

## PERKEMBANGAN INDUSTRI DODOL KENTANG DITINJAU DARI PERSPEKTIF SEJARAH: STUDI KASUS DI KECAMATAN SIULAK KABUPATEN KERINCI

APDELM I

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jambi

### Abstrak

Kabupaten Kerinci merupakan daerah yang banyak menghasilkan berbagai hasil pertanian. Masyarakat Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak menjadikan berbagai hasil pertanian sebagai bahan baku industri rumah tangga salah satunya dodol kentang. Usaha dodol di Lubuk Nagodang Siulak ini mulai dibuka sekitar tahun 1994. Pada tahap awal, usaha ini merupakan kerja sambilan dari beberapa orang warga masyarakat lalu kemudian dikelola dalam kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dengan nama Kelompok Karya Mandiri. Seiring berkembangnya usaha tersebut, maka timbul ide dari masyarakat untuk membuat berbagai macam jenis dodol, seperti dodol rasa pandan, durian, stroberi, dodol kacang merah dan ubi rambat. Industri rumah tangga ini telah berjalan hingga saat ini. Pendistribusian dodol kentang dilakukan di kios yang terdapat di depan rumah, sebagian pengusaha juga mendistribusikan dodol kentang ke swalayan-swalayan di Sungai Penuh, Bangko, Muaro Bungo, dan Kota Jambi.

Kata Kunci: perkembangan, industry, kentang, sejarah

### Abstract

*Kerinci Regency is an area that produces many agricultural products. Lubuk Nagodang Village Siulak District make a variety of agricultural products as a raw material for household industries one of them dodol kentang. Dodol business in Lubuk Nagodang Siulak was opened around the year 1994. In the early stages, this business is a part-time work of some people and then managed in a group of Empowerment and Family Welfare (PKK) under the name of Kelompok Karya Mandiri. As the business grows, the idea arises from the community to make various types of dodol, such as pandanus dodol, durian, strawberry, dodol red beans and yams. This home industry has been running to date. The distribution of dodol potatoes is done at the kiosk in front of the house, some businessmen also distribute dodol kentang to supermarkets in Sungai Penuh, Bangko, Muaro Bungo, and Jambi City.*

*Keywords: development, industry, potatoes, history*

## Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan yang memiliki kekayaan alam yang sangat melimpah, yaitu potensi keanekaragaman hayati dan non hayati yang dimilikinya sehingga Indonesia dikenal sebagai negara dengan keanekaragaman hayati dan non hayati tertinggi di dunia. Dengan kekayaan alam Indonesia yang melimpah, Indonesia memiliki sumber daya yang beraneka ragam, baik sumber daya alamnya maupun sumber daya manusia yang terlihat dari kebudayaan masyarakatnya.

Sumber daya pertanian di Indonesia sebagai salah satu sumber daya alam merupakan salah satu keunggulan yang secara sadar telah dijadikan salah satu pilar pembangunan dalam bentuk agroindustri, baik pada orde baru, reformasi dan saat ini. Sektor pertanian merupakan akun penting dalam pemenuhan pangan baik untuk dalam negeri maupun untuk kebutuhan ekspor ke luar negeri.

Sektor pertanian mampu menjadi penyelamat bila dilihat sebagai sebuah sistem yang terkait dengan industri dan jasa. Jika pertanian hanya berhenti sebagai aktivitas budidaya maka nilai tambahnya kecil. Nilai tambah pertanian dapat ditingkatkan melalui kegiatan berupa

agroindustri dan jasa berbasis pertanian, salah satunya adalah industri pangan.

Industri pangan adalah salah satu subsektor industri berbasis agro yang dimaksud dan terbukti mampu bertahan dalam menghadapi krisis ekonomi, karena pada umumnya bahan pokok dalam pembuatan produk industri makanan dan minuman berasal dari sektor pertanian. Pada akhirnya, sektor pertanian juga ikut ditopang oleh kemandirian industri makanan dan minuman tersebut. Lebih dari itu, hasil bumi yang sudah mendapatkan nilai tambah diperdagangkan dipasar lokal maupun regional, sehingga tidak heran jika sektor perdagangan ikut menjadi tumbuh. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa nilai tambah yang diberikan juga tidak sedikit, baik kepada sektornya sendiri maupun kepada sektor hulu dan hilirnya. Dengan kata lain, tidak hanya sektor pertanian saja yang diuntungkan, tetapi juga sektor ekonomi lainnya, seperti perdagangan, jasa, transportasi dan sektor-sektor lainnya.

Krisis ekonomi yang melanda Indonesia pada pertengahan tahun 1997 menyadarkan pemerintah bahwa pentingnya memberdayakan industri-industri yang mampu menyerap dan menggunakan bahan baku lokal yakni dikenal dengan agroindustri. Dengan

melihat basis sumber daya alam (SDA) dan basis tingkatan kemampuan sumber daya manusia (SDM) yang dimiliki Indonesia, upaya dalam mengembangkan agroindustri nasional memang diperlukan karena secara bersamaan juga dapat mempercepat upaya penanggulangan kemiskinan, peningkatan kesempatan kerja, peningkatan kesejahteraan rakyat dan peningkatan devisa.

Industri pangan merupakan subsektor dari industri manufaktur (non-migas) yang memiliki peranan yang sangat penting bagi perekonomian Indonesia. Industri ini dapat memberikan lapangan kerja, mulai dari industri kecil dan rumah tangga, industri menengah, besar nasional sampai *multinational company* memberikan kontribusi yang cukup besar dalam menyerap tenaga kerja maupun pendapatan bagi pemerintah berupa pajak.

Kabupaten Kerinci merupakan daerah yang banyak menghasilkan berbagai hasil pertanian. Masyarakat Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak menjadikan berbagai hasil pertanian sebagai bahan baku industri rumah tangga, misalnya hasil pertanian yang diolah menjadi dodol adalah kentang yang diolah menjadi dodol kentang. Beberapa tahun belakangan ini masyarakat di Desa Lubuk Nagodang juga mencoba mengolah buah

terung pirus untuk dijadikan sebagai bahan pembuatan dodol.

Usaha dodol di Lubuk Nagodang Siulak ini mulai dibuka sekitar tahun 1994. Pada tahap awal, usaha ini merupakan kerja sambilan dari beberapa orang warga masyarakat lalu kemudian dikelola dalam kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dengan nama Kelompok Karya Mandiri. Seiring berkembangnya usaha tersebut, maka timbul ide dari masyarakat untuk membuat berbagai macam jenis dodol, seperti dodol rasa pandan, durian, stroberi, dodol kacang merah dan ubi rambat. Pada tahun 2007 masyarakat Desa Lubuk Nagodang mencoba membuat dodol kentang rasa terung pirus, namun masyarakat lebih mengenal nama dodol terung pirus. Pada awal perkembangannya, dodol terung pirus belum bersaing dengan dodol kentang asli yang telah lama dikenal oleh konsumen. Hal yang menarik dari industri ini adalah karena bentuk usahanya rumah tangga. Selain itu masyarakat yang mengelola usaha ini memiliki profesi yang berbeda-beda seperti petani, ibu rumah tangga, bahkan ada yang berprofesi sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS). Ini menggambarkan bahwa usaha ini memang membawa dampak positif bagi masyarakat Lubuk Nagodang.

Pengolahan buah terung pirus ini juga bertujuan agar daya tahannya lebih lama dan awet. Selama ini, buah terung pirus segar biasanya hanya bisa bertahan dan dapat disimpan selama kira-kira 1-5 hari, tetapi jika diolah menjadi dodol, bisa bertahan hingga 1 bulan. Selain itu, buah terung pirus juga memiliki berbagai khasiat seperti memiliki provitamin A dan vitamin C, mencegah penyakit kanker dan sembelit serta juga mengandung antioksidan yang baik untuk kesehatan.

Berdasarkan hal yang telah diuraikan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang usaha dodol terung kentang, yaitu dengan judul “Perkembangan Industri Dodol Kentang Ditinjau Dari Perspektif Sejarah (Studi Kasus di Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci).

## **METODE**

Penelitian ini dilaksanakan selama lebih kurang enam bulan, penelitian ini merupakan penelitian sejarah yang menggunakan studi kasus tunggal. Lokasi penelitian ini di Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci. Tahapan-tahapan yang dilalui dalam penelitian ini, menggunakan tahapan penelitian dalam bidang ilmu sejarah yaitu :

- a. Heuristik (mengumpulkan atau menemukan sumber), sumber sejarah juga dapat disebut peninggalan kehidupan manusia dan hasil aktivitas manusia yang dikomunikasikan (L.Gottschalk dalam Suhartono, 2010). Dalam penelitian ini data-data akan diperoleh melalui wawancara dengan tokoh-tokoh masyarakat, tokoh adat, dan masyarakat yang tinggal di Desa Lubuk Nagodang. Selain itu sumber bisa diperoleh melalui studi pustaka bisa berupa catatan-catatan mengenai industri dodol kentang yang ada di kantor statistik, dinas pariwisata dan yang lainnya.
- b. Kritik Sumber, kritik sumber umumnya dilakukan terhadap sumber-sumber pertama, kritik ini menyangkut verifikasi sumber yaitu pengujian mengenai kebenaran atau ketepatan dari sumber yang diperoleh (Helius, 2012). Berdasarkan pendapat di atas, dapat dikatakan bahwa semua sumber-sumber atau data yang telah terkumpul atau diperoleh oleh peneliti baik melalui wawancara, sumber tertulis, peninggalan sejarah, dan lain sebagainya tidak bisa langsung dipercaya begitu saja. Data sementara yang telah dikumpulkan harus dipastikan kebenarannya melalui kritik sumber tersebut.
- c. Interpretasi, menafsirkan atau memberi makna pada fakta-fakta atau bukti-bukti

sejarah, baik berupa dokumen, catatan sejarah, peninggalan, dan hasil wawancara yang telah dilakukan sebelumnya harus teruji validitas dan reabilitas datanya (Daliman, 2015).

- d. Historiografi (Penulisan), setelah semua data hasil penelitian terkumpul dan dipastikan kebenarannya barulah peneliti mulai menarasikan dalam bentuk hasil penelitian.

## Hasil dan Pembahasan

### Kondisi Geografis Daerah Penelitian

Kecamatan Siulak secara astronomis terletak pada 1°43' sampai 1°52' lintang Selatan dan 101°12' sampai 101°24' Bujur Timur, dan secara administrasi termasuk kedalam wilayah Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi. Adapun batas-batas wilayah Kecamatan Siulak;

1. Sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Gunung Kerinci
2. Sebelah selatan berbatasan dengan Air Hangat
3. Sebelah timur berbatasan dengan Air Hangat
4. Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Gunung Kerinci (BPS Kota Sungai Penuh, 2010)

Letak jarak kecamatan Siulak, dari Ibu Kota Propinsi Jambi lebih kurang 435 Km, dari ibu kota Kabupaten Kecamatan Siulak Ke Kabupaten lebih kurang 13 Km. Waktu tempuh dari Kecamatan Siulak Ibu kota Kabupaten dan fasilitas terdekat (ekonomi,

kesehatan, pemerintahan) adalah selama 1/4 jam dan waktu tempuh ke Ibukota Provinsi selama 10 jam perjalanan.

Kecamatan ini terletak pada 1100 m dari permukaan laut, dengan curah hujan rata-rata 60 mm/th. Suhu udara berkisar antara 16 °C sampai dengan 21°C dengan suhu seperti ini di pengaruhi oleh pemukiman beradadi daerah pegunungan, dengan luas 625 ha sehingga dimalam hari terasa dingin dan siang hari terasa sejuk. Sesuai dengan ketinggian dan letaknya, daerah Kecamatan Siulak banyak turun hujan, sehingga tanahnya subur untuk pertanian.

### Sejarah Perkembangan Usaha Dodol Desa Lubuk Nagodang

Usaha dodol mulai dikembangkan oleh masyarakat Lubuk Nagodang dimulai sekitar tahun 1994. Seiring berkembangnya usaha tersebut, maka timbul ide dari masyarakat untuk membuat berbagai macam jenis dodol, salah satunya adalah dodol kentang.

Di Kabupaten kerinci, usaha industri dodol kentang ini hanya ada di Desa Lubuk Nagodang dan hanya masyarakat Lubuk Nagodang yang bisa membuat dodol kentang. Hal ini dikarenakan masyarakat Lubuk Nagodang mempunyai keterampilan dasar dalam pembuatan dodol yaitu dodol berbahan baku santan yang telah lama dikembangkan. Untuk bahan baku dalam pembuatan dodol itu

sendiri, para pengusaha mendatangkan langsung dari Kayu Aro yang terkenal dengan sektor pertanian dan perkebunannya.

### Temuan Khusus Penelitian

Analisis data hasil penelitian ditujukan untuk melihat usaha dodol kentang di Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci, yaitu dari aspek ketersediaan bahan baku, pengolahan dan pemasarannya.

### Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lain. Bahan baku yang dipakai dalam pengolahan dodol kentang adalah kentang segar. Pengelola industri dodol kentang biasanya memperoleh bahan baku dengan berbagai cara Menurut Melati (nama inisial) yang peneliti wawancarai dalam penyediaan bahan baku yang digunakan untuk pengolahan dodol kentang, mengatakan bahwa:

*“Saya mendapatkan bahan baku untuk pengolahan dodol kentang dari kayu aro yang diantar langsung ketempat, sedangkan harga nya saya membayar dua ribu sampai tiga ribu untuk kentang, dalam seminggu saya bisa menghabiskan lebih kurang dua puluh sampai empat*

*puluh kilogram kentang, kalau untuk modal ini modal saya sendiri yang secara berangsur-angsur dari usaha kecil saya ini”*

Gambar 1 : Wawancara Dengan Ibuk MS



*“Saya mendapatkan bahan baku untuk pengolahan dodol kentang dari kayu aro yang diantar langsung ketempat, sedangkan harga nya saya membayar dua ribu sampai tiga ribu untuk kentang, dalam seminggu saya bisa menghabiskan lebih kurang dua puluh sampai empat puluh kilogram kentang, kalau untuk modal ini modal saya sendiri yang secara berangsur-angsur dari usaha kecil saya ini”*

Senada dengan pendapat di atas, DS yang peneliti wawancarai juga mengatakan bahwa:

*“Bahan baku untuk pembuatan dodol ini berasal dari kayu aro yang diantar langsung kerumah tempat pengolahan dodol jadi saya tidak memikirkan lagi bahan bakunya dan saya pun hanya membayar untuk kentang saya membayar seribu lima ratus sampai dua ribu lima ratus dan kualitasnya pun cukup bagus, jadi saya hanya mengolahnya saja menjadi dodol. Untuk kentang saya menggunakan sepuluh kg per minggu”*

Selanjutnya menurut SY yang peneliti wawancarai mengatakan bahwa:

*“Saya mendapatkan bahan baku untuk pembuatan dodol ini dari petani yang berasal dari kayu aro, jadi kami tidak memikirkan lagi bahan baku untuk pembuatan dodol jadi kami tinggal mengolahnya saja menjadi dodol”*

Hal ini senada dengan pendapat NZ yang memaparkan bahwa:

*“Bahan baku untuk pembuatan dodol ini saya dapatkan dari kayu aro,terkadang para petani langsung mengantar langsung ke sini, saya membayar antara dua ribu sampai tiga ribu rupiah per kilo nya. Modal saya dalam menjalankan usaha ini berasal dari tabungan saya, saya mencoba membuka usaha kecil-kecilan di rumah syukur-syukur bisa membantu mendapatkan rejeki tambahan. Kualitas bahan baku bisa kita pilih sesuai dengan keinginan kita, walaupun orangnya langsung ngantar ke sini tapi kalau kita tidak suka dengan kualitas maka tidak jadi kita beli, ini untuk menjaga kualitas dodol kita.”*

Sedangkan menurut BS, mengatakan bahwa

*“Saya mendapatkan bahan baku untuk pembuatan dodol ini dari petani yang berasal dari kayu aro, modal dalam usaha ini berasal dari keluarga”*

Berdasarkan analisis data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa Bahan baku dodol kentang berasal dari kentang, kelapa, gula pasir, tepung terigu, garam, vanille, dan penyedap rasa, sedangkan modal yang digunakan untuk menjalankan usaha pengolahan kentang ini berasal dari modal pribadi. Harga bahan baku kentang ini bervariasi antara Rp.6000 – Rp. 10.000 per kg, sedangkan kuantitas bahan baku yang dibutuhkan untuk pengolahan 20 – 30 kg per minggu. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan dodol kentang

sangat baik, karena kualitas bahan baku akan mempengaruhi hasil produksi secara keseluruhan.

### **Pengolahan**

Pengolahan adalah proses merubah bahan baku menjadi barang jadi atau setengah jadi, atau dalam hal ini berarti pengolahan kentang menjadi dodol kentang. Proses pengolahan dodol kentang pada intinya terdiri dari proses mencampurkan beberapa bahan baku, kemudian dimasukkan ke dalam wadah untuk dimasak di atas tungku, setelah adonanya matang kemudian dipindahkan ke wajah lain untuk dipotong-potong dan dijemurkan, dan setelah kering baru dodol tersebut dikemas dengan menggunakan bungkus kertas. Sebagaimana menurut MS yang peneliti wawancarai mengatakan bahwa:

*“Cara pengolahannya, semua bahan kita masak dengan menggunakan tungku yang bahan bakarnya berupa kayu bakar. Bahan nya antara lain sepuluh kilo kentang rebus yang sudah digiling halus, kelapa parut sepuluh butir, dua kilo tepung terigu, delapan kilo gula pasir, penyedap rasa dan garam secukupnya. Semua bahan dimasak di atas tungku kayu selama empat jam dengan api yang tidak terlalu besar sambil terus diaduk menggunakan mesin, setelah itu didinginkan di atas nampan dan dipotong-potong kemudian dijemur selama satu hari penuh. Dodol dikemas dengan kotak plastik yang berisi sepuluh bungkus kecil. kami tidak mempunyai karyawan dalam*

membantu kelancaran usaha kami, tapi sesekali jika kebanjiran order kami memanfaatkan beberapa tenaga tambahan untuk pengolahan dodol ini. Kendala dalam pengolahan dodol ini secara teknis tidak ada saya rasakan, tapi faktor cuaca akan mempengaruhi produksi karena produksi akan terhambat jika hari memasuki musim penghujan.”

NY yang peneliti wawancarai juga mengatakan bahwa:

“Lima belas kilo kentang, lima belas butir kelapa parut, tiga kilo tepung, dua belas kilo gula pasir, garam dan penyedap rasa secukupnya. Semua bahan dimasak di atas tungku kayu selama lebih kurang empat jam. Setelah itu adonan didinginkan dan dipotong-potong menjadi potongan kecil. setelah itu potongan-potongan kecil tersebut dijemur selama dua hari. Kemasannya kita bungkus dengan kotak plastik yang berisi sepuluh potongan kecil. dalam menjalankan usaha saya ini saya mempekerjakan dua orang karyawan. Kendala yang saya rasakan dalam pengolahan dodol ini ketika musim penghujan datang pendapatan saya akan berkurang karena jumlah produksi tergantung dengan cuaca saat melakukan penjemuran.”

Gambar 2 : Wawancara Dengan Ibuk NY



“Lima belas kilo kentang, lima belas butir kelapa parut, tiga kilo tepung, dua belas kilo gula pasir, garam dan penyedap rasa secukupnya. Semua bahan dimasak di

atas tungku kayu selama lebih kurang empat jam. Setelah itu adonan didinginkan dan dipotong-potong menjadi potongan kecil. setelah itu potongan-potongan kecil tersebut dijemur selama dua hari. Kemasannya kita bungkus dengan kotak plastik yang berisi sepuluh potongan kecil. dalam menjalankan usaha saya ini saya mempekerjakan dua orang karyawan. Kendala yang saya rasakan dalam pengolahan dodol ini ketika musim penghujan datang pendapatan saya akan berkurang karena jumlah produksi tergantung dengan cuaca saat melakukan penjemuran”

Senada dengan pendapat di atas, DV yang mengatakan bahwa:

“Saya melakukan pengolahan dodol kentang ini dengan cara tradisional semua bahan-bahan dimasak dengan menggunakan tungku kayu yang bahan bakarnya kayu bakar, proses pengolahan akan menentukan kualitas dodol yang akan kita hasilkan. Menggunakan tungku kayu bakar juga akan memiliki cita rasa yang khas dari dodol kentang ini, jika kita gunakan kompor gas rasa dan kualitasnya tidak sebagus jika kita menggunakan tungku kayu bakar. Jadi bagi saya menggunakan kayu bakar akan memberi cita rasa yang khas bagi dodol buatan saya. Untuk kemasan yang siap untuk dipasarkan biasanya saya membungkus dengan kotak plastik dan isi dari setiap kotak plastik tersebut berisi sepuluh bungkus kecil. saya memiliki dua orang karyawan tetap dalam menjalankan usaha saya ini, tapi jika lagi banyak orderan saya akan menambah dua orang karyawan lagi. Kendala yang saya hadapi dalam usaha ini adalah jika musim penghujan tiba, proses penjemuran akan terhambat karena proses terakhir dari pengolahan ini harus bergantung pada sinar matahari”



Sedangkan pendapat ML yang peneliti wawancarai mengatakan:

*“Semua bahan-bahan yang terdiri dari kentang dan bahan lainnya dicampur dan dimasak dengan api sedang, lebih kurang selam lima jam, setelah semuanya matang adonan tersebut didinginkan dan dipotong menjadi ukuran yang lebih kecil, setelah itu potongan-potongan kecil tadi akan dijemur selama satu hari, pada musim penghujan seperti sekarang ini saya terkendala sekali karena proses pembuatannya memang harus dijemur di bawah terik matahari. Biasanya pada musim penghujan ini omset penjualan kami menurun karena produksi kami terbatas. Usaha saya masih kecil dan untuk pengolahan dodol kentang ini saya kadang dibantu oleh anak-anak, saya tidak mempunyai karyawan”*

Selanjutnya menurut pendapat SY mengatakan bahwa:

*“Dalam setiap pengolahan saya membutuhkan sepuluh kilo kentang dan ditambah dengan bahan-bahan lainnya. Semua bahan dimasak di atas tungku kayu bakar lebih kurang selama empat jam. Setelah itu adonan diangkat dan didinginkan di atas nampan untuk proses pemotongan. Setelah dipotong semua dodol yang setengah jadi akan dijemur lebih kurang selama satu hari. Setelah itu dodol siap untuk di kemas. Kemasan dodol tersebut terbuat dari kotak plastik yang berisi sepuluh bungkus kecil dalam setiap kemasannya. Dalam menjalankan usaha ini saya mempekerjakan dua orang karyawan. Kendala yang saya rasakan dalam usaha ini mungkin sama dengan yang dirasakan oleh pengusaha dodol lainnya, kami sangat bergantung pada cahaya matahari dalam produksi dodol, ketika musim penghujan datang otomatis produksi kami akan berkurang dan berpengaruh terhadap pendapatan kami”*

Senada dengan pendapat MS yang peneliti wawancarai mengatakan bahwa:

*“Kentang rebus giling 12 kg, kelapa parut 10 bh dan bahan-bahan lainnya dimasak dengan menggunakan kayu bakar. Proses memasak membutuhkan waktu lebih kurang empat jam, sedangkan proses terakhir sangat bergantung pada cahaya matahari untuk proses penjemuran. Nah, pada musim penghujan seperti ini saya kesulitan dalam proses penjemuran tersebut. Proses produksi saya terhambat bahkan terkadang saya tidak melakukan pengolahan jika pada musim penghujan. Kemasan dodol kentang menggunakan kotak plastik yang masing-masing kotak berisi sepuluh bungkus kecil dodol. Dalam menjalankan usaha ini saya memakai dua orang karyawan, tapi ketika musim penghujan datang semua karyawan biasanya saya liburkan, karena produksi dodol kentang ini sangat membutuhkan cahaya matahari dalam proses produksinya”*

Untuk lebih jelasnya, dapat dilihat beberapa foto dokumentasi penelitian tentang proses pengolahan dodol, seperti terlihat pada gambar-gambar berikut;



Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5



Gambar 6

Keterangan:

Gambar 3 Gambar Pengaduk Adonan Dodol

Gambar 4 Proses Pengadukan Dodol

Gambar 5 : Dodol setelah dingin dan dipotong-potong

Gambar 6: Proses penjemuran dodol

Berdasarkan analisis data yang diperoleh diketahui bahwa pengusaha dodol kentang di Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci mengolah kentang menjadi dodol kentang dengan menggunakan tungku kayu bakar dalam memasak adonan dodol dan mengeringkannya dengan menjemur dibawah terik cahaya matahari. Dari segi proses pengolahannya dilakukan dengan cara mencampurkan semua bahan yang terdiri dari kentang rebus yang digiling halus, kelapa parut, tepung terigu, gula pasir, penyedap rasa dan garam dim

Masak di atas tungku kayu bakar selama lebih kurang empat jam, setelah itu adonan didinginkan dan dipotong-potong kecil dan dijemur selama satu hari di bawah terik cahaya matahari. Dodol terung pirus dikemas dalam kemasan plastik yang berisi sepuluh bungkus kecil dalam setiap kotaknya. Dalam pengemasan, semua pengusaha dodol kentang menggunakan kotak plastik yang berisi 10 bungkus kecil dodol kentang seperti terlihat pada gambar 7 berikut :



Gambar 7 : kemasan dodol

### Pemasaran

Pemasaran adalah penjualan atau pendistribusian hasil produksi. Keberhasilan dalam penjualan tergantung pada beberapa faktor, seperti: promosi, kemasan yang menarik dan kerja sama dengan pihak-pihak tertentu dalam pendistribusian dodol kentang. Menurut Ibu DV yang peneliti wawancarai mengatakan bahwa:

*“Pemasaran dodol kentang saya awalnya hanya di sekitar kediaman saya saja, tapi saya rasa kualitas dodol saya dapat bersaing. Setelah itu saya “mulai mempromosikan dodol saya ke pusat jajanan khas kerinci yang berada di Sungai Penuh. Harga satu bungkus dodol*

*kentang saya tiga ribu lima ratus rupiah, masing-masing kotak saya mendapat laba sekitar seribu lima ratus sampai dua ribu rupiah. Dalam setiap bulan dodol kentang saya laku lebih kurang tiga ratus kotak. Dodol kentang buatan saya dapat bertahan selama tiga minggu saja.*

Pendapat di atas senada dengan yang diungkapkan oleh WD yang mengatakan bahwa:

*“Harga satuan dodol kentang ini per kotaknya tiga ribu lima ratus rupiah, untungnya lumayan lah untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari. Rata-rata per bulannya dodol kentang buatan kami laku lebih kurang tiga ratus lima puluh kotak, cara mempromosikan dodol kentang ini kami mempersilahkan pembeli mencicipi dahulu rasa dodol kentang ini. kami menjual dodol ini hanya di kios yang terdapat di depan rumah kami saja. Sulit untuk mendistribusikan dodol kentang ini ke luar daerah karena dodol ini hanya bisa bertahan selama tiga minggu saja.*

BS yang peneliti wawancarai juga mengatakan bahwa:

*“Harga per kotak nya kami menjual seharga tiga ribu lima ratus rupiah. Keuntungan yang kami dapat per kotaknya sekitar seribu sampai seribu lima ratus rupiah. Rata-rata perbulannya dodol kentang buatan kami laku lebih kurang enam ratus kotak, tidak ada promosi yang kita lakukan, biasanya pembeli datang hanya untuk membeli oleh-oleh, jadi kami tidak melakukan promosi khusus. Penjualan dodol dilakukan di kios depan rumah. Tapi ada juga yang di distribusikan sampai ke Bangko dan Muaro Bungo. Dodol kentang yang kami buat tanpa bahan pengawet, jadi daya tahannya pun tidak lama, hanya lebih kurang selam tiga minggu saja.*

Hal ini senada dengan pendapat ML yang mengatakan bahwa:

*“Harga dari setiap kotak dodol kentang adalah tiga ribu lima ratus rupiah, dengan keuntungan masing-masing kotak sekitar seribu lima ratus sampai dua ribu rupiah. Dalam sebulannya dodol kentang saya laku sekitar tiga ratus kotak. Dalam mempromosikan dodol kentang ini awalnya saya membagi-bagikan secara gratis selama dua hari, sekarang sudah banyak yang suka dengan dodol kentang ini. Saya menjual dodol kentang ini hanya di kios yang ada di depan rumah saya, tapi saya berencana meningkatkan hasil produksi dan akan mendistribusikannya keluar daerah. Tapi saya terkendala dengan daya tahan dodol kentang ini hanya dapat bertahan selama tiga minggu saja.”*

Selanjutnya menurut DS yang peneliti wawancarai memaparkan bahwa:

*“Harga satuan dari setiap kotak dodol kentang kami jual seharga tiga ribu lima ratus rupiah, dengan keuntungan sekitar seribu sampai seribu lima ratus rupiah. Dalam sebulan rata-rata penjualan dodol kentang kami laku sekitar tiga ratus kotak. Tidak ada promosi khusus yang kami lakukan untuk dodol kentang ini. penjualan dodol kentang ini dilakukan di depan rumah saya saja, kadang saya juga menyalurkan ke swalayan-swalayan yang ada di Sungai Penuh. Dodol kentang buatan saya tanpa pengawet jadi hanya dapat bertahan selama lebih kurang selama tiga minggu. Kendala yang saya hadapi dalam pemasaran dodol kentang ini boleh dikatakan tidak ada,”*

Berdasarkan analisis data yang diperoleh diketahui bahwa, harga yang ditetapkan oleh para pengusaha dodol

kentang di Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci adalah Rp 3.500/kotak, keuntungan yang didapat oleh para pengusaha dodol kentang bervariasi antara Rp1.500 – Rp2.000/kotak. Rata-rata pengusaha dodol kentang menjual sekitar 300 – 400 kotak setiap bulannya. Usaha dodol kentang ini digolongkan dalam industri kerajinan rumah tangga. Pendistribusian dodol kentang dilakukan di kios yang terdapat di depan rumah, sebagian pengusaha juga mendistribusikan dodol kentang ke swalayan-swalayan di Sungai Penuh, Bangko, Muaro Bungo, dan Kota Jambi. Dodol kentang hasil produksi pengusaha dodol Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci dapat bertahan selama 3– 4 minggu.

### **Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai usaha dodol kentang di Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci diketahui bahwa usaha produksi dodol kentang terdiri dari ketersediaan bahan baku, proses pengolahan dan pemasaran.

*Pertama*, bahan baku dodol kentang berasal dari kentang, kelapa, gula pasir, tepung terigu, garam, vanille, dan penyedap rasa. Harga kentang yang dibeli oleh pengusaha kepada petani berkisar antara Rp 6000–Rp

10.000/ Kg, dan masing-masing pengusaha dodol kentang membutuhkan 20 – 30 Kg bahan baku per minggu.

*Kedua*, Pengolahan kentang menjadi dodol kentang dengan menggunakan tungku kayu bakar, semua bahan yang terdiri dari kentang rebus yang digiling halus, kelapa parut, tepung terigu, gula pasir, penyedap rasa dan garam dimasak di atas tungku kayu bakar selama lebih kurang empat jam, setelah itu adonan didinginkan dan dipotong-potong kecil dan dijemur selama satu hari di bawah terik cahaya matahari. Dodol kentang dikemas dalam kemasan plastik yang berisi sepuluh bungkus kecil dalam setiap kotaknya.

*Ketiga*, usaha kentang ini digolongkan dalam industri kerajinan rumah tangga. Pendistribusian dodol kentang dilakukan di kios yang terdapat di depan rumah, sebagian pengusaha juga mendistribusikan dodol kentang ke swalayan-swalayan di Sungai Penuh, Bangko, Muaro Bungo, dan Kota Jambi.

Dodol kentang hasil produksi pengusaha dodol Desa Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci dapat bertahan selama 3 – 4 minggu. Harga jual dodol kentang adalah Rp 3.500/kotak, keuntungan yang didapat oleh para pengusaha dodol kentang bervariasi antara Rp 1.500 – Rp 2.000/ kotak. Rata-rata

pengusaha dodol kentang menjual sekitar  
300 – 400 kotak setiap bulannya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Lukman, dkk.1995.*Kamus Besar Bahasa Indonesia*.Jakarta: Balai Pustaka
- Arikunto, Suharsimi.2006.*Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Astawan, Made dan Mita Wahyuni Astawan. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: CV. Akademi Pressindo.
- Delpatri, Iis. 2007.*Dodol Kentang Industri Rumah Tangga Lubuk Nagodang Kecamatan Gunung Kerinci*.Padang: UNP FIS
- Mubyarto, 1979. *Industri Pedesaan di Jateng dan DIY, Suatu Studi Evaluasi*,Yogyakarta: BPFU UGM.
- Nawi, Marnis dan Khairani.2009.*Panduan Menyusun Proposal Penelitian Dengan Mudah*.Padang: UNP FIS
- Sugiyono, 2005. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono, 2008.*Memahami Penelitian Kualitatif*.Bandung : Alfabeta.
- Syafniwati.2010.*Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat Penambang Emas Di Kanagarian Palangki Kecamatan IV Nagari Kabupaten Sijunjung*.Padang: UNP FIS
- Undang-Undang No. 5 Tentang *Perindustrian*
- Nugraha, Abrianto. 2012. *8 Kunci Menjadi Seorang Pengusaha*
- Sajo, Daud. 2009. *Klasifikasi Industri*  
Wikipedia Indonesia