

**PEKERJAAN DI SEKTOR INFORMAL : INDUSTRI RUMAH TANGGA  
PEMBUATAN DODOL DI DESA PENGLATAN, BULELENG, BALI DAN  
POTENSINYA SEBAGAI SUMBER BELAJAR IPS DI SMP  
BERDASARKAN KAJIAN TEKS KURIKULUM 2013**

**N. Huda<sup>1</sup>, Nengah Bawa Atmadja<sup>2</sup>, Ketut Sedana Arta<sup>3</sup>**

Prodi Studi Pendidikan Sejarah  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Singaraja, Indonesia

email: ([hudabarista@gmail.com](mailto:hudabarista@gmail.com),  
[bawa.atmadja@undiksha.ac.id](mailto:bawa.atmadja@undiksha.ac.id), [sedana.arta@gmail.com](mailto:sedana.arta@gmail.com))@undiksha.ac.id

**Abstrak**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hal berikut (1) Latar belakang munculnya sektor informal industri rumah tangga dodol Penglatan (2) Sistem produksi dodol Penglatan yang didalamnya melibatkan faktor-faktor produksi (3) Aspek-aspek pada sektor informal pembuatan dodol Penglatan yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar IPS di SMP. Dalam penelitian ini, dapat dikumpulkan dengan menggunakan metode penelitian sebagai berikut; (1) Tahap pengumpulan data, (2) Triangulasi (Verifikasi), (3) dan Interpretasi (Analisis Data). Adapun hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, (1) Latar belakang munculnya industri rumah tangga pembuatan dodol ini karena krisis ekonomi yang terjadi tahun 1998 (2) Dodol penglatan dalam sistem produksinya dibuat menggunakan bahan-bahan alami dan menggunakan pekerja lokal, kemudian didistribusikan oleh orang Penglatan keluar Daerah atau bisa juga orang luar Daerah mengambil ke desa Penglatan. (3) Industri rumah tangga pembuatan dodol Penglatan dapat dijadikan sebagai salah satu sumber belajar IPS di SMPN 5 SINGARAJA sesuai dengan kurikulum 2013 yang dapat dilihat dari berbagai aspek spiritual, aspek sosial, dan aspek budaya.

**Kata Kunci** : Industri Rumah Tangga Pembuatan Dodol, Sistem Produksi, Sumber Belajar

**Abstract**

The purpose of this study is to find out the following (1) Background of the emergence of informal sector of dodol home industry. Penglatan (2) Pengod dodol production system which involves production factors (3) Aspects in the informal sector of making dodol. as a source of social studies learning in middle school. In this study, it can be collected using the following research methods; (1) Data collection stage, (2) Triangulation (Verification), (3) and Interpretation (Data Analysis). The results of this study indicate that, (1) The background of the emergence of the dodol making home industry due to the economic crisis that occurred in 1998 (2) Dodol penglatan in the production system is made using natural materials and using local workers, then distributed by people Penglatan out of the area or can also people outside the area take to the village of Penglatan. (3) Home industry making dodol Penglatan can be used as a source of social studies learning at SMPN 5 SINGARAJA in accordance with the 2013 curriculum which can be seen from various aspects of spirituality, social aspects, and cultural aspects.

**Keywords** : Home Industry Dodol Making, Production Systems, Learning Resources

## PENDAHULUAN

Desa Penglatan, Buleleng, Bali terkenal sebagai desa yang kaya kuliner tradisional seperti dodol, iwel, kaliadren, gipang dan masih banyak lagi. Diantara makanan tradisional khas Penglatan yang sangat terkenal di pasaran yaitu dodol, hal ini bisa dilihat bagaimana pemasaran industri dodol Penglatan ini hampir seluruh Bali, apalagi pada hari raya Hindu terutama Galungan dan Kuningan, penjualan dodol ini bisa sampai berton-ton, bahkan mantan Presiden RI Megawati juga pernah membeli dodol di Penglatan.

Meskipun dodol Penglatan dalam pengemasannya tidak ada label khususnya, akan tetapi masyarakat sudah bisa membedakan dodol khas Penglatan dengan dodol dari Daerah lainnya. Hal ini bisa dilihat dari segi rasa, yaitu dengan rasa yang manis dan gurih dilidah dengan banyak tersedia varian rasa. Dodol Penglatan dari segi pengemasan menggunakan kulit jagung kering sebagai bungkusnya, dengan bentuk lebih besar dari kebanyakan dodol di Daerah lain. Yang paling disenangi dari Dodol Penglatan selain rasanya, yaitu kualitas terjamin yang menggunakan bahan-bahan alami tanpa bahan kimia, meskipun tanpa bahan kimia dodol Penglatan bisa awet sampai sekitar satu bulan.

Timbulnya industri dodol ini selalu memiliki latar belakang, tidak hanya latar belakang sejarah tetapi juga latar belakang ekonomi, sosial, kebudayaan, dan keagamaan. Industri dodol Penglatan ini berkembang dari tradisi lokal, yaitu dari usaha kecil yang hanya di gunakan pribadi atau untuk keperluan tertentu yang masih lingkup pemasarannya di sekitar Daerah sendiri. Kemudian barulah pada sekitar tahun 2000an industri

dodol Penglatan ini berkembang menjadi industri besar yang diawali oleh munculnya krisis ekonomi yang di alami Indonesia.

Krisis ini menimbulkan kesusahan masyarakat di Desa Penglatan sehingga masyarakat berusaha mencari solusi, kemudian masyarakat memanfaatkan dodol sebagai usaha sampingan guna memenuhi kebutuhan hidupnya. Puncaknya pada sekitar tahun 2004 industri dodol ini mengalami perkembangan pesat hingga produksinya bisa mencapai berton-ton, terutama pada hari raya Galungan dan Kuningan sehingga banyak bermunculan *home industry* di desa Penglatan yang menyerap banyak tenaga kerja.

Perkembangan dodol Penglatan ini tidak terlepas dari dodol sebagai proses industri secara ekonomi yang melibatkan faktor-faktor produksi. Salah satu faktor di industri dodol ini adalah dengan di tunjang adanya distributor yang tinggal di Daerah lain seperti Kota Denpasar. Ini juga salah satu faktor dodol Penglatan ini bisa di kenal luas dan menjadi terkenal di Bali.

Karena timbulnya dodol ini dipengaruhi berbagai aspek, seperti sejarah, ekonomi, geografi, kebudayaan, dan agama yang saling berkaitan, maka kajian tentang dodol Penglatan ini relevan sebagai salah satu sumber belajar yang bisa di terapkan di pelajaran IPS di SMP karena pembelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) menggunakan masyarakat sebagai laboratorium dan masuk pada kurikulum Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) di SMP kelas 2 Kompetensi Dasar (KD) 3.3. tentang analisis ketergantungan antar ruang di lihat dari konsep ekonomi (produksi, distribusi, konsumsi, harga pasar) dan pengaruhnya terhadap migrasi

penduduk, transportasi, lembaga sosial dan ekonomi, pekerjaan, pendidikan, dan kesejahteraan masyarakat. Dodol Penglatan ini juga belum di jadikan sebagai salah satu sumber belajar di IPS SMP terutama SMP yang ada di desa Penglatan, maka dari itu industri ini penting karena bisa di pakai pelajaran IPS secara Integratif di SMP.

Menurut Mulyadi (2008:95) sektor informal adalah unit-unit usaha yang tidak mengalami proteksi ekonomi oleh pemerintah. Sedangkan yang dimaksud proteksi ekonomi yaitu, tarif proeksi, kredit dengan bunga yang relatif rendah, pembimbingan, penyuluhan, perlindungan dan perawatan tenaga kerja, terjaminnya arus teknologi inpor, hak paten dan lainnya.

Menurut Sadono (2002) Secara umum industri adalah perusahaan yang menjalankan kegiatan di bidang ekonomi yang tergolong dalam sektor sekunder. Selanjutnya secara teori ekonomi, industri adalah kumpulan perusahaan-perusahaan yang menghasilkan barang yang sama dalam suatu pasar. Sedangkan menurut Hasibuan (2000) yaitu industri terbagi dalam lingkup makro dan mikro. Secara mikro, industri adalah kumpulan perusahaan yang menghasilkan barang-barang homogen, atau barang-barang yang memiliki sifat saling mengganti sangat erat. Sedangkan industri secara makro adalah perusahaan yang dapat membentuk pendapatan.

Pengertian industri rumah tangga disebut pula sebagai suatu kegiatan keluarga, yaitu sebagai unit-unit konsumtif dan produktif yang terdiri dari paling sedikit dua anggota rumah tangga yang sama, sama-sama menanggung pekerjaan makanan dan tempat berlindung (Kimbal, 2015). Jadi, dapat di simpulkan bahwa Pengertian *home industry* adalah kegiatan usaha yang dilakukan di rumah atau kegiatan

ekonominya berpusat di rumah dan merupakan usaha kecil yang berdiri sendiri.

Menurut Sanjaya (2010: 228) sumber belajar adalah segala sesuatu yang ada di sekitar lingkungan kegiatan belajar yang secara fungsional dapat digunakan untuk membantu optimalisasi hasil belajar. Sedangkan menurut Edger Dale dalam Rohani (1997: 102) sumber belajar adalah pengalaman-pengalaman yang pada dasarnya sangat luas, yakni seluas kehidupan yang mencakup segala sesuatu yang dapat dialami, yang dapat menimbulkan peristiwa belajar yaitu adanya perubahan tingkah laku ke arah yang lebih sempurna sesuai dengan tujuan yang telah ditentukan.

“Pengetahuan sosial merupakan seperangkat peristiwa, fakta, konsep, dan generalisasi yang berkaitan dengan perilaku dan tindakan manusia untuk membangun dirinya, masyarakatnya, bangsanya, dan lingkungannya berdasarkan pada pengalaman masa lalu yang dapat dimaknai untuk masa kini, dan diantisipasi untuk masa yang akan datang” (Fajar, 2004: 114). Pengetahuan Sosial yang ada dalam pelajaran di sekolah biasanya terdiri dari sejarah, ekonomi, geografi, dan kewarganegaraan. Menurut Somantri (dalam Fajar, 2004: 35) IPS merupakan suatu *syintetic discipline* antara berbagai ilmu-ilmu sosial. selain harus mampu mensistesis konsep-konsep yang relevan antara ilmu-ilmu sosial tersebut, juga perlu dimasukkan unsur-unsur pendidikan dan pembangunan serta masalah-masalah sosial dalam hidup bermasyarakat.

Dari pernyataan di atas, dapat dijelaskan bahwa sumber belajar IPS adalah segala kejadian-kejadian sosial yang terjadi di masyarakat yang berpengaruh terhadap masyarakat itu sendiri yang ada di sekitar lingkungan kegiatan belajar yang mampu membantu

pembelajaran dan menambah wawasan siswa.

Berdasarkan latar belakang di atas dan landasan teori maka dapat dikemukakan bahwa yang menjadi fokus penelitian ini mencakup dua hal yaitu : Bagaimana latar belakang munculnya sektor informal industri dodol di Desa Penglatan, Buleleng, Bali. Bagaimana sistem produksi dodol Penglatan yang didalamnya melibatkan faktor-faktor produksi dalam konteks menciptakan dodol yang siap dikonsumsi atau dipasarkan. Dan aspek-aspek apa saja dari sektor informal industri pembuatan dodol yang timbul dan berkembang di masyarakat dapat di jadikan sebagai sumber belajar IPS di SMP?

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut: Untuk mengetahui bagaimana latar belakang munculnya sektor informal industri dodol di desa Penglatan, Singaraja, Buleleng, Bali. Untuk mengetahui bagaimana sistem produksi dodol Penglatan yang didalamnya melibatkan faktor-faktor produksi dalam konteks menciptakan dodol yang siap dikonsumsi atau dipasarkan. Dan untuk mengetahui Aspek-aspek apa saja dari sektor informal industri pembuatan dodol yang timbul dan berkembang di masyarakat dapat di jadikan sebagai sumber belajar IPS di SMP.

## **METODE**

Penelitian ini dilaksanakan menggunakan metode kualitatif yang dilakukan di lapangan secara mendalam di Desa Penglatan, Buleleng, Bali ketika terjadi pembuatan dodol dengan melihat dan mengabadikan dengan kamera digital. Hal-hal yang di observasi antara lain, proses pembuatan dodol, distribusi penjualan dodol, dan pola konsumsi masyarakat terhadap dodol di Desa Penglatan.

Adapun tahap-tahap yang digunakan sebagai berikut; (1) Tahap Pengumpulan data yang dilakukan dengan cara observasi (peneliti terjun langsung ketika terjadi proses pembuatan dodol, distribusi penjualan dodol, dan pola konsumsi masyarakat terhadap dodol di Desa Penglatan). Wawancara dengan menggunakan *Porpositive Sampling* (Ibuk Kadek Sumiati sebagai Informan kunci) dengan dibantu teknik *Snowball* (Ibuk Nyoman Supeni dan Bapak Nyoman Budarsa sebagai sebagai informan pembantu).

Studi Dokumen berupa buku dan arsip tentang industri rumah tangga dodol di kantor Perbekel desa Penglatan, berupa data-data keluarga yang berkecimpung dalam industri ini, Perpustakaan Daerah dan sumber-sumber tulisan yang ada di internet yang membahas tentang industri rumah tangga dodol Penglatan mulai dari proses pembuatan hingga proses pemasaran, kemudian juga foto-foto pembuatan serta distribusi penjualan dodol Penglatan dari awal pembuatan sampai akhir proses produksi. (2) Validasi data (Triangulasi data, Triangulasi Metode), dan (3) Analisis Data (Reduksi Data, Sajian Data dan Verifikasi).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Industri Rumah Tangga Pembuatan Dodol Di Desa Penglatan**

### **Munculnya Industri Dodol Di Desa Penglatan**

#### **Faktor Ekonomi**

Dodol Desa Penglatan sebelum tahun 2000an awalnya adalah suatu jajanan yang dibuat hanya sekadarnya saja guna

memenuhi kebutuhan masing-masing keluarga, baik untuk konsumsi atau untuk digunakan pada Hari Raya, kemudian setelah tahun 2000an dimana Indonesia mengalami krisis ekonomi, seorang perintis dari Desa Penglatan bernama Pak Suke mencoba membuat suatu usaha untuk mengatasi dampak krisis ekonomi yang ada dengan menggeluti pembuatan dodol. Menurut Bapak Nyoman Budarsa (47) selaku Perbekel Desa Penglatan (Wawancara, 11 Maret 2020) mengatakan, bahwa perintis pertama yang mempopulerkan industri dodol ini adalah Pak Suke. Melihat keberhasilan Pak Suke dalam industri ini maka masyarakat di Desa Penglatan juga mengikuti usaha ini. Pada tahun 2000 sampai 2004 industri dodol mengalami perkembangan yang drastis menjadi industri besar yang pesannya sampai berton-ton ketika menjelang Hari Raya Hindu di Bali terutama pada Hari Raya Galungan dan Kuningan yang jatuh setiap 6 bulan sekali.

#### **Faktor Sosial Budaya**

Munculnya industri dodol Penglatan ini berkembang dari tradisi lokal, yaitu usaha kecil yang hanya digunakan untuk dirinya sendiri dan pemasarannya masih minim atau terbatas. Pada awalnya dodol Penglatan ini hanya digunakan oleh masyarakat sebagai konsumsi pribadi atau bahan *Banten* ketika ada Hari Raya Hindu tertentu di Bali, sedangkan ada beberapa masyarakat yang juga membuat ini sebagai usaha akan tetapi masih berskala kecil. Setelah masyarakat Desa Penglatan melihat bahwa dodol ini sangat diminati di masyarakat Bali, terutama pada menjelang Hari Raya Galungan dan Kuningan, maka dodol Penglatan ini kemudian mengalami perkembangan hingga menjadi industri yang berskala besar.

#### **Sistem Produksi Dodol Penglatan Yang Didalamnya Melibatkan Faktor-Faktor Produksi Penyediaan Bahan Baku Produksi Dodol Penglatan Sumber Daya Alam**

Dalam pembuatan dodol ini masyarakat Desa Pengalatan sangat menjaga kualitas, yaitu dengan selalu menggunakan bahan-bahan alami tanpa campuran bahan kimia. Hal ini juga merupakan salah satu faktor mengapa dodol Penglatan menjadi primadona di Bali dibandingkan dodol dari Daerah lain. Untuk bahan atau sumber daya alam yang digunakan menggunakan produk lokal Bali. Bapak Nyoman Budarsa (47) (Wawancara, 11 Maret 2020) menyampaikan bahwa : untuk bahan-bahan yang digunakan selalu menggunakan produk lokal Bali seperti Gula Bali yang didapatkan dari Daerah Tejakula dan bahan-bahan yang lain seperti ketan, injin, kelapa dan sebagainya yang diperoleh dari Desa tetangga. Akan tetapi untuk pembungkusan yang menggunakan kulit jagung, masyarakat memperoleh dari luar Daerah Bali, seperti dari Lombok dan Banyuwangi. Hal ini karena untuk kulit jagung sangat sulit didapat di Daerah Bali sehingga perlu untuk membelinya dari Daerah lain.

#### **Modal**

Dalam pembuatan dodol tentunya tidak terlepas dari modal yang mendasarinya, dalam hal ini masyarakat Desa Penglatan yang menggeluti usaha dodol ini menggunakan modal pribadi sendiri dalam penjualan sehari-harinya. Dalam pembuatan dodol ketika menjelang Hari Raya terutama Galungan dan Kuningan yang sampai pemesannya berton-ton, tentunya modal yang diperlukan tidaklah kecil. Oleh karena itu, para pengusaha pembuatan dodol

memerlukan modal yang diperoleh dengan cara pinjaman kepada para *tengkulak* atau juragan-juragan yang menjual bahan dasar seperti : ketan, gula bali, injin dan sebagainya. Jadi modal awal ketika pesanan dodol ini membludak adalah dengan peminjaman berupa bahan-bahan dasarnya yang setelah penjualan barulah pinjaman ini dibayar dalam bentuk uang. Hal ini menurut Ibu Kadek Sumiati (49) (Wawancara, 2 Juli 2020) untuk modal lebih memilih meminjam kepada para pengepul berupa bahan dasar pembuatan dodol seperti ketan, injin, gula bali, dan sebagainya daripada ke Desa, hal ini karena jika meminjam ke Desa pengembalian pinjaman memiliki waktu target sedangkan penjualan dodol ini waktu terjualnya tidak tentu, sedangkan meminjam kepada para pengepul bahan dasar bisa dibayar ketika dagangan atau dodol sudah laku.

### **Tenaga Kerja**

Tenaga kerja atau tenaga manusia dalam pembuatan dodol Penglatan Menurut Bapak Nyoman Budarsa (47) (Wawancara, 11 Maret 2020) menyampaikan bahwa : pengrajin dodol di Desa Penglatan dibagi menjadi dua jenis, pertama adalah pengrajin dodol tetap yaitu pekerjaannya memang membuat dodol, sedangkan yang kedua yaitu pekerja dodol musiman dimana pekerjaan utamanya bukan sebagai pengrajin dodol akan tetapi pada hari-hari tertentu dapat ikut bekerja membuat dodol. Industri dodol ini juga sangat membantu perekonomian masyarakat Desa Penglatan karena dapat menyerap banyak tenaga kerja lokal dalam produksi ini sehingga mengurangi jumlah pengangguran di Desa Penglatan.

Untuk Tenaga kerja pembuatan dodol ini menggunakan tenaga kerja lokal yang terampil untuk pekerja tetapnya, sedangkan

untuk pekerja musiman biasanya menggunakan tenaga kerja tidak terdidik karena tenaga kerja musiman biasanya pekerjaannya sebagai pembungkus dodol, pemotong dodol, atau merapikan bungkus dodol.

### **Faktor Produksi Keahlian Manajerial**

Salah satu faktor yang mengakibatkan populernya dodol Desa Penglatan ini adalah kepercayaan kuat para konsumen terhadap dodol ini. Hal ini terjadi karena para pelaku usaha yang menggeluti kerajinan ini selalu mengedepankan kepercayaan pelanggan sehingga konsumen tidak ragu dalam membeli atau mengkonsumsi dodol ini.

Selain menjaga kualitas dodol, para pelaku usaha ini juga menjaga kepercayaan konsumen dengan cara pengawasan secara ketat ketika ada pesanan atau dalam fase distribusi agar tidak terjadi kecurangan yang mengakibatkan pelanggan atau konsumen tidak puas. Menurut Ibu Kadek Sumiati (49) (Wawancara, 2 Juli 2020) ketika dodol sudah sampai kepada pembeli atau konsumen, maka konsumen akan dihubungi apakah pemesanan sudah sesuai kesepakatan atau belum sehingga jika terjadi hal-hal tidak diinginkan maka pihak pedagang bisa bertanggung jawab.

### **Proses Pembuatan Dodol Penglatan**

Bahan-bahan dan proses pembuatan dodol Desa Penglatan masih sangat sederhana dilakukan. Mulai dari bahan-bahan yang alami serta alat-alat tradisional untuk mempertahankan rasa dan ciri khas dodol Desa Penglatan dibandingkan dengan dodol yang lainnya. Menurut Ibu Kadek Sumiati (49) (Wawancara, 2 Juli 2020) sebagai pengrajin dodol di Desa Penglatan, untuk membuat satu adonan yang beratnya sekitar kurang lebih 30 Kg memerlukan

bahan-bahan sebagai berikut : Ketan 3 Kg, Injin 1 Kg, Kelapa 15 butir, Gula Pasir 10 Kg, Gula Bali 3 Kg, dan perasa sesuai yang diinginkan seperti : nangka, coklat kacang, pandan, strawberry, dsb. Poses pertama adalah mengubah beras dan ketan hitam dengan cara diproses supaya menjadi tepung, kemudian dilanjutkan pembuatan santan. Pembuatan santan ini dari air perasan parutan kelapa yang diperoleh dari 15 butir kelapa. Setelah semua bahan selesai dibuat dan persiapan maka langkah selanjutnya adalah proses pencampuran semua bahan yang dilakukan di dalam wajan besar yang sudah dipanaskan di atas api. Setelah itu, masukkan beras dan ketan hitam yang sudah menjadi tepung, santan, injin, gula pasir, gula bali serta perasa sesuai dengan kebutuhan. Setelah semua bahan-bahan tercampur dengan rata dan baik sampai menjadi sebuah adonan, aduk adonan sekitar kurang lebih selama 2 jam sampai benar-benar adonan matang dengan sempurna.

### **Pengemasan Produksi Dodol Penglatan**

Langkah selanjutnya setelah pemasakan dodol selesai adalah didinginkan. Setelah dingin kemudian dilanjut dengan proses pembungkusan menggunakan kelobot jagung atau kulit jagung yang sudah kering. Setelah proses pengemasan selesai, maka dodol dijemur sekitar 3 hari di bawah sinar matahari langsung agar dodol bisa awet dan bertahan lama. Setelah semua proses selesai, langkah yang terakhir adalah produsen menimbang berat bersih masing-masing dodol 1 Kg dengan berbagai macam varian rasa dan dodol siap dipasarkan ke distributor di berbagai Kabupaten yang ada di Bali dengan harga dodol Penglatan berkisar di Rp 30.000.00 per kg. Di bawah ini gambar Dodol

Desa Penglatan yang siap di pasarkan.

Salah satu keunikan dodol ini selain rasa dan kualitas yang baik adalah bungkus atau cara pengemasan dodol yang unik. Pengemasan dodol ini menggunakan kulit jagung yang dibalutkan kemudian diikat dengan menggunakan tali rafia kecil. Hal ini membuat dodol Desa Penglatan menjadi dodol primadona di Daerah Bali terutama menjelang Hari Raya Galungan dan Kuningan.

### **Distribusi Dodol Penglatan**

Keberhasilan Industri ini pastinya tidak terlepas dari keunikan tertentu dari dodol yang ada di Desa Penglatan yang membuat dodol ini digemari lebih baik dari dodol lainnya dan juga tidak terlepas dari distributor yang ada di setiap Daerah untuk memasarkan dodol ini seperti di Denpasar, Klungkung, Tabanan dan lainnya.

Distributor dodol Penglatan ada dua macam, yaitu pertama adalah masyarakat desa Penglatan yang merantau ke Daerah lain dan memasarkan dodol ini dan yang kedua yaitu masyarakat Daerah lain yang setiap waktu tertentu seperti hari raya Galungan dan Kuningan akan datang ke Penglatan untuk mengepul dan kemudian menjualnya kembali di Daerah lain.

### **Kalkulasi Untung Rugi Usaha Dodol Penglatan**

Usaha dodol Desa Penglatan ini sangat menguntungkan bagi para pelaku usaha, hal ini juga disampaikan oleh pengrajin dodol yang penulis wawancarai, menurut Ibu Kadek Sariati (49) (Wawancara, 05 Juli 2020) selaku pengrajin dodol yang sudah 5 tahun menggeluti usaha ini, bahwa ketika menjelang Hari Raya Galungan atau Kuningan, 25 hari sebelumnya sudah mulai sibuk untuk membuat dodol yang pebutannya sampai mencapai 5

ton, dimana setiap keuntungan dari 30 kg dodol adalah Rp 200.000 dengan modal awal sekitar Rp 300.000. Dodol Desa Penglatan sekarang pemasarannya tidak hanya Daerah Bali akan tetapi sudah mulai merambah ke Daerah luar Bali.

Dari hal inilah mengapa setiap tahun para pelaku usaha dodol di Desa Penglatan ini selalu bertambah.

### **Perawatan Alat-alat Produksi Dodol Penglatan**

Produksi dodol Penglatan adalah produksi yang terbilang masih sederhana, hal ini karena selain bahan-bahan yang alami, alat-alat produksi yang digunakan masih tradisonal, seperti panci besar, kompor menggunakan bahan bakar kayu, dan penjemuran dengan langsung pada matahari.

Ibu Nyoman Supeni (49) (Wawancara, 02 Juli 2020) menyampaikan bahwa, untuk perawatan alat-alat seperti wajan besar, tungku pembakaran, alat penggilingan kelapa sangatlah mudah. Hal ini menurut Ibu Nyoman Supeni (49) (Wawancara, 02 Juli 2020) adalah hanya dibersihkan atau dicuci dengan menggunakan sabun untuk wajan, kemudian untuk tungku pembakaran harus sering-sering dibuang sisa-sisa pembakarannya, sedangkan untuk alat penggilingan kelapa sedikit rumit karena harus membuka alat penggilingan guna membersihkan sisa-sisa ampas kepala hasil parutan yang ada di dalam alat penggiling kelapa.

### **Penggunaan masukan Finansial Penjualan Produksi Dodol**

Penghasilan dari usaha produksi dodol oleh para pengusaha digunakan lagi sebagai modal selanjutnya dari produksi dodol. Selain digunakan sebagai modal untuk usaha, penghasilan penjualan dodol juga digunakan sebagai

pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari dan sebagaian ditabung.

### **Aspek-Aspek Industri Rumah Tangga Pembuatan Dodol Di Desa Penglatan Yang Berpotensi Dapat Di Jadikan Sebagai Sumber Belajar IPS di SMP**

Salah satu mata pelajaran wajib di SMP bagi siswa adalah Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) dalam K-13. Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) sendiri adalah mata pelajaran yang mengkaji masalah-masalah sosial dalam lingkup kajian berupa fakta, peristiwa, konsep, dan generalisasi. Pada jenjang SMP, mata pelajaran IPS berupa Geografi, Sejarah, Sosiologi, dan Ekonomi. Tujuan pelajaran IPS sendiri yaitu bagaimana membentuk warga negara yang baik dan bertanggung jawab.

Dalam pembelajaran IPS, tujuan kurikulum mencakup empat kompetensi, yaitu (1) kompetensi sikap spiritual, (2) sikap sosial, (3) pengetahuan, dan (4) keterampilan. Semua poin-poin di atas dicapai melalui proses pembelajaran intrakurikuler, kokurikuler, dan/atau ekstrakurikuler.

Masyarakat sebagai salah satu laboratorium dalam kajian ilmu sosial berperan penting dalam pembentukan nilai-nilai yang terkandung dalam pembelajaran IPS, hal ini data dicapai melalui guru IPS yang mampu memanfaatkan lingkungan sekitar sebagai kajian IPS terhadap siswa sebagai langkah atau strategi yang bisa membuat siswa lebih mudah mengerti sekaligus mengenalkan siswa terhadap lingkungan sosial di sekitarnya.

Dalam hal ini industri rumah tangga pembuatan dodol di desa Penglatan berpotensi sebagai salah satu sumber belajar IPS di SMP 5 Singaraja karena lokasi sekolah yang ada di desa Penglatan. Guru bisa memberikan nilai-nilai yang bisa

diangkat dalam proses home industri pembuatan dodol di desa Penglatan.

Dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 35 Tahun 2018 tentang perubahan atas Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 58 Tahun 2014 tentang kurikulum 2013 Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Tsanawiyah, salah satu karakteristik K-13 adalah mengembangkan keseimbangan antara sikap spiritual dan sosial, pengetahuan, dan keterampilan serta pengamalannya dalam setiap situasi di sekolah maupun masyarakat.

Pada industri pembuatan dodol di Desa Penglatan dalam kaitannya pada pembelajaran IPS di SMP 5 Singaraja dapat dijadikan salah satu sumber belajar. Aspek-aspek yang berpotensi dalam industri pembuatan dodol sebagai sumber belajar adalah sebagai berikut:

### **Aspek Spiritual**

Kompetensi sikap spiritual yaitu, "Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya" hal ini tercermin dalam pembuatan dodol sebagai bahan pelengkap dalam upacara keagamaan hindu dalam bentuk *banten*. Hal ini dapat dilihat bagaimana nilai dodol ini sebenarnya dilihat dari awal munculnya adalah sebagai jajan dalam upacara keagamaan Hindu di Bali, dalam penjualannya dapat dilihat jika memasuki hari raya di Bali terutama Galungan dan Kuningan, penjualan dodol ini mengalami penjualan yang sangat tinggi.

Dari tujuan pembuatan dodol ini, peserta didik dapat mengamalkan sikap religi dalam kehidupan sekolah maupun masyarakat. Nilai religi dari tujuan pembuatan dodol ini diharapkan dapat mempengaruhi perilaku peserta didik dalam kehidupan bermasyarakat agar senantiasa bercermin pada sikap religious, mengartikan segala

sesuatu adalah untukdirinya dan tuhan sehingga tercipta sikap yang baik di masyarakat.

### **Aspek Sosial**

Adapun rumusan kompetensi sikap sosial yaitu, "menunjukkan perilaku jujur, disiplin, peduli, tanggung jawab, santun, dan percaya diri dalam interaksi secara efektif dalam lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaanya" dapat diamati dalam home industri pembuatan dodol ini. Dalam industri ini, persaingan setiap keluarga di lakukan secara sehat tanpa saling menjatuhkan, hal ini mengakibatkan industri ini bisa bertahan selama bertahun-tahun tanpa kemunduran. Masyarakat juga ditekankan untuk bersikap jujur yang tercermin dalam pembuatan dodol menggunakan hal-hal alami yang dilakukan dari dulu tanpa ada oknum yang menyalahgunakannya sehingga konsumen sangat percaya terhadap dodol Penglatan. Nilai gotong royong juga dapat dilihat jika memasuki hari raya Hindu di Bali terutama Galungan dan Kuningan, masyarakat akan berbondong-bondong dalam ikut serta terhadap pembuatan dodol pada masing-masing produsen dodol.

Dalam poin-poin di atas peserta didik dapat mengambil sikap-sikap yang harus di miliki dalam bermasyarakat seperti jujur, bersaing secara sehat, gotong royong, saling menjaga kebersamaan antar tetangga.

### **Aspek Budaya**

Pembuatan dodol Penglatan yang masih menggunakan bahan-bahan dan alat-alat tradisional merupakan salah satu warisan budaya yang patut di pertahankan, mengingat globalisasi yang menyerang setiap aspek kehidupan masyarakat sehingga perlahan-lahan

budaya yang ada mulai terkuras. Penggunaan bahan-bahan alami dodol ini dapat menjadi salah satu penangkal maraknya makanan yang menggunakan bahan-bahan kimia yang rentan menimbulkan penyakit berbahaya, sehingga lestariya dodol Penglatan ini menjadi salah satu alternative pengurangan jajanan berbahan kimia yang tidak baik bagi tubuh.

Peserta didik di harapkan mempunyai sikap menghargai budaya pembuatan dodol ini yang masih mempertahankan bahan-bahan alami sehingga tidak luntur tergerus zaman, Kemudian menanamkan pentingnya mengkonsumsi makanan khas Daerah yang mempunyai nilai kesehatan lebih tinggi karena menggunakan bahan-bahan alami daripada jajanan yang menggunakan bahan-bahan yang tidak baik bagi tubuh.

### **Analisis Kurikulum 2013 Terhadap Industri Rumah Tangga Pembuatan Dodol Di Desa Penglatan Yang Dapat Dijadikan Sebagai Salah Sumber Belajar IPS Di SMP Mengacu Pada Silabus IPS Di SMP/MTs**

Industri rumah tangga pembuatan dodol di Desa Penglatan berpotensi sebagai salah satu sumber belajar IPS di SMP berdasarkan analisis kajian kurikulum 2013. Hal ini dapat sesuai dalam silabus IPS di SMP kelas 2 kompetensi dasar (KD) 3.3. menganalisis ketergantungan antar ruang dilihat dari konsep ekonomi (produksi, distribusi, konsumsi, harga, pasar) dan pengaruhnya terhadap migrasi penduduk, transportasi, lembaga sosial dan ekonomi, pekerjaan, pendidikan, dan kesejahteraan masyarakat dengan materi pokok yaitu ketergantungan antar ruang berdasarkan konsep

ekonomi (produksi, distribusi, konsumsi, harga pasar), dengan tujuan menumbuhkan nilai karakter siswa yang religious yaitu selalu bersyukur terhadap tuhan dan karakter sosial seperti peduli terhadap sesama, bersikap jujur, saling membantu atau kerjasama dan disiplin.. Untuk lebih jelasnya dapat di kembangkan menjadi Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). RPP ini kemudian di kombinasikan menggunakan model pembelajaran *Contextual Teaching and Learning* (CTL). CTL merupakan konsep belajar dimana guru mampu mengaitkan pembelajaran dengan lingkungan situasi di sekitar sehingga siswa mampu mengaktualkan pengetahuan yang di dapat.

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Dari hasil pembahasan pada BAB IV, dapat disimpulkan bahwa munculnya industri rumah tangga pembuatan dodol Penglatan ini berkembang dari tradisi lokal yang dipengaruhi oleh faktor ekonomi pada sekitar tahun 2000 ketika terjadi krisis ekonomi, yang pada saat ini menjadi industri yang menguntungkan dalam masyarakat desa Penglatan sehingga kehidupan ekonomi masyarakat Penglatan sangat terbantu karena industri ini memanfaatkan pekerja lokal sehingga menyediakan banyak lapangan pekerjaan. Keberhasilan dodol ini juga tidak luput dari pemertahanan aspek-aspek tradisional seperti bahan-bahan yang alami tanpa terpengaruh perubahan pola pembuatan makanan yang berkembang pada waktu ini, sehingga dodol ini bisa menjadi primadona dalam jajanan tradisional di Bali terutama menjelang hari raya Kuningan dan Galungan

Dalam produksinya, dodol Penglatan menggunakan bahan-bahan lokal yang baik di Desa Penglatan maupun desa tetangga,

kemudian dalam penyerapan tenaga kerja mengambil tenaga kerja lokal di desa Penglatan yang di bagi menjadi dua jenis, pertama adalah pengrajin dodol tetap yaitu pekerjaannya memang membuat dodol, sedangkan yang ke dua yaitu pekerja dodol musiman di mana pekerjaan utamanya bukan sebagai pengrajin dodol akan tetapi pada hari-hari tertentu dapat ikut bekerja membuat dodol. Distributor dodol Penglatan ada dua macam, yaitu : 1) Masyarakat desa Penglatan yang merantau ke Daerah lain dan memasarkan dodol ini. 2) Masyarakat Daerah lain yang setiap waktu tertentu seperti hari raya Galungan dan Kuningan akan datang ke Penglatan untuk mengepul dan kemudian menjualnya kembali di Daerah lain.

Dalam hal ini, industri rumah tangga pembuatan dodol di desa Penglatan berpotensi sebagai salah satu sumber belajar IPS di SMP, karena Masyarakat sebagai salah satu laboratorium dalam kajian ilmu sosial berperan penting dalam pembentukan nilai-nilai yang terkandung dalam pembelajaran IPS, hal ini dapat dicapai melalui guru IPS yang mampu memanfaatkan lingkungan sekitar sebagai kajian IPS terhadap siswa sebagai langkah atau strategi yang bisa membuat siswa lebih mudah mengerti sekaligus mengenalkan siswa terhadap lingkungan sosial di sekitarnya. Dalam hal ini industri rumah tangga pembuatan dodol di desa Penglatan berpotensi sebagai salah satu sumber belajar IPS di SMP 5 Singaraja karena lokasi sekolah yang ada di desa Penglatan. Guru bisa memberikan nilai-nilai yang bisa di angkat dalam proses home industri pembuatan dodol di desa Penglatan. Ada beberapa aspek yang dapat di jadikan kajian pembelajaran yaitu aspek religius, sosial, dan budaya.

Dari tujuan pembuatan dodol ini, peserta didik dapat mengamalkan

sikap religi dalam kehidupan sekolah maupun masyarakat. Nilai religi dari tujuan pembuatan dodol ini di harapkan dapat mempengaruhi perilaku peserta didik dalam kehidupan bermasyarakat agar senantiasa bercermin pada sikap religious, mengartikan segala sesuatu adalah untuk dirinya dan tuhan sehingga tercipta sikap yang baik di masyarakat. Dari aspek sosial yaitu nilai-nilai kejujuran, bersaing secara sehat, gotong royong, dan menghargai atau menjaga kerukunan bertetangga, kemudian dari aspek budaya yaitu menjaga atau melestarikan budaya pembuatan dodol ini, Peserta didik diharapkan mempunyai sikap menghargai budaya pembuatan dodol ini yang masih mempertahankan bahan-bahan alami sehingga tidak luntur tergerus zaman, Kemudian menanamkan pentingnya mengkonsumsi makanan khas Daerah yang mempunyai nilai kesehatan lebih tinggi karena menggunakan bahan-bahan alami daripada jajanan yang menggunakan bahan-bahan yang tidak baik bagi tubuh.

Berdasarkan simpulan diatas, maka terdapat beberapa saran sebagai berikut: Bagi masyarakat desa Penglatan agar senantiasa menjaga kualitas produk dan tetap menggunakan bahan-bahan alami sehingga masyarakat dapat terus percaya terhadap kualitas produk yaitu dodol Penglatan. Maka dari itu diperlukan pewarisan tatacara pembuatan dodol kepada generasi selanjutnya dengan nilai-nilai yang terus di jaga sehingga indutri ini akan terus berjalan dan berkembang. Bagi pemerintah Daerah agar senantiasa mendukung dan memberi bantuan kepada masyarakat desa Penglatan agar pembuatan dodol desa Penglatan ini bisa berkembang tidak hanya di Bali akan tetapi bisa mencapai skala nasional. Dan bagi guru IPS maupun siswa atau peserta

didik diharapkan dapat menambah khazanah pengetahuan, budaya, sosial, dan keagamaan yang dapat diterapkan dalam kehidupan bermasyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Atmadja, Nengah Bawa dan Luh Putu Sri Ariyani. 2018. *"Filsafat Sejarah Perspektif Agama Hindu dan Pemikiran Lainnya"*. Denpasar, Bali: Pustaka Larasan.
- Bimbingan Teknis Implementasi Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Atas/Kejuruan. Tentang *Perancangan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran*.
- Damsar dan Indrayani. 2016. *"Pengantar Sosiologi Ekonomi"*. Jakarta: Kencana.
- Fajar, Arnie. 2004. *"Portofolio Dalam Pembelajaran IPS"*. Bandung: REMAJA ROSDAKARYA
- Hasibuan, Melayu. 2000. *"Manajemen Sumber Daya Manusia"*. Edisi Revisi. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Kimbal, R.W. 2015. *"Modal Sosial Dan Ekonomi Industri Kecil Sebuah Studi Kualitatif"*. Penerbit : Depublish, Yogyakarta.
- Kuntowijoyo. 2005. *"Pengantar Ilmu Sejarah"*. Yogyakarta: Benteng Pustaka
- Lexy. J. Moleong. 1990. *"Metode Penelitian Kualitatif"*. Jakarta: Obor Nasional.
- Mulyadi. 2008. *"Sistem Akuntansi"*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rohani, Ahmad. 1997. *"Media Intruksional Edukatif"*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sanjaya, Wina. 2006. *"Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan"*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Sukirno, Sadono. 2002. *"Teori Mikro Ekonomi"*. Jakarta: Rajawali Press
- Sutopo, H.B. 2006. *"Metodologi Penelitian Kualitatif (Dasar Teori dan Terapannya dalam Penelitian)"* Edisi 2. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.