut yang kemudian aktif atau sering memproduksi sampai hari ini hanya berjumlah 5 orang saja yang senantiasa membantu atau menjalankan usaha ini” (W-1 Juni 2023)

Sedangkan jawaban dari (W-2) dan (W-3) mereka menjawab sebagai berikut:

“Dulunya kami berjumlah 20 orang namun dalam kurun waktu ini yang masih jalan dalam proses pembuatan dodol ini hanya berjumlah 5 orang” (W-2 Juni 2023)

“Awal mula terbentuknya kelompok ini kami mengupayakan agar kemudian tetap maksimal dalam jumlah anggota 20 orang namun lambat laun sampai kemudian hari ini yang hanya peduli dan ingin menjalankan usaha ini hanya berjumlah 5 orang saja yang tersisa yang tetap mempertahankan usaha ini” (W-3 Juni 2023)

Selanjutnya penanya menanyakan dari hasil produksi dodol kemana kemudian hasil produksi dodol tersebut di pasarkan dan jawaban W-1 adalah sebagai berikut:

“Seperti saya katakan di awal kami memproduksi dodol hanya sesuai dengan permintaan konsumen jadi kami tidak memproduksi lalu memasarkan dikarenakan kami memproduksi ketika ada konsumen yang memesan dan kebanyakan konsumen memesan hanya untuk diberikan sebagai oleh-oleh dan konsumen akan memesan ketika ada acara pernikahan” (W-1 Juni 2023)

Sedangkan jawaban dari (W-2) dan (W-3) jawaban mereka adalah sebagai berikut:

“Kami tidak memasarkan kemana dan dimana cuman dalam memproduksi dodol itu tergantung pesanan saja” (W-2 Juni 2023)

“Seperti yang dikatakan sebelumnya tempat memasarkan itu tidak ada hanya saja dalam pembuatan dodol ini hanya bergantung pada masyarakat atau konsumen yang memesan saja sehingga kami memproduksi dodol tersebut” (W-3 Juni 2023)

Selanjutnya penanya menanyakan berapakah harga yang kemudian anda pasarkan kepada para konsumen yang memesan dodol ini dan jawaban W-1 adalah sebagai berikut:

“Harga yang kemudian kami berikan kepada konsumen yang memesan dodol ini kami memberikan harga sebesar 5 ribu pada setiap perbungkusnya dengan berat pada dodol itu sendiri sebesar setiap perbungkus 3,5 sampai dengan 3,7 gram”(W-1 Juni 2023)

Tidak beda jauh jawaban dari (W-2) dan (W-3) mereka menjawab hal yang sama yaitu 5 ribu perbungkus/3,5-3,7gram.

Selanjutnya penanya menanyakan dari hasil produksi dodol yang anda produksi terkait dengan rasa dodol apa saja yang kemudian sering di pesan oleh konsumen atau yang banyak diminati oleh konsumen dan jawaban dari W-1 adalah sebagai berikut:

“Kami memproduksi berbagai rasa terhadap dodol dari beberapa rasa tersebut seperti rasa original, durian, kacang dan wijen namun dari banyaknya rasa dodol yang kita produksi hanya saja yang diminati konsumen atau sering dipesan oleh konsumen itu adalah dodol rasa durian”(W-1 Juni 2023)

Sedangkan jawaban dari (W-2) dan (W-3) jawaban mereka adalah sebagai berikut

“kebanyakan mereka memesan rasa durian hanya saja kami memproduksi dodol dengan rasa durian di waktu tertentu saja seperti haalnya ketika musim buah durian”(W-2 Juni 2023)

“konsumen kerap kali memesan rasa durian namun ketika musim buah durian akan tetapi ketika tidak musim buah durian mereka hanya memesan rasa original saja”(W-3 Juni 2023)

Selanjutnya penanya menanyakan selama anda memproduksi dodol ini berapa kemudian penghasilan yang didapat dari hasil penjualan dodol ini dan jawaban W-1 adalah sebagai berikut:

“Dari hasil produksi kami itu tidak menentu dikarenakan kami memproduksi sesuai dengan pesanan konsumen sehingga mempengaruhi jumlah pendapatan yang kami dapat dari hasil penjualan dodol ini dan dari pesanan konsumen yang tidak menentu terkadang kami mendapatkan penghasilan 200 ribu, 500 ribu dan terkadang sampai 1 juta perminggu ataukah 1 juta perbulannya”(W-1 Juni 2023)

Sedangkan jawaban dari (W-2) dan (W-3) jawaban mereka adalah sebagai berikut:

“Untuk penghasilan ataupun keuntungan yang kita dapat itu tidak menentu berpa yang kemudian kita dapatkan setiap bulan atau minggunya”(W-2 Juli 2023)

“Penghasilan yang kita dapat itu tergantung dari banyaknya pesanan dalam hal ini tidak menentu terkadang kita mendapatkan penghasilan begitu banyak dalam kurun satu minggu dikarenakan banyaknya pesanan warga atau konsumen yang disebabkan mereka membuat acara ataupun malah sebaliknya dalam satu minggu itu terkadang kita tidak mendapatkan penghasilan sama sekali karna tidak ada masyarakat atau konsumen yang memesan”(W-3 Juni 2023)

Selanjutnya penanya menanyakan selama menjalankan usaha ini dalam proses pembuatan dodol hal apa saja yang menjadi kendala dalam proses pembuatan dodol tersebut dan jawaban W-1 adalah sebagai berikut:

“Seperti yang saya katakan di awal kita memproduksi dodol secara manual sehingga dalam pemasakan dodol itu kita menggunakan kayu bakar namun hal ini menjadi kendala ketika kayu bakar yang kita ingin gunakan basah sehingga mengganggu proses produksi dari pembuatan dodol ini”(W-1 Juni 2023)

Sedangkan jawaban dari (W-2) dan (W-3) jawaban mereka adalah sebagai berikut:

“Kendala dalam proses pembuatan dodol itu sendiri itu kemudian kami masih menggunakan proses pembuatan yang manual tenaga yang begitu banyak terkuras habis”(W-2 Juni 2023)

“Dalam hal ini kendala utama itu adalah masih manual dan kami cuman berjumlah 5 orang saja yang masih peduli akan usaha ini. Ketika kami membuat dodol ini begitu banyak tenaga terkuras karna jumlah yang sedikit dan prosesnya masih menggunakan manual”(W-3 Juni 2023”

PEMBAHASAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari wawancara dengan beberapa responden (W-1, W-2, dan W-3), terdapat beberapa pembahasan terkait penetapan jumlah produksi dodol pasang terhadap pendapatan home industri di Desa Pasang, Kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang.

Responden W-1 menjelaskan bahwa usaha dodol ini didirikan dengan tujuan untuk menambah penghasilan atau hasil sampingan bagi para ibu rumah tangga di Desa Pasang. Selain itu, pendirian usaha ini juga bertujuan untuk memanfaatkan bahan baku yang tersedia di desa, sehingga bahan tersebut dapat dijadikan dodol. Sementara itu, W-2 dan W-3 menjelaskan bahwa awalnya, usaha ini hanya sebagai pengisi waktu luang bagi ibu rumah tangga yang tidak memiliki pekerjaan tetap. Namun, seiring berjalannya waktu, usaha ini juga menjadi sumber tambahan penghasilan untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka.

Bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol pada Ketiga responden (W-1, W-2, dan W-3) menyatakan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan dodol antara lain tepung ketan, gula merah, kelapa, durian, kacang, plastik mika, plastik gula, kertas minyak, dan kayu bakar. Mereka juga menggunakan alat seperti wajan, alat khusus mengaduk dodol, dan alat parut. Proses pembuatan dodol ini masih dilakukan secara manual menggunakan tangan.

Ketahanan produk dodol yang menurut jawaban ketiga responden, ketahanan produk dodol ini sekitar 5-7 hari karena mereka tidak menggunakan bahan-bahan pengawet buatan. Dodol mereka terbuat dari bahan-bahan alami, sehingga memiliki batas waktu penyimpanan yang relatif pendek.

Kapasitas produksi terhadap responden W-1 menyatakan bahwa produksi dodol tidak dilakukan setiap hari, tetapi disesuaikan dengan pesanan konsumen. Sementara itu, W-2 dan W-3 menjelaskan bahwa mereka hanya memproduksi ketika ada pesanan atau permintaan dari masyarakat. Kapasitas produksi ini dipengaruhi oleh jumlah pesanan yang masuk.

Jumlah anggota dalam usaha dodol dalam jawaban responden W-1 menyebutkan bahwa dalam kelompok usaha ini, sebenarnya terdapat 20 orang anggota. Namun, yang aktif dan terlibat dalam proses produksi saat ini hanya 5 orang saja. W-2 dan W-3 juga menyatakan bahwa jumlah anggota yang aktif dalam produksi dodol saat ini hanya berjumlah 5 orang.

Pemasaran dodol yang diamanaketiiga responden (W-1, W-2, dan W-3) mengungkapkan bahwa dodol dipasarkan sesuai dengan permintaan konsumen. Tidak ada pemasaran yang dilakukan secara aktif atau konstan, melainkan mereka hanya memproduksi dodol ketika ada pesanan dari konsumen. Dodol ini seringkali dipesan sebagai oleh-oleh atau untuk acara pernikahan.

Rasa dodol yang diminati konsumen diaman responden W-1 menjelaskan bahwa mereka memproduksi dodol dengan berbagai rasa, seperti original, durian, kacang, dan wijen. Namun, yang paling diminati oleh konsumen adalah dodol rasa durian. W-2 dan W-3 juga menyatakan bahwa konsumen seringkali memesan dodol rasa durian, tetapi produksi rasa durian hanya dilakukan pada musim buah durian.

Penghasilan dari hasil penjualan dodol yang berdasarkan jawaban ketiga responden, penghasilan dari hasil penjualan dodol ini tidak menentu karena produksi dodol disesuaikan dengan pesanan konsumen. Penghasilan dapat bervariasi dari 200 ribu, 500 ribu, hingga 1 juta per minggu atau per bulan, tergantung dari banyaknya pesanan yang masuk.

Kendala dalam proses pembuatan dodol ini dimana responden W-1 menyebutkan bahwa kendala dalam proses pembuatan dodol adalah penggunaan kayu bakar sebagai bahan bakar dalam pemasakan dodol. Jika kayu bakar yang digunakan basah, hal ini dapat mengganggu proses produksi dodol. Sementara itu, W-2 dan W-3 menyatakan bahwa kendala utama dalam proses pembuatan dodol adalah karena masih menggunakan proses produksi yang manual dan melibatkan tenaga yang terbatas karena hanya 5 orang anggota yang aktif dalam usaha ini.

Penelitian ini menunjukkan bahwa usaha dodol di Desa Pasang didirikan dengan tujuan utama untuk menambah penghasilan bagi para ibu rumah tangga dan memanfaatkan bahan baku yang tersedia di desa. Produksi dodol dilakukan sesuai dengan pesanan konsumen, dan penghasilan dari penjualan dodol bervariasi tergantung dari jumlah pesanan yang masuk. Meskipun terdapat beberapa kendala dalam proses produksi, usaha ini tetap berjalan dan memberikan kontribusi bagi pendapatan para anggota yang terlibat dalam produksi dodol

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dari hasil penelitian ini maka peneliti dapat mengambil kesimpulan antara lain sebagai berikut: Usaha dodol di Desa Pasang memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan bagi para anggotanya, meskipun terdapat kendala dalam proses produksi. Usaha ini mengandalkan permintaan konsumen sebagai penentu produksi, dan kesuksesan usaha ini sangat dipengaruhi oleh animo konsumen terhadap dodol, terutama dodol rasa durian. Usaha dodol ini juga memiliki peran penting dalam meningkatkan penghasilan para ibu rumah tangga dan memberikan kontribusi ekonomi bagi masyarakat setempat. Namun, terdapat beberapa tantangan dalam proses produksi yang perlu diperhatikan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Dalam aspek pemasaran, strategi yang tepat perlu dikembangkan agar usaha ini dapat mencapai pasar yang lebih luas dan mendukung pertumbuhan usaha secara berkelanjutan.

Saran

1. Pengusaha dodol perlu melakukan analisis biaya yang cermat dan mencari cara untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya, mengurangi pemborosan, dan memperoleh bahan baku dengan harga yang kompetitif. Dengan mengelola biaya produksi secara efektif, pengusaha dapat meningkatkan pendapatan mereka dan memperkuat keberlanjutan usaha dodol di Desa Pasang.
2. Pemasaran dodol di Desa Pasang dapat diadaptasi secara fleksibel sesuai dengan permintaan konsumen. Pengusaha perlu mengidentifikasi peluang pemasaran, baik melalui pesanan langsung, kemitraan dengan pengecer lokal, atau memanfaatkan acara-acara lokal. Dalam melaksanakan pemasaran, penting untuk mempertimbangkan strategi harga yang kompetitif, branding yang menarik, dan kualitas produk yang konsisten untuk meningkatkan permintaan dan pendapatan dari penjualan dodol.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahmat Fathoni. Metode Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi. Jakarta: Rineka Cipta, 2011.
- Adiwarman A. Karim. Ekonomi Makro Island. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, Cet. Ke-3, 2011.
- Basuki Pujoalwanto. Perekonomian Indonesia; Tinjauan Historis, Teoritis, dan Empiris. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014.

- Danuar, Dani Tri U. (2013). Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Berbasis Ekonomi Kreatif Di Kota Semarang: Diponegoro Journal Of Economics Volume 2, Universitas Diponegoro Semarang
- Eko Suprayitno. Ekonomi Mikro Perspektif Islam. Malang: UIN-Malang PRESS (AnggotaIKAPI),2008.
- Tjiptono dan Chandra (2012), Pemasaran Strategik” Edisi 2 ini secara komprehensif mengupas domain dan dinamika pemasaran secara umum, dan konsep, riset serta perkembangan strategi pemasaran pada khususnya.
- Hafsah, M. J (2003). Kemitraan Usaha. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Husein Umar. Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2009.
- <http://keterampilan.home.industry.blogspot.com/2009/07/pengertian-home-industry.html> diakses pada tanggal 21 Januari 2020 15
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- Lexy J. Moleong. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2009.
- M. Burhan Bungin. Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi. Jakarta: Penada Media Group, 2013.
- Meity Taqdir Qodratillah, dkk. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian dan Kebudayaan, 2011.
- Murti Sumarmi dan John Soeprihanto. 2010. Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan). Ed.5. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta
- Rahmad Saleh. “Analisis Pendapatan Keripik Pisang Pada Industri Rumah Tangga Sofie di Kota Palu”, dalam Jurnal Agrotekbis, (Palu: Fakultas Pertanian Universitas Tadulako), Vol. 3 No. 5, ISSN : 2338-3011, Oktober2015,h. 1.
- Rudy Wahyono. Marzuki, Pembuatan Aneka Kerupuk,. Jakarta: PT Penebar Swadaya, anggota Ikapi, Cet. 11, 2006.
- S. Nasution. Metode Research Penelitian Ilmiah. Jakarta: Bumi Aksara, Edisi 1, Cet 13,2012.
- Sadono Sukirno. Mikro Ekonomi Teori Pengantar. Jakarta: PT Raja Grafmdo Persada, Cetakan ke-25, 2010.