



**Buah Durian Menjadi Dodol Untuk Meningkatkan
Perekonomian Usaha Mikro**

**Dosen Pengampu :
Wartariyus, S.Kom., M.T.I**

**Oleh :
Mercilia Febrina
(2113046044)**

**UNIVERSITAS LAMPUNG
2023**

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Luaran Kegiatan.....	2
1.5 Manfaat	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
2.1 Gambaran Umum Produk	3
2.2 Analisis Potensi Usaha	3
2.3 Analisis Proses Produksi.....	3
2.4 Strategi Pemasaran.....	4
2.5 Analisis Ekonomi.....	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	7
3.1 Tahap Awal.....	7
3.2 Tahap Inti.....	7
3.3 Tahap Akhir	8
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	9
4.1 Anggaran Biaya	9
4.2 Jadwal Kegiatan.....	9
DAFTAR PUSTAKA	10

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rencana Biaya Produksi Dodol Durian	4
Tabel 2. Biaya Tetap	5
Tabel 3. Biaya Variabel.....	5
Tabel 4. Metode Pelaksanaan Kegiatan Usaha.....	7
Tabel 5. Anggaran Biaya.....	9
Tabel 6. Jadwal Kegiatan	9

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Durian adalah nama buah tropis yang berasal dari wilayah Asia Tenggara. Buah durian merupakan salah satu jenis buah tropis yang amat populer dikalangan masyarakat Indonesia. Buah yang telah masak (matang) selain enak dikonsumsi segar, juga dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai jenis makanan maupun pencampur minuman, seperti dibuat kolak, dodol, ataupun sebagai penambah cita rasa.

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah di Indonesia. Dodol dapat dikatakan sebagai salah satu produk olahan hasil pertanian yang termasuk dalam jenis makanan yang mempunyai sifat agak basah dan cukup kering sehingga dapat stabil dalam penyimpanan. Dodol diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan.

Dodol durian ini sudah tersebar luas dimana-mana terutama di Indonesia. Meskipun dodol ini termasuk dalam golongan makanan yang cukup mahal dibandingkan dengan beberapa varian dodol lainnya, namun dodol durian ini masih tetap banyak diminati karena memang rasanya yang sangat khas, lezat dan lembut. Untuk membuat dodol durian ini sangat mudah dan proses pembuatannya hampir sama seperti membuat dodol pada umumnya, hanya saja yang dapat membedakan adalah bahan utamanya.

Dengan adanya PKM ini, mahasiswa menjadi termotivasi untuk menambah inovasi baru dalam berwirausaha. Pemanfaatan Buah Durian menjadi Dodol ini merupakan salah satu produk yang bisa dibuat dan diolah sebagai usaha mikro atau usaha rumah tangga. Buah Durian sendiri dapat diproduksi oleh masyarakat karena jumlah hasil tangkapan Buah Durian setiap harinya yang lumayan banyak.

Jenis makanan Dodol ini biasanya sudah banyak kita temukan dipasaran, dengan ide Dodol Durian tersebut bahkan dapat dicoba oleh ibu – ibu rumah tangga dengan membuat Buah Durian menjadi Dodol yang enak, lezat dan sehat. Selain itu dengan adanya PKM ini, mahasiswa dapat mengetahui bagaimana proses produksinya, pengemasan, merek dan distribusinya. Karena dengan merek sendiri, menjadi bagian penting dalam proses penjualan suatu barang, agar semua orang tau bahwa barang yang dijual seperti apa.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan masalah berikut:

1. Bagaimana cara menghasilkan dodol durian yang bernilai jual, lezat, dan bergizi tinggi.
2. Bagaimanakah cara mengoptimalkan manfaat dari buah durian sebagai kudapan baru berupa dodol durian.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, dapat dirumuskan tujuan penulisan sebagai berikut:

1. Untuk dapat menghasilkan dodol durian yang bernilai jual, lezat, dan bergizi tinggi.
2. Untuk dapat mengoptimalkan manfaat dari buah durian sebagai kudapan baru berupa dodol durian.

1.4 Luaran Kegiatan

Luaran yang diharapkan dari pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan produk dibidang kuliner berupa Dodol Durian yang mampu memberikan kualitas terbaik.
2. Terciptanya calon-calon wirausaha melalui usaha mikro pembuatan Dodol Durian.
3. Terciptanya suatu usaha yang memiliki prospek bagus kedepannya.
4. Terciptanya sebuah sistem manajemen usaha yang kuat, sehingga usaha mikro ini dapat berkembang secara berlanjut.

1.5 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari hasil Program Kreativitas Mahasiswa ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis. Dapat menjadi wawasan dan pengalaman baru tentang bagaimana dunia wirausaha yang sesungguhnya, mendapatkan pembelajaran bagaimana langkah-langkah yang tepat untuk mendirikan suatu usaha yang berpotensi, serta menanamkan jiwa kewirausahaan yang kuat.
2. Bagi mitra usaha. Mendapat keuntungan yang potensial dari penjualan Dodol Durian serta dapat menarik lebih banyak konsumen.
3. Bagi masyarakat. Dapat memberikan rasa puas kepada masyarakat ketika mengkonsumsi Dodol Durian kami karena semua bahan yang digunakan memiliki kualitas yang tinggi.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Produk

Usaha Dodol durian dijadikan usaha dengan prospek keuntungan yang menjulang. Target pasar pada camilan dodol durian ini cukup tinggi, secara teknis semua kalangan masyarakat menyukai kelezatan dari dodol durian. Proses pengolahan dodol durian ini pun juga sangat mudah dan sederhana, sehingga siapapun bisa mencobanya asalkan mengetahui teknik pembuatan dodol durian dengan baik dan benar.

Usaha dodol durian tidak membutuhkan modal besar, ini karena harga bahan durian yang terjangkau. Kita pun bisa menjalankan usaha dodol durian dengan bekerja sama dengan petani durian. Peralatan untuk membuat dodol durian pun juga cukup hemat.

2.2 Analisis Potensi Usaha

Usaha ini memiliki potensi yang tinggi, karena dodol durian ini memang memiliki citra rasa yang sangat enak sehingga banyak masyarakat yang menyukainya mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Dodol durian ini juga dapat dijadikan buah tangan atau oleh-oleh untuk keluarga tercinta ataupun untuk kerabat dekat mereka yang berkunjung ke Provinsi Lampung. Dodol durian ini pun memiliki harga yang sangat terjangkau oleh berbagai kalangan.

Tingginya pecinta olahan dodol ini telah memberikan kesempatan bisnis yang sangat baik untuk dimanfaatkan sebagai lahan bisnis. Peluang bisnis dodol buah ini masih terbuka lebar jika ingin terjun di dalamnya. Untuk menjalankan kegiatan usaha dodol ini sangat mudah dan juga tidak membutuhkan modal yang besar. Untuk memanfaatkan peluang bisnis dodol durian ini, maka harus memiliki perencanaan usaha yang matang agar kegiatan usaha dodol dapat berjalan dengan lancar. Usaha dodol durian ini jika ingin selalu diminati maka perlu memproduksi dodol durian dengan kualitas bagus. Kualitas bagus akan membuat para konsumen selalu setia dengan produk dodol yang dijual.

2.3 Analisis Proses Produksi

Proses produksi produk ini dilakukan dengan perencanaan yang matang, tingkat ketelitian yang tinggi, serta dalam pemilihan bahan baku distandarkan memiliki kualitas di atas rata-rata, tetapi juga dapat menekan biaya produksi.

Maka dari itu, dapat dianalisa bahwa usaha ini akan mampu menghasilkan produk-produk dibidang kuliner yang berkualitas dan memiliki biaya produksi yang rendah. Hal tersebut akan berdampak pada kepuasan konsumen, profit tinggi, dan keberlangsungan usaha ini.

2.4 Strategi Pemasaran

Agar dodol durian yang kita buat bisa dinikmati oleh konsumen, maka kita harus memasarkan dodol durian ini. Pada umumnya sebelum seorang pengusaha dodol durian dapat melakukan kegiatan pemasaran terlebih dahulu dengan melakukan riset pasar. Riset pasar ini bertujuan untuk mengetahui seberapa jauh dodol durian nanti akan di terima oleh konsumen. Untuk memasarkan dodol durian ini bisa dengan dititipkan di super market ataupun pusat perbelanjaan.

2.5 Analisis Ekonomi

Asumsi :

- a) Masa penggunaan pada kompor dan gas selama waktu 3 tahun
- b) Masa penggunaan pada wajan besar selama waktu 2 tahun
- c) Masa penggunaan pada pamarut kelapa selama waktu 1 tahun
- d) Masa penggunaan pada pengaduk selama waktu 3.5 tahun
- e) Masa penggunaan pada wadah dodol selama waktu 2 tahun
- f) Masa penggunaan pada pisau selama waktu 1 tahun
- g) Masa penggunaan pada pengemas produk selama waktu 3.5 tahun
- h) Masa penggunaan pada peralatan tambahan selama waktu 1.5 tahun

Tabel 1 Rencana Biaya Produksi Dodol Durian

Peralatan		Harga
Kompor dan gas	Rp.	625,000
Wajan besar	Rp.	560,000
Pamarut kelapa	Rp.	350,000
Pengaduk	Rp.	125,000
Wadah dodol	Rp.	170,000
Pisau	Rp.	50,000
Pengemas produk	Rp.	350,000
Peralatan tambahan	Rp.	70,000
Jumlah Investasi	Rp.	2,300,000

Biaya Operasional

Tabel 2 Biaya Tetap

Biaya Tetap		Nilai
Penyusutan kompor dan gas $1/36 \times \text{Rp. } 625.000$	Rp.	17,361
Penyusutan wajan besar $1/24 \times \text{Rp. } 560.000$	Rp.	23,333
Penyusutan pamarut kelapa $1/12 \times \text{Rp. } 350.000$	Rp.	29,167
Penyusutan pengaduk $1/42 \times \text{Rp. } 125.000$	Rp.	2,976
Penyusutan wadah dodol $1/24 \times \text{Rp. } 170.000$	Rp.	7,083
Penyusutan pisau $1/12 \times \text{Rp. } 50.000$	Rp.	4,167
Penyusutan pengemas produk $1/42 \times \text{Rp. } 350.000$	Rp.	8,333
Penyusutan peralatan tambahan $1/18 \times \text{Rp. } 70.000$	Rp.	3,889
Total Biaya Tetap	Rp.	96,310

Tabel 3 Biaya Variabel

Biaya Variabel		
Durian	Rp.	225,000
Tepung terigu	Rp.	75,000
Gula	Rp.	50,000
Tepung ketan	Rp.	80,000
Kelapa	Rp.	35,000
Plastik kemasan	Rp.	20,000
Biaya air	Rp.	70,000
Biaya tambahan lain	Rp.	65,000
Total Biaya Variabel	Rp.	620,000

Total Biaya Operasional

Biaya tetap + biaya variabel = Rp. 716,310

Pendapatan penjualan

Penjualan rata – rata =

45 kemasan $\times \text{Rp. } 15,000 = \text{Rp. } 675,000$

Benefit Cost Ratio

Pendapatan Penjualan : Biaya Variabel

675,000 : 620,000 = 1,08

Jadi dari sebanyak Rp 620,000 biaya yang dikeluarkan akan diperoleh hasil usaha 1,08 lipat, sehingga layak diusahakan.

Jangka Waktu Modal Kembali

$$\begin{array}{lcl} (\text{Investasi} + \text{Biaya Variabel}) & : & (\text{Biaya Variabel} \times \text{lama produksi}) \\ (2,300,000 + 620,000) & : & (620,000 \times 1) \\ 2,920,000 & : & 620,000 = 5 \text{ hari} \end{array}$$

Usaha dodol durian ini dapat menghasilkan pendapatan maksimal jika mampu menjual dodol durian dalam jumlah banyak setiap harinya. Pada analisa usaha dodol durian diatas jika dapat menjual sebanyak 45 kemasan maka nantinya akan menghasilkan keuntungan dengan waktu balik modal ialah 5 hari.

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

Tabel 4 Metode pelaksanaan kegiatan usaha ini yaitu sebagai berikut.

Tahap Awal	Tahap Inti	Tahap Akhir
Persiapan bahan Persiapan SDM Dana	Pembuatan produk Pengemasan produk	Dodol Durian yang siap dipasarkan

3.1 Tahap Awal

Pada tahap ini ditunjukkan untuk langkah awal apa saja yang paling tepat yang harus dilakukan untuk membangun usaha Dodol Durian.

1. Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat.
2. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk melihat keuntungan kedepannya.
3. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

3.2 Tahap Inti

Untuk pembuatan adonan utama yakni :

1. Peras kelapa pisah santan kental (perasan ke 1) dan encer (perasan ke 2)
2. Masak santan kental garam dan gula merah disisir sampai gula merah larut. Saring.
3. Masak santan encer dan tepung ketan sampai matang dan kental.
4. Tuang santan gula merah yang sudah disaring perlahan sambil diaduk sampai tidak ada yang bergerintil.
5. Masukkan buah durian sesuai takaran.
6. Masak terus dengan api sedang sampai menjadi adonan yang kalis.

3.3 Tahap Akhir

Tahap akhir kegiatan berupa mengevaluasi perkembangan sejauh apa minat masyarakat pada Dodol Durian apakah kurang diminati atau tidak, agar bisa dievaluasi baik itu dari segi rasa, kemasan dan pendistribusiannya.

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk Dodol Durian telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman mengkonsumsi produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

1. Evaluasi kualitas produk Dodol Durian.
2. Evaluasi biaya bahan baku Dodol Durian.
3. Evaluasi harga jual Dodol Durian.
4. Evaluasi tempat pemasaran Dodol Durian.

BAB 4

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Rancangan ini diperuntukan untuk memproduksi Dodol Durian sebanyak 45 kemasan. Adapun anggaran biaya yang digunakan yaitu sebagai berikut.

Tabel 5 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	2.300.000
2	Bahan habis pakai	620,0000
3	Biaya overhead	96,310
4	Perjalanan (lokal/regional)	200.000
5	Media Promosi	150.000
JUMLAH		3,366,310

4.2 Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan yang akan dilakukan yaitu sebagai berikut.

Tabel 6 Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan				
		1	2	3	4	5
1	Persiapan					
2	Proses produksi					
3	Promosi					
4	Pemasaran					
5	Monitoring dan evaluasi					
6	Pembuatan laporan akhir					

DAFTAR PUSTAKA

- Kusuma, W. (2017). *Peluang Usaha Dodol dan Analisa Usahanya*, Agrowindo.
- Muttaqin, A. (2014). PROPOSAL RENCANA BISNIS. *Dodol Dengan*, academia.edu.
- Rahmawati, S. (2020). PROPOSAL SKRIPSI. *USAHA DODOL ASLI KANDANGAN PRODUKSI IBU MITA DI DESA KAPUH KABUPATEN HULU SUNGAI SELATAN TAHUN 2010-2019*.
- Setiyawati, M. E. (2020). PROPOSAL KEWIRAUSAHAAN. *DOTA (Dodol Durian Banget) : Makanan Tradisional Khas Betawi*, coursehero.
- Simamora, F. N., & Ambarita, R. (2020, Desember). Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2020. *PKM PEMANFAATAN BUAH DURIAN MENJADI DODOL UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELOMPOK TANI PINANGSORI KABUPATEN TAPANULI TENGAH*.
- Wenas, R. (2020, Februari 25). *USAHA MAKANAN DODO DURIAN*, SCRIBD