

## Identifikasi Permasalahan UMKM Dodol di Kota Tangerang Selatan untuk Mencapai Kriteria Produk Unggulan Pangan Daerah

Perak Samosir<sup>1</sup>, Iyus Hendrawan<sup>2</sup>, Yenny Widianty<sup>3</sup>, Galih Mahessa Fitriadhy<sup>4</sup>

<sup>1, 2, 3, 4</sup> Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan, Indonesia

E-mail: [samosirperak@gmail.com](mailto:samosirperak@gmail.com); [iyusHendrawan@yahoo.com](mailto:iyusHendrawan@yahoo.com);  
[yenny09.widianty@gmail.com](mailto:yenny09.widianty@gmail.com); [galihmf03@gmail.com](mailto:galihmf03@gmail.com)

### Abstrak

Menurut data Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia pada tahun 2023, kontribusi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terhadap Pendapatan Domestik Bruto (PDB) mencapai 61%. Berdasarkan pencapaian kontribusi tersebut maka UMKM di Indonesia sangat potensial untuk dikembangkan sehingga dapat meningkatkan kontribusinya bagi perekonomian nasional. Pembinaan dan pendampingan dapat dilakukan melalui dinas-dinas terkait di daerah masing-masing. Mengingat saat ini di berbagai daerah UMKM Pangan khususnya makanan ringan sangat berkembang pesat, maka beberapa daerah sudah melakukan upaya pengembangan UMKM Pangan melalui kegiatan penentuan produk unggulan pangan daerah (PUPD). Untuk itu diperlukan kriteria-kriteria PUPD bagi UMKM dan ternyata banyak permasalahan yang dihadapi UMKM Pangan dalam upaya memenuhi kriteria PUPD. Salah satunya adalah UMKM Dodol di Kota Tangerang Selatan. Melalui kegiatan penentuan PUPD yang dilakukan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan bersama tim tenaga ahli Institut Teknologi Indonesia, telah diidentifikasi permasalahan yang dihadapi UMKM Dodol di Kota Tangerang Selatan yaitu kriteria tenaga kerja, dapat diperbaharui, sarana dan teknologi.

**Kata Kunci:** UMKM Dodol, Pangan; Produk Unggulan; Kriteria PUPD; Identifikasi Permasalahan.

### Abstract

*According to data from the Ministry of Cooperatives and UKM of the Republic of Indonesia in 2023, the contribution of Micro, Small and Medium Enterprises (UMKM) to Gross Domestic Income (GDP) reached 61%. Based on the achievement of this contribution, UMKM in Indonesia have great potential to be developed so that they can increase their contribution to the national economy. Coaching and mentoring can be carried out through the relevant agencies in their respective regions. Considering that currently in various regions Food UMKM, especially snacks, are growing rapidly, several regions have made efforts to develop Food UMKM through activities to determine regional superior food products (PUPD). For this reason, PUPD criteria are needed for UMKM and it turns out that there are many problems faced by Food UMKM in trying to meet the PUPD criteria. One of them is Dodol UMKM in South Tangerang City. Through PUPD determination activities carried out by the South Tangerang City Department of Industry and Trade together with a team of experts from the Indonesian Institute of Technology, the problems faced by Dodol UMKM in South Tangerang City have been identified, namely labor criteria, renewables, facilities and technology.*

**Keywords:** *UMKM, Food; Featured Product; PUPD Criteria; Problem Identification.*

## PENDAHULUAN

Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 (UU RI Nomor 20 Tahun 2008), Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan usaha mikro yaitu usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro (kecil atau menengah) sebagaimana diatur dalam undang-undang. Dalam pengertian bahwa usaha tersebut merupakan usaha produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorangan atau yang bukan bagian dari Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-undang. Dari data yang ada secara umum UMKM yang ada di Indonesia merupakan kegiatan usaha rumah tangga yang dapat menyerap banyak tenaga kerja. Dengan adanya undang-undang yang memayunginya, beberapa tahun belakangan ini jumlah UMKM di Indonesia mengalami peningkatan. Peningkatan jumlah UMKM ini memberi pengaruh positif bagi perekonomian nasional (Beranda Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 2024). Menurut data Kementerian

Koperasi dan UKM Republik Indonesia pada tahun 2023, kontribusi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terhadap Pendapatan Domestik Bruto (PDB) mencapai 61%. Berdasarkan pencapaian kontribusi tersebut maka UMKM di Indonesia sangat potensial untuk dikembangkan sehingga dapat semakin meningkatkan kontribusinya bagi perekonomian nasional (Arief Rahman, 2017). Untuk itu diperlukan kegiatan pembinaan dan pendampingan, yang dapat dilakukan melalui dinas-dinas terkait di daerah masing-masing. Salah satu kegiatan yang dilakukan adalah mengembangkan sektor yang memiliki keunggulan di daerahnya dan diharapkan dapat mendorong sektor-sektor lain untuk berkembang. Dalam konteks daerah, UMKM atau Industri Kecil Menengah (IKM) lah yang harus didorong untuk berkembang sehingga dapat menjadi motor penggerak perekonomian daerah (Kuncoro, 2012; Sandriana, 2014).

Eyuda (2016) telah melakukan penelitian untuk menentukan produk unggulan prioritas Kabupaten Blitar dan strategi pengembangannya. Penelitian ini dilakukan dalam 2 (dua) tahap yaitu tahap identifikasi subsektor industri pengolahan produk unggulan dan penentuan produk

unggulan prioritas. Metode yang digunakan untuk masing-masing tahap adalah Analisis *Shiftshare* dan *Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Dari hasil kedua tahap ini diperoleh bahwa kerajinan tempurung kelapa sebagai produk unggulan Kabupaten Blitar. Selanjutnya untuk tahapan strategi pengembangan produk kerajinan tempurung kelapa digunakan Analisis *Strength, Weakness, Opportunities, Threats (SWOT)*.

Mahmudi (2016) juga melakukan penelitian untuk menentukan produk unggulan UMKM Kabupaten Rembang. Metode yang digunakan merupakan kombinasi AHP dan metode *Technique For Others Reference by Similarity to Ideal Solution (TOPSIS)*. Dari hasil penelitian ini diperoleh produk unggulan Kabupaten Rembang jika diurutkan berdasarkan peringkat pertama sampai ketujuh adalah pengolahan ikan, pembuatan kapal, batik tulis, pembuatan garam, produksi mebel kayu, kerajinan border dan pembuatan tempe.

Niskha (2015) telah melakukan penelitian untuk mengidentifikasi produk unggulan berbasis klaster di Kota Malang dan juga penentuan prioritas strategi dalam rangka pengembangan sentra IKM produk unggulan pilihan. Metode-metode yang digunakan adalah Uji Q Cochran, AHP dan SWOT. Dari hasil penelitian ini

diperoleh bahwa produk unggulan berbasis klaster di Kota Malang adalah tempe dan keripik tempe Sanan.

Berbagai penelitian dan kajian tentang produk unggulan daerah juga dilakukan di Kota Tangerang Selatan, Provinsi Banten. Pada tahun 2014 Bagian Perekonomian SEKDA Kota Tangerang Selatan telah melakukan Kajian Analisis Strategi Pemasaran Produk Unggulan di Kota Tangerang Selatan (Indra, 2014). Dalam kajian ini strategi pemasaran dibagi dalam kelompok perdagangan dan jasa. Untuk sektor perdagangan yang berpotensi menjadi produk unggulan adalah:

1. Budi Daya Tanaman Anggrek
2. Budi Daya Tanaman Hias
3. Industri Rumahan Dodol Cilenggang
4. Industri Rumahan Kacang Sangrai Kranggan
5. Industri Pembuatan Meubel Jati Antik dan Furnitur
6. Industri Bahan dari Kulit
7. Budi Daya Ikan Hias

Untuk sektor jasa yang berpotensi:

1. Wisata Lingkungan dan Edukasi
2. Wisata Kuliner
3. Lembaga Pendidikan

Menurut data Dinas Koperasi dan UMKM Kota Tangerang Selatan jumlah UMKM Kota Tangerang Selatan

meningkat dari tahun 2017 sebesar 23.781 unit menjadi sebesar 149.644 unit pada tahun 2022 (Holiseh, 2023). Pada Gambar 1 disajikan Distribusi Frekuensi UMKM Kota Tangerang Selatan 2017-2022. Data ini merupakan distribusi frekuensi atau jumlah UMKM pada 7 kecamatan di Kota Tangerang Selatan.

Kecamatan	TAHUN					
	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Ciputat	3.303	4.908	4.846	13.599	13.684	23.892
Ciputat Timur	2.990	6.580	6.410	12.753	12.838	18.995
Pamulang	3.058	4.928	4.585	18.152	18.237	32.894
Pondok Aren	4.680	3.550	3.315	17.859	17.944	27.777
Setu	1.253	5.670	5.219	5.817	5.902	11.382
Serpong	5.222	5.010	4.232	12.522	12.607	18.106
Serpong Utara	3.275	2.950	2.282	9.426	9.511	14.576
<b>Jumlah</b>	<b>23.781</b>	<b>33.596</b>	<b>30.889</b>	<b>90.128</b>	<b>90.723</b>	<b>149.644</b>

Sumber: Dinas Koperasi dan UKM Kota Tangerang Selatan

Gambar 1. Distribusi Frekuensi UMKM Pada Kecamatan di Kota Tangerang Selatan Tahun 2017 – 2022

Pada Gambar 2 disajikan Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Jenis UMKM Pada Kecamatan di Kota Tangerang Selatan – Tahun 2022. Jenis UMKM dengan frekuensi tertinggi terdapat pada sektor kuliner yaitu 55.334 unit dan paling sedikit terdapat pada sektor pertanian yaitu sebanyak 127 unit. Jika dilihat berdasarkan kecamatan, frekuensi UMKM tertinggi di Kecamatan Pamulang dengan total 33.193 unit (Holiseh, 2023).

JENIS UMKM	KECAMATAN							JUMLAH
	Ciputat	Ciputat Timur	Pamulang	Pondok Aren	Serpong	Serpong Utara	Setu	
Donorol	561	501	919	781	610	341	161	3.894
Keontrak	1.207	1.708	1.251	2.121	1.316	1.644	521	9.772
Elapedia	18	24	25	30	22	33	9	159
Elektronik	189	178	285	240	156	113	109	1.270
Barmaid	83	108	106	105	85	74	34	379
Barista	187	186	389	209	154	175	58	1.138
Konter hp	439	384	795	538	408	234	207	2.958
Usainf	46	86	60	60	47	35	20	353
Kuliner	9.416	7.155	13.300	9.349	6.335	4.741	5.107	55.334
Pendidikan	181	296	278	388	228	186	101	1.562
Perdagangan / Industri	453	380	640	686	407	311	171	3.059
Pertanian	183	66	173	86	124	65	58	755
Pertanian	22	9	18	14	22	18	24	127
Barang / Bush	493	482	874	851	515	394	298	4.200
Transportasi	428	675	701	491	312	210	138	3.271
Fashion	476	325	477	534	410	319	213	2.934
Konveksi	42	72	116	459	27	41	17	974
Toko Sembako	7.026	4.202	9.136	7.117	4.369	3.218	2.585	37.653
Keperawatan / Chah	200	54	135	43	130	49	44	559
Keperawatan	2.283	2.475	3.406	3.906	2.812	2.462	1.549	19.093
<b>JUMLAH UMKM</b>	<b>24.189</b>	<b>19.294</b>	<b>33.193</b>	<b>28.025</b>	<b>18.402</b>	<b>14.871</b>	<b>11.680</b>	<b>149.644</b>

Sumber: Dinas Koperasi dan UKM Kota Tangerang Selatan

Gambar 2. Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Jenis UMKM Pada Kecamatan di Kota Tangerang Selatan Tahun 2022

Berdasarkan kajian yang dilakukan Bagian Perekonomian SEKDA Kota Tangerang Selatan di atas disebutkan bahwa salah satu jenis potensi sektor jasa adalah wisata kuliner. Hal ini sejalan dengan data yang disajikan pada Gambar 2 bahwa UMKM sektor kuliner merupakan UMKM paling banyak di Kota Tangerang Selatan. Kemudian potensi produk unggulan kuliner untuk sektor perdagangan adalah Industri Rumahan Dodol Cilenggang dan Industri Rumahan Kacang Sangrai. Dari hasil kajian-kajian di atas, kami melakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ke salah satu UMKM yang memproduksi dodol Betawi yaitu UMKM Dodol Betawi Haji Imang (DBHI) di wilayah Kota Tangerang Selatan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengobservasi bagaimana kesiapan UMKM Dodol supaya produksi dodol memenuhi kriteria sebagai produk unggulan pangan daerah. Apalagi saat ini di berbagai daerah, UMKM Pangan

khususnya makanan ringan sangat berkembang pesat, maka beberapa daerah sudah melakukan upaya pengembangan UMKM Pangan melalui kegiatan penentuan produk unggulan pangan daerah (PUPD). Untuk itu diperlukan kriteria-kriteria PUPD bagi UMKM. Salah satu kriteria PUPD yang dapat digunakan adalah kriteria Produk Unggulan Daerah yang mengacu pada Peraturan Permendagri No. 9 Tahun 2014 (Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia No. 9 Tahun 2014 tentang Pedoman, Pengembangan Produk Unggulan Daerah), yaitu :

1. Penyerapan tenaga kerja
2. Sumbangan terhadap perekonomian
3. Sektor basis ekonomi
4. Dapat diperbaharui
5. Sosial budaya
6. Ketersediaan pasar
7. Bahan baku
8. Modal
9. Sarana dan prasarana
10. Harga
11. Manajemen usaha
12. Teknologi

Oleh karenanya sangatlah penting untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi UMKM Dodol di Kota Tangerang Selatan dalam mencapai keduabelas kriteria di atas.

Dodol, selain merupakan salah satu kue tradisional yang sangat populer di Indonesia, dodol juga merupakan salah satu makanan oleh-oleh khas Kota Tangerang Selatan. Produk dodol Kota Tangerang Selatan merupakan warisan budaya masyarakat Tangerang Selatan Etnik Betawi. Dodol menjadi panganan khusus untuk pesta, bulan Ramadan, Idul Fitri atau Idul Adha. Terutama menjelang hari raya, dodol Betawi laris terjual. Dodol Betawi sudah didaftarkan sebagai WBTB Betawi tahun 2017, DKI (Warisan Budaya, 2017). Dodol Betawi berwarna hitam kecoklatan dengan variasi rasa yang lebih sedikit daripada dodol dari daerah lain. Variasi rasa dodol Betawi hanya terdiri dari ketan putih, ketan hitam dan durian. Proses pembuatan dodol Betawi sangat rumit. Bahan baku pembuatan yang terdiri dari ketan, gula merah, gula pasir dan santan harus dimasak di atas tungku dengan kayu bakar selama 8 jam. Untuk membuatnya perlu tenaga ekstra dalam mengaduk adonan dodol. Hal ini dikarenakan dalam satu panci kualii besar dengan diameter satu meter, adonan dodol harus diaduk selama tujuh jam tanpa berhenti, kalau berhenti adonan akan keras dan rasanya tidak merata. Untuk membuat dodol Betawi sebanyak satu kualii memerlukan beberapa bahan dasar berupa gula merah sebanyak tiga

peti, gula pasir empat plastik, santan kelapa tiga ember, dan 10 liter ketan hitam. Beberapa adonan dasar tersebut kemudian dicampur menjadi satu ke dalam kuili besar yang nantinya dapat menghasilkan 20 besek dodol Betawi (Warisan Budaya Tak Benda Indonesia, 2017). Dodol Betawi Kota Tangerang Selatan telah melakukan inovasi dalam: a. proses standar mutu, b. inovasi ukuran dan kemasan; sehingga menarik untuk pasar komersial di waktu kapan saja. Industri dodol Kota Tangerang Selatan yang terkenal antara lain Dodol Cilenggang dan Dodol Betawi Haji Imang (DBHI). Pada Gambar 3 tersaji gambar dodol tradisional Betawi dan inovasi dodol Betawi Kota Tangerang Selatan.



Dodol Tradisional Betawi  
Penganan di hari raya dan  
hari Istimewa

Dodol Betawi Tangerang  
Selatan cemilan Dodol  
dengan berbagai inovasi

Sumber: (Pustaka)

Gambar 3. Dodol Tradisional Betawi dan  
Inovasi Ukuran dan Kemasan  
Dodol Betawi Haji Imang

## METODE

Metode yang dilakukan dalam kegiatan Identifikasi Permasalahan Identifikasi Permasalahan UMKM Dodol Mencapai Kriteria Produk Unggulan Pangan Daerah Kota Tangerang Selatan sebagai berikut:

1. Studi literatur tentang kriteria Produk Unggulan Daerah.
2. Studi literatur tentang sejarah dodol Betawi Kota Tangerang Selatan.
3. Penetapan UMKM yang akan disurvei yaitu UMKM Dodol Betawi Haji Imang (DBHI).
4. Menjalin komunikasi dengan UMKM DBHI.
5. Kunjungan lapangan dan wawancara ke UMKM DBHI.
6. Penyusunan hasil identifikasi permasalahan UMKM DBHI Mencapai Kriteria Produk Unggulan Pangan Daerah.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kriteria produk pangan unggulan daerah dalam kegiatan ini beserta deskripsinya adalah:

1. Penyerapan tenaga kerja. Produk unggulan daerah diproduksi dengan memanfaatkan tenaga kerja terampil di daerah produksi sehingga memberi dampak pada penciptaan lapangan kerja dan pendapatan bagi masyarakat setempat.
2. Sumbangan terhadap perekonomian. Produk unggulan merupakan produk yang memiliki nilai ekonomis memberikan manfaat bagi konsumen, memiliki

- keterkaitan ke depan dan kebelakang, memberi efek berganda ekonomi dan sekaligus memberikan keuntungan ekonomi bagi seluruh pemangku kepentingan dan daerah yang memproduksi produk unggulan tersebut.
3. Sektor basis ekonomi daerah. Produk unggulan merupakan produk unggulan daerah yang masuk dalam kategori kelompok sektor basis dalam PDRB dan memberikan kontribusi terbesar dalam ekonomi daerah.
  4. Dapat diperbaharui. Memberi makna bahwa produk unggulan daerah bukan barang tambang dan memanfaatkan bahan baku yang dapat diperbaharui dan ramah lingkungan. Barang tambang tidak dapat dimasukkan sebagai produk unggulan daerah meskipun saat itu memberi kontribusi ekonomi yang besar bagi daerah.
  5. Unsur sosial budaya. Dalam menciptakan, memproduksi dan mengembangkan produk unggulan daerah adalah menggunakan talenta dan kelembagaan masyarakat yang dibangun dan dikembangkan atas dasar kearifan local yang bersumber pada ciri khas dan warisan budaya turun temurun serta kondisi sosial budaya setempat.
  6. Ketersediaan pasar. Mempunyai kemampuan bahwa produk unggulan daerah terserap pada pasar lokal, regional dan nasional serta berpotensi untuk memasuki pasar global.
  7. Bahan baku. Terjaminnya ketersediaan bahan baku dengan perolehan harga yang kompetitif, terjamin kesinambungannya serta ramah lingkungan.
  8. Modal. Bermakna ketersediaan dan kecukupan dana bagi kelancaran usaha untuk kebutuhan investasi dan modal kerja.
  9. Sarana dan prasarana. Sarana dan prasarana produksi adalah kemudahan bagi pengusaha PUD untuk memperoleh sarana dan prasarana produksi pada tingkat harga yang kompetitif dan mudah diperoleh.
  10. Teknologi. Teknologi yang relevan, tepat guna dan terdapat unsur yang tidak mudah ditiru.
  11. Manajemen usaha. Merupakan kemampuan mengelola usaha secara profesional dengan memanfaatkan talenta dan kelembagaan masyarakat.

12. Harga. Merupakan kemampuan memberi nilai tambah dan mendatangkan laba usaha.

Dari hasil studi pustaka terlihat belum banyak tulisan atau artikel tentang UMKM DBHI. Oleh karenanya kami memutuskan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan di UMKM DBHI yang terletak di Jl. Kemiri Raya No.21, RT.05/RW.04, Pd. Cabe Udik, Kec. Pamulang, Kota Tangerang Selatan, Banten 15418. Kunjungan lapangan telah dilakukan pada hari Senin tanggal 24 Juni 2024. Pada Gambar 4, 5, 6 dan 7 tersaji beberapa dokumentasi kunjungan ke UMKM DBHI.



Gambar 4. Kunjungan Anggota Tim PkM Ke UMKM DBHI

UMKM DBHI didirikan oleh Alm. Bapak H. Gotas pada tahun 1974. Saat ini UMKM DBHI dikelola oleh cucunya. Usaha ini sempat terhenti karena Bapak H. Gotas meninggal dunia pada tahun 2018. Kemudian dilanjutkan lagi oleh cucu almarhum mengingat usaha

ini telah dirintis sejak tahun 1974. Selain itu masih banyak masyarakat Betawi di sekitar Pondok Cabe Udik merupakan konsumen setia Alm. Bapak Haji Gotas. Mereka masih mau menikmati dodol Betawi pada Hari Raya Idul Fitri dan juga untuk acara lamaran pernikahan.

UMKM DBHI memiliki lahan yang cukup luas untuk area produksi yaitu sekitar 400 meter persegi. Area produksi tertata rapi mulai dari penyusunan kayu bakar, dapur untuk memasak dodol, ruangan untuk mendinginkan dodol, ruangan untuk mengemas dodol dan ruangan untuk pemasaran dodol.



Gambar 5. Peralatan UMKM DBHI



Gambar 6. Proses Produksi UMKM DBHI

Sebagaimana halnya proses pembuatan dodol tradisional, peralatan proses produksi UMKM DBHI masih sederhana, antara lain adalah mesin parut, mesin giling tepung, timbangan, kuali besar dan ember besar. Proses produksi membutuhkan waktu hingga 12 jam sehingga membutuhkan tenaga kerja manusia yang harus sabar, kuat dan mampu untuk mengaduk adonan dodol hingga matang sempurna. Dari sini teridentifikasi masalah yang dihadapi oleh UMKM DBHI yaitu tenaga kerja, sarana dan teknologi. Waktu mengaduk adonan yang sangat lama, meski dilakukan secara bergantian oleh 2 (dua) orang, mengakibatkan tenaga kerja tidak betah bekerja dalam waktu yang lama. Sementara untuk membeli peralatan dengan teknologi mesin pengaduk, pengelola belum mampu.



Gambar 7. Inovasi Kemasan UMKM DBHI

Tidak seperti halnya dodol Garut, varian rasa DBHI masih terbatas yaitu rasa original dan rasa wijen. Namun terkadang UMKM DBHI juga memproduksi dodol

rasa durian sesuai permintaan konsumen. Dodol UMKM DBHI juga tidak tahan lama, paling lama satu tahun. Seperti umumnya dodol, jika terlalu lama dodol akan mengeras dan berjamur. Untuk menghindari terjadinya hal ini, pihak UMKM DBHI sudah mempunyai pengalaman dalam mengatur proses produksi sehingga dodol yang diproduksi selalu habis dibeli konsumen. Untuk kasus ini, teridentifikasi masalah pentingnya pembinaan dan pelatihan kepada pengelola UMKM DBHI supaya dapat memproduksi dodol dengan berbagai varian dan tahan lama seperti produksi dodol Garut sehingga memenuhi kriteria dapat diperbahatui.

UMKM DBHI merupakan binaan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan. UMKM DBHI juga mendapat bantuan dari pihak lain untuk membuat kemasan dodol yang menarik seperti yang terlihat pada Gambar 7. Untuk menjaga mutu, UMKM DBHI telah memiliki sertifikasi mutu diantaranya Nomor Induk Berusaha (NIB), Perizinan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), HAKI dan Halal. Untuk pemasaran, UMKM DBHI menggunakan sarana *offline* di Pondok Cabe Udik, aplikasi *online* dan sudah ritel; jangkauan pemasaran di Kota Tangerang Selatan dan Provinsi DKI Jakarta.

Pada Tabel 1 berikut diberikan profil UMKM DBHI.

Tabel 1. Profil IKM Dodol Betawi Haji Imang

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	1974 (Kakek), 2020 (Cucu)
2	Penyerapan Tenaga Kerja	6 orang
3	Kapasitas	60 - 300 kg/hari
4	Pemasaran	Offline, Online dan Ritel
5	Manajemen Usaha	Cash dan Alat-alat
6	Peralatan	Mesin Parut, Mesin Giling Tepung, Timbangan, Kualiti Besar
7	Bahan Baku	Aman tersedia
8	Dapat diperbaharui	3 Varian Topping yaitu ORI, Wijen dan Red Velvet
9	Ketersediaan Pasar	20 reseller
10	Wilayah Pemasaran	Kota Tangerang Selatan, Provinsi Banten dan Provinsi DKI Jakarta
11	Luas area produksi	200m <sup>2</sup>
12	Mutu	NIB, P-IRT, HAKI, Halal

## SIMPULAN

Dari ke-12 kriteria PUD, teridentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Dodol Betawi Haji Imang yaitu:

1. Kriteria tenaga kerja
2. Kriteria dapat diperbaharui
3. Kriteria sarana
4. Kriteria teknologi

Permasalahan ini memberi dampak untuk mencapai kriteria lain yaitu:

1. Kriteria sumbangan terhadap perekonomian
2. Kriteria sektor basis ekonomi.

Sedangkan 6 (enam) kriteria lain yaitu sosial budaya, ketersediaan pasar, bahan baku, modal, harga dan manajemen usaha, masih dapat diatasi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini terlaksana atas kerjasama Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Kota Tangerang Selatan

dan Institut Teknologi Indonesia. Kami mengucapkan terimakasih kepada Bapak Ardi Marzan, S.E., M.IP., Kepala Bidang Perdagangan Disperindag Kota Tangerang Selatan atas kerjasamanya.

## REFERENSI

A Aviv Mahmudi, Muhammad Tahwin (2016). Penentuan Produk Unggulan Daerah Menggunakan Kombinasi Metode AHP dan TOPSIS (Studi Kasus Kabupaten Rembang). *Jurnal Informatika Universitas PGRI Semarang*.

Arief Rahman Susila (2017). Upaya Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Menghadapi Pasar Regional Dan Global. In: *Kewirausahaan Dalam Multi Perspektif*. Universitas Terbuka, Tangerang Selatan, pp. 153-171. ISBN 978-602-392-156-0

Beranda Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia (22 Juli 2024) <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/5885/menko-airlangga-pemerintah-dukung-bentuk-kolaborasi-baru-agar-umkm-indonesia-jadi-bagian-rantai-pasok-industri-global#:~:text=Jakarta%2C%202>

- [2%20Juli%202024,total%20tenaga%20kerja%20di%20Indonesia](#). Diakses pada 31 September 2024.
- Eyuda Angga Pradigda (2016). Strategi Perencanaan Pembangunan Industri Berbasis Produk Unggulan Daerah, Studi pada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Blitar. Mahasiswa Magister Ilmu Adm Publik-FIA, Universitas Brawijaya. *Jurnal Paradigma*, Vol. 5 No.3, Desember 2016 ISSN: 2252-4266.
- Holiseh dan Izzatusholekha (2023). Strategi Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Tangerang Selatan Dalam Pengembangan digitalisasi UMKM. *PENTAHHELIX: Jurnal Administrasi Publik* Vol. 1 No. 2 Agustus 2023 pp. 201-216. E-ISSN 2985-9328.
- IDN Times Banten (2022). Oleh-oleh Khas Tangerang Selatan yang Oke Banget untuk Buah Tangan. <https://banten.idntimes.com/food/dining-guide/idn-times-hyperlocal/oleh-oleh-khas-tangerang-selatan-yang-wajib-dibawa-pulang>
- Indra Suhendra, Erwin Indrianto (2014). Kajian Analisis Strategi Pemasaran Produk Unggulan di Kota Tangerang Selatan. Bagian Perekonomian SEKDA Kota Tangerang Selatan. Laporan Akhir Kegiatan. 2014.
- Kuncoro, (2012). Perencanaan Daerah, Bagaimana Membangun Ekonomi Lokal, Kota dan Kawasan?. Jakarta: Salemba Empat.
- Niskha Sandriana, Abdul Hakim, Choirul Saleh (2015). Strategi Pengembangan Produk Unggulan Daerah Berbasis Klaster di Kota Malang. *Jurnal REFORMASI*. ISSN 2088-7469 (Paper) ISSN 2407-6864 (Online). Vol. 5, No. 1, 2015.
- Online Shopping Store* (2024). Dodol Haji Imang *Pouch* Mini 250 gr (isi 17). <https://boourac.com/product/dodol-haji-imang-pouch-mini-250g-isi-17/>
- Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia No. 9 Tahun 2014 tentang Pedoman, Pengembangan Produk Unggulan Daerah <https://dpmpptsp.jabarprov.go.id/web/application/modules/arsip/files>

[/e38168d70fb8c31b0b4f3071880](#)

[7b5ac.pdf](#)

Pusdatin Kemdikbudristek (2022).

Budaya Kita. Dodol Betawi.

[\[data.kemdikbud.go.id/wbtb/objek/\]\(https://budaya-data.kemdikbud.go.id/wbtb/objek/\)](https://budaya-</a></p></div><div data-bbox=)

[AA000474](https://budaya-data.kemdikbud.go.id/wbtb/objek/AA000474)

Sandriana, Niskha, (2014).

Perencanaan Pengembangan

Produk Unggulan Daerah

Berbasis Klaster, Studi pada

Sentra IKM Kota Malang. Tesis

Magister Administrasi Publik,

Universitas Brawijaya.

Undang-undang Republik Indonesia

Nomor 20 Tahun 2008.

<https://peraturan.bpk.go.id/Details>

[/39653/uu-no-20-tahun-2008](https://peraturan.bpk.go.id/Details/39653/uu-no-20-tahun-2008)

Warisan Budaya Tak Benda Indonesia

(2017). Dodol Betawi.

<https://warisanbudayaemdi.kkbud>

[.go.id/?newdetail&detailTetap=50](https://warisanbudayaemdi.kkbud.go.id/?newdetail&detailTetap=50)

[0](#)