

## STRATEGI PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF PADA INDUSTRI KECIL DODOL DI HULU SUNGAI SELATAN

<sup>1</sup>Akhmad Haudi, <sup>2</sup>Monry Fraick Nicky Gillian Ratumbusang, <sup>3</sup>Mahmudah Hasanah  
<sup>123</sup>Program Studi Pendidikan Ekonomi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas

Lambung Mangkurat

\*E-mail: akhmad.haudi69@gmail.com

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan mengetahui strategi pengembangan ekonomi kreatif pada industri kecil khususnya dodol di daerah Hulu Sungai Selatan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan jenis penelitian deskriptif kualitatif untuk menggambarkan serta mendeskripsikan bauran pemasaran. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan model *Milles* dan *Huberman*. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan (1) Produksi pengrajin olahan dodol akan terus berkembang dikarenakan bahan baku yang mudah didapat dan selalu tersedia, ditambah para supplier bahan baku yang dapat mengantarkan bahan baku ketempat produksi mereka. (2) Proses pembuatan masih menggunakan cara yang tradisional tidak menggunakan mesin yang lebih canggih dikarenakan harga mesin yang mahal dan juga biaya perawatan yang tentu mahal. (3) Produksi rumahan yang tradisional dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar di daerah tempat rumah produksi, sehingga dapat membantu mengurangi angka pengangguran di daerah kota Kandangan. (4) Kemasan masih sederhana hanya menggunakan plastik transparan sehingga kurang menarik bagi konsumen, tidak seperti produksi daerah lainnya yang memiliki tampilan kemasan yang menarik contohnya dodol di daerah Garut.

**Kata Kunci:** Ekonomi Kreatif, Industri Kecil, Dodol Kandangan

## CREATIVE ECONOMIC DEVELOPMENT STRATEGY IN THE SMALL INDUSTRIES DODOL IN HULU SUNGAI SELATAN

**Abstract:** *This study aims to find creative strategies for economic development at its special small industrial area dodol in Hulu Sungai Selatan. This study used a qualitative approach and qualitative descriptive research to illustrate and describe the marketing mix. The technique of collecting data through observation, interviews, and documentation. Analysis of data using models Milles and Huberman. Based on the results obtained conclusions (1) Production of refined craftsman dodol will continue to grow due to the raw materials are easily available and always available, plus the suppliers of raw materials that can deliver raw materials to the place of their production. (2) The process of making still use the traditional way does not use the more sophisticated machines are expensive because the price of the machine and the cost of care that is certainly expensive. (3) Production of traditional housing which can create new job opportunities for the local population in areas where home production, thereby helping to reduce the unemployment rate Kandangan city areas. (4) The packaging is simple just using transparent plastic making it less attractive to consumers, unlike other areas of production that have attractive packaging appearance example dodol Garut area.*

**Keywords:** *Creative Economy, Small Industry, Dodol Kandangan*

## PENDAHULUAN

Pengangguran adalah salah satu masalah yang banyak dialami oleh setiap negara, khususnya negara-negara yang berkembang contohnya Indonesia. Problem pengangguran ini harus segera diselesaikan oleh negara Indonesia agar perekonomiannya membaik. Angka penduduk yang setiap tahunnya semakin besar lah yang mengakibatkan masalah ini timbul. Tingkat pengangguran yang semakin tinggi ini akan berakibat negatif terhadap negara Indonesia khususnya perekonomiannya.

Hal ini terjadi dikarenakan tingginya angkatan tenaga kerja dibandingkan lapangan pekerjaan yang tersedia. Angka pengangguran yang semakin tinggi akan menjadi sumber pasti dari kemiskinan, dan pasti menimbulkan aksi-aksi kriminal yang teramat besar dan juga dapat memperlambat jangka panjang pembangunan.

Pembangunan ekonomi pada dasarnya yaitu rangkaian usaha kebijaksanaan yang tujuannya meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan memperbanyak kesempatan kerja dan juga pembagian pendapatan akan semakin menjadi merata. Hal ini juga berawal dari kesenjangan antara pertumbuhan jumlah angkatan kerja disatu pihak dan juga kemajuan sebagian sektor ekonomi dalam memperoleh tenaga kerja dipihak lainnya.

Industri dan Ekonomi Kreatif telah berjalan lama sekitar 9 tahun terakhir-terakhir ini dan hangat menjadi perbincangan para pemerintah, pelaku sendiri dan ataupun pengusaha-pengusaha swasta. Pada saat era globalisasi industri kreatif bertumbuh semakin maju di bandingkan dengan tahun sebelumnya sehingga pemerintahan kita memberikan perhatian khusus pada bidang-bidang industri kreativitas. Yang sangat berkontribusi dalam hal perekonomian Indonesia adalah Industri Kreatif itu sendiri.

Dodol merupakan makanan manis yang menjadi salah satu makanan khas di daerah Indonesia. Pembuatan dodol melalui

proses yang sangat lama agar dodol menjadi bermutu tinggi dan juga mengharuskan mempunyai keahlian khusus pada saat pengadukan makanan itu sendiri, sama halnya dengan dodol yang menjadi perhatian dalam penelitian ini.

Strategi pemasaran merupakan upaya untuk mempromosikan atau menjual suatu produk atau barang dan juga jasa, agar penjualan semakin tinggi diperlukan cara atau pun taktik marketing dalam penjualan agar barang ataupun jasa yang dijual akan menjadi tinggi tingkat penjualannya.

Strategi Pemasaran ini sangat berperan penting dalam perusahaan ataupun bisnis yang kita jalankan karena strategi pemasaran ini berfungsi menentukan nilai-nilai ekonomi usaha yang kita jalankan, baik menentukan harga barang ataupun juga jasa yang kita berikan.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui strategi pengembangan ekonomi kreatif pada industri-industri kecil khususnya pengusaha dodol di daerah Kandungan Hulu Sungai Selatan.

## **METODE PENELITIAN**

Menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan ekonomi kreatif pada pengusaha industri kecil khususnya dodol di daerah Kandungan Hulu Sungai selatan. Subyek penelitian ini adalah pemilik industri kecil dodol, yaitu produksi dodol Ibu Mita, produksi dodol Ibu Nurhayati, dan produksi dodol Ibu Sri Rahayu.

Pengumpulan data penelitian menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan pemilik industri dodol Kandungan. Observasi pada penelitian ini menggunakan observasi partisipatif yang moderat, yaitu peneliti ikut serta dalam beberapa kegiatan seperti pada proses mengikat karet dan memotif kain sasirangan. Dokumentasi pada penelitian ini hasil dari kegiatan proses produksi

dodol Kandangan. Pemeriksaan keabsahan data menggunakan uji kredibilitas data dengan menggunakan triangulasi data dan uji konfirmabilitas data.

Analisis data menggunakan analisis interaktif dari model *Miles* dan *Huberman* (Sugiyono, 2018, h. 133) terbagi menjadi beberapa bagian yaitu, pengumpulan data, reduksi data, penyajian data (*display data*) dan kesimpulan atau verifikasi data. Berikut gambar analisis data dengan menggunakan model *Miles* dan *Huberman*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Produksi Dodol Ibu Mita*

Produksi dodol milik bapak H. Mahlansyah atau yang kita kenal dengan dodol Ibu Mita sudah berjalan 21 tahun. Tidak seperti pengusaha dodol lainnya yang turun temurun menggeluti usaha dodol, beliau memulai usaha dari awal dengan modal yang di peroleh dari mertua. Berdasarkan penelitian diatas diperoleh data yaitu usaha yang beliau geluti berawal dari kehendak bapak Mahlansyah untuk membantu keluarganya dan melihat pengusaha lain yang sukses menjalankan usahanya, maka dari situlah bapak Mahlansyah berpikir untuk memulai usaha dodol Kandangan tersebut. Dalam hal pembuatan dodol, bahan baku dapat di peroleh dengan mudah. Hasil pembuatan dodol tidak hanya memiliki satu varian rasa, akan tetapi produksi dodol Ibu Mita membuat banyak varian rasa. Proses pembuatan dodol masih menggunakan teknik tradisional belum menggunakan alat-alat modern seperti didaerah lain.

Persaingan usaha produksi dodol di daerah kandangan sangat sehat, dikarenakan semua rumah produksi dodol memiliki hubungan baik satu dengan yang lainnya. Proses pembuatan dodol kandangan Ibu Mita membutuhkan waktu selama 4 jam pengadukan dalam memasak dodol, dilanjutkan dengan pendinginan agar dodol dapat dikemas. Proses produksi membutuhkan 8 orang yang bertugas mengaduk dodol sampai matang, 10 orang dalam proses pengemasan dan 7 orang yang

bertugas mengantarkan hasil produksi ke toko-toko. Jadi, dengan kata lain beliau sudah membuka lapangan pekerjaan kepada orang-orang di sekitar tempat beliau tinggal. Kemasan olahan dodol beliau dulu hanya menggunakan plastik transparan sehingga kurang menarik konsumen, tapi sekarang beliau sudah melakukan perombakan kemasan yang lebih menarik untuk pelanggan.

Setelah pengemasan dodol Ibu Mita, selanjutnya di pasarkan ke toko-toko yang beliau punya dan juga dititipkan kepenjual yang menjual hasil olahan dodol Ibu Mita di sekitar daerah Kandangan, dan juga pemasaran sudah merambah ke luar Kalimantan Selatan. Selama menggeluti usaha ini, beliau tidak menemui hambatan yang berarti. Bermula dari sanalah bapak Mahlansyah menggeluti usahanya, dan sekarang bapak Mahlansyah dapat menikmati hasil keringatnya pada usia 53 tahun sebagai pengusaha dodol Kandangan Ibu Mita yang terkenal. Dan untuk mengetahui strategi pengembangan ekonomi kreatifnya bapak Mahlansyah menyebutkan dengan mengolah dodol beraneka macam rasa, bentuk, varian warna, dan juga kemasan sudah dibuat menarik agar lebih puas dilihat pelanggan. Beliau juga menyebutkan bentuk pemasarannya sudah menggunakan media online untuk memasarkan olahan beliau keorang-orang yang jauh dari Kandangan tempat produksi dodol olahan beliau.

### *Produksi Dodol Ibu Nurhayati*

Usaha produksi dodol yang Ibu Nurhayati geluti sudah turun temurun dari leluhur beliau sampai saat ini. Di umur beliau yang sudah berusia 59 tahun ini, beliau ingin usaha ini di teruskan oleh anak beliau sebagai wujud generasi yang baru. Dilihat dari hasil penelitian di atas dapat di peroleh data bahwa Ibu Nurhayati sudah lama menggeluti usaha rumahan dodol ini yang sudah turun temurun. Dalam proses pembuatan dodol milik Ibu Nurhayati ini, bahan baku untuk pembuatan dodol sangat mudah didapatkan, hanya dengan via

telepon saja. Dodol olahan milik Ibu Nurhayati ini mempunyai berbagai macam varian, misalkan rasa kelapa, durian, nangka, kacang, dan tentu nya rasa original. Proses pembuatan dodol masih menggunakan teknik tradisional belum menggunakan alat-alat modern seperti didaerah lain. Dalam menanggapi masalah persaingan pasar dengan pemilik usaha dodol lainnya, Ibu Nurhayati tidak menanggapi secara serius karena menurut beliau rezeki sudah ada yang mengatur, kita hanya cukup berusaha yang terbaik. Proses pembuatan dodol milik Ibu Nurhayati ini membutuhkan waktu selama 3-4 jam pengadukan, Ibu Nurhayati mempunyai karyawan yang khusus di bidang pengadukan dodol sebanyak 6 orang. Setelah dodol sudah matang, kemudian didinginkan agar bisa di kemas di bagian pengemasan. Dalam tempat pengemasan Ibu Nurhayati mempunyai pegawai sebanyak 10 orang, kemasan olahan dodol milik Ibu Nurhayati cukup sederhana hanya menggunakan plastik transparan dengan nama usaha didalamnya. Setelah dodol dikemas, kemudian dodol di antar ketoko-toko yang memesan dodol olahan Ibu Nurhayati dengan sistem titip jual, dalam proses pengantaran hasil olahan dodol beliau, ada 4 orang yang bertugas sebagai pengantar dodol olahan. Pemasaran dodol Ibu Nurhayati masih sekitaran daerah Kandangan, dan ada juga yang keluar kota seperti ke Banjarmasin. Selama menggeluti usaha ini, beliau tidak menemui hambatan yang berarti, karena bahan baku yang mudah di dapat dan juga orang-orang masih meminati dodol khas kota Kandangan. Strategi pengembangan ekonomi kreatif yang ibu Nurhayati lakukan hanya dengan membuat dodol dengan dengan berbagai macam rasa, varian dan juga warna dalam pembuatan dodol olahan ibu Nurhayati.

#### *Produksi Dodol Ibu Sri Rahayu*

Sama dengan yang lain produksi rumahan dodol milik Ibu Nor Nailah ini yang di kenal dengan nama dagang Dodol Ibu Sri Rahayu sudah turun temurun dari

nenek beliau hingga sampai sekarang. Ibu Nor Nailah sudah menggeluti usaha dodol ini selama kurang lebih 10 tahun. Beliau mungkin generasi terakhir dalam usaha dodol miliknya, kata Ibu Nor Nailah anak perempuan beliau yang bernama Sri Rahayu tidak berkeinginan untuk melanjutkan usaha dodol miliknya dikarenakan anak beliau sudah memiliki pekerjaan lain. Seperti yang lainnya, mengenai bahan baku juga mudah didapatkan hanya dengan memesan kepada orang yang menyediakan bahan baku, kecuali tidak tersedia beliau mencari bahan baku sendiri ke pasar yang ada di daerah Kandangan.

Olahan dodol milik Ibu Nor Nailah juga memiliki berbagai macam varian rasa, seperti rasa durian, rasa nangka, rasa kacang dan juga dodol kasirat. Proses pembuatan dodol masih menggunakan teknik tradisional belum menggunakan alat-alat modern seperti didaerah lainnya. Proses pembuatan dodol milik Ibu Nor Nailah ini memerlukan waktu selama kurang lebih 4 jam pemasakan di atas kuali/kawah besar dan diaduk secara terus menerus. Proses pengadukan dilakukan oleh 4 orang tenaga kerja yang dilatih khusus oleh beliau sendiri, hal ini beliau inginkan agar dodol nanti matang dengan sempurna. Sama dengan yang lain nya, setelah dodol matang kemudian didinginkan sebelum masuk proses pengemasan. Didalam proses pengemasan Ibu Nor Nailah memperkerjakan 4 orang yang bertugas dibidangnya sebelum masuk proses pemasaran olahan dodol milik Ibu Nor Nailah, kemasan dodol beliau sama dengan pengusaha-pengusaha dodol yang lain nya hanya menggunakan plastik transparan sehingga kurang menarik konsumen. Masuk keproses pemasaran, Ibu Nor Nailah hanya melakukan jasa titip jual ketoko-toko karena beliau tidak mempunyai toko milik sendiri. Ada 2 orang yang dipekerjakan beliau untuk pengantaran hasil olahan ketoko-toko yang beliau titip jualkan. Secara tidak langsung beliau juga telah membuka lapangan

pekerjaan untuk masyarakat yang ada didaerah beliau tinggal.

Pemasaran dodol milik Ibu Nor Nailah ini hanya sekitaran daerah Kandangan. Dalam persaingan usaha dodol, beliau menanggapinya dengan santai dan malah kata beliau dengan saingan yang lain dapat berbagi informasi mengenai bahan baku. Ibu Nor Nailah tidak ingin membuka cabang baru dikarenakan beliau sudah tua dan seperti dijelaskan diatas anak beliau tidak meminati usaha dodol ini. Strategi pengembangan ekonomi kreatif yang ibu Nor Nailah lakukan hanya dengan membuat dodol dengan dengan berbagai macam rasa, varian dan juga warna dalam pembuatan dodol olahan ibu Nor Nailah.

### SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang disampaikan pada bab sebelumnya maka dapat ditarik kesimpulan mengenai strategi pengembangan ekonomi kreatif pada pengusaha kecil menengah olahan dodol khas Kandangan.

1. Produksi pengrajin olahan dodol akan terus berkembang dikarenakan bahan baku yang mudah didapat dan selalu tersedia, ditambah para supplier bahan baku yang dapat mengantarkan bahan baku ketempat produksi mereka.
2. Proses pembuatan masih menggunakan cara yang tradisional tidak menggunakan mesin yang lebih canggih dikarenakan harga mesin yang mahal dan juga biaya perawatan yang tentu mahal.
3. Produksi rumahan yang tradisional dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat sekitar di daerah tempat rumah produksi, sehingga dapat membantu mengurangi angka pengangguran di daerah kota Kandangan.
4. Kemasan kebanyakan masih sederhana hanya menggunakan plastik transparan sehingga kurang menarik bagi konsumen, tidak seperti produksi daerah lainnya yang memiliki tampilan

kemasan yang menarik contohnya dodol di daerah Garut.

Berdasarkan hasil pembahasan dan pengamatan selama penelitian berikut ini diusulkan saran-saran yang kiranya bermanfaat bagi usaha kecil menengah produsen Dodol Asli Kandangan

1. Pemerintah daerah dapat sering mengadakan pameran dalam rangka memfasilitasi usaha kecil menengah seperti pengrajin dodol Kandangan agar mereka dapat mempromosikan hasil olahan kepada masyarakat.
2. Para pemilik objek wisata dan penginapan-penginapan dapat kiranya menyediakan produk lokal khususnya dodol Kandangan sebagai bentuk apresiasi dan kelestarian produk lokal.
3. Kerajinan dodol Kandangan khas Hulu Sungai Selatan dapat dijadikan salah satu pembelajaran di sekolah sebagai bagian pelajaran muatan lokal.

### DAFTAR PUSTAKA

- Afiff, F. (2012). *Kewirausahaan Dan Ekonomi Kreatif*. Diunduh pada tanggal 29 oktober 2019 di <http://sbm.binus.ac.id/files/2013/04/Kewirausahaan-dan-Ekonomi-Kreatif.pdf>
- Alma, B. (2018). *Kewirausahaan*. Bandung: Alfabeta diunduh pada tanggal 25 oktober 2019 di <https://docplayer.info/42001661-Alma-buchari-kewirausahaan-edisi-revisi-cv-alfabeta-bandung-anassudjonopengantarevaluasipendidikanrajawalipersjakarta.html>
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Kabupaten Hulu Sungai Selatan Dalam Angka 2019*. Hulu Sungai Selatan
- Bekraf. (2019). *Kuliner*. <https://www.bekraf.go.id/subsektor/page/kuliner> Diakses pada Tanggal 25 Oktober 2019
- Departemen Perdagangan Republik Indonesia. (2019) *Studi Industri Kreatif Indonesia 2019* Diunduh Pada Tanggal 30 September 2019 di

- <http://indonesiakreatif.bekraf.go.id/kpro/publication/buku-studi-dan-pengembangan-industri-kreatif-indonesia/>
- Ghazali, A . (2010). *Ekonomi Kreatif: Kekuatan Baru Indonesia Menuju 2025*. Diunduh pada tanggal 18 Oktober 2019 di [https://www.researchgate.net/publication/321753429\\_Ekonomi\\_kreatif\\_Kekuatan\\_baru\\_Indonesia\\_menuju\\_2025](https://www.researchgate.net/publication/321753429_Ekonomi_kreatif_Kekuatan_baru_Indonesia_menuju_2025)
- Kekeyzakaria. (2017). *Sejarah Kewirausahaan*. <https://kekeyzakaria5.wordpress.com/2017/01/03/> Diakses pada Tanggal 25 Oktober 2019
- Kumparan. (2019). *Menelusuri Perkembangan dan Potensi Industri Kreatif di Indonesia*. <https://kumparan.com/karjaid/menelusuri-perkembangan-dan-potensi-industri-kreatif-di-indonesia-1550828242361247154> Diakses pada Tanggal 25 Oktober 2019
- Purwana ES, D., & Wibowo, A. (2017). *Pendidikan Kewirausahaan DiPerguruan Tinggi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Ratumbusang. (2019). *Kewirausahaan Dalam Pendidikan, Edisi 2*. Banjarmasin: Artikata.
- Satori, D., & Komariah, A. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- SBS. "About Indonesian food". Australia. 6 September 2013. Diakses tanggal 30 September 2019.
- SMK Negeri 1 Tembilahan. (2017). *Kewirausahaan Usaha Kuliner*. Makalah
- Suciu, M. C. 2008. *The Creative Economy*. Diunduh pada Tanggal 28 September 2019 di [https://www.researchgate.net/publication/42437328\\_THE\\_CREATIVE\\_ECONOMY](https://www.researchgate.net/publication/42437328_THE_CREATIVE_ECONOMY)
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta. Diunduh Pada Tanggal 25 Oktober 2019
- di [https://www.academia.edu/35673299/buku\\_metode\\_penelitian\\_pendidikan\\_sugiyono\\_Download\\_buku\\_metode\\_penelitian\\_pendidikan\\_sugiyono](https://www.academia.edu/35673299/buku_metode_penelitian_pendidikan_sugiyono_Download_buku_metode_penelitian_pendidikan_sugiyono)
- Warta Ekonomi. (2018). *Mengenal Bill Drayton*. <https://www.wartaekonomi.co.id/read175807/mengenal-bill-drayton-bapak-kewirausahaan-sosial-dunia.html> Diakses pada Tanggal 25 Oktober 2019
- Wikipedia. (2002). *Industri Kreatif*. [https://id.wikipedia.org/wiki/Industri\\_kreatif](https://id.wikipedia.org/wiki/Industri_kreatif) Diakses pada Tanggal 25 Oktober 2019