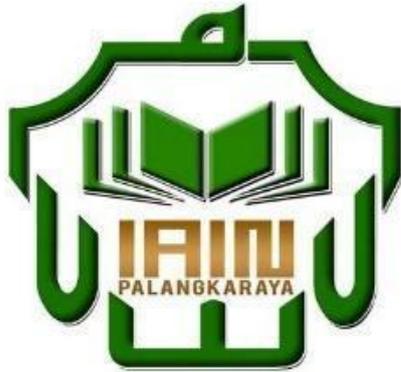


**PENGEMBANGAN DODOL RASAU PADA *HOME INDUSTRY* DI  
KOTA PALANGKA RAYA (PENDEKATAN SWOT ANALISIS)**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Melengkapi dan Memenuhi Sebagai Syarat Memperoleh Gelar

Sarjana Ekonomi



Oleh

**RISKA FURWANTI**

NIM 1704120744

**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALANGKA RAYA  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
JURUSAN EKONOMI ISLAM PRODI EKONOMI SYARIAH  
TAHUN AJARAN 2021 M/1442 H**

**PERSETUJUAN SKRIPSI**

JUDUL : **PENGEMBANGAN DODOL RASAU PADA HOME  
INDUSTRY DI KOTA PALANGKA RAYA  
(PENDEKATAN SWOT ANALISIS)**

NAMA : RISKa FURWANTI  
NIM : 1704120744  
FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
JURUSAN : EKONOMI ISLAM  
PROGRAM STUDI : EKONOMI SYARIAH  
JENJANG : STRATA SATU (S-1)

Palangka Raya, April 2021

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

  
**Dr. Syarifuddin, M.Ag**  
NIP. 19700503 200112 1 002

  
**Novi Angga Safitri, M.M**  
NIP. 19911115 201903 2 012

Mengetahui

Dekan Fakultas  
Ekonomi dan Bisnis Islam

Ketua Jurusan  
Ekonomi Islam

  
**Assoc. Prof. Dr. Sabian Utsman, S.H., M.Si**  
NIP. 19631109 199203 1 004

  
**Enriko Tedja Sukmana, S.Th.I., M.S.I**  
NIP. 19840321 201101 1 012

NOTA DINAS

Hal : **Mohon Diuji Skripsi**  
**Saudari Riska Furwanti**

Palangka Raya, April 2021

Kepada  
Yth. Ketua Panitia Ujian Skripsi  
FEBI  
IAIN Palangka Raya  
Di-  
Palangka Raya

*Assalamu'alaikum Wr. Wb*

Setelah membaca, memeriksa dan mengadakan perbaikan seperlunya,  
maka kami berpendapat bahwa Skripsi saudara :

Nama : RISKa FURWANTI  
Nim : 1704120744  
Judul : **PENGEMBAGAN DODOL RASAU PADA HOME  
INDUSTRY DI KOTA PALANGKA RAYA  
(PENDEKATAN SWOT ANALISIS)**

Sudah dapat diujikan untuk memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi.

Demikian atas perhatiannyadiucapkan terimakasih.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Pembimbing I

Pembimbing II

  
**Dr. Syarifuddin, M.Ag**  
NIP. 197005032001121002

  
**Novi Angga Safitri, M.M**  
NIP. 199111152019032012

**LEMBAR PENGESAHAN**

Skripsi yang berjudul **PENGEMBANGAN DODOL RASAU PADA HOME INDUSTRY DI KOTA PALANGKA RAYA (PENDEKATAN SWOT ANALISIS)** oleh Riska Furwanti NIM 1704120744 telah dimunaqasyahkan Tim *Munaqasyah* Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya Pada:

Hari : Kamis

Tanggal : 22 April 2021

Palangka Raya, April 2021

Tim Penguji

1. **Sofyan Hakim, M.M., M.AP**  
Ketua Sidang/Penguji

(.....)

2. **Dr. Ahmad Dakhoir, M.HI**  
Penguji I

(.....)

3. **Dr. Syarifuddin, M.Ag**  
Penguji II

(.....)

4. **Novi Angga Safitri, M.M**  
Sekretaris/Penguji

(.....)

Dekan Fakultas  
Ekonomi dan Bisnis Islam

(.....)

**Assoc. Prof. Dr. Sabian Utsman, S.H., M.Si**  
NIP. 19631109 199203 1 004

# **PENGEMBANGAN DODOL RASAU PADA HOME INDUSTRY DI KOTA PALANGKA RAYA (PENDEKATAN SWOT ANALISIS)**

## **ABSTRAK**

Oleh: Riska Furwanti  
NIM 1704120744

*Home industry* dodol rasau di Kelurahan Kereng Bangkirai merupakan salah satu bentuk usaha ekonomi kreatif. Inovasi yang dilakukan yaitu memanfaatkan sumber daya alam berupa buah hutan yang tumbuh di sungai Sabangau untuk menghasilkan produk baru yang unik dan memiliki potensi baik jika terus dikembangkan. Fokus penelitian ini adalah untuk mengkaji bentuk usaha, tingkat kontribusi *home industry* dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, serta menganalisis faktor pendukung dan penghambat kelangsungan *home industry* dodol rasau.

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dengan jenis penelitian kualitatif dan pendekatan SWOT analisis. Objek dalam penelitian ini adalah usaha *home industry* pengolahan dodol rasau di Kelurahan Kereng Bangkirai. Subjek dalam penelitian ini adalah seorang pembina serta dua orang pelaku usaha *home industry* dodol rasau. Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik pengabsahan data menggunakan triangulasi sumber.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bentuk usaha *home industry* dodol rasau telah memiliki tiga pokok dasar ekonomi kreatif yaitu kreatif, inovasi, dan penemuan. Usaha *home industry* dodol rasau telah dijalankan sesuai prinsip produksi ekonomi Islam. *Home industry* dodol buah rasau memiliki kontribusi menambah pendapatan keluarga. Faktor pendukung *home industry* dodol rasau yaitu: pelaku usaha masyarakat sekitar, dekat dengan sumber bahan baku dan lokasi pemasaran, serta peminat dodol rasau sangat banyak. Faktor penghambat yakni: bahan baku buah rasau musiman, peralatan produksi sederhana, belum menemukan cara pengawetan yang tepat, belum adanya dukungan pemerintah dan pelaku usaha tidak konsisten melakukan produksi.

Kata kunci: *Home Industry*, Kontribusi, Prospek

**DEVELOPMENT OF DODOL RASAU AT HOME INDUSTRY IN  
PALANGKA RAYA CITY (SWOT ANALYSIS APPROACH)**

**ABSTRACT**

By: Riska Furwanti  
NIM 1704120744

*The Home industry dodol rasau in Kereng Bangkirai Village is one form of creative economy business. The innovation made is utilizing natural resources in the form of forest fruit that grows in the Sabangau river to produce new products that are unique and have good potential if they are continuously developed. The focus of this research is to examine the form of business, the level of contribution of the home industry in improving the community's economy, and to analyze the supporting and inhibiting factors for the continuity of the home industry dodol rasau.*

*This research is field research with the type of qualitative research and the SWOT analysis approach. The object of this research is the home industry processing dodol rasau in Kereng Bangkirai Village. The subjects in this study were a coach and two businessmen in the home industry dodol rasau. Data collection techniques used are observation, interviews, and documentation. The technique of validating the data used source triangulation.*

*The results of this study indicate that the form of home industry dodol rasau already has three basic principles of the creative economy, namely creative, innovation, and discovery. The home industry business dodol rasau has been carried out by the principles of Islamic economic production. Home industry lunkhead fruit rasau have a contribution to increasing family income. Supporting factors for the home industry dodol rasau are: local community business actors, proximity to raw material sources and marketing locations, as well as very many dodol rasau enthusiasts. Inhibiting factors are the raw material for seasonal flavors, simple production equipment, not finding the right preservation method, the absence of government support, and inconsistency in production.*

*Keywords: Home Industry, Contribution, Prospects*

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

*Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh*

Puji syukur peneliti haturkan kepada Allah SWT, bahwa atas rida dan inayah-Nya jualah peneliti dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi dengan judul **“PENGEMBANGAN DODOL RASAU PADA HOME INDUSTRY DI KOTA PALANGKA RAYA (PENDEKATAN SWOT ANALISIS)”** ini dengan baik dan lancar. Shalawat serta salam selalu senantiasa terlimpahkan kepada baginda Rasulullah SAW, seluruh keluarga, kerabat, sahabat, pengikut hingga umat beliau sampai akhir zaman.

Skripsi ini dikerjakan demi melengkapi dan memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi. Skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari beberapa pihak. Oleh karena itu peneliti mengucapkan ribuan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. KH. Khairil Anwar, M.Ag selaku Rektor IAIN Palangka Raya yang telah memotivasi mahasiswa menjadi pribadiberkualitas dan menjunjung tinggi nilai Islami.
2. Bapak Dr. Drs. Sabian Utsman, S.H., M.Si., Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam di IAIN Palangka Raya yang memfasilitasi peningkatan kualitas mahasiswa selama perkuliahan.
3. Bapak Enriko Tedja Sukmana, S.Th.I., M.S.I selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam di IAIN Palangka Rayayang telah memfasilitasi peneliti dalam menyelesaikan penelitian ini.

4. Ibu Jelita, S.H.I., M.S.I selaku Ketua Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palangka Raya yang telah memfasilitasi peningkatan keahlian keilmuan mahasiswa selama perkuliahan.
5. Bapak Sofyan Hakim, S.E., S.A.P., M.M., M.A.P selaku dosen penasihat akademik yang telah membimbing selama peneliti menjalani perkuliahan.
6. Bapak Dr. Syarifuddin, M.Ag selaku pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan arahan dan saran kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan.
7. Ibu Novi Angga Safitri, M.M selaku pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan arahan dan saran kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini sehingga dapat terselesaikan.
8. Ayah dan Ibu peneliti yang telah memberikan dukungan moril, material dan selalu mendoakan keberhasilan peneliti dan keselamatan selama menempuh pendidikan.
9. Semua pihak yang peneliti tidak dapat sebutkan satu persatu yang telah ikut membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada semua pihak yang telah membantu untuk menyelesaikan skripsi ini.

*Wassalamu'alaikum Wr. Wb.*

Palangka Raya, April 2021

Peneliti,

Riska Furwanti  
NIM 170 412 0744

## PERNYATAAN ORISINALITAS

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Riska Furwanti

NIM : 1704120744

Jurusan/Prodi : Ekonomi Islam/Ekonomi Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“PENGEMBANGAN DODOL RASAU PADA HOME INDUSTRY DI KOTA PALANGKA RAYA (PENDEKATAN SWOT ANALISIS)”** adalah benar karya ilmiah saya sendiri dan bukan hasil menjiplak dari karya orang lain dengan cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan. Jika dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran, maka saya siap menerima sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Palangka Raya, April 2021

Penulis



10000  
METEPAI  
TEPAI  
59010AJX18056

Riska Furwanti  
NIM. 1704120744

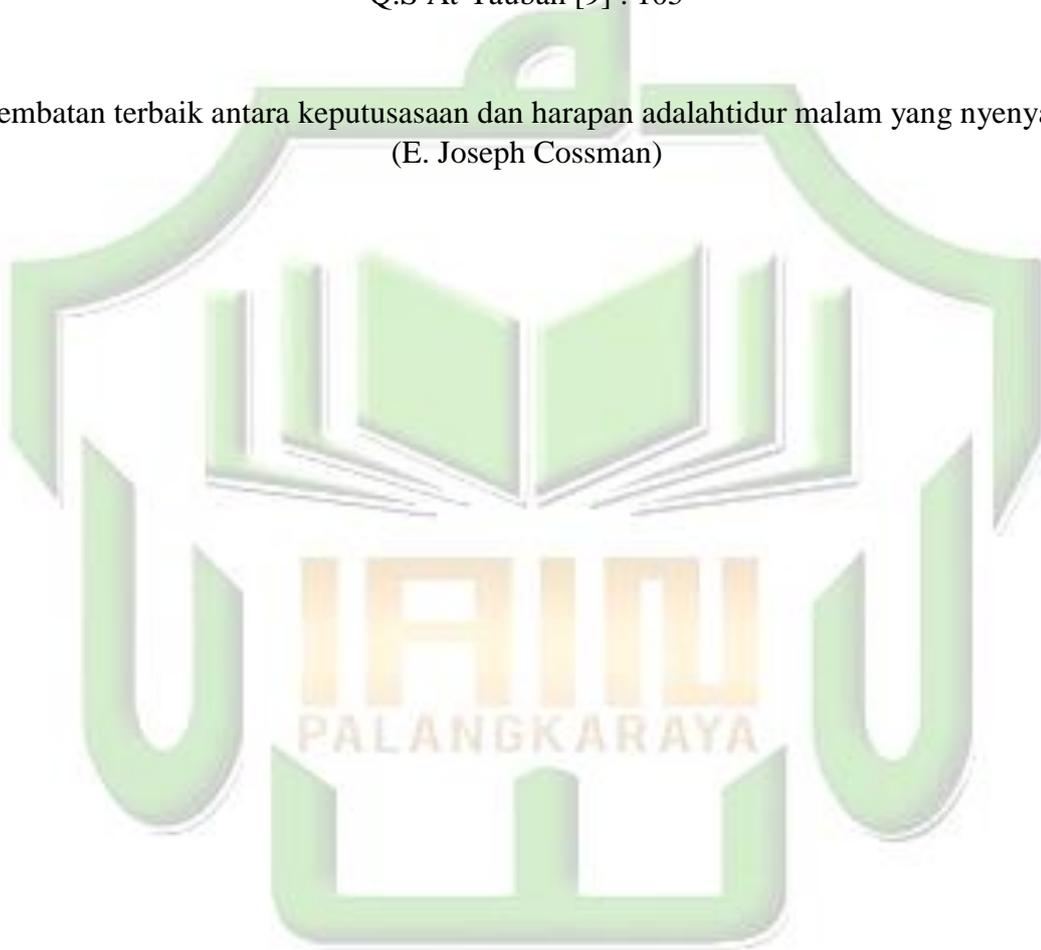
## MOTTO

وَقُلْ اَعْمَلُوا فَسَيَرَى اللّٰهُ عَمَلَكُمْ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُوْنَ وَسَتُرَدُّوْنَ اِلَىٰ عِلْمِ الْغَيْبِ وَالشَّهَادَةِ فَيُنبِّئُكُمْ بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُوْنَ

*Dan katakanlah, “Bekerjalah kamu, maka Allah akan melihat pekerjaanmu, begitu juga Rasul-Nya dan orang-orang mukmin, dan kamu akan dikembalikan kepada (Allah) Yang Mengetahui yang gaib dan yang nyata, lalu diberitakan-Nya kepada kamu apa yang telah kamu kerjakan.”*

Q.S At-Taubah [9] : 105

“Jembatan terbaik antara keputusan dan harapan adalah tidur malam yang nyenyak”  
(E. Joseph Cossman)



## PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Atas Ridho Allah SWT dengan segala kerendahan hati peneliti

Karya ini saya persembahkan

1. Untuk Tuhanku Yang Maha Esa, yaitu Allah SWT, karena berkat rahmat, hidayah, karunia serta kasih sayang dari Engkau, hambaMu yang dhaif ini dapat menyelesaikan tugas akhir ini, semoga hamba bisa selalu bersyukur atas semua kenikmatan yang telah diberikan. Apapun anugrah dan cobaan itu, semoga hamba selalu mengingat Mu dan selalu dekat dan menyayangi Tuhanku.
2. Untuk Abah (Muhammad Gustian) dan Mama (Susanti) tercinta rasa terima kasih yang tiada tara kupersembahkan karya ini. Kalian berdua yang telah memberikan kontribusi terbesar dalam hidupku, yang selalu memberi dukungan, memberikan nasihat yang lebih untuk kesuksesan anakmu ini, terimakasih atas semua doa-doa yang dipanjatkan kepadaku, terimakasih atas semua bantuan apapun untuk kehidupanku, terimakasih atas semua kebaikan-kebaikan yang anakmu ini tidak bisa membalasnya, semoga kebaikan-kebaikan kalian menjadi amal jariyah dan pahala perjuangan jihad, semoga kalian selalu dalam perlindungan Nya, selalu dalam dekapan kasih sayang Nya, semoga selalu diberikan kesehatan dan umur yang berkah, Aamiin...
3. Untuk adik-adikku (Muhammad Rafi'i, Husni Mubarak, Mutia Permana Sari, Sintia Sifabella) tercinta, adik yang hebat, dan luar biasa. Semoga

selalu menjadi anak yang berbakti kepada Abah Mama dan taat beribadah kepada Allah SWT membukakan pintu syurga bagi Abah dan Mama, semoga segala cita-cita bisa tercapai dan dapat melanjutkan sekolah sampai ke bangku perkuliahan, bisa sukses dan menjadi insan yang lebih baik kedepannya.

4. Untuk orang baik Muhammad Ridwan, S.Pd yang telah menemani, membantu, dan mendukung perjuanganku.
5. Untuk sahabat-sahabatku dan teman-teman seperjuanganku ESY D Angkatan 2017 semoga Allah SWT mencintai dan meridhoi perjuangan kita, semoga menjadi insan yang bertakwa, sukses dunia dan akhirat.
6. Teruntuk alMamaterku tercinta, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya, serta bapak ibu dosen dan staff Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam terimakasih ku ucapkan.
7. Untuk semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, trimakasih sudah turut memberikan kontribusi bantuan, semoga Allah SWT membalas kebaikan kalian.

## PEDOMAN TRANSLITERASI

Transliterasi huruf Arab yang dipakai dalam penyusunan skripsi ini berpedoman pada Surat Keputusan Bersama Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor: 158/1987 dan 0534b/U/1987.

### A. Kosongan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
ا	Alif	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	Bâ"	B	be
ت	Tâ"	T	te
ث	Sâ	Ŝ	es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	je
ح	Hâ"	ḥ	ha (dengan titik di bawah)
خ	Khâ"	Kh	ka dan ha
د	Dâl	D	de
ذ	Zâl	z	zet (dengan titik di atas)
ر	Râ"	ṛ	er
ز	Zai	Z	zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	es dan ye
ص	Sâd	ṣ	es (dengan titik di bawah)
ض	Dâd	ḍ	de ( dengan titik di bawah)

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
ط	tâ"	!	te ( dengan titik di bawah)
ظ	za"	z	zet ( dengan titik di bawah)
ع	„ain	„	koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge
ف	fâ"	F	Ef
ق	Qâf	Q	Qi
ك	Kâf	K	Ka
ل	Lâm	L	„el
م	Mîm	M	„em
ن	Nûn	N	„en
و	Wâwû	W	W
ه	hâ"	H	Ha
ء	Hamzah	'	Apostrof
ي	yâ"	Y	Ya

**B. Konsonan rangkap karena *tasydid* ditulis rangkap**

متعدين	Ditulis	<i>Muta'addidah</i>
عدة	Ditulis	<i>'iddah</i>

### C. *Ta' marbutah di akhir kata*

1. Bila dimatikan, ditulis h:

هبة	Ditulis	<i>Hibah</i>
حزيت	Ditulis	<i>Jizyah</i>

(Ketentuan ini tidak diperlukan terhadap kata-kata arab yang sudah terserap kedalam bahasa Indonesia seperti shalat, zakat, dan sebagainya, kecuali dikehendaki lafal aslinya).

2. Bila dihidupkan karena berangkaian dengan kata lain, ditulis t:

نعمة الله	Ditulis	<i>Hibah</i>
زكاة الفطر	Ditulis	<i>Jizyah</i>

### D. Vokal Pendek

َ	Fathah	Ditulis	A
ِ	Kasrah	Ditulis	I
ُ	Dammah	Ditulis	<u>U</u>

### E. Vokal Panjang

Fathah + alif جهليہ	ditulis ditulis	Ā <i>jāhiliyah</i>
Fathah+ya" mati تنس	ditulis ditulis	Ā <i>tansā</i>
Fathah+yā" mati كرم	ditulis ditulis	Ī <i>karīm</i>

Dammah + wāwu mati فروض	ditulis ditulis	Ū <i>furūd</i>
----------------------------	--------------------	-------------------

**F. Vokal Rangkap**

Fathah+yā" mati بينكم	ditulis ditulis	Ai <i>bainakum</i>
Fathah + wāwu mati قول	ditulis ditulis	Au <i>qaul</i>

**G. Vokal-vokal Pendek yang Berurutan dalam Satu Kata, dipisahkan dengan Asostrof**

أأتن	Ditulis	<i>A'antum</i>
أعدت	Ditulis	<i>U'iddat</i>
لبي شكرتن	Ditulis	<i>La'in syakartum</i>

**H. Kata Sandang Alif + Lam**

1. Bila diikuti huruf *Qamariyah*

القران	Ditulis	<i>Al-Qur'an</i>
القياس	Ditulis	<i>Al-Qiyas</i>

2. Bila diikuti huruf *Syamsiyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyah* yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf l (el) nya.

السوبء	Ditulis	<i>As - Sama'</i>
الشوص	Ditulis	<i>asy-Syams</i>

## I. Penelitian Kata-kata dalam Rangkaian Kalimat

Ditulis menurut penelitian

ذوى الفروض	Ditulis	<i>Zawi al-furūd</i>
اهل اسنه	Ditulis	<i>Ahl as-Sunnah</i>



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERSETUJUAN SKRIPSI.....</b>	<b>ii</b>
<b>NOTA DINAS.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>ix</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>x</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xx</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Kegunaan Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Penelitian Terdahulu .....	7
B. Kajian Teoritis.....	14
1. <i>Home industry</i> .....	14
2. Pendapatan Masyarakat.....	23
3. Teori Produksi Islami.....	28
C. Kerangka Pikir.....	33
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>35</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	35
1. Waktu Penelitian .....	35
2. Tempat Penelitian.....	35
B. Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	36

C. Objek dan Subjek Penelitian .....	37
D. Teknik Pengumpulan Data .....	38
1. Observasi.....	38
2. Wawancara.....	39
3. Dokumentasi .....	39
E. Pengabsahan Data .....	40
F. Teknik Analisis Data.....	41
G. Sistematika Penelitian .....	42
<b>BAB IV PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA .....</b>	<b>43</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	43
1. Gambaran Umum Kelurahan Kereng Bangkirai.....	43
2. Gambaran Umum <i>Home industry</i> Dodol Rasau .....	45
B. Penyajian Data.....	48
1. Penyajian Data Hasil Observasi .....	48
2. Penyajian Data hasil Wawancara .....	50
C. Analisis Data .....	74
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>90</b>
A. Kesimpulan.....	90
B. Saran.....	91
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>93</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>97</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Perbandingan Penelitian.....	13
Tabel 3. 1 Data Subjek Penelitian.....	388
Tabel4.1 Analisis SWOT Terhadap <i>Home industry</i> .....	83



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 3 Kerangka Berpikir ..... 34



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Perkembangan perekonomian saat ini diketahui tengah memasuki era industri gelombang keempat, yaitu industri ekonomi kreatif (*creative economic industry*) yang menekankan pada ide kreatif, keahlian, dan bakat individu untuk menciptakan nilai tambah, lapangan kerja dan peningkatan kualitas hidup. Hal ini bukan tanpa alasan, mengingat industri ekonomi kreatif telah mampu mengikat pasar dunia dengan jutaan kreativitas. Sebagai wujud dari upaya menciptakan pembangunan yang berkelanjutan melalui kreativitas, ide, dan talenta yang merupakan sumberdaya terbarukan bahkan tak terbatas. maka munculah ekonomi kreatif sebagai alternatif pembangunan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.<sup>1</sup> Selain itu, dalam pembangunan perekonomian nasional *home industry* memiliki peranan penting dalam memberikan solusi ekonomi kerakyatan serta memberikan kontribusi yang dalam meningkatkan kualitas perekonomian dan ketahanan ekonomi nasional, hal tersebut dikarenakan *home industry* dirasa lebih cocok untuk diterapkan dalam lingkungan masyarakat terutama yang memiliki jumlah tenaga berpendidikan rendah, sumber daya alam yang melimpah, modal yang terbatas dan distribusi pendapatan yang tidak merata, dengan demikian *home industry* diharapkan juga menjadi solusi dalam meningkatkan

---

<sup>1</sup>Mari Elka Pangestu, *Pengembangan ekonomi kreatif indonesia 2025*, Jakarta: Departemen Perdagangan RI, 2008, h. 1.

perekonomian, menyerap tenaga kerja hingga memberikan dampak positif dengan berkurangnya jumlah pengangguran.

Industri rumah tangga atau yang dikenal juga dengan *home industry*, merupakan industri dalam skala kecil pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan ataupun tambahan bagi pengelola dan tenaga kerja. Saat ini *home industry* di Indonesia semakin berkembang dan inovatif dipadukan dengan ekonomi kreatif hingga menghasilkan produk-produk terbaru baik dalam bidang kuliner, sovenir hingga tekstil. Pemanfaatan sumber daya alam yang berlimpah merupakan hal yang dirasa memiliki potensi besar dalam perkembangan industri ekonomi kreatif di Indonesia serta memiliki nilai tambah jika mampu dikelola dengan baik oleh putra putri daerah itu sendiri.

Hutan Kalimantan dikenal sebagai hutan tropis rawa gambut terbesar di Indonesia yang kaya akan keanekaragaman hayati, sebagian besar vegetasi yang menyusun ekosistemnya merupakan spesies-spesies tumbuhan yang selalu hijau,<sup>2</sup> salah satu jenis tumbuhan yang menjadi penyusun hamparan hutan rawa gambut adalah Rasau atau yang memiliki bahasa ilmiah *Pandanus Atrocarpus*. Tanaman ini tumbuh liar, menggerombol dan mudah dijumpai di sepanjang tepi sungai, danau, dan rawa di Kalimantan Tengah. Sifatnya yang mudah tumbuh menyebabkan tanaman ini tidak jarang

---

<sup>2</sup>Yenihayati, "Jenis-Jenis Tumbuhan Penyusun Vegetasi Rawa Gambut di Wilayah Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah," *Jurnal Ilmiah Kanderang Tingang* 9.1: 15-20, h. 15.

dianggap mengganggu karena dapat tumbuh rapat hingga menutupi aliran air. Saat ini pemanfaatan tanaman rasau masih minim dan jarang dilakukan. Sebagian kecil orang memanfaatkan daunnya sebagai pembungkus umpan ikan, dan juga dibuat semacam tikar kasar, namun tidak begitu populer karena struktur daunnya yang tidak awet.<sup>3</sup>

*Home industry* dodol buah rasau yang ada di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya merupakan salah satu bentuk usaha ekonomi kreatif dalam meningkatkan perekonomian masyarakat kecil, bentuk usaha rumahan yang dijalankan merupakan sebuah inovasi baru dalam pemanfaatan sumber daya alam berupa buah rasau. Pada awalnya buah rasau dikenal sebagai buah hutan beracun yang tidak dapat dikonsumsi oleh manusia, namun dengan kreativitas sekelompok ibu rumah tangga yang menamakan dirinya sebagai komunitas Rasau Otentik Sabangau (Rose) di Palangka Raya, buah rasau beracun dapat dijadikan sebagai produk pangan yang bernilai, dimana kedepannya jika produk *home industry* tersebut terus dikembangkan maka akan berpotensi besar menjadi panganan khas Kota Palangka Raya.

Berdasarkan hasil pra-survei pada *home industry* dodol buah rasau di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya, diperoleh gambaran bahwa *home industry* dodol buah rasau yang baru dijalankan memang memiliki prospek yang bagus kedepannya jika terus dikembangkan dengan memanfaatkan kekuatan dan peluang yang dimiliki serta meminimalisir

---

<sup>3</sup>Taman Nasional Sebangau, <https://www.tnSabangau.com/rasau-pandan-rawa-gambut-makanan-alternatif-bekantan/>, (Online 17 Desember2020)

kelemahan dan ancaman yang ada. Selain itu peran pemerintah dalam pengembangan usaha kecil juga diperlukan dalam menjadikan produk olahan dodol buah rasau sebagai produk panganan khas Kota Palangka Raya. Namun, gambaran di lapangan mengungkapkan bahwa usaha dodol buah rasau menghadapi berbagai kendala atau kesulitan dalam mengembangkan usahanya. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan mengangkat judul **“Pengembangan Dodol Rasau pada Home Industry di Kota Palangka Raya (Pendekatan SWOT Analisis)”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang peneliti paparkan di atas, maka muncul permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Bagaimana bentuk usaha *home industry* dodol rasau di wilayah Kereng Bangkirai?
2. Bagaimana kontribusi *home industry* dodol buah rasau dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Kereng Bangkirai?
3. Apa yang menjadi faktor pendukung dan penghambat kelangsungan *home industry* dodol buah rasau di daerah Kereng Bangkirai?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang peneliti paparkan, Adapun tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Mengetahui bentuk usaha *home industry* dodol rasau di wilayah Kereng Bangkirai.
2. Mengetahui seberapa besar kontribusi *home industry* dodol buah rasau dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Kereng Bangkirai.
3. Mengetahui faktor pendukung dan penghambat kelangsungan *home industry* dodol buah rasau di daerah Kereng Bangkirai.

#### **D. Kegunaan Penelitian**

##### **1. Secara Teoritis**

Secara teoritik penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian pengembangan kebijakan terhadap industry kecil daerah, sertapengembangan konsep baru dari *One Village One Product* yang sesuai dengan *home industry* dodol rasau yaitu *One Weather One Product*. Sehingga penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai pedoman bagi peneliti selanjutnya yang mengangkat mengenai konsep OVOP dan OWOP.

##### **2. Secara Praktis**

###### **a. Bagi Pemerintah**

Sebagai sumbangsih kajian akademis bagi pemerintah Kota Palangka Raya sebagai penentu kebijakan sehingga ke depannya dapat mendukung pengembangan produk unggulan daerah.

###### **b. Bagi Masyarakat dan pelaku usaha**

Sebagai informasi dan memberikan masukan tentang pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan usaha-usaha kecil dalam

menggerakkan ekonomi kreatif untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga serta mengevaluasi pelaksanaan kegiatan usaha untuk meningkatkan produktivitas usaha.



## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penelitian Terdahulu**

Sebagai pertimbangan dalam penelitian ini, peneliti mencantumkan hasil pencarian beberapa penelitian terdahulu yang berasal dari perpustakaan, internet atau website, dan lain sebagainya, yang berkaitan dan mempunyai relevansi dengan penelitian peneliti. Berikut beberapa penelitian tersebut yaitu:

**Pertama**, Penelitian skripsi yang dilakukan oleh Ela Hayati tahun 2017, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, yang berjudul *“Usaha Ekonomi Kreatif dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Menurut Perspektif Ekonomi Islam (Studi: Petani Nanas Petani Nanas Desa Totokaton Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah)”*. Penelitian ini terfokus pada peningkatan ekonomi masyarakat pada petani nanas Desa Totokan, yaitu 1) mendeskripsikan kegiatan usaha ekonomi kreatif petani nanas, dan 2) mendeskripsikan tinjauan ekonomi Islam mengenai kegiatan usaha ekonomi kreatif yang dijalankan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Penelitian ini menggunakan bentuk penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Teknik pengumpulan

data yang digunakan adalah *purposive sampling* terhadap 7 orang petani, dengan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi.<sup>4</sup>

Adapun hasil penelitian yang dilakukan peneliti adalah: 1) adanya pelatihan ekonomi kreatif dan dukungan dari pemerintah memberikan dorongan positif dalam peningkatan perekonomian masyarakat. 2) usaha ekonomi kreatif masyarakat dijalankan dengan prinsip-prinsip ekonomi Islam meliputi sikap jujur, bertanggung jawab, menciptakan hubungan baik antar sesama.<sup>5</sup>

**Kedua,** Penelitian skripsi yang dilakukan oleh Heny Febria Sari tahun 2017, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri Metro Lampung, yang berjudul “ *Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Usaha Kecil Dodol Lele, Di Desa Adiwarno Batanghari Lampung Timur)*”. Penelitian ini berfokus kepada upaya pemberdayaan ekonomi kreatif pada usaha kecil dodol lele di Desa Adiwarno, Batanghari Lampung Timur dalam Perspektif Ekonomi Islam. Penelitian ini menggunakan bentuk penelitian lapangan (*Field Research*), adapun sifat penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif serta dalam penelitian ini menggunakan cara berpikir induktif, dengan menggunakan sumber data

---

<sup>4</sup>Ela Hayati, Usaha Ekonomi Kreatif dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Menurut Perspektif Ekonomi Islam Studi: Petani Nanas Desa Totokaton Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah, *Skripsi*, Lampung: UIN Raden Intan Lampung, 2017.

<sup>5</sup>*Ibid.*

primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi dan dokumentasi.<sup>6</sup>

Adapun hasil penelitian yang dilakukan peneliti adalah pemberdayaan usaha ekonomi kreatif dodol lele yang dijalankan oleh masyarakat telah berjalan dengan sangat baik dan sesuai dengan prinsip ekonomi Islam, terlihat dari pendapatan yang di hasilkan oleh para anggota mampu membantu untuk memenuhi kehidupan sehari-hari dan bertambah menjadi lebih besar dibandingkan sebelum menjadi anggota usaha kecil dodol lele tersebut.<sup>7</sup>

**Ketiga**, Penelitian skripsi yang dilakukan oleh Annama Rizal tahun 2019, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Wiraraja Sumenep, yang berjudul “*Peran Home industry Kerupuk Poli Bhakti Rantani dalam Meningkatkan Kesejahteraan Perekonomian Masyarakat (Studi Kasus di Desa Candi Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep)*”. Penelitian ini berfokus terhadap *home industy* yang bergerak di bidang produksi kerupuk yang berada di Desa Candi Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep, yaitu 1) Proses produksi pada *home industry* Kerupuk, 2) Peranan *home industry* Kerupuk dalam meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat, dan 3) Menggambarkan perekonomian masyarakat sebelum dan sesudah didirikannya *home industry* Kerupuk. dengan menggunakan *metode purposive sampling*. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini

---

<sup>6</sup>Heny Febria Sari, Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga dalam Perspektif Ekonomi Islam Studi pada Usaha Kecil Dodol Lele, di Desa Adiwarno Batanghari Lampung Timur, *Skripsi*, Lampung: IAIN Metro, 2017.

<sup>7</sup>*Ibid.*

adalah penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi.<sup>8</sup>

Adapun hasil penelitian ini yaitu 1) Proses produksi dari *home industry* ini masih menggunakan cara peralatan tradisional yang sederhana meski demikian proses industri tetap berjalan baik, pemasaran tetap meluas, dan dari tahun ke tahun usahanya makin meningkat. 2) *Home industry* ini berperan dalam menyerap tenaga kerja, dan mengurangi tingkat pengangguran selain itu juga berperan dalam meningkatkan pendapatan perekonomian masyarakat. 3) perekonomian masyarakat setelah didirikannya usaha *home industry* mengalami perbaikan yang dapat dilihat dari berkurangnya angka kemiskinan dibanding sebelum didirikan *home industry*.<sup>9</sup>

**Keempat**, Jurnal penelitian yang dilakukan oleh Hidayatunnisa dkk tahun 2018, Fakultas Studi Islam Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjari, yang berjudul "*Kontribusi Home industry Tepung Sagu dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Ditinjau dari Ekonomi Islam (Studi pada Desa Pemakuan Laut Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar)*". Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana kontribusi home industri tepung sagu, faktor pendukung dan penghambat home industri tepung sagu serta tinjauan ekonomi Islam terhadap home industri tepung sagu didesa Pemakuan Laut kecamatan Sungai Tabuk

---

<sup>8</sup>Annama Rizal, Peranan *Home industry* Kerupuk Polibhaktirantani dalam Meningkatkan Kesejahteraan Perekonomian Masyarakat Studi Kasus di Desa Candi Kecamatan Dungek Kabupaten Sumenep, *Skripsi*, Universitas Wiraraja, 2019.

<sup>9</sup>*Ibid.*

kabupaten Banjar dalam meningkatkan ekonomi keluarga pekerja. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan mencocokkan antara realita empirik dengan teori, kemudian dianalisis menggunakan metode kualitatif deskriptif.<sup>10</sup>

Adapun hasil penelitian yang dilakukan peneliti adalah: Kontribusi home industri tepung sagu dalam meningkatkan ekonomi keluarga pekerja adalah 57% dan masuk dalam kategori sedang. Kedua, faktor pendukung home industri tepung sagu terbagi dua, kekuatan (1) tidak adanya kendala bahan baku dan tenaga kerja masyarakat sekitar, peluang (2) pemasaran lancar, tidak banyak produsen tepung sagu dan pangsa pasar luas, faktor penghambat home industri tepung sagu terbagi dua, kelemahan (1) modal terbatas dan peralatan produksi sederhana, ancaman (2) tidak dukungan pemerintah dan minim petani sagu. Ketiga, home industri tepung sagu telah menerapkan karakteristik ekonomi Islam, yakni; menciptakan keseimbangan antara kepentingan individu dan umum.<sup>11</sup>

**Kelima**, Jurnal penelitian yang dilakukan oleh Faisol Aziz dkk tahun 2020, Fakultas Pertanian Universitas Wirajaya, yang berjudul "*Pengembangan Home Industry Tempe "Keraton" Desa Montorna.*" Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis strategi pengembangan usaha *home industry* untuk mendapatkan pangsa pasar. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja dengan berbagai pertimbangan tertentu. Sampel

---

<sup>10</sup>Hidayatunnisa. "Kontribusi *Home industry* Tepung Sagu dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Ditinjau dari Ekonomi Islam (Studi pada Desa Pemakuan Laut Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar)". *Jurnal*.Uniska. 2018.

<sup>11</sup>*Ibid.*

penelitian ditentukan secara sensus karena hanya ada satu populasi. Strategi pengembangan ditentukan dengan menggunakan analisis SWOT. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Perusahaan Home Industry tempe “keraton” di desa montorna kecamatan pasongsongan dapat di tarik kesimpulan bahwa strategi pengembangan usaha Home Industry tempe, adalah strategi agresif yaitu meningkatkan manajemen serta jumlah dan kualitas produksi untuk mendapatkan kepercayaan dari konsumen.<sup>12</sup>



---

<sup>12</sup>Aziz, Faisol, Insusmoko Adi Jansen, and Mohammad Aliridla. "Pengembangan Home Industry Tempe “Keraton” Desa Montorna." *Journal of Food Technology and Agroindustry* 2.2, 2020.

**Tabel 2. 1**  
**Perbandingan Penelitian**

No	Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Ela Hayati tahun 2017, yang berjudul “ <i>Usaha Ekonomi Kreatif dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Menurut Perspektif Ekonomi Islam (Studi: Petani Nanas Desa Totokaton Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah)</i> ”.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengkaji usaha <i>home industry</i> dalam meningkatkan ekonomi masyarakat.</li> <li>2. Mengkaji tinjauan ekonomi Islam terhadap usaha yang dijalankan.</li> <li>3. Jenis penelitian kualitatif dengan metode deskriptif.</li> </ol>	Terletak pada objek dan tempat penelitian, serta perbedaan pada subjek penelitian.
2	Heny Febria Sari tahun 2017, yang berjudul “ <i>Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Usaha Kecil Dodol Lele, Di Desa Adiwarno Batanghari Lampung Timur)</i> ”.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengkaji usaha <i>home industry</i> dalam meningkatkan perekonomian</li> <li>2. Jenis penelitian kualitatif dengan metode deskriptif.</li> </ol>	Terletak pada objek dan tempat penelitian, serta perbedaan pada aspek yang dikaji dari faktor pendukung dan penghambat berkembangnya usaha, serta kontribusi <i>home industry</i> dalam peningkatan perekonomian.
3	Annama Rizal tahun 2019, yang berjudul “ <i>Peran Home industry Kerupuk Poli Bhakti Rantani dalam Meningkatkan Kesejahteraan Perekonomian Masyarakat (Studi Kasus di Desa Candi Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep)</i> ”.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengkaji usaha <i>home industry</i> dalam meningkatkan perekonomian.</li> <li>2. Jenis penelitian kualitatif dengan metode deskriptif.</li> </ol>	Adanya kajian mengenai perspektif Ekonomi Islam mengenai usaha <i>home industry</i> yang dijalankan.

No	Penelitian	Persamaan	Perbedaan
4.	Hidayatunnisa dkk tahun 2018, yang berjudul " <i>Kontribusi Home industry Tepung Sagu dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Ditinjau dari Ekonomi Islam (Studi pada Desa Pemakuan Laut Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar)</i> ".	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengkaji kontribusi home industri dalam meningkatkan ekonomi</li> <li>2. Mengkaji faktor pendukung dan penghambat home industri</li> <li>3. Jenis penelitian kualitatif dengan metode deskriptif.</li> </ol>	Terletak pada objek dan tempat penelitian, serta perbedaan pada aspek yang dikaji yaitu mengenai bentuk usaha home industry
5.	Faisol Aziz dkk tahun 2020, yang berjudul " <i>Pengembangan Home Industry Tempe "Keraton" Desa Montorna.</i> "	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengkaji usaha home industry</li> <li>2. Menggunakan SWOT analisis</li> </ol>	Terletak pada objek dan tempat penelitian, serta perbedaan pada aspek yang dikaji yaitu mengenai bentuk usaha home industry, kontribusi serta faktor pendukung dan penghambat kelangsungan usaha.

Sumber: Dibuat oleh peneliti pada April 2020

## B. Kajian Teoritis

### 1. *Home industry*

#### a. Pengertian *Home industry*

*Home industry* sendiri merupakan gabungan dari dua kata yaitu *home* dan *industry*. *Home* memiliki diartikan sebagai sebuah rumah atau tempat tinggal, sedangkan *industry* dapat diartikan sebagai pengelolaan barang mentah atau barang setengah jadi menjadi barang yang memiliki nilai jual. Hasil industri tidak hanya

dalam bentuk barang, namun juga bisa dalam bentuk jasa.<sup>13</sup> *Home industry* juga dapat diartikan sebagai industri rumah tangga atau perusahaan kecil, karena proses produksinya berpusat di rumah pemilik usaha, serta dikelola oleh keluarga. Sebagian besar *home industry* berada di daerah pedesaan dan teknologi yang digunakan pun sederhana dengan alat pengelolaan pangan manual hingga semi otomatis.<sup>14</sup>

Sedangkan menurut Undang-undang No. 20 Tahun 2008 usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dan dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini.<sup>15</sup> Dapat dipahami dari beberapa definisi sebelumnya, bahwa *home industry* merupakan bentuk usaha skala kecil baik dalam produksi barang maupun jasa yang dikelola oleh keluarga maupun badan usaha dengan teknologi sederhana dan segala kegiatan produksinya pada umumnya dilakukan di rumah.

---

<sup>13</sup>Hidjrahwati, dkk, *Cerdas Sejak Dini*, Yogyakarta: Deepublish, 2019, h. 51.

<sup>14</sup>Icuk Ranga Bawono, E rwin Setyadi, *Optimalisasi Potensi Desa di Indonesia*, Jakarta: PT Grasido, 2019, h. 18-19.

<sup>15</sup>Undang-Undang Republik Indonesia, Nomor 20 Tahun 2008.

## **b. Jenis-Jenis Industri**

Berdasarkan SK Menteri Perindustrian No.19/M/I/1986 diterangkan bahwa kegiatan usaha industri terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu sebagai berikut.

- 1) Industri kimia dasar contohnya seperti industri semen, obat-obatan, kertas, pupuk, dan sebagainya.
- 2) Industri mesin dan logam dasar, misalnya seperti industri pesawat terbang, kendaraan bermotor, tekstil, dan lain-lain.
- 3) Industri kecil contoh seperti industri roti, kompor minyak, makanan ringan, es, minyak goreng curah, dan lain-lain.

Menurut data Badan Pusat Statistik, berdasarkan jumlah penyerapan tenaga kerja maka industri diklasifikasikan dengan skala berikut.<sup>16</sup>

- 1) Industri kerajinan rumah tangga (mikro), adalah industri dengan jumlah tenaga kerja antara 1-4 orang.
- 2) Industri kecil adalah industri dengan jumlah tenaga kerja berjumlah antara 5-19 orang.
- 3) Industri sedang atau industri menengah adalah industri yang jumlah karyawan/tenaga kerja berjumlah antara 20-99 orang.
- 4) Industri besar adalah industri yang jumlah karyawan/tenaga kerja berjumlah antara 100 orang atau lebih.

---

<sup>16</sup>Badan Pusat Statistik, <https://www.bps.go.id/subject/9/industri-besar-dan-sedang.html>, (Online 17 September 2020 pada pukul 20.51 WIB).

### c. Kekuatan dan Kelemahan *Home industry*

Kekuatan merupakan faktor internal yang berpengaruh baik bagi jalanya suatu kegiatan usaha, hal ini menjadi nilai tambah serta akan sangat membantu kegiatan usaha dalam mencapai tujuannya, jika kekuatan tersebut terus dikembangkan.<sup>17</sup> *Home industry* dinilai memiliki beberapa kekuatan yang potensial bagi perkembangan ekonomi di masa yang akan datang. Berikut ini merupakan kekuatan yang umumnya dimiliki dalam kegiatan *home industry*:

- 1) Memanfaatkan sumber daya alam sekitar serta bahan baku mudah didapat
- 2) Memiliki produk yang berkualitas serta khas
- 3) Tempat industri yang strategis dekat dengan sumber bahan baku serta target pasar
- 4) Harga produk yang mampu bersaing
- 5) Mampu menciptakan lapangan kerja
- 6) Mampu untuk dikembangkan lebih lanjut serta mengembangkan sektor lain yang terkait.

Kelemahan merupakan faktor internal yang berpengaruh negatif bagi jalanya suatu kegiatan usaha, hal ini pada dasarnya wajar terjadi dalam suatu kegiatan usaha terutama *home industry*,<sup>18</sup> namun kelemahan tersebut harus tetap diminimalisir dan sebisa

---

<sup>17</sup>Syaeful Bakhri, dkk, "Analisis SWOT Untuk Strategi Pengembangan *Home industry* Kue Gapit Sampurna Jaya Kabupaten Cirebon," *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1.1, 2019, h.71.

<sup>18</sup>*Ibid*, h. 73.

mungkin dihilangkan dengan berbagai kebijakan dari dalam *home industry*, hal ini demi keberlangsungan kegiatan usaha. Berikut ini merupakan kelemahan yang umumnya dimiliki dalam kegiatan *home industry*:

- 1) Belum memiliki pencatatan keuangan serta kendala modal yang terbatas
- 2) Teknologi yang digunakan dalam proses produksi masih sederhana
- 3) Masih terbatasnya kemampuan sumber daya manusia
- 4) Pemasaran produk yang masih kurang diakses, khususnya dalam media, informasi pasar dan jaringan pasar
- 5) Kecenderungan konsumen yang belum mempercayai mutu produk Industri Kecil

#### **d. Peran dan Fungsi *Home industry***

##### **1) Pengertian Peran**

Peran ialah sesuatu yang diharapkan dimiliki oleh yang memiliki kedudukan dalam masyarakat, bagian dari tugas utama yang harus dilakukan. Peran juga diartikan sebagai proses cara atau perbuatan memahami perilaku yang diharapkan dan dikaitkan dengan kedudukan seseorang.<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup>Peter Salim dan Yenny Salim, *Kamus Bahasa Indonesia Kontemporer*, Jakarta: Modern English Press, 2002, h. 1132.

Peranan (*role*) merupakan aspek yang dinamis dari kedudukan (*status*). Artinya seseorang telah menjalankan hak dan kewajibannya sesuai dengan kedudukannya, maka orang tersebut telah melaksanakan sesuatu peran. Keduanya tak dapat dipisahkan karena satu dengan yang lain saling tergantung, artinya tidak ada peran tanpa status dan tidak ada status tanpa peran. Sebagaimana kedudukan, maka setiap orang juga dapat mempunyai macam-macam peran yang berasal dari pola pergaulan hidupnya. Hal tersebut berarti pula bahwa peran tersebut menentukan apa yang diperbuatnya bagi masyarakat serta kesempatan-kesempatan apa yang diberikan masyarakat kepadanya. Peran sangat penting karena dapat mengatur prilaku seseorang, di samping itu peran menyebabkan seseorang dapat meramalkan perbuatan orang lain pada batas-batas tertentu, sehingga seseorang dapat menyesuaikan perilakunya sendiri dengan perilaku orang-orang sekelompoknya.<sup>20</sup>

## 2) Peran Usaha Kecil Dalam Perekonomian

Tidak dapat dipungkiri bahwa Usaha Kecil dan Menengah memegang peranan penting dalam memajukan perekonomian suatu negara. Demikian halnya dengan Indonesia,

---

<sup>20</sup>J. Dwi Narwoko dan Bagong Suyanto, *Sosiologi Teks Pengantar dan Terapan*, Jakarta: Kencana, Cet. ke-3, 2007, h. 158-159.

sejak diterpa badai krisis finansial pada tahun 1996 silam, masih banyak usaha kecil menengah yang hingga saat ini masih mampu bertahan. Meskipun mereka sempat goyang oleh dampak yang ditimbulkan, namun dengan semangat dan jiwa yang kuat maka mereka secara perlahan-lahan mampu bangkit dari keterpurukan. Hal inilah yang membedakan antara usaha-usaha sekelas dengan usaha-usaha sekelas korporat, meskipun penghasilan yang diperoleh lebih besar namun risiko yang bakal dihadapi juga semakin besar juga.

Ada tiga alasan utama suatu negara harus mendorong usaha kecil yang ada untuk terus berkembang.

- a) Umumnya usaha kecil cenderung memiliki kinerja yang lebih baik dalam hal menghasilkan tenaga kerja yang produktif.
- b) Seringkali mencapai peningkatan produktivitasnya melalui investasi dan perubahan teknologi. Hal ini merupakan bagian dari dinamika usahanya yang terus menyesuaikan perkembangan zaman.
- c) Usaha kecil ternyata memiliki keunggulan dalam hal fleksibilitas dibandingkan dengan perusahaan besar.

Adapun peran *home industry* di antaranya yaitu adalah sebagai berikut.<sup>21</sup>

- a) Memiliki potensi yang besar dalam penyerapan tenaga kerja. Tiap unit investasi pada sektor Industri Kecil dapat menciptakan lebih banyak kesempatan kerja bila dibandingkan dengan investasi yang sama pada usaha besar maupun menengah. Pada tahun 2003, ternyata Industri Kecil menyerap 99,4 % dari seluruh tenaga kerja.
- b) Memiliki kemampuan untuk memanfaatkan bahan baku lokal, memegang peranan utama dalam pengadaan produk dan jasa bagi masyarakat, dan secara langsung menunjang kegiatan usaha yang berskala lebih besar.
- c) Industri Kecil relatif tidak memiliki utang dalam jumlah besar.
- d) Industri Kecil memberikan sumbangan sebesar 58,30% dari PDB nasional pada tahun 2003, karena masalah yang dihadapi bangsa Indonesia saat ini adalah tingginya tingkat pengangguran.
- e) Dapat menumbuhkan usaha di daerah, yang mampu menyerap tenaga kerja.
- f) Akhir-akhir ini peran Industri Kecil diharapkan sebagai salah satu sumber peningkatan ekspor non migas.

---

<sup>21</sup>Siti Susana, "*Peran Home industry...*", h. 39

Adapun fungsi *home industry* atau usaha kecil di antaranya yaitu sebagai berikut:

- a) Usaha kecil dapat memperkuat perekonomian nasional melalui berbagai keterkaitan usaha, seperti fungsi pemasok, produksi, penyalur, dan pemasaran bagi hasil produk-produk industri besar. Usaha kecil berfungsi sebagai transformator antar sektor yang mempunyai kaitan ke depan maupun ke belakang.
- b) Usaha kecil dapat meningkatkan efisiensi ekonomi, khususnya dalam menyerap sumber daya yang ada. Usaha kecil sangat fleksibel karena dapat menyerap tenaga kerja dan sumber daya lokal serta meningkatkan sumber daya manusia agar dapat menjadi wirausaha yang tangguh.
- c) Usaha kecil dipandang sebagai sarana pendistribusian pendapatan nasional, alat pemerataan berusaha dan pendapatan, karena jumlahnya tersebar di perkotaan maupun pedesaan.

Sedangkan dalam ruang lingkungannya usaha kecil mempunyai dua fungsi yaitu fungsi mikro dan fungsi makro:

- a) Fungsi mikro, secara umum usaha kecil adalah sebagai penemu (*inovator*) dan sebagai perencana (*planner*). Sebagai inovator usaha kecil berperan dalam menemukan dan menciptakan produk baru, teknologi baru, imajinasi dan

ide baru, dan organisasi baru. Sedangkan sebagai *planner* usaha kecil berperan dalam merancang *corporate plan*, *corporate strategy*, *corporate image and idea*, dan *corporate organisation*.

- b) Fungsi makro, usaha kecil berfungsi sebagai penggerak, pengendali dan pemacu perekonomian nasional suatu bangsa, sekaligus merupakan kekuatan ekonomi negara sehingga negara tersebut mampu menjadi kekuatan ekonomi dunia handal yang didukung oleh perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan inovasi.<sup>22</sup>

## **2. Pendapatan Masyarakat**

### **a. Definisi Pendapatan**

Pendapatan dalam kamus besar bahasa Indonesia (KBBI) diartikan sebagai perolehan, hasil kerja (usaha).<sup>23</sup> Dalam kamus manajemen pendapatan juga dapat diartikan sebagai uang yang diterima oleh perorangan, perusahaan, dan organisasi lain dalam bentuk upah, gaji, sewa, bunga, komisi, ongkos, dan laba. Pendapatan dan upah juga didefinisikan dengan sejumlah uang yang dibayar oleh orang yang memberi pekerjaan kepada pekerja atas jasanya sesuai perjanjian. Menurut Nanga dalam bukunya mendefinisikan pendapatan merupakan hasil dari balas jasa dalam

---

<sup>22</sup>Suryana, *Kewirausahaan Pedoman Praktis Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Jakarta: Salemba Empat, Cet. ke-1, 2006, h. 77.

<sup>23</sup>Tim Redaksi Kamus Bahasa Indonesia, *Kamus Bahasa Indonesia*, Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, 2008, h. 1017.

jangka waktu tertentu yang dapat diterima dalam berbagai kegiatan produksi. Balas jasa yang diterima dapat berupa gaji atau upah, sewa, laba ataupun bunga.<sup>24</sup> Selain itu, Greogori Mankiw dalam bukunya menyebutkan pendapatan masyarakat sebagai pendapatan perorangan yaitu pendapatan yang diterima rumah tangga dan bisnis ekonomi non perusahaan.<sup>25</sup> Sehingga dapat dipahami bahwa pendapatan merupakan bentuk hasil yang diperoleh sebagai balas jasa atas apa yang dikerjakan dan diusahakan dalam jangka waktu tertentu.

Pendapatan merupakan salah satu indikator untuk mengukur tingkat kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat, sehingga pendapatan yang besar akan mencerminkan peningkatan ekonomi yang baik dalam suatu masyarakat. Perekonomian dikatakan baik apabila didalamnya terjadi pertumbuhan ekonomi, sehingga akan memberikan kesejahteraan bagi masyarakatnya.<sup>26</sup> Pendapatan juga merupakan unsur penting dalam keberlangsungan suatu kegiatan usaha, nilai pendapatan yang dihasilkan dari satu kegiatan usaha akan tergantung pada tingkat produktivitas faktor produksi yang

---

<sup>24</sup>I. Wayan Sudirman, dan I. Putu Danendra Putra, "Pengaruh Modal dan Tenaga Kerja Terhadap Pendapatan dengan Lama Usaha sebagai Variabel Moderating," *E-jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana* 4.9, 2015, h.1121.

<sup>25</sup>Umi Rohmah, "Analisis Peran Ekonomi Kreatif Dalam Peningkatan Pendapatan Pengrajin Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Industri Anyaman Bambu Desa Tulungagung Kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu)," *Skripsi*, Lampung: UIN Raden Intan Lampung, 2017, h.42.

<sup>26</sup>Komang Suwartawan dan Purbadharmaja, "Pengaruh Modal dan Bahan Baku Terhadap Pendapatan Melalui Produksi Pengrajin Patung Kayu di Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar", *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, Vol. 6 No. 9, 2017, h.1633.

digunakan, sehingga pada umumnya pelaku usaha akan berusaha meningkatkan produktivitas kegiatan usahanya agar memperoleh pendapatan yang lebih besar dan kegiatan usaha dapat terus berlangsung. Pada umumnya dalam satu keluarga akan menjalankan beberapa kegiatan usaha demi menambah tingkat pendapatan dan memenuhi kebutuhannya.

#### **b. Jenis-Jenis Pendapatan**

Menurut Ramlan pendapatan dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu pendapatan bersih dan pendapatan kotor.<sup>27</sup> Dalam ilmu akuntansi umumnya pendapatan bersih disebut juga sebagai laba, merupakan jumlah total pendapatan setelah dikurangi biaya produksi, penyusutan, biaya-biaya lainnya, serta pajak (jika ada).<sup>28</sup> Namun apa bila biaya produksi serta beban yang dikeluarkan lebih besar dari total pendapatan maka hal tersebut dapat juga disebut sebagai kerugian. Adapun yang dimaksud dengan pendapatan kotor merupakan jumlah total pendapatan tanpa dikurangi biaya-biaya yang diperlukan dalam proses produksinya, baik dalam bentuk penyusutan, pajak, dan sebagainya.

#### **c. Sumber Pendapatan**

Terdapat beberapa sumber pendapatan yang dibenarkan dalam Islam, diantaranya: pendapatan yang berasal dari pertanian,

---

<sup>27</sup>Iskandar, "Pengaruh Pendapatan Terhadap Pola Pengeluaran Rumah Tangga Miskin Di Kota Langsa," *Jurnal Samudra Ekonomika*, Vol 1.2, 2017, h. 128.

<sup>28</sup>Wildana NurArdhianto, *Buku Sakti Pengantar Akuntansi*, Anak Hebat Indonesia, 2019, h. 100.

perdagangan, industri, gaji (termasuk ganti rugi dan perhitungan), harta warisan yang sah, pemberian (hadiah dan penghargaan), serta uang dari dana zakat.<sup>29</sup> Pendapatan yang dihasilkan dari perbuatan mencuri, judi, penipuan, hingga harta riba merupakan sumber pendapatan yang tidak dapat dibenarkan serta dikategorikan sebagai pendapatan yang haram. Nabi Muhammad SAW bersabda:

*“Tubuh yang dibesarkan dengan pendapatan yang haram tidak akan di izinkan masuk surga...” (HR. Tirmizi)<sup>30</sup>*

Pendapatan masyarakat atau rumah tangga secara umum juga dapat berasal dari beberapa sumber, yaitu: sekitar 64% dari upah atau gaji yang diterima sebagai hasil usaha, sekitar 22% dari hak milik seperti modal dan tanah, serta sekitar 14% dari pemerintah.<sup>31</sup> Jumlah pendapatan yang diterima dari setiap rumah tangga dapat berbeda beda, ada yang memiliki pendapatan besar dan ada pula yang memiliki pendapatan yang dinilai kecil, hal tersebut dapat dipengaruhi oleh karakteristik pekerja itu sendiri apakah memiliki *skill* dan kemampuan yang dibutuhkan, pengalaman kerjanya, kedisiplinan dan kerja kerasnya, ataupun dari sisi pendidikan yang dimiliki. Selain itu jumlah pendapatan juga dapat ditentukan oleh jumlah modal yang dikembangkan, serta jenis pekerjaan dijalani. Pada umumnya dalam satu keluarga akan menjalankan

<sup>29</sup>Mohammad Asror Yusuf, *Kaya karena ALLAH*, Kawan Pustaka, 2004, h. 65.

<sup>30</sup>Ibid.

<sup>31</sup>Karl E Case, dan Ray C. Fair, *Prinsip Prinsip Ekonomi*, edisi 8 jilid 1, Jakarta: Erlangga, 2006, h. 445.

beberapa kegiatan usaha demi menambah tingkat pendapatan dan memenuhi kebutuhannya, semakin besar tingkat kontribusi dari masing-masing kegiatan usaha tersebut maka akan semakin meningkatkan total pendapatannya.

#### **d. Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan**

Pada umumnya terdapat banyak faktor yang dapat mempengaruhi pendapatan masyarakat, badan usaha dan rumah tangga, berbagai faktor tersebut secara umum yaitu: permodalan, tingkat pendidikan, keahlian, pengalaman, hingga tingkat kerja keras yang diberikan. Menurut Bintari Suprihatin terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pendapatan,<sup>32</sup> yaitu:

##### 1) Kesempatan Kerja yang Tersedia

Semakin tinggi kesempatan kerja yang tersedia maka semakin menambah peluang pendapatan yang dapat diperoleh dari hasil kerja tersebut.

##### 2) Kecakapan dan Keahlian Kerja

Tingkat kecakapan dan keahlian kerja yang dimiliki oleh seseorang akan berpengaruh pada tingkat efisien dan efektifitas pekerjaan yang dijalannya, sehingga juga akan berpengaruh pada tingkat pendapatan yang akan diperolehnya.

---

<sup>32</sup>Rumiana, Arya Gede, dkk, "Analisis Turunnya Omset Penjualan Usaha Pengrajin Perak di Desa Nagasepaha Kec. Buleleng Kab. Buleleng.", *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha* 7.2, 2016, h. 2-3.

### 3) Keuletan kerja

Keuletan dapat diartikan sebagai ketekunan dan keberanian untuk menghadapi suatu tantangan, suatu kegagalan yang terjadi haruslah dijadikan sebagai pelajaran dan batu loncatan untuk melangkah ke arah kesuksesan dan keberhasilan.

### 4) Banyak sedikitnya modal yang digunakan

Semakin besar suatu usaha yang dijalankan maka akan semakin memperbesar peluang untuk mendapat lebih banyak penghasilan dan keuntungan, oleh karena itu modal menjadi sangat berpengaruh terhadap besar kecilnya usaha yang dijalankan.

## 3. Teori Produksi Islami

### a. Definisi Ekonomi Islam

Ekonomi Islam merupakan usaha atau kegiatan yang dilakukan oleh orang per orang, kelompok orang, badan usaha yang berbadan hukum atau tidak berbadan hukum dalam rangka memenuhi kebutuhan yang bersifat komersial dan tidak komersial menurut prinsip syariah. Konteks berekonomi dalam syariah terdapat batasan-batasan yang telah diantaranya: makan dari harta yang haram, mencari untung tapi menipu, mendapatkan harta dengan cara serakah dan masih banyak lagi aktivitas manusia yang dihadapkan seperti itu. Ekonomi syari'ah hadir berbagai solusi persoalan luas baik persoalan ekonomi, budaya, politik dan sosial kemasyarakatan.

Gagasan yang disajikan ekonomi syariah menganggap kegiatan ekonomi manusia sebagai salah satu aspek dari pelaksanaan tanggung jawabnya di bumi (dunia) ini.<sup>33</sup> Sebagaimana firman Allah SWT:

وَإِذْ قَالَ رَبُّكَ لِلْمَلٰٓئِكَةِ اِنِّيْ جَاعِلٌ فِى الْاَرْضِ خٰلِٖفَةً ۗ قَالُوْۤا اَتَجْعَلُ فِيْهَا مَنْ يُفْسِدُ فِيْهَا وَيَسْفِكُ الدِّمَآءَ وَنَحْنُ نُسَبِّحُ بِحَمْدِكَ وَنُقَدِّسُ لَكَ ۗ قَالَ اِنِّيْۤ اَعْلَمُ مَا لَا تَعْلَمُوْنَ

*Artinya: Dan (ingatlah) ketika Tuhanmu berfirman kepada para malaikat, “Aku hendak menjadikan khalifah di bumi.” Mereka berkata, “Apakah Engkau hendak menjadikan orang yang merusak dan menumpahkan darah di sana, sedangkan kami bertasbih memuji-Mu dan menyucikan nama-Mu?” Dia berfirman, “Sungguh, Aku mengetahui apa yang tidak kamu ketahui.”<sup>34</sup>*

Ekonomi Islam memiliki sifat dasar sebagai ekonomi rabani dan insani. Hal ini dapat di pahami melalui sifat dasar yang mengilhami ekonomi Islam itu sendiri antara lain konsep tauhid, *rububiyah*, *khalifah*, dan *tazkiyah* . Kajian dasarnya secara epistemologi tidak lepas dari beraneka ragam bingkai seperti Ketuhanan, Kepemilikan, Keseimbangan, Keadilan dll. Atas dasar ini, Muhammad Iqbal dalam Hedi Sudarsono bahwasanya mengatakan titik berat dari kebutuhan manusia harus di dasarkan kepada aturan al-Quran dan lebih lanjutnya pedoman teknis dalam

<sup>33</sup>Alvien Septian Haerisma, “Konsepsi Pemikiran Dasar Ekonomi Islam, Ekonomi Pancasila dan Ekonomi Kerakyatan Untuk Kesejahteraan Masyarakat”, *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah*, 4.2, 2019, h. 192.

melakukan praktik ekonomi harus merupakan derivasi dari aturan syariah yang ada dalam hadis.<sup>35</sup>

#### **b. Prinsip Produksi Ekonomi Islam**

Produksi dalam ekonomi merupakan komponen yang utama, di mana produksi adalah objek materi yang menjadi harapan bagi berjalannya sistem perekonomian. Muhammad Syarif Chaudhry mengungkapkan bahwa dalam produksi ini mencakup rangkaian yang panjang meliputi industri dan jasa. Keduanya ini menjadi faktor produksi dalam perekonomian. Karena jasa juga termasuk bagian dan faktor produksi, maka yang termasuk dan faktor produksi bukan hanya tanah, modal, tenaga kerja, dan perusahaan. tetapi perdagangan, transportasi, serta jasa-jasa yang lain seperti pekerja, dokter dan sebagainya bagian dari faktor produksi.<sup>36</sup>

Tujuan dari kegiatan produksi dalam ekonomi islam adalah untuk kemaslahatan individu dan masyarakat secara berimbang. Dengan demikian dalam setiap kegiatan produksi yang dijalankan haruslah memberikan manfaat dan tidak mengandung unsur mudharat bagi orang lain. Suatu kegiatan produksi akan dinilai haram dalam islam jika tidak memenuhi prinsip-prinsip yang ada dalam ekonomi islam, diantara prinsip-prinsip tersebut yaitu<sup>37</sup>:

---

<sup>35</sup>Maman Rahman Hakim, "Konseptualisasi Ekonomi Islam: Suatu Paradigma Normatif-Dikotomis", *Kordinat Jurnal Komunikasi Antar Perguruan Tinggi Agama Islam*, 15.2, 2016, h. 188-189.

<sup>36</sup>*Ibid*, h. 26.

<sup>37</sup>Rokhmat Subagiyo, *Ekonomi Mikro Islam*, Jakarta: Alim's Publishing, 2016, h.63-65.

## 1) Keadilan dan Kesamaan dalam Produksi Islami

Islam telah memberikan prinsip-prinsip produksi yang adil dan wajar dalam sebuah bisnis di mana mereka dapat memperoleh kekayaan tanpa mengeksploitasi individu-individu lainnya atau merusak kemaslahatan.usaha yang dijalankan secara tidak adil dan kecurangan sangatlah dicela karena dapat menimbulkan ketidakpuasan dan akhirnya menyebabkan kehancuran.Dalam al- Qur'an surat al-Hadid ditegaskan bahwa Allah tidak semena-mena melepaskan manusia tanpa adanya pengetahuan dalam mengelola sumber daya yang ada di bumi, maka Allah mengutus Rasulullah SAW sebagai petunjuk untuk manusia. Allah SWT berfirman dalam Q.S Al-Hadid Ayat 25:

لَقَدْ أَرْسَلْنَا رُسُلَنَا بِالْبَيِّنَاتِ وَأَنْزَلْنَا مَعَهُمُ الْكِتَابَ وَالْمِيزَانَ لِيَقُومَ النَّاسُ بِالْقِسْطِ  
وَأَنْزَلْنَا الْحَدِيدَ فِيهِ بَأْسٌ شَدِيدٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَلِيَعْلَمَ اللَّهُ مَن يَنْصُرُهُ ۖ وَرُسُلَهُ ۖ  
بِالْعَيْبِ إِنَّ اللَّهَ قَوِيٌّ عَزِيزٌ

*Artinya: Sungguh, Kami telah mengutus rasul-rasul Kami dengan bukti-bukti yang nyata dan kami turunkan bersama mereka kitab dan neraca (keadilan) agar manusia dapat berlaku adil. Dan Kami menciptakan besi yang mempunyai kekuatan, hebat dan banyak manfaat bagi manusia, dan agar Allah mengetahui siapa yang menolong (agama)-Nya dan rasul-rasul-Nya walaupun (Allah) tidak dilihatnya. Sesungguhnya Allah Mahakuat, Mahaperkasa.<sup>38</sup>*

## 2) Memenuhi Takaran, Ketepatan, Kelugasan, dan Kebenaran

<sup>38</sup> Al-Qur'anulkarim Terjemah Tafsir Per Kata, Bandung: Syaamil Al-Qur'an, 2016.



*Artinya: “Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan pula) mengundi nasib dengan azlam (anak panah), (karena) itu suatu perbuatan fasik.”<sup>40</sup>*

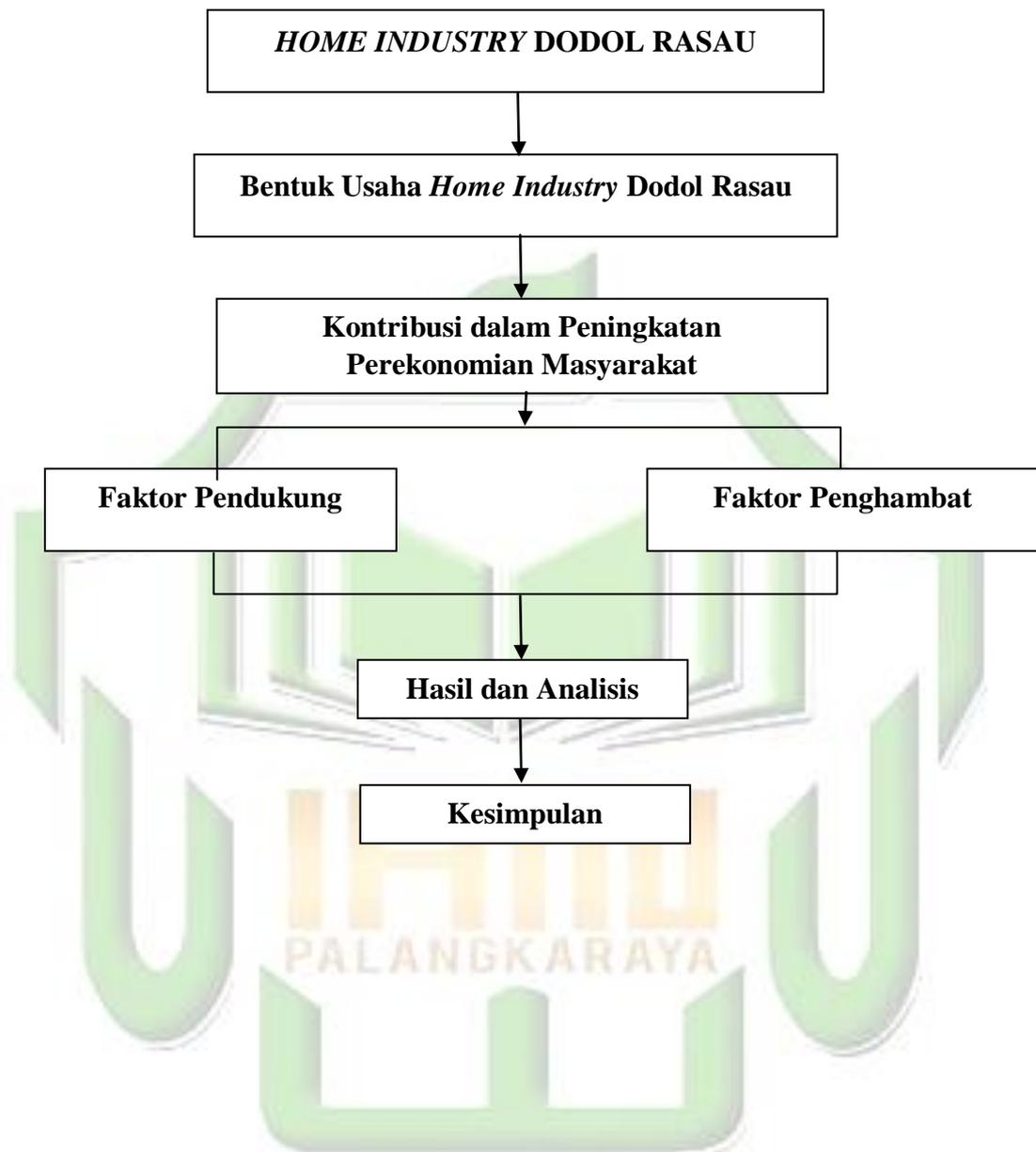
### C. Kerangka Pikir

*Home industry* dodol buah rasau di Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya merupakan salah satu bentuk inovasi ekonomi kreatif dalam bidang kuliner, serta memiliki potensi besar untuk meraih eksistensi dalam bidang kuliner terutama sebagai panganan khas di Kota Palangka Raya, bentuk usaha yang dijalankan tentu perlu untuk diketahui dan di perkenalkan kepada masyarakat luas guna membantu pengembangan usaha serta meningkatkan pendapatan para pelaku usaha, namun dalam pelaksanaannya tentu terdapat berbagai faktor yang dapat menghambat usaha yang dijalankan sehingga hasil yang diharapkan tidak tercapai, beranjak dari uraian kerangka pikir tersebut maka dirasa sangat perlu dilakukan penelitian lanjut. Peneliti memaparkan kerangka pikir guna mempermudah pembaca dalam memahami aspek yang menjadi objek dan subjek dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

---

<sup>40</sup>*Ibid.*

**Gambar 2. 1**  
**Kerangka Berpikir**



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Waktu dan Tempat Penelitian**

##### **1. Waktu Penelitian**

Penelitian mengenai “Pengembangan Dodol Rasau pada Home Industry di Kota Palangka Raya (Pendekatan SWOT Analisis)” ini pelaksanaannya selama dua bulan setelah diseminarkannya proposal ini serta memperoleh surat izin penelitian dari Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya.

##### **2. Tempat Penelitian**

Penelitian mengenai “Pengembangan Dodol Rasau pada Home Industry di Kota Palangka Raya (Pendekatan SWOT Analisis)” ini dilaksanakan di *home industry* yang berada di Jl. Mangkuraya RT 002/ RW 001, Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya. Alasan peneliti memilih lokasi penelitian tersebut karena berdasarkan hasil pencarian dan pengamatan peneliti lokasi tersebut merupakan *home industry* satu-satunya yang melakukan produksi pengolahan dodol buah rasau serta produk yang diolah merupakan suatu inovasi baru dalam pengolahan sumber daya alam berupa buah rasau yang belum ditemukan di daerah-daerah lain, dalam proses produksinya *home industry* dodol buah rasau berlokasi tidak jauh dari sumber bahan baku utama yang terletak di sepanjang sungai Sabangau, serta dalam pemasarannya dekat dengan beberapa objek wisata alam yang berada di kawasan Kereng Bangkirai

Kota Palangka Raya serta mudah dijangkau dari pusat Kota Palangka Raya.

## **B. Pendekatan dan Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dengan jenis penelitian kualitatif dan pendekatan SWOT analisis, dimana menurut Kirk dan Miller penelitian kualitatif adalah tradisi tertentu dalam ilmu pengetahuan sosial yang secara fundamental bergantung pada pengamatan manusia dalam kawasannya sendiri dan berhubungan dengan orang-orang tersebut dalam bahasanya dan peristilahannya.<sup>41</sup> Dalam buku *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Suharsimi Arikunto mengatakan bahwa pendekatan merupakan metode atau cara dalam melakukan penelitian non-eksperimen yang dari segi tujuannya akan diperoleh jenis atau tipe yang diambil.<sup>42</sup> Metode peneliti deskriptif digunakan untuk menggambarkan berbagai gejala dan fakta yang terdapat dalam kehidupan sosial secara mendalam serta memahami secara fenomenologis dan apa adanya.<sup>43</sup>

Alasan peneliti menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif adalah untuk memudahkan dalam menggambarkan hasil penelitian serta lebih mudah dipahami oleh pembaca, pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini diharapkan mampu diterima dengan baik oleh subjek ataupun narasumber penelitian sehingga informasi lebih mudah untuk didapatkan sesuai dengan

---

<sup>41</sup>Ahmad Tanzeh, *Pengantar Metode Penelitian*, Yogyakarta: Teras, 2009, h. 100.

<sup>42</sup>Dita Aulia, "Praktik Penyaluran Modal dari Rentenir Ke Pedagang di Pasar Besar Palangka Raya", *Skripsi*, Palangka Raya: IAIN Palangka Raya, 2017, h. 46.

<sup>43</sup>Tajul Arifin, *Metode Penelitian Ekonomi Islam Muamalah*, Bandung: CV Pustaka Setia, 2014, h. 86.

faktanya di lapangan. Selain itu peneliti berharap dengan menggunakan jenis penelitian ini mampu menjawab atas rumusan masalah yang diajukan.

### C. Objek dan Subjek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah usaha *home indutry* pengolahan dodol buah rasau yang berada di RT 02/RW 01 Jalan Mangkuraya Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya. Subjek dalam penelitian adalah sumber utama data penelitian, yaitu yang memiliki data mengenai aspek yang diteliti. Subjek penelitian, pada dasarnya adalah yang akan dikenai kesimpulan hasil penelitian.<sup>44</sup> Penentuan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* merupakan teknik pengambilan sampel berdasarkan pada karakteristik tertentu yang dianggap mempunyai sangkut paut dengan karakteristik populasi yang sudah diketahui sebelumnya.<sup>45</sup> Teknik *purposive sampling* digunakan dalam penelitian ini karena dalam pelaksanaannya menggunakan pertimbangan tertentu oleh peneliti yaitu hanya pihak-pihak yang terkait dan mengetahui mengenai produk dari olahan rasau. Berdasarkan hal tersebut, maka subjek dalam penelitian ini terdiri dari tiga orang yaitu sebagai berikut:

---

<sup>44</sup>Saifuddin Azwar, *Metode Penelitian*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offset, 2007, h.34-35.

<sup>45</sup>Husein Umar, *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2011, Cet-11, h. 90-92.

**Tabel 3. 1**  
**Data Subjek Penelitian**

No	Nama	Status
1	RN	Pembina <i>home industry</i>
2	IN	Pelaku usaha
3	RR	Pelaku usaha

Sumber: Dibuat oleh peneliti pada Februari 2021

#### **D. Teknik Pengumpulan Data**

Agar memperoleh data yang sesuai dengan fakta-fakta di lapangan maka peneliti menggunakan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

##### **1. Observasi**

Observasi Menurut Abdurahman Fatoni yang dimaksud teknik observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Orang yang melakukan observasi disebut pengobservasi dan pihak yang diobservasi di sebut terobservasi.<sup>46</sup> Teknik observasi digunakan dalam penelitian ini untuk mengamati aktivitas pemberdayaan ekonomi kreatif melalui usaha pengolahan dodol buah rasau di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya.

---

<sup>46</sup>*Ibid*, h. 38.

## 2. Wawancara

Wawancara adalah suatu percakapan, tanya jawab lisan antara dua orang atau lebih yang duduk berhadapan secara fisik dan diarahkan pada suatu masalah tertentu. Dalam wawancara melibatkan dua pihak yang berbeda fungsi, yaitu pengejar informasi atau penanya yang disebut *interview* atau pewawancara, dan pihak lain yang berfungsi sebagai pemberi informasi (*interview* atau informan),<sup>47</sup> dengan demikian peneliti melakukan wawancara mengenai pemberdayaan ekonomi kreatif pada *home industry* dodol buah rasau yaitu kepada ibu RNselaku pembina komunitas BaKena'S dan *home industry* dodol buah rasau di Kelurahan Kereng Bangkirai Kota Palangka Raya, serta pelaku usaha yang terdiri dari dua orang ibu rumah tangga anggota komunitas BaKena'S yang mengikuti pelatihan pembuatan dodol buah rasau hingga menjalankan usaha pengolahan dodol buah rasau di Kereng Bangkirai.

## 3. Dokumentasi

Dokumentasi asal kata dari dokumen yang artinya barang tertulis, sedangkan yang dimaksud dengan metode dokumentasi adalah suatu cara mendapatkan data berdasarkan catatan.<sup>48</sup> Dokumentasi dalam penelitian ini yang akan digunakan adalah sejarah, keadaan dan keterangan tentang pengembangan dodol rasau pada *home industry* di kota palangka raya.

---

<sup>47</sup>Heny Febria Sari, "Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga dalam Perspektif Ekonomi Islam Studi Pada Usaha Kecil Dodol Lele, di Desa Adiwarno Batanghari Lampung Timur", *Skripsi*, Lampung: IAIN Metro, 2017, h. 37-38.

<sup>48</sup>*Ibid.*

## E. Pengabsahan Data

Pengolahan data dilakukan untuk mendapatkan keabsahan atau kevalidan data. Untuk memperoleh keabsahan tersebut, peneliti melakukan pengujian terhadap berbagai sumber data yang didapat dengan menggunakan metode triangulasi. Triangulasi data adalah contoh pengukuran derajat kepercayaan (*credibility*) yang bisa digunakan dalam proses pengumpulan data penelitian. Triangulasi data memanfaatkan sesuatu yang ada di luar data sebagai membandingkan sumber data yang sama dari wawancara dengan data dari observasi dan dokumentasi.<sup>49</sup>

Triangulasi dengan sumber berarti membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda. Hal itu dapat dicapai melalui: (1) membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara, (2) membandingkan apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang dikatakannya secara pribadi, (3) membandingkan apa yang dikatakan orang-orang tentang situasi penelitian dengan apa yang dikatakannya sepanjang waktu, (4) membandingkan keadaan dan perspektif seseorang berbagai pendapat dan pandangan orang seperti rakyat biasa, orang berpendidikan, dan orang pemerintah (5) membandingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan.<sup>50</sup>

---

<sup>49</sup>*Ibid*, h.39.

<sup>50</sup>Lexy J. Meleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset, 2001, h. 179.

## **F. Teknik Analisis Data**

Peneliti menggunakan teknik analisis yang dikembangkan oleh Burhan Bungin dalam bukunya analisis data penelitian kualitatif, yaitu sebagai berikut:

### **1. Data Collection**

*Data Collection* adalah pengumpulan materi dengan analisis data, di mana data tersebut diperoleh selama pengumpulan data, tanpa proses pemilihan. Untuk itu, dilakukan pengumpulan semua data yang berhubungan dengan kajian penelitian sebanyak mungkin.

### **2. Data Reduction**

*Data reduction* adalah suatu bentuk analisis data yang telah dikumpulkan untuk diklasifikasikan berdasarkan kebenaran dan keaslian data yang dikumpulkan.

### **3. Data Display atau Penyajian Data**

*Data Display* atau penyajian data adalah data yang sudah relevan dipaparkan secara ilmiah oleh peneliti dengan tidak menutup kekurangannya. Hasil penelitian akan digambarkan sesuai dengan apa yang diperoleh dari proses penelitian tersebut.

### **4. Data Conclusions**

*Data conclusions* adalah penarikan kesimpulan dengan dilihat kembali pada tahap eliminasi data dan penyajian data tidak menyimpang pada data yang diambil. Proses ini dilakukan dengan melihat hasil penelitian yang dilakukan sehingga data yang diambil sesuai dengan

yang diperoleh. Perlakuan ini dilakukan agar hasil penelitian secara jelas dan benar-benar sesuai dengan keadaan.<sup>51</sup>

### **G. Sistematika Penelitian**

Sistematika yang digunakan dalam penelitian skripsi ini meliputi 5 bab.

BAB I berisi latar belakang, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian dan kegunaan penelitian.

BAB II berisi penelitian yang relevan, kerangka teori dan kerangka berpikir.

BAB III berisi waktu dan tempat penelitian, pendekatan dan jenis penelitian, objek dan subjek penelitian, teknik pengumpulan data, pengabsahan data, teknik analisis data, dan sistematika penelitian.

BAB IV berisi gambaran umum lokasi penelitian, penyajian data dan hasil analisis data.

BAB V berisi kesimpulan dan saran dari peneliti yang terkait dengan penelitian.

---

<sup>51</sup>Burhan Bungin, *Analisis Data Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2005, h.69-70.

## **BAB IV**

### **PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

##### **1. Gambaran Umum Kelurahan Kereng Bangkirai**

Kereng Bangkirai merupakan salah satu kelurahan yang terdapat di Kecamatan Sabangai Kota Palangka Raya. Kelurahan Kereng Bangkirai memiliki luas wilayah 323,43 Km<sup>2</sup>. Lokasi Kelurahan Kereng Bangkirai berjarak sekitar 11 km dari pusat Kota Palangka Raya, yang berdasarkan peta wilayah lokasinya berdekatan dengan Kawasan Taman Nasional Sabangau. Sungai yang berada di Kereng Bangkirai yang juga termasuk dalam kawasan taman nasional merupakan kawasan yang menjadi sumber mata pencaharian bagi para nelayan di wilayah tersebut.<sup>52</sup> Taman Nasional Sabangau merupakan kawasan pelestarian hutan rawa gambut terbesar di Indonesia dengan luas sekitar 568.700 hektar. Taman Nasional Sabangau merupakan rumah bagi lebih dari 6.000 orangutan sehingga menjadikan tempat ini salah satu populasi orangutan terbesar di alam liar. Hutan di Taman Nasional Sabangau dikenal dengan ekosistem khusus air hitam. Ekosistem air hitam berasal dari bahan-bahan organik yang membusuk di rawa gambut sehingga air menjadi hitam. Dalam ekosistem ini terdapat beragam organisme unik yang hidup baik flora

---

<sup>52</sup>Nurleni, Evi, and Merrisa Octora, "Perebutan Batas Kekuasaan Dalam Rumah (The Gender Relation As A Power Relation In Society Of Sub District Kereng Bangkirai, Center Of Borneo)", *Journal Ilmu Sosial, Politik dan Pemerintahan* 1.02, 2018, h.104-105.

maupun fauna.<sup>53</sup>Melihat dari sebaran hutan gambut di wilayah hutan Sabangau tersebut tentu masing-masing tempat memiliki keragaman flora yang cukup bervariasi dan memiliki tumbuhan yang khas. Hutan gambut memang miskin unsur haranya, namun dilihat dari keanekaragaman flora yang ada di dalamnya relatif tinggi dengan kekhasan dan keunikannya masing-masing. Kondisi tanah dan keadaan lantai hutan yang lembab dan hampir selalu tergenang, juga dapat mempengaruhi bentuk dan sifat pada tumbuhan. Jenis-jenis tumbuhan yang menjadi penyusun hamparan hutan rawa gambut di sungai Sabangau antara lain adalah jenis dari Bakung (*Asplenium nidus* L.), Geronggang (*Garcinia bancana*), Ketiau (*Madhuca motleyana*), Rasau (*Pandanus atropurpureus*), Putat (*Planchonia validata*), Tatum Merah (*Syzygium zeylanicum*), Kemuning (*Xanthophyllum*), dan Gantalang (*Garcinia bancana*).<sup>54</sup>

Darilima RT yang berada di wilayah RW 01 Kelurahan Kereng Bangkirai, maka kawasan RT 01 dan 02 adalah pemukiman di sekitar dermaga atau kawasan pinggir sungai yang berhadapan langsung dengan pinggiran kawasan hutan konservasi atau TN Sabangau. Sebagian besar masyarakat di Kelurahan Kereng Bangkirai pada awalnya bermata

---

<sup>53</sup>Yustisia Kristiana, "Pemanfaatan Ekonomi Untuk Masyarakat Lokal Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Wisata Kereng Bangkirai", *Laporan Penelitian Internal*, No. P-064/FPar/I/2020, 2019, h. 1-2.

<sup>54</sup>Yenihayati, "Jenis-Jenis Tumbuhan Penyusun Vegetasi Rawa Gambut di Wilayah Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah." *Jurnal Ilmiah Kanderang Tingang* 9.1, 2018, h. 17.

pencapaian sebagai nelayan tangkap tradisional atau menggunakan alat tangkap tradisional yang disebut dengan tampirai dan jala atau jaring.<sup>55</sup>

Berdasarkan pengamatan peneliti saat ini sebagian masyarakat yang berada di Kelurahan Kereng Bangkirai mulai beralih pada kegiatan usaha lain seperti pemeliharaan ikan di kolam dan tambak, serta pengusaha sarang wallet yang jumlahnya terus bertambah dari tahun ke tahun, selain itu seiring bertambahnya pembangunan wilayah dan kawasan wisata di Kereng Bangkirai juga membantu membuka peluang usaha bagi masyarakat lainnya di kelurahan Kereng Bangkirai, saat ini dapat di lihat sebagian besar masyarakatnya terutama di sekitaran pelabuhan Kereng Bangkirai masyarakat beralih pada kegiatan usaha pengelolaan wahana di kawasan wisata Kereng Bangkirai, sebagai pedagang, dan sebagian masyarakatnya lagi bekerja sebagai tukang dan pekerjaan serabutan lainnya.

## **2. Gambaran Umum *Home industry* Dodol Rasau**

*Home industry* Dodol Buah Rasau yang terletak di jalan Mangkuraya Kelurahan Kereng Bangkirai Kecamatan Sabangau Kota Palangka Raya pada sejarah berdirinya yaitu berawal dari ide seorang ibu rumah tangga yang kemudian peneliti sebut sebagai RN yang saat ini berusia 49 tahun. Pada tahun 2018 beliau memulai pelatihan dan pembinaan di 3 wilayah di Kota Palangka Raya, yaitu Kalamangan, Kereng Bangkirai dan Sei Gohong. Akan tetapi beliau lebih fokus

---

<sup>55</sup>Nurleni, Evi, and Merrisa Octora, "Perebutan Batas Kekuasaan...", h. 104-105.

melakukan pembinaan di wilayah Kereng Bangkirai untuk mengembangkan sebuah inovasi baru dalam pengolahan produk panganan khas yang berasal dari pohon rasau. Rasau merupakan salah satu jenis tumbuhan yang menjadi penyusun hamparan hutan rawa gambut, tanaman ini tumbuh liar, menggerombol dan mudah dijumpai di sepanjang sungai, danau, dan rawa di Kalimantan Tengah. Sifatnya yang mudah tumbuh menyebabkan tanaman ini tidak jarang dianggap mengganggu atau gulma dan tidak dapat dikonsumsi oleh manusia.

RN mencoba mengembangkan produk olahan dodol rasau dengan melakukan pembinaan dan pelatihan membuat dodol buah rasau pertama kali yaitu pada bulan Februari tahun 2018 dengan membuat sebuah komunitas dengan nama ROSE (Rasau Otentik Sabangau) dimana anggota dari komunitas tersebut merupakan ibu-ibu rumah tangga dan sebagian anak muda yang tinggal di sekitaran kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai, komunitas yang dibina oleh RN tidak memiliki struktur organisasi yang formal dimana strukturnya hanya terdiri dari RN selaku pembina dan ibu-ibu dan anak muda didalamnya sebagai anggota. Pada bulan maret 2018 RN dan komunitas yang di binanya mengikuti lomba ekonomi kreatif di Kecamatan Sabangau dan memperoleh penghargaan sebagai juara 3 untuk produk olahan dodol buah rasau.

Pada tahun 2019 komunitas ROSE yang dibina oleh RN diganti namanya menjadi BaKena'S (Bawi Kerajinan dan Souvenir), setelah berganti nama menjadi BaKena'S, komunitas yang dibina RN tidak

hanya berfokus pada olahan pangan tetapi mulai berkembang dengan membuat pelatihan yang menghasilkan berbagai produk kerajinan dan souvenir. Komunitas BaKena'S memiliki 29 orang anggota komunitas dan 2 orang anggota diantaranya fokus pada bidang pengolahan dodol buah rasau, sedangkan untuk anggota lainnya fokus pada pengolahan kerajinan. Dalam pelaksanaannya Komunitas BaKena'S memberikan ide dan menyediakan wadah untuk mengembangkan kreativitas ibu rumah tangga dan anak muda dengan memberikan pembinaan dan pelatihan ekonomi kreatif dengan mengolah berbagai jenis olahan pangan yang sebagian besar bahan utamanya mudah ditemukan di sekitar seperti halnya buah rasau. Tujuan dari dilakukannya pembinaan dan pelatihan dalam komunitas BaKena'S adalah untuk memberikan ilmu dan ide produk yang bisa dikembangkan kembali dan dijadikan peluang usaha bagi para anggotanya, BaKena'S mempersilahkan bagi para anggotanya untuk membuat usaha secara mandiri dan menjual produk yang dihasilkannya sendiri setelah mendapatkan pelatihan dan pembinaan.

*Home industry* dodol buah rasau merupakan salah satu usaha rumahan yang berhasil dikembangkan hingga pada tahap penjualan oleh beberapa anggota BaKena'S, *home industry* ini dalam pelaksanaannya berstatus sebagai usaha mandiri yang dijalankan oleh dua orang ibu rumah tangga dan bernaung dibawah nama komunitas BaKena'S, segala bentuk produksi dan pengemasan dodol buah rasau dilakukan di rumah salah satu pelaku usaha yaitu IN. Sejak awal berdirinya komunitas dan

pelatihan pada februari 2018 hingga tahun 2021 *home industry* dodol rasau telah melakukan produksi sebanyak 5 kali dengan rincian setiap 6 bulan sekali melakukan produksi sesuai dengan musim buah tersebut yang umumnya terjadi pada awal dan pertengahan tahun.

## **B. Penyajian Data**

Peneliti sebelum memaparkan hasil penelitian, terlebih dahulu memaparkan tahapan penelitian yang dilaksanakan. Tahapan diawali dengan penyerahan surat izin penelitian yang dikeluarkan oleh Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam (FEBI) IAIN Palangka Raya ke Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPM-PTSP) Kota Palangka Raya. Kemudian setelah mendapatkan tembusan tersebut selanjutnya peneliti terjun kelapangan untuk melakukan pengambilan data. Setelah mendapatkan izin untuk melakukan penelitian, peneliti menemui tiga orang ibu rumah tangga sebagai subjek dalam penelitian yang terdiri dari pelaku usaha dodol buah rasau dan pembina *home industry* yang telah bersedia untuk diwawancarai dan juga mengetahui mengenai olahan produk dodol buah rasau. Kunjungan kerumah pribadi dilakukan karena pada saat melakukan pengambilan data, *home industry* dodol rasau tidak sedang melakukan produksi, sehingga peneliti mendatangi rumah pribadi untuk memperoleh data wawancara.

### **1. Penyajian Data Hasil Observasi**

Salah satu teknik yang telah digunakan untuk menggali data dalam penelitian ini adalah observasi di lapangan, data yang diperoleh melalui observasi langsung di lapangan ini menunjukkan bahwa *home industry*

dodol buah rasau memiliki lokasi yang strategis yaitu dekat dengan sumber bahan baku utama berupa buah rasau yang tumbuh di sepanjang sungai Sabangau serta dekat dengan lokasi pemasaran yaitu di kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum baik dari dalam Kota Palangka Raya dan dari luar kota terutama di saat akhir pekan dan libur panjang. Tingkat daya beli masyarakat terhadap olahan dodol buah rasau sejak pertama kali diperjual belikan menunjukkan bahwa produk begitu diminati karena kunikannya dan belum pernah ada sebelumnya produk pangan olahan dari buah rasau tersebut.

Pohon buah rasau tumbuh liar dengan melimpah di sepanjang sungai Sabangau tanpa harus dilakukan penanaman, hal tersebut dapat dilihat langsung ketika berkunjung ke kawasan wisata pelabuhan Kereng bangkirai, namun faktor alam dimana buah rasau hanya berbuah dua kali dalam setahun menjadi salah satu penyebab *home industry* dodol buah rasau tidak bisa melakukan produksi secara terus menerus. Saat melakukan pengamatan pada bulan agustus - oktober 2020 dan februari sampai dengan April 2021 di sungai Sabangau buah rasau matang memang sangat sulit ditemukan, karena memang belum memasuki musimnya yaitu pada awal dan pertengahan tahun. buah rasau yang sudah matang juga tidak bisa disimpan dalam waktu yang lama karena akan mengalami proses pembusukan.

## 2. Penyajian Data hasil Wawancara

Berikut ini peneliti menyajikan data hasil wawancara dengan para narasumber yang terdiri dari pembina *home industry* dodol rasau, dan 2 orang pelaku usaha yang merupakan pemilik *home industry* dodol rasau. Lebih jelasnya berikut ini akan peneliti paparkan hasil wawancara yang telah dilakukan sesuai dengan rumusan masalah penelitian, yakni sebagai berikut.

### a. Bentuk Usaha *Home Industry* Dodol Rasau di Wilayah Kereng Bangkirai

#### 1) Subjek I

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek pertama RN yang merupakan penggerak sekaligus pembina dari *home industry* dodol rasau di Kereng Bangkirai.

Nama	: RN
Jenis Kelamin	: Perempuan
Umur	: 49 Tahun
Profesi	: Ibu Rumah Tangga
Pendidikan Terakhir	: SMA

Hasil wawancara yang diperoleh dari RN tentang pembentukan usaha *home industry* dodol rasau RN menjelaskannya:

Awal mula didirikannya itu pada tahun 2018 dimana saya diminta suami saya untuk melakukan pembinaan kepada masyarakat Kereng Bangkirai untuk melakukan sebuah kegiatan yang dapat meningkatkan kemampuan dan kreatifitas di daerah tersebut. *Home industry* ini berawal sejak tahun 2018 bulan februari melakukan pelatihan dan pembinaan dan di bulan maret mengikuti lomba di Kecamatan, alhamdulillah mendapat juara 3. Dalam proses produksi dari awal dilakukan pelatihan hingga

tahun 2021 ini sudah melakukan produksi sebanyak 5 kali.<sup>56</sup>

Awal mula pembentukan kelompok usaha *home industry* dodol rasau merupakan sebuah ide dari suami RN yang merupakan seorang pegawai di dinas kehutanan Taman Nasional Sabangau dimana beliau meminta RN untuk melakukan pembinaan bagi ibu-ibu di wilayah pelabuhan Kereng Bangkirai, maka dibentuklah sebuah komunitas ibu-ibu bernama ROSE pada februari 2018 yang kemudian pada 2019 diganti nama menjadi BaKena'S. dalam komunitas dan dilakukan berbagai pembinaan dan pelatihan pembuatan berbagai olahan dari buah rasau , udang sungai, anyaman dan sebagainya namun saat itu lebih difokuskan pada oalahan dodol buah rasau, yang kemudian pada bulan berikutnya produk olahan dodol rasau diikut sertakan dalam lomba tingkat Kecamatan dan memperoleh juara 3. Usaha pembuatan dodol rasau sejak awal dibentuk telah melakukan produksi dodo buah rasau sebanyak 5 kali yaitu dua kali pada tahun 2018, dua kali pada tahun 2019 dan satu kali pada tahun 2020.

Berikutnya peneliti menanyakan terkait keikutsertaan masyarakat dalam pembuatan dodol rasau, dan mendapatkan jawaban dari RN yaitu:

---

<sup>56</sup>Wawancara dengan Subjek I RN di Galaxi III Kec. Jekan Raya Kota Palangka Raya, Sabtu 20 Februari 2021Pukul 15.31WIB.

Iya pernah dilakukan pelatihan dan pembinaan di dermaga Kereng Bangkirai untuk membuat olahan dodol rasau. Masyarakat disana secara sukarela mengikuti pelatihan yang diberikan, hingga saat ini pembinaan BaKena'S dikelola oleh kelompok namun diluar waktu pembinaan produksinya bisa perorangan dengan modal masing-masing dan keuntungan juga untuk mereka. kalau anggota itu ada 29 orang tetapi itu dibagi menjadi tiga kelompok dengan produk olahan yang berbeda beda dan yang memang fokus dengan dodol rasau itu hanya 3 orang saja, dan terkait perizinan itu sudah dilakukan pada tahun 2019 dengan dinas koperasi dan umkm Kota Palangka Raya jadi masing-masing anggota sudah punya surat izin usaha tapi belum punya izin PIRT dari dinas kesehatan<sup>57</sup>

Kelompok pembinaan dan pelatihan BaKena'S di wilayah pelabuhan Kereng Bangkirai diikuti oleh ibu-ibu setempat dengan sukarela, dengan jumlah anggota dari kelompok BaKena'S berjumlah 29 orang yang dalam pelaksanaannya dibagi menjadi tiga fokus produk olahan, namun yang berfokus dan berlanjut untuk melakukan produksi dodol rasau hanya tiga orang yaitu RN, IN dan RR. Status BaKena'S sendiri dikelola oleh kelompok, namun untuk produksi berbagai olahan termasuk olahn dodol rasau diluar waktu pelatihan dilakukan oleh perorangan. BaKena'S sendiri hanya menyediakan tempat untuk melakukan pelatihan dan pembinaan masyarakat, selebihnya untuk produksi dapat dilakukan oleh masing-masing anggota. Terkait perizinan, *home industry* dodol rasau belum memiliki surat Izin Pangan

---

<sup>57</sup>*Ibid.*

Industri Rumah Tangga (PIRT) yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan.

Kemudian peneliti menanyakan terkait permodalan dan pengupahan, dan mendapat jawaban dari RN yaitu:

Dari awal berdirinya atau dari awal dimulainya pembinaan sebenarnya ada kaitannya dengan politik. Karena pada saat itu saya menjadi tim sukses dari salah satu pasangan calon waliKota Palangka Raya dan dari situlah saya mendapatkan bantuan modal untuk melakukan pelatihan dan pembinaan ibu-ibu di tiga wilayah Kalamangan, Kereng Bangkirai dan Sei Gohong. Sedangkan untuk pengupahan itu berasal dari hasil pendapatan masing masing anggota saja yang mau menjual produk olahannya setelah ikut pelatihan.<sup>58</sup>

Pada awal dilaksanakannya pembinaan dan pelatihan masyarakat yang dibina oleh RN mendapatkan bantuan dana dari salah satu pasangan calon waliKota palangkaraya pada saat itu, dana yang diberikan digunakan untuk membiayai pelaksanaan kegiatan serta pengadaan alat dan bahan saat pelatihan. Namun pada tahun 2019 segala kegiatan pelatihan dan pembinaan kelompok usaha yang dibina RN dilakukan secara mandiri dan tidak dikaitkan lagi dengan unsur politik dan mengubah nama menjadi BaKena'S sehingga segala bentuk pendanaan modal hanya berasal dari RN dan anggota kelompok itu sendiri. Adapun terkait sistem pengupahan itu berasal dari pendapatan yang diperoleh anggota komunitas itu sendiri, dimana produksi

---

<sup>58</sup>*Ibid.*

berbagai olahan termasuk dodol rasau dilakukan diluar waktu pelatihan oleh perorangan dengan modal pribadi dan keuntungan yang diperoleh juga untuk menambah pemasukkan individu itu sendiri.

Berikutnya peneliti menanyakan terkait cara pengolahan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol buah rasau, dan RN menjawab:

Ya memang, buah rasau itu dikenal sebagai buah yang beracun tetapi suatu saat ketika saya berkunjung ke wisata Kereng Bangkirai saya melihat seekor monyet memakan bagian bonggol dari buah rasau tersebut. Sehingga saya beresimpulan bahwa buah rasau tersebut juga dapat dikonsumsi oleh manusia. Cara mengolah agar buah rasau dapat dikonsumsi yaitu dengan cara memilih buah rasau yang sudah tua, bukan yang sudah jatuh. Kemudian dipetik dan didiamkan selama dua hari, selanjutnya buah rasau tersebut dibelah dan diambil bagian tengahnya atau bonggolnya. Pada saat pembuatan diperlukan bahan-bahan tambahan yang digunakan, seperti pada pembuatan dodol pada umumnya hanya saja yang membedakan yaitu ditamapkannya buah rasau. Biasanya kita produksi itu dari 25 sampai 35 biji buah rasau dan biasanya menghasilkan dodol sebanyak 40 cup.<sup>59</sup>

Sejauh ini banyak masyarakat yang tidak mengetahui bahwa buah rasau dapat di konsumsi oleh manusia dan hanya di konsumsi oleh primate yaitu monyet dan bekantan, karena memang diketahui buah rasau memiliki zat beracun didalamnya jika tidak olah dengan baik. Namun ditangan terampil RN dan ibu-ibu di wilayah pelabuhan Kereng Bangkirai buah rasau dapat

---

<sup>59</sup>*Ibid.*

dolah menjadi dodol tentunya dengan cara-cara tertentu untuk menghilangkan zat racun yang terdapat pada getahnya, yaitu dengan cara mendiamkan buah rasau yang sudah benar-benar matang selama dua hari setelah dipetik dari pohonnya, tujuannya untuk menghilangkan getah dari daging buahnya. Yang kemudian setelah didiamkan selama dua hari buah rasau dibelah untuk diambil daging bagian tengahnya atau bonggolnya yang memiliki tekstur lunak dan mudah hancur. Setelah itu bagian daging buah yang telah diambil dapat diolah sebagaimana pembuatan dodol pada umumnya dengan menambahkan bahan seperti gula pasir, gula merah, tepung ketan, santan, dan sedikit garam. Dalam satu kali produksi, usaha *home industry* dodol rasau memerlukan 25 sampai 35 biji buah rasau dan dapat menghasilkan sebanyak 40 cup.

Selanjutnya peneliti menanyakan terkait pengemasan dan pemasaran produk olahan dodol rasau, dan mendapat jawaban dari R sebagai berikut.

Kalau untuk kemasan menggunakan cup plastic yang bentuknya seperti mangkok. Dalam satu cup memiliki berat 200gr. Pada saat itu sih kami hanya menjual lewat facebook dan dititipkan di warung-warung dan kapal susur di Pelabuhan kereng, dan pada saat itu sempat membuat heboh masyarakat kereng atas kemunculan produk dodol dari buah rasau.<sup>60</sup>

---

<sup>60</sup>*Ibid.*

Dodol buah rasau dalam hal pengemasan dilakukan dengan cara tradisional tanpa mesin, menggunakan kemasan plastik pembungkus dodol yang kemudian dimasukkan kedalam cup atau wadah plastik dengan berat dodol 100gr per kemasannya, setelah dibandingkan dengan pengamatan dan hasil wawancara dengan subjek II dan III diketahui bahwa takaran sebenarnya dari dodol rasau per kemasannya adalah 100gr per kemasan. Dalam hal pemasaran produk olahan dodol rasau dijual di sekitaran tempat wisata pelabuhan Kereng Bangkirai, dititipkan di warung warung, kapal susur sungai, dan juga di jual melalui media social Facebook. Olahan dodol buah rasau sempat menarik perhatian masyarakat sekitar terutama para pengunjung dari luar Kota. Respon masyarakat sangat tertarik dengan inovasi olahan dari buah rasau yang memang belum pernah ada sebelumnya, RN mengungkapkan hingga saat musim buah rasau habis, masih banyak masyarakat yang menanyakan dan tertarik untuk mencoba olahan dodol buah rasau.

## 2) **Subjek II**

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek kedua IN yang merupakan anggota komunitas BaKena'S sekaligus pembuat dodol buah rasau.

Nama : IN  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Umur : 38 Tahun  
Profesi : Ibu Rumah Tangga  
Pendidikan Terakhir : SMP

Adapun hal pertama yang ditanyakan oleh peneliti yaitu awal mula pembentukan usaha *home industry* dodol rasau, yang kemudian IN menjelaskan sebagai berikut:

Idenya bikin olahan itu dari bu rahma kan beliau peminanya dari situ awalnya beliau mengajak kami untuk mencoba membuat dodol dari buah rasau itu sekitar awal tahun 2018 pelatihannya dan saya ikut dalam komunitas yang dibina ibu RN sejak awal dibentuk, pada saat itu kebetulan musim buahnya gak terlalu banyak jadi pada tahun kedua baru kami mulai mencoba lagi dan mulai produksi untuk dijual.<sup>61</sup>

Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa awal mula pembentukan usaha *home industry* dodol buah rasau adalah ide dari RN selaku pembina dari komunitas BaKena'S yang juga diikuti oleh IN sejak awal dibentuk, pelatihan pertama untuk pembuatan dodol buah rasau dilakukan pada awal tahun 2018 tepatnya pada bulan februari. Namun IN mengungkapkan bahwa pada tahun pertama yaitu tahun 2018 jumlah buah rasau yang terdapat disepanjang sungai Sebagau tergolong kecil dan tidak banyak, sehingga pada musim selanjutnya yaitu tahun 2019 baru bisa dilakukan produksi kembali untuk mulai dijual dan

---

<sup>61</sup>Wawancara dengan Subjek II IN di Kereng Bangkirai Kec. Sabangau Kota Palangka Raya, Sabtu 14 Februari 2021 Pukul 15.20 WIB.

diperkenalkan pada masyarakat karena jumlah buah yang tersedia pada musim tersebut cukup melimpah.

Selanjutnya peneliti bertanya berkenaan dengan pola pemberdayaan yang dilakukan serta jumlah anggota *home industry* yang ikut serta dalam pembuatan dodol rasau, IN menjawab:

Untuk pelatihannya waktu itu dilaksanakan di salah satu rumah anggota komunitas jadi siapa yang mau ikut aja sukarela dari ibu-ibu dan anak muda di daerah sini bergabung sampai sekitar 30an orang anggota yang ikut. Awalnya kan komunitasnya bernama ROSE kemudian ganti nama menjadi BaKena'S dan anggota yang ikut pun ada yang keluar ada yang nambah juga dan sekarang yang BaKena'S ini anggotanya 29 orang, tapi kalau untuk yang fokus membuat dodol rasau ini sekarang ya cuman kami aja yang tiga orang ini ibu RN, aku dan RR.<sup>62</sup>

Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa dalam pemberdayaannya para anggota direkrut secara sukarela yang pada awalnya berjumlah sekitar 30 orang saat masih bernama komunitas ROSE dan berjumlah 29 anggota setelah berganti naman menjadi BaKena'S dimana para anggota BaKena'S tidak hanya para ibu rumah tangga saja, beberapa anak muda juga ikut bergabung dalam pelatihan pembuatan olahan dodol dan kerajinan lainnya. Namun diluar waktu pelatihan hingga sekarang anggota yang berlanjut menjalankan pembuatan dodol buah rasau hanya tiga orang yaitu RN, IN, dan RR. Sedangkan anggota

---

<sup>62</sup>*Ibid.*

lainnya bersokus pada produk olahan lain seperti anyaman, olahan ikan dan sebagainya.

Peneliti kemudian mengajukan pertanyaan terkait permodalan dan pengupahan, dan mendapat jawaban sebagai berikut:

Kalau untuk pembuatan dodol ini itu berasal dari modal kami sendiri untuk membeli bahan tambahan, dan mencari bahan baku. kalau untuk pengupahan itu tidak ada, karena kami juga mendapatkan keuntungan dari hasil menjual dodol rasau ini dan keuntungan itu membantu lah untuk kami juga menambah pemasukan.<sup>63</sup>

Bersarkan wawancara tersebut IN mengungkapkan bahwa modal yang digunakan *home industry* dalam melakukan produksi dodol buah rasau berasal dari dana pribadi tanpa melibatkan kelompok, sehingga keuntungan yang diperoleh juga digunakan untuk menambah pemasukan hanya bagi ibu-ibu yang melakukan produksi dan menjual oalahannya.

Berikutnya peneliti menanyakan cara pengolahan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol buah rasau, IN menjawab:

Bagi orang yang tidak bisa mengolah buah rasau dengan baik memang bisa beracun kena getahnya itu bisa membuat gatal di lidah jadi buah yang masih muda atau yang sudah jatuh ke sungai itu sdh tidak bisa diolah, untuk membuat olahan buah rasu harus buah yang memang benar benar matang di pohon dan bagus. Kalau bahan tambahan itu saja sajaseperti pemnbuatan dodol biasanya menggunakan tepung ketan, gula merah, gula putih,

---

<sup>63</sup>*Ibid.*

santan, minyak goreng agar tidak lengket dan buah rasaunya itu sebelum diolah juga harus didiamkan selama dua hari didalam toples dan disimpan ke dalam kulkas.<sup>64</sup>

Berdasarkan wawancara tersebut diketahui bahwa buah rasau memiliki efek samping rasa gatal di lidah jika tidak diolah dengan cara yang benar sehingga untuk mengolah buah rasau harus dengan cara tertentu yaitu dengan memilih buah terbaik yang benar benar matang di pohon dan belum jatuh ke sungai selain itu sebelum proses pembuatan buah rasau harus didiamkan dulu selama dua hari agar aman untuk dikonsumsi, dalam proses pembuatan dodol buah rasau bahan-bahan tambahan dan cara yang digunakan sama saja seperti membuat dodol pada umumnya hanya saja penambahan bahan dan cara penanganan buah rasaunya yang berbeda dan harus lebih hati hati demi menjaga kualitas dari produk olahan.

Selanjutnya peneliti menanyakan tentang pengemasan dan pemasaran produk olahan dodol rasau, dan mendapat jawaban sebagai berikut:

Pengemasan dodol kami menggunakan plastik dikemas rapat-rapat dan dimasukkan kedalam toples ukuran 100gr, dan untuk penjualan kami menitipkan di pondok terapung, warung-warung sekitar pelabuhan kereng, sama dijual sendiri di pelabuhan situ juga karena banyak pengunjung dari jauh yang datang, kalau di facebook itu sedikit susah lah banyak yang komentar aja nanya-nanya gimana bikinnya tapi untuk pembeli itu lebih banyak kalo dijual langsung disini.<sup>65</sup>

---

<sup>64</sup>*Ibid.*

<sup>65</sup>*Ibid.*

IN dalam wawancara tersebut menjelaskan mengenai pengemasan dodol buah rasau menggunakan plastik untuk membungkus dodol yang kemudian dimasukkan kedalam toples berukuran 100grm dengan ditempelkan label produk di bagian atas kemasan berisi komposisi, tanggal produksi, *contact person*, dan keterangan tempat produksi. Dalam hal pemasaran IN mengungkapkan hanya menjual secara langsung dodol buah rasau di daerah pelabuhan kereng dengan dititipkan di warung dan kapal terapung, IN lebih memilih untuk menjual secara langsung karena dirasa lebih cepat laku dan langsung bertemu dengan para konsumen yang sebagian besar juga berasal dari luar Kota Palangka Raya untuk dijadikan oleh-oleh.

### 3) Subjek III

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek ketiga RR yang merupakan anggota komunitas BaKena'S sekaligus pembuat dodol buah rasau.

Nama	: RR
Jenis Kelamin	: Perempuan
Umur	: 35 Tahun
Profesi	: Ibu Rumah Tangga
Pendidikan Terakhir	: SMP

Adapun hal pertama yang ditanyakan oleh peneliti yaitu awal mula pembentukan usaha *home industry* dodol rasau, kemudian RR menjawab:

Awal mula dulu itu saya diajak ikut pelatihan untuk membuat dodol katanya, pas waktu itu yang di buat itu dari buah rasau untuk dijadikan dodol karena pda waktu itu saya juga sedang nganggur jadi saya ikut bergabung. Dan saya ini ikut gabungnya gtidak dari awal seperti ibu IN.<sup>66</sup>

Berdasarkan hasil wawancara tersebut diketahui bahwa RR mengetahui cara pengolahan dodol buah rasau setelah bergabung dalam komunitas BaKena'S dan mengikuti palatihan pembuatan dodol buah rasau atas ajakan RN selaku pembina, hal tersebut dikarenakan pada saat RR bergabung dalam komunitas BaKena'S RR tidak memiliki pekerjaan selain sebagai ibu rumah tangga sehingga RR memutuskan untuk bergabung.

Selanjutnya peneliti bertanya berkenaan dengan pola pemberdayaan yang dilakukan serta jumlah anggota *home industry* yang ikut serta dalam pembuatan dodol rasau, dan dijawab RR:

Yang saya ketahui itu siapa yang mau aja sih boleh ko ikut gabung jadi tidak ada kualifikasi khusus untuk anggotanya, dan yang saya tau itu yang aktif bikin dodol rasaunya cuma kami bertiga, sebenarnya banyak anggota lainnya sekitar 30an orang tapi mereka cuma ikut pelatihan di awal aja gak ikut bikin dodol lagi setelahnya.<sup>67</sup>

Berdasarkan hasil wawancara tersebut RR mengungkapkan bahwa untuk bergabung dalam komunitas BaKena'S siapa saja boleh ikut secara sukarela baik ibu-ibu

<sup>66</sup>Wawancara dengan Subjek III RR di Kereng Bangkirai Kec. Sabangau Kota Palangka Raya, Sabtu 21 Februari 2021Pukul 16.00 WIB.

<sup>67</sup>*Ibid.*

ataupun anak muda tidak ada ketentuan khusus bagi para anggota baru yang mau bergabung. RR juga mengungkapkan bahwa jumlah anggota yang aktif dalam *home industry* dodol buah rasau hanya tida orang saja, selebihnya hanya ikut pada saat pelatihan dalam komunitas.

Kemudian peneliti menanyakan mengenai permodalan dan pengupahan, dan dijawab oleh RR sebagai berikut:

Ya modalnya kalo pas saya mulai ikut itu dari Ibu RN buat pelatihannya, kemudian kalo penghasilan itu tergantung pendapatan.<sup>68</sup>

RR menjelaskan dalam wawancara tersebut bahwa dalam hal permodalan untuk pelatihan berasal dari RN selaku pembina, dan dalam menjalankan *home industry* modal usaha berasal dari mereka pribadi dan pengupahan juga berasal dari keuntungan yang mereka peroleh dari penjualan dodol buah rasau.

Berikutnya peneliti menanyakan soal pengemasan dan pemasaran produk olahan dodol rasau, dan dijawab oleh RR sebagai berikut:

Kalau pengemasan itu pakai yang kaya toples cup itu lo beratnya 100gr terus ditempel stiker, untuk pemasarannya sih biasanya dijual di daerah sini-sini aja.<sup>69</sup>

Selanjutnya dikatehui dalam hal pengemasan produk dodol buah rasau menggunakan kemasan cup plastik berukuran

---

<sup>68</sup>*Ibid.*

<sup>69</sup>*Ibid.*

100gr dan dibagian tutup atas kemasan ditempelkan stiker berisi informasi produk, kemudian dalam hal pemasaran produk dodol buah rasau dijual di daerah sekitaran pelabuhan Kereng Bangkirai saja.

**b. Kontribusi *Home industry* Dodol Buah Rasau dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Kereng Bangkirai**

**1) Subjek I**

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek pertama RN yang merupakan penggerak sekaligus pembina dari *home industry* dodol rasau.

Nama : RN  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Umur : 49 Tahun  
 Profesi : Ibu Rumah Tangga

Hasil wawancara yang diperoleh dari RN berdasarkan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti sesuai dengan rumusan masalah ialah sebagai berikut. Peneliti menanyakan kondisi perekonomian masyarakat sebelum adanya *home industry* dodol rasau dan pengaruh bagi ekonomi masyarakat, RN menjawab:

Sebelum adanya pelatihan dan pembinaan di Kereng Bangkirai masyarakat disana sebagian bekerja sebagai nelayan, berjualan makanan biasa kayak gorengan minuman dan juga mengelola wahana di Kawasan wisata Kereng Bangkirai. Sedikit membantulah untuk menambah pemasukan ibu-ibu di situ.<sup>70</sup>

---

<sup>70</sup>Wawancara dengan Subjek I RN di Galaxi III Kec. Jekan Raya Kota Palangka Raya, Sabtu 20 Februari 2021 Pukul 15.31 WIB.

Berdasarkan wawancara diatas diketahui bahwa sebelum adanya *home industry* pembuatan dodol buah rasau, masyarakat di sekitaran pelabuhan Kereng Bangkirai sebagian memang sudah memiliki mata pencarian masing-masing, ada yang bekerja sebagai nelayan, berdagang makanan di warung-warung sepanjang kawasan wisata pelabuhan kereng, serta mengelola wahana di kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai. Namun sebagian ibu-ibu di wilayah pelabuhan Kereng Bangkirai juga hanya sebagai ibu rumah tangga tanpa memiliki pekerjaan atau usaha sampingan. Dengan adanya usaha *home industry* dodol rasau yang dijalankan oleh beberapa ibu rumah tangga, RN menjelaskan bahwa usaha pembuatan dodol rasau dapat sedikit membantu dalam menambah pemasukan ibu rumah tangga.

## 2) Subjek II

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek kedua IN yang merupakan anggota komunitas BaKena'S sekaligus pembuat dodol buah rasau.

Nama	: IN
Jenis Kelamin	: Perempuan
Umur	: 38 Tahun
Profesi	: Ibu Rumah Tangga
Pendidikan Terakhir	: SMP

Peneliti menanyakan kepada IN mengenai kondisi perekonomian masyarakat sebelum adanya *home industry* dodol

rasau dan pengaruh bagi ekonomi masyarakat, dan mendapat jawaban IN sebagai berikut:

Sebelum bikin dodol rasau ini saya hanya sebagai ibu rumah tangga cuman suami saya aja yang kerja sebagai nelayan dan juga kerja menjalankan perahu getek di pelabuhan kalau untuk penghasilan perbulannya itu kisaran Rp.1800.000;00 sampai Rp.3000.000;00. Setelah mulai bikin dodol buah rasau kalau ada musimnya itu keuntungan lumayan lah bisa nambah-nambah pemasukan, per kemasan kami jual sendiri dengan harga Rp.20.000;00 sampai Rp.25.000;00, kalau di titipkan di warung dan kapal terapung kami naruh harga Rp.18.000;00 dan mereka jual lagi harga Rp.20.000;00 sampai Rp.25.000;00. Kalau dodolnya sudah habis itu dihitung-hitung bisa dapat sekitar RP.1000.000 dari 40 cup terus keuntungannya kami bagi berdua sama RR karna yang bikinkan kami berdua. Modalnya tidak terlalu banyak juga saat produksi itu hanya untuk bahan-bahan tambahannya tepung, gula, santan, dll.<sup>71</sup>

IN mengungkapkan kondisi perekonomiannya sebelum adanya *home industry* dodol buah rasau ia hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga saja tanpa ada pemasukan tambahan sehingga hanya bergantung pada suaminya yang bekerja sebagai nelayan dan juga bekerja menjalankan perahu getek di kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai, dengan adanya pelatihan dan mulai usaha membuat dodol buah rasau dirasa cukup membantu IN dalam menambah peluang usaha dan pemasukan keluarga, dalam satu kali produksi IN bisa memperoleh keuntungan Rp.320.000;00 sampai dengan Rp.500.000;00.

---

<sup>71</sup>Wawancara dengan Subjek II IN di Kereng Bangkirai Kec. Sabangau Kota Palangka Raya, Sabtu 14 Februari 2021 Pukul 15.20 WIB.

### 3) Subjek III

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek ketiga RR yang merupakan anggota komunitas BaKena'S sekaligus pembuat dodol buah rasau.

Nama	: RR
Jenis Kelamin	: Perempuan
Umur	: 35 Tahun
Profesi	: Ibu Rumah Tangga
Pendidikan Terakhir	: SMP

Peneliti menanyakan kepada RR mengenai kondisi perekonomian masyarakat sebelum adanya *home industry* dodol rasau dan pengaruh bagi ekonomi masyarakat, dan dijawab RR sebagai berikut:

Sebelum adanya *home industry* ini saya dapat penghasilan buat dirumah itu dari usaha dagang sama dari suami cari ikan, perbulannya itu dapat Rp.2.100.000;00 sampai Rp.3.600.000;00. Awalnya kami menganggap buah rasau ini ya gulma itu aja dan tau taunya bisa dijadikan sumber rejeki. Sebenarnya ada sih pengaruhnya untuk perekonomian disini bahkan dari awal-awal produksi itu sangat terasa sekali penjualannya. Kami jual per kemasan dari harga Rp. 18.000;00 sampai Rp.25.000;00.<sup>72</sup>

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, RR mengungkapkan bahwa sebelum adanya *home industry* dodol buah rasau RR menjalankan usaha dagang dan suaminya bekerja sebagai nelayan, pendapatan keluarganya dapat diperkirakan Rp.2.100.000;00 sampai Rp.3.600.000;00 per bulannya. RR juga

---

<sup>72</sup>Wawancara dengan Subjek III RR di Kereng Bangkirai Kec. Sabangau Kota Palangka Raya, Sabtu 21 Februari 2021 Pukul 16.00 WIB.

mengungkapkan pada awalnya masyarakat sekitar hanya menganggap rasau hanya sebagai tumbuhan liar dan gulma yang menutupi sebagian besar sungai Sabangau dan tidak memiliki manfaat bagi perekonomian, namun setelah adanya pelatihan dalam komunitas BaKena'S dan berlanjut pada hadirnya *home industry* dodol buah rasau, paradigma masyarakat terhadap tumbuhan rasau akhirnya berubah dan mengetahui bahwa buah rasau dapat diolah sebagai produk panganan yang cukup diminati oleh masyarakat luas.

**c. Faktor Pendukung dan Penghambat Kelangsungan *Home industry* Dodol Buah Rasau di Daerah Kereng Bangkirai**

**1) Subjek I**

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek pertama yang merupakan penggerak dan pembina dari *home industry* dodol rasau.

Nama : RN  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Umur : 49 Tahun  
Profesi : Ibu Rumah Tangga

Hasil wawancara yang diperoleh dari RN berdasarkan pertanyaan yang sudah ditentukan peneliti sesuai dengan rumusan masalah ialah sebagai berikut. Peneliti menanyakan faktor pendukung dan penghambat dalam menjalankan usaha *home industry* dodol rasau. Ibu RN menjawab:

Ya kalo pendukungnya itu banyak sebenarnya misal peluang dari dodol rasau ini sangat besar dan banyak peminatnya karena kan memang produk yang sangat baru, tetapi ada saja kendala yang menjadi penghambat seperti buahnya ini hanya musiman di tahun sebelumnya itu Cuma berbuah di awal tahun bulan february sama pertengahan, terus Teknik pengawetannya, terus kan tau sendiri pasti semangat kita dalam membuat itu naik turun kadang malas juga.<sup>73</sup>

Penjelasan RN sebagai Pembina mengatakan bahwa banyak faktor pendukung jalanya usaha *home industry* dodol buah rasau, diantaranya yaitu adanya peluang yang sangat besar bagi produk olahan dodol rasau ini untuk menjadi suatu produk panganan khas dari Kota Palangka Raya serta mampu menarik minat konsumen karena memang produk olahan dodol rasau ini merupakan sebuah inovasi yang benar benar baru dalam pemanfaatan tumbuhan rasau, dan sejauh ini pemanfaatan tumbuhan rasau diketahui pemanfaatannya hanya terbatas pada daunnya saja untuk pembuatan tali, produk anyaman dan kerajinan. Masih belum ada pemanfaatan buah rasau untuk produk konsumsi di daerah-daerah lain di luar Kota Palangka Raya. Selain itu tanaman rasau tumbuh dengan melimpah di sepanjang sungai Sabangau yang dapat memudahkan masyarakat untuk mendapatkan buahnya di musim-musim tertentu.

---

<sup>73</sup>Wawancara dengan Subjek I RN di Galaxi III Kec. Jekan Raya Kota Palangka Raya, Sabtu 20 Februari 2021 Pukul 15.31 WIB.

Disamping banyaknya faktor pendukung jalannya *home industry* dodol buah rasau, RN juga menyampaikan bahwa terdapat berbagai kendala yang menghambat dalam melakukan proses produksi, yaitu buah rasau tidak berbuah sepanjang tahun sehingga bahan baku utama yaitu buah rasau yang matang hanya dapat diperoleh pada musim-musim tertentu saja yang dapat terjadi dua kali dalam setahun yaitu pada awal dan pertengahan tahun. Selain itu belum ditemukan teknik pengawetan yang tepat sehingga produk olahan dodol rasau yang sudah jadi tidak dapat bertahan lebih dari tiga hari, karena dalam pembuatannya pun hanya menggunakan bahan-bahan yang alami. Adapun faktor penghambat lainnya RN mengungkapkan yaitu berasal dari anggota kempok usaha itu sendiri yang tidak konsisten dalam melakukan produksi sehingga tidak melakukan produksi secara rutin.

Selanjutnya peneliti menanyakan terkait pengembangan produk dan harapan kedepannya terkait pengembangan olahan dodol rasau ini dan kemudian RN menjawab yaitu:

Idenya sih sudah ada untuk melakukan pengembangan dari buah rasau ini seperti olahan kue kering, keripik, bolu dan lain-lain. Harapannya olahan rasau ini bisa menjadi ikon palangkaraya dan menjadi panga nan khas dari Kota Palangka Raya. Dan kami berharap jika apa yang kami kembangkan ini dapat

didukung dari pemkot sehingga dapat menyerap tenaga kerja kedepannya.<sup>74</sup>

RN mengungkapkan bahwa terkait pengembangan produk olahan buah rasau sudah ada ide dan rencananya kedepannya yaitu membuat produk olahan kue kering, keripik, dan kue bolu yang berbahan dasar dari buah rasau. Selain itu untuk kedepannya RN berharap produk olahan dari buah rasau ini mendapat perhatian khusus dan dukungan dari pemerintah Kota Palangka Raya untuk dijadikan ikon baru dan panganan khas dari Kota Palangka Raya, sehingga kedepannya mampu menyerap lebih banyak tenaga kerja sekitar dan membantu dalam meningkatkan perekonomian masyarakatnya.

## 2) Subjek II

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek kedua IN yang merupakan anggota komunitas BaKena'S sekaligus pembuat dodol buah rasau.

Nama	: IN
Jenis Kelamin	: Perempuan
Umur	: 38 Tahun
Profesi	: Ibu Rumah Tangga
Pendidikan Terakhir	: SMP

Peneliti menanyakan kepada IN mengenai faktor pendukung dan penghambat dalam menjalankan usaha *home industry* dodol rasau, dan IN menjawab:

---

<sup>74</sup>*Ibid.*

Kalau faktor pendukungnya itu banyak peminatnya dari dodol rasau ini karena memang produk baru dan belum ada di daerah lain, untuk faktor penghambat itu yang pertama kan buahnya musiman, jadi kita tidak bisa memastikan apakah setiap tahun buahnya ada dan bisa produksi, yang kedua adanya wabah covid-19 itu sempat mengganggu juga tempat wisata ditutup jadi kami di daerah tempat wisata ini tidak bisa berjualan, dan yang ke tiga masalah pengawetan dodol ini kami masih belum tau belum menemukan cara yang tepat jadi biasanya dodol rasau hanya bertahan 4-5 hari saja.<sup>75</sup>

Berdasarkan hasil wawancara tersebut diketahui bahwa terdapat beberapa faktor penghambat dari jalannya usaha *home industry* dodol rasau yaitu faktor alam dimana bahan baku utama buah rasau hanya bisa didapatkan di waktu-waktu tertentu yaitu<sup>76</sup> pada saat musim saja, sehingga produksi dodol buah rasau tidak bisa dilakukan selain pada musim tersebut. Selain itu belum ditemukan cara pengawetan yang tepat sehingga dodol rasau yang sudah jadi hanya bertahan 4-5 hari saja, disamping itu dodol rasau merupakan inovasi olahan pangan yang baru ada di Kelurahan Kereng Bangkirai sehingga banyak peminat dari dodol rasau.

---

<sup>75</sup>Wawancara dengan Subjek II IN di Kereng Bangkirai Kec. Sabangau Kota Palangka Raya, Sabtu 14 Februari 2021 Pukul 15.20 WIB.

### 3) Subjek III

Berikut ini adalah hasil wawancara dengan subjek ketiga RR yang merupakan anggota komunitas BaKena'S sekaligus pembuat dodol buah rasau.

Nama : RR  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Umur : 35 Tahun  
Profesi : Ibu Rumah Tangga  
Pendidikan Terakhir : SMP

Peneliti menanyakan faktor pendukung dan penghambat dalam menjalankan usaha *home industry* dodol rasau, dan dijawab RR sebagai berikut:

Penghambatnya yaitu bahan karena buah rasau ini kan musiman, kalau pendukungnya sih bisa jadi ciri khas gitu karena dodol rasau cuman ada disini terus banyak peminatnya dan yang bikinpun masih belum banyak.<sup>77</sup>

Berdasarkan hasil wawancara tersebut diketahui penghambat dalam menjalankan *home industry* dodol buah rasau adalah faktor alam dimana buah rasau hanya berbuah di musim-musim tertentu sehingga *home industry* hanya dapat melakukan produksi dodol buah rasau disaat pohon rasau berbuah, adapun untuk faktor pendukung jalannya *home industry* dodol buah rasau diantaranya yaitu memiliki cirikhas yang berbeda dari dodol pada umumnya sehingga berpotensi untuk menjadi panganan khas, selain itu dodol buah banyak diminati oleh masyarakat luar karena

---

<sup>77</sup>Wawancara dengan Subjek III RR di Kereng Bangkirai Kec. Sabangau Kota Palangka Raya, Sabtu 21 Februari 2021 Pukul 16.00 WIB.

keunikannya dan persaingan usaha dalam pembuatan dodol rasau ini pun masih sedikit.

### C. Analisis Data

#### 1. Bentuk Usaha *Home Industry* Dodol Rasau di Wilayah Kereng Bangkirai

Berdasarkan hasil penelitian yang berkenaan dengan bentuk usaha *home industry* dodol buah rasau di wilayah Kereng Bangkirai melalui pengamatan dan wawancara langsung terhadap pembina dan pelaku usaha serta melihat pada Peraturan Presiden (PerPres) Nomor 97 Tahun 2019 Pasal 2 Ayat (2) tentang perubahan atas PerPres No 70 Tahun 2019 tentang Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, dan SK Menteri Perindustrian No 19/M/I/1986, peneliti menganalisis bentuk usaha yang dijalankan termasuk kedalam kategori industri kerajinan rumah tangga (mikro) dengan pelaku usaha berjumlah dua orang, dan dalam pelaksanaan kegiatan usahanya mulai dari mengolah bahan hingga pengemasan menggunakan peralatan tradisional dan belum menggunakan teknologi mesin. Usaha yang dijalankan sudah memiliki tiga hal yang menjadi pokok dasar dalam sebuah ekonomi kreatif yaitu sebagai berikut.

##### a. Kreativitas

Kreativitas dapat dipahami sebagai kapasitas atau kemampuan melakukan sesuatu yang berbeda dari yang sudah ada untuk menghasilkan dan menciptakan hal baru yang menarik, unik, dan dapat diterima oleh masyarakat. Ide baru yang diciptakan dapat

dijadikan sebagai sebuah solusi dari suatu masalah.<sup>78</sup> Berawal dari keinginan RN untuk melakukan pembinaan para ibu rumah tangga di sekitar pelabuhan Kereng Bangkirai serta keinginan untuk memanfaatkan potensi alam yang ada berupa tumbuhan rasau yang awalnya hanya dianggap sebagai gulma yang menyusun vegetasi di sepanjang sungai Sabangau agar bisa menghasilkan dan memberikan manfaat, maka pada februari 2018 tercetuslah ide untuk memanfaatkan potensi tersebut yaitu ide untuk memanfaatkan buah rasau.

#### **b. Inovasi**

Inovasi dapat dipahami sebagai suatu transformasi dari ide atau gagasan dengan dasar kreativitas dengan memanfaatkan penemuan yang sudah ada untuk menghasilkan suatu produk ataupun proses yang lebih baik, bernilai tambah, dan bermanfaat. Suatu produk yang di-inovasikan akan bisa menghasilkan sesuatu yang bernilai jual lebih tinggi dan lebih bermanfaat.<sup>79</sup> Dalam hal ini ide yang digagas RN untuk melakukan pembinaan ibu rumah tangga dan pemanfaatan potensi alam yang ada diwujudkan melalui pembentukan komunitas ROSE (Rasau Otentik Sabangau) yang kemudian berganti nama menjadi BaKena'S (bawi Kerajinan dan Souvenir) hingga menghasilkan sebuah inovasi produk baru berupa

---

<sup>78</sup>Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, *Ekonomi Kreatif...*, h. 17-18.

<sup>79</sup>*Ibid.*

olahan dodol dari buah rasau. Adapun dodol buah rasau sendiri merupakan olahan yang diadopsi dari panganan dodol pada umumnya yang kemudian di modifikasi dengan menambahkan bahan dari daging buah rasau, sehingga memberikan nilai tambah dan kebermanfaatan dari buah rasau itu sendiri. Selain itu dengan adanya pembinaan dan pelatihan yang dilakukan dalam komunitas BaKena'S memberikan manfaat bagi sumber daya manusia yang ada di daerah tersebut.

### c. Penemuan

Penemuan dapat dipahami sebagai suatu kegiatan untuk menciptakan sesuatu yang belum pernah ada sebelumnya dan dapat diakui sebagai karya yang mempunyai fungsi yang unik atau belum pernah diketahui sebelumnya.<sup>80</sup> Hasil dari inovasi pemanfaatan buah rasau menjadi panganan berupa dodol memberikan pemahaman baru kepada masyarakat akan kebermanfaatan tumbuhan rasau sehingga nantinya buah rasau tidak lagi dianggap sebagai buah hutan beracun, namun bisa dikreasikan kembali menjadi olahan pangan lainnya, RN dan para anggota komunitas BaKena'S juga mengungkapkan bahwa kedepannya akan membuat olahan produk panganan lain dari buah rasau seperti kue kering, keripik, dan bolu dengan bahan dasar buah rasau.<sup>81</sup>

---

<sup>80</sup>*Ibid.*

<sup>81</sup>Wawancara dengan Subjek I RN di Galaxi III Kec. Jekan Raya Kota Palangka Raya, Sabtu 20 Februari 2021 Pukul 15.31 WIB.

Berdasarkan hasil pengamatan di *home industry* dodol buah rasau dan hasil wawancara bersama Pembina dan pelaku usaha peneliti juga menganalisis bentuk usaha yang dijalankan dengan prinsip produksi dalam ekonomi Islam, yaitu sebagai berikut.

**a. Keadilan dan Kesamaan**

Prinsip keadilan dan kesamaan dalam sebuah bisnis mengartikan bahwa seseorang dapat memperoleh kekayaan tanpa mengeksploitasi individu-individu lainnya atau merusak kemaslahatan.<sup>82</sup> Usaha yang dijalankan dalam *home industry* dodol buah rasau dalam pelaksanaannya memperbolehkan siapa saja yang ingin bergabung dan ikut dalam pelatihan yang dilakukan di komunitas BaKena'S. Setiap anggota diperbolehkan untuk menjalankan usahanya secara mandiri setelah mendapatkan pelatihan dan pembinaan, segala bentuk modal yang digunakan dalam menjalankan usaha berasal dari dana pribadi sehingga keuntungan yang diperoleh juga dapat digunakan untuk menambah pendapatan masing-masing pelaku usaha. Selain itu bahan utama yang digunakan yaitu buah rasau diambil dari sekitaran sungai Sabangau hanya buahnya yang sudah matang saja, tanpa menebang pohon ataupun mengambil buah yang masih muda, sehingga tidak mengeksploitasi alam dan tidak mengganggu keberlangsungan ekosistem yang ada.

---

<sup>82</sup>Rokhmat Subagiyo, *Ekonomi Mikro Islam...*, h.63-65.

**b. Memenuhi Takaran, Ketepatan, Kelugasan, dan Kebenaran**

Proses produksi pada dasarnya tidak hanya mengutamakan untuk menghasilkan barang namun harus sesuai dengan perbandingan antara harga barang yang ditawarkan dengan kuantitas yang diberikan.<sup>83</sup> Usaha *home industry* dodol buah rasau berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan pelaku usaha diketahui menetapkan harga Rp. 18.000- Rp. 25.000 per kemasan dengan berat 100gr per kemasan. Dalam wawancara bersama RN mengungkapkan bahwa berat per kemasan dodol rasau adalah 200gr namun dalam pengamatan peneliti kemasan yang digunakan menuliskan berat per kemasan 100gr serta hasil wawancara bersama subjek IN dan RR membenarkan bahwa berat per kemasan adalah 100gr sehingga disimpulkan bahwa berat per kemasan dari dodol buah rasau adalah 100gr, dengan demikian mengenai harga yang ditetapkan masih sesuai dengan produk yang diberikan serta kesesuaian takaran produk.

**c. Menghindari Jenis dan Proses Produksi yang Diharamkan Dalam Islam**

Usaha yang dijalankan oleh *home industry* dodol buah rasau merupakan usaha pemanfaatan berupa pengolahan pangan dengan berbahan dasar buah rasau yang telah di olah dengan proses didiamkan selama dua hari sehingga tidak menimbulkan efek gatal

---

<sup>83</sup>*Ibid.*

ketika dikonsumsi serta bahan tambahan lain yang digunakan adalah bahan dalam pembuatan dodol pada umumnya yaitu tepung ketan, santan, gula merah, garam, minyak dan gula putih. Selain itu dalam pelaksanaan produksinya tidak mencampurkan dan tidak menggunakan unsur yang diharamkan sehingga tidak bertentangan dengan penjagaan terhadap agama, jiwa, akal keturunan serta harta.

## **2. Kontribusi *Home industry* Dodol Buah Rasau dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Kereng Bangkirai**

Berdasarkan kajian teori pendapatan masyarakat diketahui peningkatan perekonomian dalam suatu masyarakat dapat tercermin dan diukur dengan salah satu indikator yaitu pendapatan. Besarnya tingkat pendapatan akan berpengaruh pada tingkat kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat<sup>84</sup> Pada umumnya dalam satu keluarga akan menjalankan beberapa kegiatan usaha demi menambah tingkat pendapatan dan memenuhi kebutuhannya, semakin besar tingkat kontribusi dari masing-masing kegiatan usaha tersebut maka akan semakin meningkatkan total pendapatannya.

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan yang dilakukan, maka peneliti menganalisis bahwa kegiatan usaha *home industry* dodol rasau yang dijalankan di Kelurahan Kereng Bangkirai telah memberikan kontribusi yang baik terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat, tidak hanya bagi pelaku usaha *home industry* dodol rasau

---

<sup>84</sup>Komang Suwartawan dan Purbadharmaja, "Pengaruh Modal..., h.1633.

akan tetapi juga pada masyarakat sekitar. *Home industry* dodol rasau memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat setempat, selain itu usaha *home industry* dodol rasau juga mampu menambah pendapatan bagi masyarakat sekitar, dimana produk olahan dodol rasau yang dihasilkan tidak hanya dijual sendiri tetapi juga dititipkan dan dijual kembali oleh para pedagang di sekitarnya sehingga memberikan pemasukan bagi pembuat dodol dan juga memberikan pemasukan berupa selisih harga penjualan kepada para pedagang lainnya di kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai.

Nilai pendapatan yang dihasilkan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya yaitu kesempatan kerja yang tersedia, kecakapan dan keahlian kerja, keuletan kerja, dan modal yang digunakan.<sup>85</sup> Hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada dua orang pelaku usaha *home industry* dodol rasau diketahui data mengenai jumlah pendapatan yang diperoleh dari usaha *home industry* dan pendapatan diluar usaha *home industry* yang berasal dari berdagang, nelayan, dan menjalankan usaha perahu getek di kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai. Kontribusi pendapatan dari usaha pembuatan dodol rasau menambah pemasukan keluargadengan rata-rata Rp. 360.000 dalam satu kali produksinya. Kontribusi dalam hal pendapatan yang diberikan tergolong kecil jika dibandingkan total pendapatan keluarga pelaku usaha yaitu rata-rata Rp. 2.985.000 per bulannya. Masih rendahnya tingkat

---

<sup>85</sup>Rumiana, Arya Gede, dkk, "Analisis Turunnya Omset...", h. 2-3.

kontribusi *home industry* dodol buah rasau dalam meningkatkan pendapatan tidak terlepas dari beberapa faktor diantaranya yaitu keuletan kerja dan modal yang digunakan, hal tersebut berkaitan dengan konsistensi pelaku usaha dalam melakukan produksi dan faktor alam yang mempengaruhi ketersediaan bahan baku utama yaitu buah rasau. Selain itu berdasarkan pengamatan dan hasil wawancara yang peneliti lakukan diketahui usaha pembuatan dodol buah rasau yang dijalankan masih tergolong baru dan jumlah kegiatan produksi yang dilakukan hingga saat ini hanya lima kali produksi sejak pertama kali dilakukan pelatihan. Sehingga untuk meningkatkan kontribusi pendapatan *home industry* dodol rasau terhadap pendapatan masyarakat diperlukan peran dari pemerintah dan lembaga terkait untuk membina dan mendukung pelaksanaan pengembangan produk lebih lanjut guna mengatasi masalah yang menjadi faktor penghambat produktivitas produksi itu sendiri.

Salah satu konsep menarik yang dapat dijadikan solusi dalam pengembangan usaha kecil *home industry* yang ada di Kota Palangka Raya adalah *One Village One Product* (OVOP). Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor: 78/M-IND/PER/9/2007 Tentang Peningkatan Efektifitas Pengembangan Industri Kecil dan Menengah Melalui Pendekatan OVOP di Sentra, OVOP merupakan program dari Pemerintah khususnya Menteri Perindustrian yang bertujuan untuk menggali dan mempromosikan produk inovatif dan kreatif lokal yang bersifat unik khas daerah serta meningkatkan daya saingnya. Serta

mempunyai sasaran meningkatkan jumlah produk industri kecil menengah yang bernilai tambah tinggi yang berdaya saing global. Untuk mewujudkan hal tersebut diperlukan komitmen bersama yang bersinergi antara pemerintah pusat, pemerintah daerah, sektor swasta, dan masyarakat lokal termasuk pelaku usaha itu sendiri.

### **3. Faktor Pendukung dan Penghambat Kelangsungan *Home industry* Dodol Buah Rasau di Daerah Kereng Bangkirai**

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara kepada pembina dan pelaku usaha *home industry* dodol buah rasau yang peneliti lakukan, untuk melihat prospek dan tantangan usaha maka dapat dilihat melalui faktor pendukung dan penghambat kelangsungan *home industry* tersebut. Perkembangan kegiatan usaha akan sangat dipengaruhi oleh adanya faktor internal dan faktor eksternal yang terdapat dalam usaha *home industry* tersebut, maka kedua faktor tersebut harus dipertimbangkan dalam analisis SWOT. Peneliti menggali data mengenai faktor internal dan faktor eksternal yang berkaitan dengan *home industry* dodol rasau di Kelurahan Kereng Bangkirai, mulai dari SDM, SDA, peralatan, bahan baku, proses produksi sampai proses pemasaran dan pengembangan produk dodol rasau. Kemudian peneliti menganalisis hasil penelitian menggunakan analisis SWOT yakni analisis dari segi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam suatu kegiatan usaha. Berikut hasil pengumpulan data dan analisis peneliti.

**Tabel4.1**  
**Analisis SWOT Terhadap *Home industry***

No	Kekuatan	No	Kelemahan
1	Pelaku usaha dari masyarakat sekitar	1	Bahan baku buah rasau yang musiman
2	Sumber bahan baku yang dekat dengan <i>home industry</i>	2	Peralatan produksi masih sederhana
3	Lokasi pemasaran (tempat wisata) dekat dengan <i>home industry</i>	3	Belum menemukan cara pengawetan dodol yang tepat
		4	Tidak konsisten dalam melakukan produksi disetiap musimnya
No	Peluang	No	Ancaman
1	Tidak banyak yang memproduksi dodol rasau	1	Belum ada dukungan pemerintah
2	Peminat yang banyak dari dalam Kota dan luar Kota	2	Belum memiliki Izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)
3	Dapat dijadikan sebagai panganan khas Kota Palangka Raya		

Sumber: Dibuat oleh Peneliti Maret 2021

**a. *Strenght* (Kekuatan)**

*Strength* (kekuatan) merupakan faktor yang berasal dari internal suatu kegiatan usaha yang bersifat positif dan dapat berperan terhadap kemampuan *home industry* untuk terus berkembang dan mencapai tujuan. Faktor ini merupakan sumber kekuatan dan

keunggulan dari usaha *home industry*.<sup>86</sup>Berdasarkan hasil analisis SWOT yang dilakukan peneliti diketahui *home industry* dodol rasau memiliki kekuatan diantaranya yaitu SDM sebagai pelaku usaha pembuatan dodol rasau berasal dari masyarakat sekitar sehingga kegiatan usaha yang dijalankan mampu membuka peluang usaha serta sumber daya alam yang ada akan lebih terjaga, begitupun dengan letak *home industry* yang sangat dekat dengan sumber bahan baku utama buah rasau yang bisa dijangkau dengan menggunakan perahu kelotok dari rumah produksi, selain itu lokasi pemasaran produk dodol rasau sangat strategis dikarenakan lokasi *home industry* sangat dekat dengan kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai yang pada umumnya dikunjungi oleh masyarakat dari dalam Kota hingga dari luar Kota Palangkaraya, dalam wawancara yang dilakukan peneliti dengan pelaku *home industry* dodol rasau dikatakan bahwa olahan dodol buah rasau selalu habis dibeli oleh masyarakat pengunjung wisata pelabuhan Kereng Bangkirai sehingga belum diperlukan pemasaran melalui media sosial.

#### **b. Weakness (Kelemahan)**

*Weakness* merupakan faktor yang berasal dari internal *home industry* yang bersifat negatif dan akan menghambat pencapaian tujuan dan kelangsungan usaha *home industry*. Masalah yang ada

---

<sup>86</sup>Bakhri, Syaeful, dkk. "Analisis SWOT Untuk Strategi Pengembangan Home Industry Kue Gapit Sampurna Jaya Kabupaten Cirebon." *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1.1, 2019, h.71-72

hendaknya dapat diminimalisir oleh pelaku usaha *home industry*. Pada dasarnya kelemahan merupakan suatu hal yang wajar ada dalam organisasi maupun kegiatan usaha. Namun yang perlu diperhatikan adalah bagaimana suatu kegiatan usaha dapat menemukan solusi sehingga dapat menekan kelemahan tersebut atau bahkan dapat menghilangkan kelemahan yang ada.<sup>87</sup>

Berdasarkan hasil analisis SWOT yang dilakukan peneliti diketahui kelemahan *home industry* dodol buah rasau yaitu dari bahan baku utama buah rasau itu sendiri yang hanya berbuah di musim-musim tertentu yaitu enam bulan sekali pada awal tahun dan pertengahan tahun sehingga hal tersebut berdampak pada kegiatan produksi dodol rasau yang terbatas. Selain itu kelemahan juga berasal dari peralatan produksi yang masih sederhana dan belum menggunakan teknologi mesin dalam pembuatan hingga pengemasan, belum ditemukannya cara pengawetan dodol rasau yang tepat juga berpengaruh terhadap daya tahan produk dodol rasau yang sudah jadi sehingga hanya bertahan 4 hingga 5 hari saja, selain itu SDM selaku pelaku usaha *home industry* dodol rasau masih belum konsisten dalam melakukan produksi di setiap musimnya hal tersebut berpengaruh pada pengembangan dan kuantitas produksi dari dodol buah rasau itu sendiri.

---

<sup>87</sup>*Ibid*, h. 73

**c. Opportunities (Peluang)**

*Oppotunities* merupakan faktor yang berasal dari eksternal suatu *home industry* yang bersifat menguntungkan dan dapat dijadikan alat untuk memajukan *home industry*. Peluang yang ada menjadi cara yang sangat ampuh bagi setiap usaha untuk mendapatkan keuntungan yang besar dan mengembangkan usahanya.<sup>88</sup> Berdasarkan hasil analisis SWOT yang dilakukan peneliti peluang dari keberlangsungan *home industry* dodol rasau yaitu tidak banyak yang memproduksi dodol rasau sehingga peluang pemasarannya masih luas dan peminat dari olahan dodol buah rasau pun sangat banyak baik dari dalam Kota maupun dari luar Kota, hal tersebut dibuktikan dengan produk dodol rasau yang selalu habis dijual di kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai, selain itu produk olahan dodol rasau memiliki peluang untuk dijadikan sebagai panganan khas dari Kota Palangka Raya jika didukung oleh pemerintah itu sendiri karena olahan pangan dari buah rasau merupakan sebuah inovasi baru yang saat ini ada di Kota Palangka Raya dan belum ada di daerah lain di luar Kota Palangka Raya peluang tersebut tidak hanya akan memberi dampak baik bagi masyarakat pelaku usaha saja tetapi juga memberikan dampak baik pula untuk menambah kekayaan kuliner khas Kota palangka Raya.

---

<sup>88</sup>*Ibid*, h.74.

**d. Threats (Ancaman)**

*Threats* merupakan kebalikan dari *opportunities* atau peluang. *Threats* merupakan faktor eksternal yang dapat mengganggu kelancaran berjalannya usaha *home industry* dalam mencapai tujuan. Ancaman dalam suatu usaha dapat diatasi dengan cara diminimalisir dengan memanfaatkan kekuatan dan peluang yang dimiliki *home industry*.<sup>89</sup> Berdasarkan hasil analisis SWOT yang dilakukan peneliti terhadap data wawancara diketahui bahwa *home industry* dodol rasau belum memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), dimana berdasarkan Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki SPP-IRT yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan POM, hal tersebut tentunya akan menjadi ancaman bagi kelangsungan usaha *home industry* dodol rasau jika tidak segera dibuat, mengingat perizinan begitu penting untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk yang dihasilkan, melindungi hak dan kewajiban konsumen dan pelaku usaha, serta membuka peluang untuk dapat mengedarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, khususnya jika ingin dijadikan sebagai salah satu panganan khas dan menitipkan produknya di toko-toko modern yang sudah terkenal dan memiliki

---

<sup>89</sup>*Ibid*, h. 75.

basis konsumen tetap yang besar. Selain itu belum adanya dukungan dari pemerintah bagi *home industry* dodol rasau menjadi salah satu ancaman bagi keberlangsungan *home industry* dodol rasau, dimana ide dan inovasi yang dihasilkan oleh masyarakat asli daerah Kota Palangka Raya belum diakui dan dikenal luas sehingga menjadi ancaman apabila ide dan inovasi tersebut lebih diakui dan dipatenkan oleh daerah lain di luar Kota Palangka Raya, mengingat sumber bahan baku utama berupa buah rasau juga tumbuh dan tersebar di berbagai daerah lahan gambut mencakup Sumatera, Semenanjung Malaya, hingga Thailand.

Setelah diketahui kelemahan dan ancaman keberlangsungan *home industry* dodol buah rasau maka untuk mengatasi hal tersebut diperlukan pengembangan lebih lanjut mengenai cara pengawetan dari dodol buah rasau itu sendiri agar bisa bertahan lebih lama, untuk itu diperlukan juga semangat dan konsistensi dari pelaku usaha itu sendiri untuk terus melakukan produksi dan pengembangan, di samping itu diperlukan pula dukungan dari pemerintah untuk mengembangkan dan membantu keberlangsungan *home industry* dodol rasau dikarenakan inovasi produk dodol rasau ini merupakan aset yang perlu dibanggakan dan dipatenkan sebagai makanan khas dari Kota Palangka Raya.

Selain itu melihat pada parameter kekuatan dan peluang serta kelemahan dan ancaman yang dimiliki oleh *home industry* dodol rasau, peneliti berpendapat bahwa penerapan konsep OVOP dalam

pengembangan *home industry* dodol rasau memiliki tingkat prospek yang cukup tinggi dan dapat diterapkan oleh Pemerintah namun perlu untuk disesuaikan kemali terhadap kondisi alam dimana faktor musiman menjadi pengaruh utama dalam jalanya produksi sehingga konsep OVOP dalam langkah awal penerapannya dapat dikembangkan menjadi konsep baru yaitu *One Weather One Product* (OWOP) yang dalam bahasa Indonesia diartikan sebagai satu musim satu produk dimana dalam konsep ini salah satu kunci utamanya adalah kerjasama antara pemerintah dan pelaku usaha untuk mempertahankan kelangsungan usaha dodol buah rasau serta menemukan solusi agar produk dodol buah rasau dapat terus berproduksi dan dapat dijumpai masyarakat kapanpun tanpa terbatas musim dri bahan baku buah rasau itu sendiri, produk dari *home industry* dodol rasau ini perlu menjadi bagian dalam program pemerintah untuk menggali dan mempromosikan produk inovatif dan kreatif lokal yang bersifat unik khas daerah serta meningkatkan daya saingnya.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti lakukan mengenai pengembangan dodol rasau pada home industry di Kota Palangka Raya (pendekatan SWOT analisis) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil analisis dari bentuk usaha *home industry* Dodol Rasau diketahui telah memiliki tiga hal yang menjadi pokok dasar dalam sebuah ekonomi kreatif yaitu kreatif, inovasi, dan penemuan. Selain itu ditinjau dari prinsip produksi dalam ekonomi Islam, usaha yang dijalankan dalam *home industry* dodol rasau telah menjalankan prinsip keadilan dan kesamaan, memenuhi takaran, serta jenis dan proses produksi bukan merupakan yang diharamkan dalam Islam.
2. Hasil analisis dari kontribusi *home industry* dodol buah rasau dalam meningkatkan perekonomian masyarakat menunjukkan kontribusi yang baik terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat, tidak hanya bagi pelaku usaha *home industry* dodol rasau akan tetapi juga pada masyarakat sekitar. *Home industry* dodol rasau memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat setempat, selain itu usaha *home industry* dodol rasau juga mampu menambah pendapatan bagi masyarakat sekitar, dimana produk olahan dodol rasau yang dihasilkan tidak hanya dijual sendiri tetapi juga dititipkan dan dijual kembali oleh para pedagang di sekitarnya sehingga memberikan pemasukan bagi pembuat dodol dan

juga memberikan pemasukan berupa selisih harga penjualan kepada para pedagang lainnya di kawasan wisata pelabuhan Kereng Bangkirai.

3. Hasil analisis dari faktor pendukung dan penghambat kelangsungan *home industry* dodol buah rasau berdasarkan analisis SWOT yang peneliti lakukan dapat disimpulkan bahwa faktor pendukung terbagi menjadi dua yakni, kekuatan (Pelaku usaha dari masyarakat sekitar, Sumber bahan baku dan lokasi pemasaran dekat dengan *home industry*), dan peluang (tidak banyak yang memproduksi dodol rasau, peminat dodol rasau sangat banyak dari dalam kota dan luar kota, dan memiliki peluang menjadi panganan khas kota Palangka Raya). Begitu juga dengan faktor penghambat terbagi menjadi dua yakni, kelemahan (bahan baku buah rasau yang musiman, peralatan produksi masih sederhana, belum menemukan cara pengawetan dodol yang tepat, dan pelaku usaha tidak konsisten dalam melakukan produksi disetiap musimnya), dan ancaman yaitu belum memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), serta belum adanya dukungan pemerintah bagi usaha *home industry* dodol rasau.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah peneliti lakukan pada seluruh aspek yang dibahas terdapat beberapa saran yang peneliti sampaikan untuk kemudian dicermati dan dapat ditindak lanjuti kedepannya. Adapun yang peneliti sarankan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi pembina dan pelaku usaha *home industry* dodol buah rasau untuk terus melakukan produksi di setiap musimnya serta melakukan pengembangan kembali mengenai teknik pengawetan yang tepat untuk dodol buah rasau sehingga dapat meningkatkan kontribusi *home industry* dodol rasau terhadap perekonomian keluarga, mengingat produk olahan dodol buah rasau memiliki potensi yang cukup besar kedepannya.
2. Bagi pemerintah dan lembaga pemerintahan terkait yang memiliki kebijakan terhadap usaha skala kecil di masyarakat untuk mendukung dalam pengembangan *home industry* dodol rasau, serta membantu dalam pembuatan perizinan dan hak paten dari inovasi dodol buah rasau untuk dijadikan panganan khas dari Kota Palangka Raya, hal tersebut dapat dilaksanakan salah satunya dengan melaksanakan program dengan konsep *One Weather One Product* yang dapat dikembangkan dari konsep dari Menteri Perindustrian yaitu *One Village One Product*.
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan untuk menambah lebih banyak subjek dan informan penelitian sehingga data yang dihasilkan dapat digeneralisasikan lebih baik dan hasil penelitian yang dibuat oleh peneliti selanjutnya dapat menggambarkan setiap aspek yang dibuat menjadi lebih akurat.

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku

- Al-Qur'anulkarim Terjemah Tafsir Per Kata*. Bandung: Syaamil Al-Qur'an. 2016.
- Ardhianto, Wildana Nur. *Buku Sakti Pengantar Akuntansi*. Anak Hebat Indonesia. 2019.
- Arifin, Tajul. *Metode Penelitian Ekonomi Islam Muamalah*. Bandung: CV Pustaka Setia. 2014.
- Aulia, Dita. "Praktik Penyaluran Modal dari Rentenir Ke Pedagang di Pasar Besar Palangka Raya". *Skripsi*. Palangka Raya: IAIN Palangka Raya. 2017.
- Azwar, Saifuddin. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offset. 2007.
- Bawono, Icuk Rangga dan E rwin Setyadi. *Optimalisasi Potensi Desa di Indonesia*. Jakarta: PT Grasido. 2019.
- Bungin, Burhan. *Analisis Data Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Raja Grafindo Persada. 2005.
- Case, Karl E dan Ray C. Fair. *Prinsip Prinsip Ekonomi*. edisi 8 jilid 1. Jakarta: Erlangga. 2006.
- Hidjrahwati. dkk. *Cerdas Sejak Dini*. Yogyakarta: Deepublish. 2019.
- Meleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Narwoko, J. Dwi dan Bagong Suyanto. *Sosiologi Teks Pengantar dan Terapan*. Jakarta: Kencana. Cet. ke-3. 2007.
- Pangestu. Mari Elka. *Pengembangan ekonomi kreatif indonesia 2025*. Jakarta: Departemen Perdagangan RI. 2008.
- Salim, Peter dan Yenny Salim. *Kamus Bahasa Indonesia Kontemporer*. Jakarta: Modern English Press. 2002.
- Subagiyo, Rokhmat. *Ekonomi Mikro Islam*. Jakarta: Alim's Publishing. 2016.
- Suryana. *Kewirausahaan Pedoman Praktis Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat. Cet. ke-1. 2006.

Tanzeh, Ahmad. *Pengantar Metode Penelitian*. Yogyakarta: Teras. 2009.

Tim Redaksi Kamus Bahasa Indonesia. *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. 2008.

Umar, Husein. *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada. 2011.

Undang-Undang Republik Indonesia. Nomor 20 Tahun 2008.

Yusuf, Mohammad Asror. *Kaya karena ALLAH*. Kawan Pustaka. 2004.

## B. Skripsi

Hayati, Ela. Usaha Ekonomi Kreatif dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Menurut Perspektif Ekonomi Islam Studi: Petani Nanas Desa Totokaton Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah. *Skripsi*. Lampung: UIN Raden Intan Lampung. 2017.

Rizal, Annama. Peranan *Home industry* Kerupuk Polibhaktirantani dalam Meningkatkan Kesejahteraan Perekonomian Masyarakat Studi Kasus di Desa Candi Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep. *Skripsi*. Universitas Wiraraja. 2019.

Rohmah, Umi. "Analisis Peran Ekonomi Kreatif Dalam Peningkatan Pendapatan Pengrajin Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Industri Anyaman Bambu Desa Tulungagung Kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu)." *Skripsi*. Lampung: UIN Raden Intan Lampung. 2017.

Sari, Heny Febria. "Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga dalam Perspektif Ekonomi Islam Studi Pada Usaha Kecil Dodol Lele. di Desa Adiwarno Batanghari Lampung Timur". *Skripsi*. Lampung: IAIN Metro. 2017.

## C. Jurnal

Bakhri, Syaeful. dkk. "Analisis SWOT Untuk Strategi Pengembangan *Home industry* Kue Gapit Sampurna Jaya Kabupaten Cirebon." *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1.1. 2019.

Faisol, Aziz, dkk. "Pengembangan *Home Industry* Tempe "Keraton" Desa Montorna." *Journal of Food Technology and Agroindustry* 2.2. 2020.

Gede, Rumiana. Arya. dkk. "Analisis Turunnya Omset Penjualan Usaha Pengrajin Perak di Desa Nagasepaha Kec. Buleleng Kab. Buleleng." *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha* 7.2. 2016.

- Haerisma, Alvien Septian. "Konsepsi Pemikiran Dasar Ekonomi Islam. Ekonomi Pancasila dan Ekonomi Kerakyatan Untuk Kesejahteraan Masyarakat". *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah*. 4.2. 2019.
- Hakim, Maman Rahman. "Konseptualisasi Ekonomi Islam: Suatu Paradigma Normatif-Dikotomis". *Kordinat Jurnal Komunikasi Antar Perguruan Tinggi Agama Islam*. 15.2. 2016.
- Hidayatunnisa. "Kontribusi *Home industry* Tepung Sagu dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Ditinjau dari Ekonomi Islam (Studi pada Desa Pemakuan Laut Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar)". *Jurnal.Uniska*. 2018.
- Iskandar. "Pengaruh Pendapatan Terhadap Pola Pengeluaran Rumah Tangga Miskin Di Kota Langsa." *Jurnal Samudra Ekonomika*. Vol 1.2. 2017.
- Kristiana, Yustisia. "Pemanfaatan Ekonomi Untuk Masyarakat Lokal Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan Di Desa Wisata Kereng Bangkirai". *Laporan Penelitian Internal*. No. P-064/FPar/I/2020.2019.
- Nurleni, Evi dan Merrisa Octora. "Perebutan Batas Kekuasaan Dalam Rumah (The Gender Relation As A Power Relation In Society Of Sub District Kereng Bangkirai. Center Of Borneo)". *Journal Ilmu Sosial. Politik dan Pemerintahan* 1.02. 2018.
- Sudirman, I. Wayan dan I. Putu Danendra Putra. "Pengaruh Modal dan Tenaga Kerja Terhadap Pendapatan dengan Lama Usaha sebagai Variabel Moderating." *E-jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana* 4.9. 2015.
- Suwartawan, Komang dan Purbadharmaja. "Pengaruh Modal dan Bahan Baku Terhadap Pendapatan Melalui Produksi Pengrajin Patung Kayu di Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar". *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*. Vol. 6 No. 9. 2017.
- Yenihayati. "Jenis-Jenis Tumbuhan Penyusun Vegetasi Rawa Gambut di Wilayah Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah." *Jurnal Ilmiah Kanderang Tingang* 9.1: 15-20.
- Yenihayati. "Jenis-Jenis Tumbuhan Penyusun Vegetasi Rawa Gambut di Wilayah Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah." *Jurnal Ilmiah Kanderang Tingang* 9.1. 2018. h. 17.

#### D. Internet

Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/subject/9/industri-besar-dan-sedang.html>.

Taman Nasional Sebangau. <https://www.tnSabangau.com/rasau-pandan-rawa-gambut-makanan-alternatif-bekantan/>.

