

PROSPEK USAHA KEWIRAUSAHAAN DODOL SAGU MENJADI SALAH SATU KULINER OLE-OLE KHAS KENDARI

Leni Saleh

Program Studi Agribisnis dan Agroindustri Fakultas Pertanian Universitas Lakidende

e-mail: salehleni8@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya keuntungan dan prospek pengembangan usaha kewirausahaan dodol sagu menjadi salah kuliner ole-ole khas Kendari. Studi dilaksanakan di Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara, dengan pertimbangan bahwa Kota Kendari merupakan salah satu sentra tempat pengembangan hasil produksi olahan yang menjadi ole-ole khas Provinsi Sulawesi Tenggara. Sampel dalam studi ini adalah kelompok anggota Komunitas Youngpreneur yang khusus memproduksi dodol sagu. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dengan bantuan kuesioner dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah analisis keuntungan dan analisis SWOT. Berdasarkan hasil penelitian penerimaan dari usaha kewirausahaan dodol sagu dalam dua kali produksi (dua bulan) dalam penelitian ini adalah sebesar Rp 5.625.000 dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 3.850.000 sehingga besarnya keuntungan yang diperoleh setiap usaha dodol sagu adalah sebesar Rp 1.775.000. Keuntungan yang diterima oleh pengusaha dodol sagu dipengaruhi oleh jumlah dodol sagu yang dijual, harga jual, dan biaya yang dikeluarkan. Ketersediaan bahan penunjang usaha kecil pengolahan kewirausahaan dodol sagu berupa tepung sagu, tepung ketan, gula pasir, gula merah, dan kelapa serta bahan penolong lainnya seperti biji wijen dan daun pandan tercukupi. Strategi pengembangan usaha kecil pengolahan dodol sagu dapat dilakukan dengan strategi yang diharapkan lebih agresif yaitu dengan meningkatkan produksi, mutu kualitas produk, inovasi varian rasa, kemasan dan penjualan untuk memperbesar keuntungan dengan cara meningkatkan akses pasar yang lebih luas.

Kata Kunci: *Prospek Usaha, Dodol Sagu dan Kuliner ole-ole*

ABSTRACT

This study aims to analyze the magnitude of profits and prospects for the development of sago dodol entrepreneurship into one of Kendari's unique culinary delights. The study was conducted in Kendari City, Southeast Sulawesi Province, with the consideration that Kendari City was one of the centers for the development of processed production products which became typical ole-ole in Southeast Sulawesi Province. The sample in this study is a group of Youngpreneur Community members who specifically produce sago dodol. Data collection techniques were carried out through interviews with the help of questionnaires and documentation. Analysis of the data used is profit analysis and SWOT analysis. Based on the results of research into the dodol sago entrepreneurial business in two production times (two months) in this study amounted to Rp 5,625,000 with a total cost incurred of Rp 3,850,000 so that the amount of profit obtained for each dodol sago business was Rp 1,775. 000 The profit received by sago dodol entrepreneurs is influenced by the amount of sago dodol sold, the selling price, and the costs incurred. The availability of supporting materials for small businesses processing sago dodol entrepreneurship in the form of sago flour, glutinous rice flour, granulated sugar, brown sugar, and coconut as well as other supporting materials such as sesame seeds and pandan leaves are sufficient. The strategy for developing sago dodol processing small businesses can be done with a strategy that is expected to be more aggressive, namely by increasing production, product quality, innovation, taste and packaging variants to increase profits by increasing market access.

Keywords: *Business Prospects, Sago Dodol and Ole-ole Culinary*

1. PENDAHULUAN

Pembangunan perlu diarahkan kepada pemanfaatan potensi sumberdaya alam lokal, peningkatan produktivitas tenaga kerja pedesaan terutama dalam memperkuat ketahanan pangan berkelanjutan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Peningkatan ketahanan pangan haruslah didasarkan pada penggalangan "kekuatan" sumberdaya lokal dan sekecil mungkin tergantung input dari luar (impor). Pembangunan daerah seyogyanya merupakan pembangunan dari masyarakat, oleh masyarakat dan untuk masyarakat. Dari masyarakat berarti dalam menghasilkan nilai tambah pembangunan, haruslah menggunakan sumber daya (faktor produksi) yang dimiliki dan atau dikuasai masyarakat banyak (keunggulan komparatif) (Marsigit, 2010).

Sagu merupakan sumber makanan rakyat yang sudah lama dikenal oleh masyarakat yang daerahnya merupakan penghasil sagu. Sagu merupakan makanan rakyat sebab sumber makanannya diperoleh dari tanaman. Olahan makanan yang terbuat dari sagu dengan cara pengolahannya maupun resepnya berasal dari kebiasaan dan tradisi masyarakat yang diturunkan dan ditularkan (tranmisikan) secara lisan dari turun-temurun. Subtansinya adalah sagu merupakan makanan rakyat karena bersifat sederhana (penyajiaannya apa adanya Variasi panganan sagu saat ini sudah diinovasi (dikembangkan) menjadi makanan modern, seperti roti, biscuit, mie, soun, kerupuk, sagu mutiara, dan bahan sirup. Ini petanda bahwa, sagu berpotensi sebagai sumber pangan secara lokal tetapi juga secara nasional dan global. Sagu tidak diminati hanya sebatas bahan makanan, tetapi sagu saat ini sudah menjadi bahan industri bukan pangan (Tulalesy, 2016).

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 merupakan subsektor dari industri manufaktur (nonmigas) 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 (Apdelmi, 2018).

Sagu merupakan tanaman yang dikenal di nusantara, serta tumbuh di daerah seperti Papua, Maluku, dan Sulawesi. Di Sulawesi tanaman ini terdapat di Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah dan Sulawesi Timur/Tenggara. Di wilayah Sulawesi Tenggara (Sultra) sagu tumbuh dibagian daratan terdapat di Kabupaten Konawe, Konawe Selatan, Konawe Utara, Kolaka, Kolaka Utara, Kolaka timur, dan Bombana (Melamba, 2012).

Salah satu kabupaten di Indonesia yang mempunyai potensi sagu adalah Kabupaten Konawe di Provinsi Sulawesi Tenggara. Kabupaten ini merupakan daerah dengan kawasan sagu terluas di provinsi tersebut, yang mencapai 38,6 persen dari total lahan sagu di Sulawesi Tenggara. Pada tahun 2012, luas areal lahan sagu di Kabupaten Konawe adalah 2.013 ha dengan produksi sebesar 1.274 ton per tahun (Dinas Perkebunan dan Hortikultura Sultra, 2013).

Munculnya makanan lokal/tradisional dari suatu daerah dilakukan dengan menggali potensi local yang ada di daerah tersebut atau dari bahan yang mudah diperoleh di suatu daerah. Seiring dengan berkembangnya industri pariwisata dan meningkatnya kompetisi tempat-tempat tujuan wisata, kebudayaan lokal dapat menjadi produk dan aktivitas untuk menarik wisatawan. Makanan tradisional merupakan salah satu budaya lokal mempunyai peran penting karena makanan juga bisa menjadi pusat pengalaman wisatawan. Wisata makanan (*food tourism*) muncul dari keinginan wisatawan untuk memperoleh pengalaman tidak saja dari keindahan alam, tetapi juga dari produk makanan tradisional yang disajikan. Beberapa daerah tujuan wisata menggunakan makanan sebagai alat penarik wisatawan dan banyak yang menggunakan pariwisata untuk mempromosikan makanan tradisional (Nugraheni, 2017).

Kabupaten Konawe yang merupakan daerah dengan kawasan sagu terluas di Sulawesi Tenggara tidak menjadikan komoditas sagu sebagai sumber utama penghidupannya. Oleh karena itu, perlu sebuah adanya inovasi atau adopsi jenis makanan variasi panganan sagu menjadi makanan modern salah satunya menjadi dodol sagu dengan varian rasa yang khas dan enak. Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang cukup populer. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki nama tersendiri untuk

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Konsep Dodol

Dodol adalah salah satu jenis makanan tradisional yang sudah dikenal masyarakat. Dodol dalam bahasa Inggris dikenal dengan sebutan Sweet Pastry yang merupakan makanan khas Indonesia yang memiliki tekstur plastis (Krisnakai, 2017).

Dodol merupakan salah satu jenis makanan yang sering digemari oleh masyarakat Indonesia di berbagai daerah. Makanan ini terkadang memiliki perbedaan di setiap daerah. Sebagai contoh, masyarakat Jawa umumnya menyebutnya sebagai jenang yang sering dibuat hanya pada acara-acara tertentu seperti khitanan atau acara pernikahan. Di beberapa daerah, dodol memiliki cita rasa yang berbeda-beda tergantung pada bahan dasar yang digunakan. Walaupun demikian, proses pembuatannya tidak jauh berbeda. Artinya, prinsip yang digunakan dalam membuat dodol sama. Dodol banyak diminati masyarakat karena disamping rasanya yang enak, bahan dasar pembuatannya pun sangat tersedia. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika mayoritas masyarakat Indonesia tidak asing lagi dengan makan jenis ini (Mustafa dan Botutihe, 2019).

Produk dodol terbuat dari bahan baku tepung ketan yang ditambah dengan gula merah dan santan sehingga memiliki rasa yang manis dan tekstur kenyal/legit. Bahan baku beras ketan diperoleh dengan cara tradisional yakni dengan ditumbuk sendiri oleh para pekerja untuk memperoleh tepung dengan kualitas baik. Beras ketan ditumbuk hingga halus dengan lumpang dan alu kemudian diayak untuk memperoleh ukuran partikel yang seragam (halus). Bahan baku santan yang digunakan

dodol yang mencerminkan kekhasannya seperti dodol Garut yang berasal dari Garut, dodol Betawi yang berasal dari Betawi, dodol Kandangan dari daerah Kandangan Kalimantan, dodol Bali/Buleleng dari Bali, dodol Ulame dari Tapanuli. Berdasarkan latarbelakang diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis besarnya keuntungan dan prospek pengembangan usaha kewirausahaan dodol sagu menjadi salah kuliner ole-ole khas Kendari.

untuk pembuatan dodol menyebabkan dodol menjadi mudah tengik dalam waktu beberapa minggu saja. Kerusakan yang terjadi pada dodol di antaranya adalah pertumbuhan jamur maupun aroma tengik yang timbul pada dodol (Omega, 2011).

2.2. Konsep Sagu

Sagu adalah jenis tanaman palem yang dapat tumbuh didaerah yang memiliki sumber air berlimpah (Bontari, et al., 2011). Sagu (*Metroxylon* spp.) merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang bersumber dari batang. Sagu telah lama dikonsumsi sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia bagian Timur. Konsumsi sagu mulai menurun karena kebijakan pemerintah yang mewajibkan pegawai negeri sipil untuk mengkonsumsi beras dan persepsi sosial serta budaya terhadap sagu (Wardis, 2014).

Sagu merupakan makanan pokok yang cukup populer bagi sebagian masyarakat yang bermukim di Jazirah Kendari yang merupakan kawasan darat Sulawesi Tenggara. Kebutuhan pangan pokok masyarakat Sulawesi Tenggara berupa karbohidrat hampir 30% lebih bersumber dari tepung sagu (Badan Ketahanan Pangan Propinsi Sulawesi Tenggara, 2013).

Pati sagu merupakan bahan pangan yang potensial, yang dapat menghasilkan karbohidrat dengan jumlah yang sangat banyak. Pati sagu dapat digunakan sebagai makanan pokok, bahan baku makanan ringan (empek-empek, bakso, onde-onde, dodol, dan cendol), dan bahan baku untuk beberapa industri makanan. (Bintoro et al., 2010).

2.3. Analisis SWOT

SWOT adalah akronim dari strengths (kekuatan), weaknesses (kelemahan), opportunities (peluang), dan threats (ancaman), dimana SWOT dijadikan sebagai suatu model dalam menganalisis suatu organisasi yang berorientasi pada profit dan non profit dengan tujuan utama untuk mengetahui keadaan organisasi tersebut secara lebih komprehensif (Irham Fahmi, 2015).

Untuk menganalisis secara lebih dalam tentang SWOT, maka perlu dilihat faktor eksternal dan internal sebagai bagian penting dalam analisis SWOT, yaitu:

2.3.1 Faktor Eksternal

Faktor eksternal ini mempengaruhi terbentuknya opportunities and threats (O and T). Dimana faktor ini menyangkut dengan kondisi-kondisi yang terjadi di luar perusahaan yang mempengaruhi dalam pembuatan keputusan perusahaan. Faktor ini mencakup lingkungan industri dan lingkungan bisnis makro, ekonomi, politik, hukum, teknologi, kependudukan, dan sosial budaya.

2.3.2 Faktor Internal

Faktor internal ini mempengaruhi terbentuknya strengths and weakness (S and W). Dimana faktor ini menyangkut dengan kondisi yang terjadi dalam perusahaan, yang mana ini turut mempengaruhi terbentuknya pembuatan keputusan perusahaan. Faktor internal ini meliputi semua macam manajemen fungsional: pemasaran, keuangan, operasi, sumberdaya manusia, penelitian dan pengembangan, sistem informasi manajemen, dan budaya perusahaan.

Analisis SWOT merupakan bentuk analisis situasi dan kondisi yang bersifat deskriptif (memberi gambaran). Analisis ini menempatkan situasi dan kondisi sebagai faktor masukan, kemudian dikelompokkan menurut kontribusinya masing-masing. Analisis SWOT adalah alat analisis yang ditujukan untuk menggambarkan situasi yang sedang dihadapi atau mungkin akan dihadapi oleh organisasi. Analisis ini didasarkan agar dapat memaksimalkan kekuatan (strengths) dan peluang (opportunities), yang secara bersamaan

dapat meminimalkan kelemahan (weaknesses) dan ancaman (threats) (Rahmat, 2014).

3. METODE PENELITIAN

Studi dilaksanakan di Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara, dengan pertimbangan bahwa Kota Kendari merupakan salah satu sentra tempat pengembangan hasil produksi olahan yang menjadi ole-ole khas Provinsi Sulawesi Tenggara. Sampel dalam studi ini adalah kelompok anggota Komunitas Youngpreneur bimbingan matakuliah Entrepreneurship I dan Entrepreneurship II.

Komunitas Youngpreneur adalah salah satu perkumpulan mahasiswa yang menekuni bidang organisasi entrepreneur muda yang khusus menciptakan karya inovasi dan kreatifitas baik olahan pangan maupun non pangan. Komunitas Youngpreneur diketahui oleh Misbahul Ma'ruf dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, dimana anggota Komunitas Youngpreneur beranggotakan sekitar 40 orang.

Salah satu olahan inovasi sagu adalah membuat olahan dodol sagu sebagai ole-ole khas Kota Kendari yang belum dikembangkan di Kota Kendari. Kelompok Anggota Komunitas Youngpreneur yang membuat dan mengembangkan dodol sagu beranggotakan diantaranya Raudhatul Jannah, Neni Arifah SN, Trio Noviasari, dan Sri Wijayanti.

Studi ini menggunakan dua jenis sumber data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung pelaku usaha dodol sagu. Data sekunder diperoleh dari sumber literatur dan Badan Pusat Statistik. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dengan bantuan kuesioner dan dokumentasi.

3.1. Analisis Data

3.1.1 Analisis Usaha

Pendapatan atau keuntungan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya (Suratiyah, 2015), Analisis usaha yang akan digunakan untuk mengidentifikasi keuntungan usaha kewirausahaan *homeindustry* dodol sagu di Kota Kendari adalah sebagai berikut :

- a. Biaya total (*Total Cost*) adalah penjumlahan dari total biaya tetap (TFC) dan nilai biaya variabel (TVC) yang

digunakan dalam kegiatan produksi dodol sagu.

$$TC = TFC + TVC$$

dimana :

TC = biaya total usaha dodol sagu (Rupiah)

TFC = total biaya tetap usaha dodol sagu (Rupiah)

TVC = total biaya variabel usaha dodol sagu (Rupiah).

- b. Penerimaan dari usaha dodol sagu di Kota Kendari adalah jumlah produk usaha dodol sagu yang dihasilkan (terjual) dengan harga per satuan. Secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Dimana :

TR = penerimaan total usaha dodol sagu (Rupiah)

Q = jumlah produk usaha dodol sagu yang dihasilkan (satuan)

P = harga produk usaha dodol sagu per satuan (Rupiah).

- c. Keuntungan usaha adalah jumlah selisih antara penerimaan total dengan biaya total. Metode perhitungan keuntungan usaha dodol sagu di Kota Kendari secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

dimana :

π = keuntungan usaha dodol sagu (Rupiah)

TR = penerimaan total usaha dodol sagu (Rupiah)

TC = biaya total usaha dodol sagu (Rupiah) (Suratijah, 2015),

3.1.2 Analisis SWOT

Matriks SWOT digunakan untuk menyusun strategi organisasi atau perusahaan yang menggambarkan secara jelas peluang dan ancaman yang dihadapi organisasi/perusahaan sehingga dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan organisasi/perusahaan. Matriks ini menghasilkan empat kemungkinan alternatif strategi yaitu strategi S-O, strategi W-O, strategi S-T dan strategi W-T (Rangkuti, 2015).

Analisis Matriks SWOT yang dipetakan tersebut adalah :

a. Strategi SO

Strategi ini dibuat berdasarkan jalan pikiran perusahaan, yaitu dengan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya.

b. Strategi ST

Merupakan strategi dalam menggunakan kekuatan yang dimiliki perusahaan untuk mengatasi ancaman.

c. Strategi WO

Strategi ini diterapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada.

d. Strategi WT

Strategi ini didasarkan pada kegiatan yang bersifat *defensive* dan berusaha meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Analisis Usaha

Keuntungan yang diperoleh dari usaha dodol sagu merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total. Untuk mengetahui keuntungan usaha dodol sagu di Kota Kendari dapat dilihat dari Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Keuntungan Usaha Dodol Sagu di Kota Kendari periode 2 bulan produksi.

Sampel	Bulan	Total Produksi Dodol Sagu (Kotak/Box)	Total Penerimaan (Rp/Bulan)	Total Biaya Produksi (Rp/Bulan)	Total Keuntungan (Rp/Bulan)
1	1	180	2.700.000	1.900.000	800.000
	2	195	2.925.000	1.950.000	975.000
Total			5.625.000	3.850.000	1.775.000

Sumber: Data diolah berdasar hasil penelitian.

Tabel 1. menunjukkan bahwa penerimaan dari usaha kewirausahaan dodol sagu 3 minggu produksi dalam 1 bulan adalah sebesar Rp 2.700.000 dengan total biaya yang dikeluarkan

sebesar Rp1.900.000 sehingga besarnya keuntungan yang diperoleh setiap usaha dodol sagu dalam 1 bulan produksi adalah sebesar Rp 800.000. Keuntungan yang diterima oleh

pengusaha dodol sagu dipengaruhi oleh jumlah dodol sagu yang dijual, harga jual, dan biaya yang dikeluarkan. Usaha dodol sagu diproduksi 3 minggu dalam sebulan. Dimana dalam 1 minggu jumlah dodol sagu yang diproduksi

adalah 60 kotak/box dengan harga jual Rp 15.000/kotak. Dodol sagu yang diproduksi selama 1 bulan (3 minggu produksi) adalah 180 kotak/box.



Gambar 1. Dodol Sagu Yang Sudah Dalam Kemasan

Semakin banyak dodol sagu yang dihasilkan dengan biaya yang rendah dan semakin tinggi harga dodol sagus maka keuntungan yang diperoleh pengusaha akan semakin besar. Kedepannya usaha dodol sagu ini bisa menjadi

produk lokal yang diusahakan dan dikembangkan secara berkala dan sungguh-sungguh sehingga bisa menjadi produk unggulan khas ole-ole Kota Kendari yang bertaraf nasional.

4.2. Analisis SWOT

Tabel 2. Matriks SWOT dalam Penentuan Strategi Usaha Dodol Sagu.

Eksternal Internal	Kekuatan (Strengths) a. Ketersediaan bahan baku b. Bahan baku yang digunakan adalah hasil olahan lokal c. Produk bebas dari bahan pengawet dan pewarna d. Mempunyai ciri khas menu yang berbeda dengan usaha sagu yang lainnya e. Harganya cukup murah terjangkau, praktis, rapi dan bersih.	Kelemahan (Weaknesses) a. Keterbatasan modal b. Lemahnya kemitraan industri c. Teknologi produksi yang masih sederhana d. Belum terdaftar di Depkes dan PIRT.
	Peluang (Opportunities) a. Pengolahan produk berbeda dari olahan sagu pada umumnya. b. Budaya masyarakat membeli oleh-oleh. c. Belum ada usaha yang Sama. d. Jumlah masyarakat yang mengkonsumsi makanan pangan lokal semakin meningkat di era modern. e. Pangsa pasar masih luas.	Strategi-SO a. Mendorong masyarakat untuk meningkatkan produksi bahan baku. b. Meningkatkan kualitas mutu produk dodol agar menarik minat konsumen.

Ancaman (Threats)	Strategi-ST	Strategi-WT
a. Adanya fluktuasi bahan baku dikalangan petani dan pasar b. Lahan tanam pangan semakin sempit c. Adanya pesaing baru yang sama memproduksi dodol. d. Perekonomian yang tidak Stabil.	a. Menjamin kesinambungan Produksi agar dapat menghasilkan pengembangan produk secara maksimal. b. Memasuki dan menguasai pemasaran di Kota Kendari khususnya, dan Propinsi Sulawesi Tenggara pada umumnya.	a. Memanfaatkan modal yang terbatas dan pengembangan makanan modern berbasis pangan lokal. b. Menciptakan kemasan dan cita rasa yang lebih menarik dan Ekonomis.

Sumber : Data Primer setelah diolah

a. Strategi SO

Strategi pengembangan usaha pengolahan dodol sagu yang "KY_Dosake" yang diproduksi oleh Raodah, Neni, Novia dan Sri dengan menggunakan seluruh kekuatan dan peluang yang ada, yaitu:

1. Mendorong masyarakat untuk meningkatkan produksi bahan baku. Oleh karena itu, kebijakan Pemerintah daerah setempat dalam mendorong masyarakat untuk meningkatkan produksi bahan baku bertujuan agar ketersediaan bahan baku selalu tersedia sehingga produksi dodol sagu dapat terus dikembangkan dan diinovasi lagi dalam hal jenis varian rasa, bentuk dan kemasannya. Dengan selalu tersedianya bahan baku maka harganya akan selalu stabil sehingga biaya produksi lebih efisien dan keuntungan yang diperoleh semakin meningkat.
2. Meningkatkan kualitas produk agar mampu menarik minat lebih banyak konsumen dan menjaga mutu kualitas produk dengan melakukan kontrol kualitas dari awal hingga akhir produksi sehingga konsumen dodol sagu dapat meningkat.

b. Strategi WO

Strategi pengembangan industri pengolahan dodol sagu dengan meminimalkan seluruh kelemahan untuk memanfaatkan peluang yang ada, yaitu :

1. Perhatian pemerintah dalam bentuk pemberian bantuan modal dan peralatan

dengan adanya bantuan modal dan peralatan dari Pemda setempat maka akan mempercepat perkembangan usaha dodol sagu, karena dapat menambah jumlah produksi yang memungkinkan meningkatnya keuntungan.

2. Meningkatkan promosi agar mampu menjangkau pasar yang lebih luas, hal ini bertujuan agar seluruh produk yang dihasilkan dapat dipasarkan ke daerah lain sebagai ole-ole khas kendari.

c. Strategi ST

Strategi pengembangan usaha kewirausahaan dodol sagu dengan menggunakan seluruh kekuatan untuk mengatasi ancaman yang ada, yaitu :

1. Menjamin kesinambungan Produksi agar dapat menghasilkan pengembangan produk secara maksimal. Hal ini harus dilakukan mengingat belum adanya pesaing yang menghasilkan produk yang serupa.
2. Memasuki dan menguasai pemasaran di Kota Kendari khususnya, dan Propinsi Sulawesi Tenggara pada umumnya. Sebelum muncul pesaing yang serupa maka usaha pengolahan dodol sagu harus dapat memasuki dan menguasai pasar dengan cara mengikuti pameran- pameran industri dan menjalin kerjasama dengan berbagai pihak sehingga daerah pemasaran tidak akan terebut oleh pesaing yang kemungkinan akan muncul.



Gambar 2. Dodol sagu di Hotel Clarion Kendari dalam rangka kegiatan Pameran Pink Market dan Pemilihan Putri Bandara.



Gambar 3. Pameran Harteknas (Hari Teknologi Nasional) Balitbang Provinsi Sulawesi Tenggara.

d. Strategi WT

Strategi pengembangan usaha pengolahan dodol sagu dengan meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman yang ada, yaitu :

1. Memanfaatkan modal yang terbatas dan pengembangan makanan modern berbasis pangan lokal. Dengan memiliki modal yang terbatas maka perlu diperhatikan efisiensi produksi sesuai dengan permintaan pasar dan berusaha menambah modal melalui Pengembangan usaha dan kemitraan usaha.
2. Menciptakan kemasan yang lebih menarik dan ekonomis agar dapat terjangkau oleh konsumen dan varian cita rasa yang beragam untuk

meningkatkan daya tarik dodol sagu. Untuk mencapai penjualan yang semakin meningkat maka melalui kemasan, varian rasa dan bentuk produk yang lebih menarik merupakan salah satu cara untuk mempromosikan produk yang dihasilkan dengan memperhatikan pangsa pasar konsumen.

Dari analisis SWOT dapat dilihat posisi usaha kecil pengolahan dodol sagu yang diproduksi oleh “KY_Dosake” berada pada kondisi yang cukup menguntungkan dan berpotensi untuk dikembangkan karena mempunyai kekuatan dan peluang yang dapat dimanfaatkan sehingga prospek pengembangannya akan sangat menguntungkan untuk dijalankan.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian penerimaan dari usaha kewirausahaan dodol sagu dalam dua kali produksi (dua bulan) dalam penelitian ini adalah sebesar Rp 5.625.000 dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 3.850.000 sehingga besarnya keuntungan yang diperoleh setiap usaha dodol sagu adalah sebesar Rp 1.775.000. Keuntungan yang diterima oleh pengusaha dodol sagu dipengaruhi oleh jumlah dodol sagu yang dijual, harga jual, dan biaya yang dikeluarkan.
2. Ketersediaan bahan penunjang usaha kecil pengolahan kewirausahaan dodol sagu berupa tepung sagu, tepung ketan, gula

pasir, gula merah, dan kelapa serta bahan penolong lainnya seperti biji wijen dan daun pandan tercukupi. Strategi pengembangan usaha kecil pengolahan dodol sagu dapat dilakukan dengan strategi yang diharapkan lebih agresif yaitu dengan meningkatkan produksi, mutu kualitas produk, inovasi varian rasa, kemasan dan penjualan untuk memperbesar keuntungan dengan cara meningkatkan akses pasar yang lebih luas.

5.2. Saran

1. Produksi dan promosi produk dodol sagu perlu ditingkatkan untuk meningkatkan keuntungan dan mencapai pemasaran yang lebih luas dengan cara mengikuti pameran-pameran industri, membuat varian rasa dan

kemasan yang lebih menarik dan mencantumkan ijin PIRT dan Dinkes serta menjalin kemitraan usaha.

2. Pemerintah Daerah setempat diharapkan memberi dukungan bagi usaha industri kecil pengolahan dodol sagu “KY_Dosake” untuk lebih meningkatkan produksi dan mengatasi keterbatasan modal usaha dengan cara memberikan bantuan modal dan peralatan, mengadakan pelatihan-pelatihan produksi untuk meningkatkan kualitas produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Alikodra, Hadi S. 2012. *Konservasi Sumber Daya Alam Dan Lingkungan Pendekatan Ecoscopy Bagi Penyelamatan Bumi*, cetakan ke-1, Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Apdelmi, 2018. *Perkembangan Industri Dodol Kentang Ditinjau dari Perspektif Sejarah: Studi Kasus Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci*. Titian: Jurnal Ilmu Humaniora Volume 2, No. 1, Juni 2018 ISSN : 2615-3440 E-ISSN: 2597-7229.
- Badan Ketahanan Pangan Propinsi Sulawesi Tenggara, 2013. *Tabloid SinarTani: Sagu Pangan Pokok dari Sulawesi Tenggara*. Kendari.
- Bintoro, M.H., M.Y.J. Purwanto, S. Amarillis. 2010. *Sagu di Lahan Gambut*. IPB Press. Bogor. 169 hal.
- Botanri, S., D. Setiadi, E. Guhardja, I. Qayim, L.B. Prasetyo. 2011. *Studi Ekologi tumbuhan sagu (Metroxylon spp.) dalam komunitas alami di Pulau Seram, Maluku*: Jurnal Penelitian Hutan Tanaman 8, hal: 135-145.
- Dinas Perkebunan dan Hortikultura Provinsi Sulawesi Tenggara. 2013. *Laporan Data Statistik Dinas Perkebunan dan Hortikultura Provinsi Sulawesi Tenggara*. Kendari.
- Irham Fahmi. 2015. *Manajemen Strategis*, Bandung: CV Alfabeta. Ken Suratiyah. 2015. *Ilmu Usahatani Edisi Revisi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Krisnakai. 2017. *Pengertian Makanan Dodol*. <https://bukuteori.com/2017/11/05/pengertian-makanan-dodol/>
- Marsigit, Wuri. 2010. *Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan* AGRITECH, Vol. 30, No. 4.
- Melamba, Basrin. 2012. *Sagu (Tawaro) dan Kehidupan Etnik Tolaki di Sulawesi Tenggara*. Semarang: Paramita.
- Mustofa dan Sjahril Botutihe. 2019. *Rancang Bangun dan Pengujian Alat Pengaduk Dodol*. Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo. Volume 4 Nomor 1, Mei 2019.
- Nugraheni, Mutiara. 2017. *Peningkatan Citra Pangan Lokal*. Makalah Sosialisasi Penganekaragaman Pangan yang diselenggarakan oleh Badan ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta Kamis, 27 April Maret 2017.
- Omega, F. (2011). *Pengaruh Penambahan Gliserol dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Kualitas Jenang Dodol selama Penyimpanan*. Universitas Sebelas Maret.
- Rachmat. 2014. *Manajemen Strategik*, Bandung: CV Pustaka Setia.
- Rangkuti Freddy. 2015. *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Riset Development*. Bandung : Alfabeta.