



**Perbandingan Analisis Usaha “Dodol Ketan” Skala Rumah Tangga
Di Kecamatan Blang Bintang (Studi Kasus : ABCD Dodol)**

**Comparative Analysis of Household Scale "Dodol Ketan" Business
In Blang Bintang District (Case Study: ABCD Dodol)**

**Ika Rezvani Aprita¹, Mulla Kemalawaty^{2*}, Irhami¹, Chairil Anwar¹, Virna Muhardina³,
Mirnawati⁴, Agustina⁵, Suri Purnama Febri⁶, Suraiya Nazlia⁷, Nasrita¹**

¹Agroindustri, Politeknik Indonesia Venezuela

²Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela

³Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Serambi Mekkah

⁴Administrasi Perkantoran, Politeknik Kutaraja

⁵Analisis Keuangan, Politeknik Kutaraja

⁶Akuakultur, Fakultas Pertanian, Universitas Samudra

⁷Budidaya Perairan, Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Syiah Kuala

*email Koresponden: mulla.kemalawati@poliven.ac.id

Article Info

Abstract

Article history :
Received
Received in revised
Accepted
Available online

The purpose of this study was to determine the comparison of income analysis and business feasibility in several household-scale sticky rice dodol businesses in Blang Bintang sub-district, Aceh Besar Regency. This research was conducted in January 2022. The research method used in this research is quantitative descriptive method. This research analyses the feasibility of the business by using several parameters including: income analysis, R/C Ratio, Return Of Investmeny (ROI) and Break Even Point (BEP). Based on the results of income analysis research, the four businesses of dodol ketan A, B, C, and D are feasible because they have an R/C ratio value greater than 1.

Keywords: Blang Bintang, Dodol Ketan, Income, R/C Ratio, Business Feasibility

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui perbandingan analisis pendapatan dan kelayakan usaha pada beberapa usaha dodol ketan skala rumah tangga di kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2022. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Penelitian ini menganalisis kelayakan usaha dengan menggunakan beberapa parameter diantaranya : analisis pendapatan, R/C Ratio, *Return Of Investmeny* (ROI) dan *Break Even Point* (BEP). Berdasarkan hasil penelitian analisis pendapatan keempat usaha dodol ketan A, B, C, dan D layak diusahakan karena memiliki nilai R/C ratio lebih besar dari 1.

Kata Kunci : Blang Bintang, Dodol Ketan, Pendapatan, R/C Ratio, Kelayakan Usaha



PENDAHULUAN

Dodol adalah salah satu jenis makanan tradisional yang sudah dikenal masyarakat. Dodol dalam bahasa Inggris dikenal dengan sebutan Sweet Pastry yang merupakan makanan khas Indonesia yang memiliki tekstur plastis. Dodol merupakan salah satu pengolahan Agroindustri lanjutan yang dikembangkan dengan tujuan untuk menciptakan nilai tambah produk meningkatkan inovasi produk, serta meningkatkan pendapatan bagi pelaku usaha, baik yang berupa individu maupun kelompok usaha kecil dan menengah (Perdanawati *et.al.*, 2023). Pengembangan agroindustri semestinya menjadi pilihan yang strategis dalam menanggulangi permasalahan ekonomi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Hal ini disebabkan adanya kemampuan yang tinggi dari agroindustri untuk menyerap tenaga kerja, mengingat sifat industri pertanian yang padat karya dan bersifat masal. (Rahmi, *et.al.*, 2013)

Pada saat sekarang ini produk makanan berupa cemilan khas daerah sangat banyak diminati meskipun makanan yang instan juga tak kalah menarik dan lezatnya, tetapi cemilan khas daerah tetap memiliki nilai yang tinggi pada masyarakat. Dodol ketan merupakan salah satu cemilan khas daerah yang diminati, karena terbuat dari bahan-bahan alami tanpa pengawet dan juga terdapat kandungan gizi dalam dodol ketan tersebut, adapun bahan-bahan utama yang digunakan untuk memproduksi dodol ini adalah tepung ketan, gula, dan santan kelapa dan bumbu-bumbu alami lainnya untuk penambah cita rasa dari dodol. (Yuliza *et al.*, 2018).

Pembuatan dodol mempunyai peluang untuk dikembangkan di tingkat petani karena tidak memerlukan peralatan yang harganya mahal, sehingga lebih terjangkau bagi para petani untuk mengusahakannya. (Nuraini, *et al.* 2015). Dodol adalah jenis makanan ringan semi basah dan merupakan salah satu jenis makanan ringan khas yang banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia. Dilihat dari sifat produknya, dodol mempunyai tekstur yang halus, liat, lunak, memiliki bentuk yang unik, rasa yang beragam dan dapat disimpan untuk jangka waktu tiga sampai empat bulan. Sedangkan berdasarkan karakteristik produknya, dodol memang tergolong ringan dan bukan sebagai makanan utama atau lauk pauk. (Hamid, 2016)

Blang bintang merupakan sebuah kecamatan yang berada di kabupaten Aceh Besar. Kecamatan Blang Bintang merupakan salah satu kawasan sentra penghasil dodol ketan. Dodol ketan merupakan kue tradisional aceh yang menjadi camilan atau snack ringan masyarakat Aceh. Usaha Dodol ketan diproduksi pada skala usaha rumah tangga serta dijalankan secara tradisional dan kekeluargaan. Hal ini yang menjadi dasar pemilihan wilayah kecamatan Blang Bintang sebagai lokasi penelitian. Analisis usaha bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha ditinjau dari modal tetap, modal kerja, investasi, biaya tetap, total biaya dan pendapatan. Hasil perhitungan dan analisis ini akan dilihat melalui parameter kelayakan usaha biaya tetap yang diperhitungkan melalui biaya penyusutan dari modal tetap. (Rahmi *et. al.*, 2013). Pertimbangan pelaku usaha mengelola usaha ini adalah sumber bahan baku yang mudah ditemukan dan olahan bahan dasar tepung ketan banyak diminati masyarakat. Akan tetapi, pendapatan yang diperoleh dalam menjalankan usaha dodol masih rendah dibandingkan dengan usaha kudapan yang lain (Srihidayati, *et.al.*, 2021). Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengkaji kelayakan usaha dodol ketan berdasarkan biaya produksi, dan pendapatan yang diperoleh.



METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari Tahun 2022. Penelitian ini melibatkan empat usaha rumah tangga dodol ketan yang terdiri usaha dodol ketan rumahan pertama (A), Usaha dodol ketan rumahan kedua (B), Usaha dodol ketan rumahan Ketiga (C) dan usaha dodol ketan rumahan yang keempat (D), keempat usaha dodol ketan ini terletak di Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif yaitu analisis dengan mendeskripsikan hasil penelitian melalui perhitungan terhadap aliran usaha pengolahan dodol ketan. Metode yang digunakan adalah metode wawancara, observasi, dokumentasi dan analisis finansial berdasarkan data yang diperoleh baik dari catatan, website, media sosial dan dokumen. Jenis data yang diperoleh dari penelitian ini adalah data primer dan sekunder yang bersifat kualitatif dan kuantitatif. Sumber data primer diperoleh langsung melalui wawancara secara langsung dan observasi dengan berbagai pihak berupa informasi terkait. Sedangkan sumber data sekunder dari penelitian ini diperoleh dari metode dokumentasi yang berasal dari catatan, website atau internet dan dokumen yang diberikan oleh pelaku usaha.

Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini terdiri dari analisis pendapatan dan analisis kelayakan usaha yang terdiri dari analisis R/C, ROI, Break Even Point (BEP).

Analisis Pendapatan.

Pendapatan usaha dapat dilakukan dengan menghitung selisih antara penerimaan (TR) dan total biaya (TC) (Setyawan & Muis, 2018). Oleh karena itu, sebelum melakukan analisis pendapatan, maka perlu diketahui total biaya produksi (total cost/TC) dan total penerimaan (total revenue/TR) yang diperlihatkan sebagai berikut:

Total cost (Total biaya produksi)

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Biaya Total

FC = Biaya Tetap

VC = Biaya Variabel

Total Penerimaan

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Total revenue/total penerimaan (Rp/bulan)

Q = Quantity/jumlah dodol sagu yang terjual tiap bulan

P = Price/harga dodol sagu yang terjual (Rp)



1. Analisis Pendapatan (Setyawan dan Muis, 2018)

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan

TR = Total Revenue (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

Analisis Kelayakan.

2. R/C Ratio

Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha dodol Ketan, maka diperlukan analisis Revenue Cost (R/C) yang merupakan perbandingan antara penerimaan usaha dengan keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh kegiatan operasional tersebut dimana :

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = Total Revenue Cost Ratio

TR = Total Penerimaan (Total Revenue)

TC = Total Biaya (Total Cost)

Apabila hasil analisis data R/C menunjukkan hasil sebagai berikut maka :

R/C = 1 : maka usaha tidak untung atau tidak rugi;

R/C < 1 : menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan;

R/C > 1 : berarti usaha tersebut layak untuk diusahakan.

3. Analisis ROI (Return On Investment)

Analisis ROI merupakan salah satu rasio profitabilitas yang digunakan untuk mengukur efektivitas perusahaan dalam memperoleh keuntungan dengan memanfaatkan seluruh sumber daya yang dimilikinya. ROI bisa juga diartikan sebagai rasio keuntungan bersih terhadap biaya. Return On Investment adalah rasio untuk menggambarkan seberapa besar laba bersih yang didapatkan perusahaan dari seluruh kekayaan yang dimilikinya. Secara otomatis ROI dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$ROI = (\text{Keuntungan} / \text{Total Biaya}) * 100\%$$

4. Analisis Break even point (BEP)

Analisis Break even point (BEP) atau titik impas merupakan suatu titik yang menunjukkan bahwa pendapatan total yang dihasilkan perusahaan sama dengan jumlah biaya yang dikeluarkan, sehingga perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak mengalami kerugian. Analisis Break even point dalam istilah lain sering disebut dengan titik impas.



Perusahaan dapat mengalami titik impas jika antara modal dan biaya-biaya yang dikeluarkan tidak mengalami kerugian atau tidak memperoleh laba, jadi laba yang dihasilkan adalah nol. Ada dua jenis BEP yaitu BEP Produksi dan BEP Harga yang dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{BEP Produksi (Kg)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Penjualan}}$$

$$\text{BEP Harga (Rp/Kg)} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total Produksi}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dodol Ketan

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

Dodol ketan merupakan salah satu jenis produk olahan hasil pertanian yang bersifat semi basah, berwarna putih sampai coklat, dibuat dari campuran tepung ketan, gula merah dan santan dengan atau tanpa bahan pengawet (Baco et al., 2021). Konsumsi dodol di Indonesia semakin meningkat terutama pada industri pasar besar karena memiliki cita rasa yang khas (Haerani et al., 2019).

Produk dodol terbuat dari bahan baku tepung ketan yang ditambah dengan gula merah dan santan sehingga memiliki rasa yang manis dan tekstur kenyal/legit. Bahan baku beras ketan diperoleh dengan cara tradisional yakni dengan ditumbuk sendiri oleh para pekerja untuk memperoleh tepung dengan kualitas baik. Beras ketan ditumbuk hingga halus dengan lumpang dan alu kemudian diayak untuk memperoleh ukuran partikel yang seragam.(halus). Bahan baku santan yang digunakan untuk pembuatan dodol menyebabkan dodol menjadi mudah tengik dalam waktu beberapa minggu saja. Kerusakan yang terjadi pada dodol di antaranya adalah pertumbuhan jamur maupun aroma tengik yang timbul pada dodol (Saleh, 2020).

Pembuatan dodol ketan dimulai dengan pemanasan santan hingga kental, tahap berikutnya adalah memasukkan tepung ketan dan yang terakhir memasukkan gula aren yang telah dicairkan ke dalam adonan. Tahap yang paling penting adalah mengaduk seluruh bahan adonan, karena akan menentukan kekenyalan dan keawetan dodol tersebut. Dan bila adonan sudah tidak lengket lagi, pemanasan dianggap cukup dan dilanjutkan dengan pemberian aroma sesuai pesanan konsumen. Produk dodol ini dikemas dalam kemasan plastik biasa kemudian dikemas kembali dalam kemasan plastik yang lebih tebal. Produk dodol ini dapat bertahan selama 15 hari atau lebih. Usaha dodol secara keseluruhan masih dikelola secara perorangan dan proses produksinya masih bersifat tradisional, mulai dari penyiapan bahan baku sampai pengemasannya. (Lubis, et.al.,2022)

Analisa Kelayakan Usaha terhadap Aspek Finansial merupakan alat yang digunakan untuk mengkaji kemungkinan keuntungan yang diperoleh dari suatu penanaman modal. Analisa kelayakan finansial meliputi perhitungan analisis Pendapatan R/C Rasio, ROI dan Break Even Point (BEP)



A. Analisis Pendapatan

Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang penting dalam usaha menghasilkan produk, karena tenaga kerja tersebut dapat mempengaruhi hasil produksi yang diinginkan. Kegiatan yang dilakukan mulai dari persiapan bahan sampai pengolahan dodol ketan. Usaha dodol ketan A menggunakan tenaga kerja sebanyak dua orang untuk proses pembuatan dodol ketan, untuk setiap tenaga kerja, diberikan upah sebesar Rp 10.000, perorang dalam sekali proses produksi. Usaha Dodol Ketan B mengeluarkan biaya tenaga kerja sebesar Rp 45.000,- untuk 3 orang tenaga kerja, dimana masing – masing mendapatkan upah sebesar Rp.15.000,- untuk sekali proses produksi. Usaha Dodol C memperkerjakan dua orang tenaga kerja sehingga biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk sekali proses produksi sebesar Rp 30.000,-, sedangkan usaha dodol ketan D mengeluarkan biaya tenaga kerja yang sama dengan usaha dodol ketan A sebesar Rp 20.000,- untuk sekali proses produksi

Hasil Produksi dan Harga Jual

Hasil produksi Usaha dodol ketan A menghasilkan 7,5 kg dodol ketan yang dikemas dengan ukuran 250 gram, sehingga menghasilkan 30 pcs yang dijual dengan harga Rp. 10.000/pcs, sehingga diperoleh nilai pendapatan usaha dodol A sebesar Rp 300.000,-/produksi. Pada sekali proses produksi pada usaha dodol ketan B menghasilkan 10 Kg dodol ketan yang dikemas masing – masing dengan berat 250 gram sehingga menghasilkan 40 pcs dodol ketan, yang dijual dengan harga yang sama yaitu sebesar Rp. 10.000,- sehingga menghasilkan total pendapatan sebesar Rp 400.000,- /produksi. Usaha dodol ketan C menghasilkan produksi dodol yang sama dengan usaha dodol ketan B yaitu 10 Kg dodol sehingga memperoleh pendapatan sebesar Rp 400.000,-. Hasil produksi terkecil diperoleh pada usaha dodol ketan D yaitu sebesar 3,75 Kg dodol dengan jumlah produk sebanyak 15 pcs untuk setiap kali produksi.

Biaya Produksi

Perhitungan biaya produksi sangat penting dalam mengambil keputusan untuk menjalankan suatu usaha, dengan adanya perhitungan biaya produksi akan diperoleh gambaran tentang besarnya pendapatan yang akan diterima oleh usaha pengolahan dodol ketan. Biaya produksi dodol adalah seluruh biaya produksi yang dikeluarkan dalam kegiatan pembuatan dodol. Biaya tersebut terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap terdiri dari biaya peralatan dan biaya tenaga kerja, sedangkan biaya tidak tetap adalah biaya pembelian bahan baku. Pada usaha dodol A, untuk sekali proses produksi dodol ketan membutuhkan biaya bahan baku sebesar Rp 108.000,- dengan biaya tenaga kerja sebesar Rp 20.000,- sehingga membutuhkan biaya produksi sebesar Rp 128.000,-. Pada usaha dodol ketan B membutuhkan biaya bahan baku sebesar Rp 136.000,- dengan biaya tenaga kerja sebesar Rp 45.000,- sehingga total biaya produksi dodol ketan B yaitu Rp 181.000,-. Biaya bahan baku pada usaha dodol ketan C sama dengan biaya tenaga kerja yang berbeda yaitu Rp 30.000,- sehingga menghasilkan total biaya



produksi yang berbeda yaitu sebesar Rp. 166.000,- Usaha dodol ketan D memerlukan biaya bahan baku sebesar Rp 58.000,- dengan biaya total produksi sebesar Rp 78.000

Analisis pendapatan digunakan untuk mengetahui nilai pendapatan yang diperoleh dari unit usaha dodol ketan, dimana dilakukan perhitungan terhadap penerimaan, total biaya, dan besaran pendapatan. Analisis penerimaan dilakukan untuk mengetahui nilai pendapatan yang diperoleh dari usaha dodol ketan. (Muthalib, *et. al.*, 2019). Harga pendapatan diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan biaya produksi pengolahan dodol ketan. Pendapatan bersih yang diperoleh dari sekali proses produksi dodol pada Usaha dodol Ketan A yaitu sebesar Rp 172.000,- dari 30 pcs dodol yang dijual per sekali proses produksi. Pendapatan bersih yang diperoleh dari usaha dodol ketan B yaitu sebesar Rp 219.000,-, sedangkan pendapatan bersih yang diperoleh oleh usaha dodol ketan C sebesar Rp 234.000,-. Pendapatan bersih terkecil diperoleh pada usaha dodol ketan D sebesar Rp 72.000,-

B. Analisis Kelayakan Usaha

2. R/C Ratio

Kelayakan usaha adalah untuk menilai apakah suatu usaha yang dikembangkan layak untuk memberikan keuntungan atau tidak. Kelayakan suatu usaha dapat dihitung dengan menggunakan analisis Revenue Cost (R/C). R/C adalah singkatan dari Revenue Cost. (Sri *hidayati et.al.*, 2021) Nilai R/C Ratio diperoleh dari total penerimaan dibagi dengan total biaya, dimana pada usaha dodol A diperoleh total penerimaan sebesar Rp 300.000 dengan total biaya produksi sebesar Rp 128.000,- sehingga diperoleh R/C sebesar 2,34, hal ini menunjukkan bahwa usaha dodol A layak untuk diusahakan. Pada usaha dodol ketan B diperoleh nilai ratio sebesar 2,20 yang menunjukkan bahwa usaha dodol ketan B layak diusahakan. Nilai R/C ratio pada usaha dodol ketan C menunjukkan nilai sedikit lebih tinggi jika dibandingkan dengan usaha dodol ketan A dan B yaitu sebesar 2,4, sedangkan nilai R/C ratio terkecil diperoleh pada usaha dodol ketan D yaitu sebesar 1,92. Hasil R/C ratio menunjukkan bahwa keempat usaha dodol ketan, A, B, C dan D layak diusahakan karena memiliki nilai lebih dari 1.

3. Return Of Investement (ROI)

ROI pada usaha dodol ketan adalah keuntungan yang diperoleh atas investasi pada usaha dodol ketan. ROI diperoleh dari hasil pembagian total pendapatan bersih dengan total biaya produksi dikalikan 100%. Usaha Dodol Ketan A memperoleh pendapatan bersih sebesar Rp 172.000,- dengan total biaya produksi sebesar Rp 128.000,- sehingga diperoleh ROI sebesar 134%. ROI yang diperoleh dari usaha dodol ketan B yaitu sebesar 120%. Nilai ROI tertinggi diperoleh pada usaha dodol ketan C yaitu sebesar 140%., sedangkan ROI terkecil diperoleh oleh usaha dodol ketan D yaitu sebesar 92%

4. Break Even Point (BEP)

BEP adalah suatu analisis yang digunakan untuk mengetahui hubungan yang dilaksanakan, biaya yang dikeluarkan serta pendapatan yang diterima perusahaan dari kegiatannya, break event point menunjukkan bahwa perusahaan tidak mengalami kerugian, namun juga belum memperoleh keuntungan karena semua penerimaan akan habis untuk menutup biaya variabel dan biaya tetap yang ditanggung perusahaan (Halim, 2007). BEP merupakan analisis untuk menentukan jumlah produk dodol ketan yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi



biaya produksi dodol ketan. Pada BEP ada dua hal yang dapat dihitung yaitu volume produksi dan harga produksi. Pada usaha dodol ketan A total biaya produksi yang dibutuhkan pada sekali proses produksi yaitu sebesar Rp 128.000,- sedangkan harga jual produk dodol ketan per pcs yaitu sebesar Rp 10.000,-, dimana volume produksi yaitu sebanyak 30 pcs, sehingga diperoleh BEP volume produksi sebesar 12,8. pcs Nilai ini menunjukkan bahwa pada nilai BEP volume produksi tersebut sudah dapat memenuhi biaya produksi dodol ketan tersebut. Harga BEP produksi yang diperoleh yaitu sebesar Rp 4.266,-. Pada usaha dodol ketan B diperoleh BEP Volume produksi 18,1 dengan harga BEP produksi sebesar Rp 4.525,-. Nilai BEP volume produksi 16,6 dengan harga BEP produksi sebesar Rp 4150,- diperoleh dari hasil perhitungan analisis BEP pada usaha dodol Ketan C. Usaha dodol Ketan D memiliki nilai BEP volume produksi terkecil yaitu 7,8 dan nilai harga BEP produksi tertinggi yaitu Rp 5.2000,-

KESIMPULAN

Usaha dodol ketan merupakan salah satu jenis usaha rumah tangga yang dapat di produksi secara sederhana serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Dari hasil perhitungan analisis kelayakan usaha dapat disimpulkan bahwa keempat usaha dodol ketan A, B, C, D layak diusahakan karena memiliki nilai R/C ratio

lebih besar dari 1. Nilai ROI dan R/C ratio tertinggi diperoleh oleh usaha dodol ketan C, sedangkan nilai yang terkecilnya berada pada usaha dodol ketan D.

DAFTAR PUSTAKA

- Baco, N., Syari, W., Widiawati, W., Elihami, & Ismail. (2021). Peningkatan Produktivitas Dodol di masa Pandemi Covid-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal Of Community Empowerment*, 3(1), 66–71.
- Halim, Abdul. (2007) *Manajemen Keuangan Bisnis*. Ghalia Indonesia Ghalia Indonesia Bogor
- Haerani, B., Jamaluddin, & Suardy. (2019). Modifikasi Mesin Pengaduk Dodol Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 151–157
- Lubis, S. A., Mahfadillah, A., & Aisyah, S. (2022). Analisis Penerapan Supply Chain Management Pada Produk Dodol Pasar Bengkel Diperbaungan Serdang Bedagai. *Jurnal Manajemen Akuntansi (JUMSI)*, 2(4), 550-555.
- Mutholib, A., Maman, U., & Zulmanery, Z. (2019). Analisis Usaha Umkm Dodol Mangga (Studi Kasus Di Kabupaten Indramayu). *AGRIBUSINESS JOURNAL*, 13(1), 75-81.
- Mustofa, Sjahril Botutihe. 2019. Rancang Bangun dan Pengujian Alat Pengaduk Dodol. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo*. 4 (1).
- Perdanawati, A. M., Sumantri, K., & Sulaksana, J. (2023). Startegi Pengembangan Usaha Pengolahan Dodol. *Journal of Sustainable Agribusiness*, 2(1), 1-7.
- Rahmi, A., Susi, S., & Agustina, L. (2013). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 37(2), 26-32



-
- Saleh, L. (2020). Prospek Usaha Kewirausahaan Dodol Sagu Menjadi Salah Satu Kuliner Oleh – oleh Khas Kendari. *Jurnal Nusantara*, 3(1).
- Setyawan, M.A. E. T. dan A. Muis. (2018). Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Kue Pia pada Industri Rumah Tangga Kue Pia Rony di Kota Palu. *e-J.Agrotekbis*, Vol. 6 (3)
- Srihidiyati, G, Suhaeni. (2021). Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Dodol Sagu di Kota Palopo (studi Kasus : Usaha Dodol Fitri) Perbal: *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 9 (3) 214- 220
- Yuliza, M., & Basri, S. (2018). Marketing Strategy of Dodol Singkong Malayan. *Jurnal Apresiasi Ekonomi*, 6(3), 253-261.