

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Diskripsi Teori**

##### **1. Industri rumah tangga makanan tradisional *pothil***

###### **a. Pengertian Industri**

Industri secara umum diartikan sebagai usaha manusia untuk mengolah bahan dasar menjadi bahan setengah jadi atau barang jadi sehingga mendatangkan manfaat bagi manusia. Industri adalah sebagai kegiatan ekonomis yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri (Dipperend, 1984 :3)

Biro Pusat Statistik menyebutkan dalam keterangannya bahwa pengertian industri adalah :

“Tempat mengolah bahan dasar menjadi barang jadi/barang yang kurang berarti dari segi nilainya dengan maksud untuk dijual guna mendukung kelancaran suatu industri memerlukan berbagai faktor seperti bahan baku/ bahan mentah, tenaga kerja, modal, manajemen, dan pemasaran hasil produksi. Faktor-faktor ini harus dipenuhi dalam proses produksi” (BPS, 1995)

Selain itu, BPS juga memberikan klasifikasi industri ditinjau dari perbedaan penggunaan tenaga kerja yaitu:

- 1) Industri besar adalah perusahaan yang mempunyai tenaga kerja 100 orang atau lebih.

- 2) Industri sedang adalah perusahaan yang memiliki tenaga kerja 20–99 orang.
- 3) Industri kecil adalah perusahaan yang memiliki tenaga kerja 5–19 orang.
- 4) Industri rumah tangga adalah perusahaan yang memiliki tenaga kerja 1–4 orang (<http://www.magelangkab.go.id>)

Renner sebagaimana dikutip oleh Irfan Hadjam (1977) mendefinisikan industri adalah kegiatan manusia yang produktif atau tiap usaha yang merupakan suatu unit yang membuat suatu barang dan jasa oleh masyarakat dan didirikan di suatu industri adalah bahan baku (*raw material*), *labour (management, skill labour, dan unskill labour)*, *capital*.

Menurut pengertian dan klasifikasi di atas dapat dinyatakan bahwa yang dimaksud industri rumah tangga adalah suatu usaha mengolah bahan baku menjadi barang jadi/barang setengah jadi dilakukan dalam skala rumah tangga dengan tenaga kerja kurang dari 4 orang.

Industri kecil dan industri rumah tangga menawarkan kesempatan kerja terutama bagi wanita karena pada umumnya teknologi yang digunakan pada industri ini masih sederhana dan bersifat padat karya, terbukti dari kemampuan industri kecil yang menyerap tenaga kerja 86,6% dari keseluruhan tenaga kerja di sektor industri. (Suratiyah, 1994)

Selain tenaga kerja seperti yang sudah disebutkan bahwa faktor-faktor industri yang lain yaitu bahan baku yang cukup untuk terjadinya proses produksi, tenaga kerja, modal juga diimbangi dengan kegiatan pemasaran yang baik untuk mendukung tetapnya kegiatan produksi.

#### b. Pengertian Makanan Tradisional

Makanan dalam kamus Bahasa Indonesia adalah suatu benda yang berupa nasi (roti, kue dll) yang dicari manusia untuk dimakan (Badudu, 1996). Menurut Heriyati (1996) makanan adalah sesuatu benda dengan diambil menggunakan tangan kemudian dimasukkan ke dalam mulut kemudian dikunyah dan ditelan. Sedangkan makanan menurut Koentjaraningrat (1985, 46) adalah suatu konsep kebudayaan yang merupakan bahan-bahan yang telah diterima dan diolah sesuai kebiasaan dan kepercayaan untuk dimakan sesudah melalui proses penyiapan dan penyuguhan dan juga sesuai kebiasaan dan kepercayaan supaya hidup dan berada pada kondisi yang baik.

Istilah makanan tradisional berasal dari bahasa latin *tradisio* yang berarti kabar atau penerusan. Tradisi dapat diartikan lebih luas sebagai sesuatu yang diturunkan dari generasi ke generasi berikutnya. Sedangkan menurut Purwodarminto yang dikutip Marwanti (2000:12), tradisional adalah sesuatu yang sudah turun temurun diwarisi dari nenek moyang sehingga untuk mengubahnya mengalami kesulitan

seperti halnya makanan yang dikonsumsi dalam keluarga secara turun temurun.

Makanan erat sekali dengan tradisi suatu masyarakat setempat sehingga makanan mempunyai fenomena lokal. Fenomena lokal ini merupakan sesuatu yang melatarbelakangi tumbuh kembangnya jenis makanan tertentu di suatu daerah sehingga erat kaitannya dengan sejarah, adat istiadat, tradisi, kepercayaan dan agama setempat sebagai bagian kehidupan sosial dan spiritual mereka. Jenis makanan yang memiliki fenomena lokal ini disebut makanan tradisional (Winarno, 1995:13)

Makanan tradisional memiliki ciri-ciri sebagaimana yang diungkap oleh Sosrodiningrat yang dikutip Marwanti (2000:13) adalah sebagai berikut:

- a) Resep makanan yang diperoleh secara turun temurun dari generasi ke generasi.
- b) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut.
- c) Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Dari berbagai pendapat tentang makanan tradisional di atas dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat di suatu daerah, dan ada sejak nenek

moyang mereka yang diturunkan secara turun temurun, diolah dengan peralatan yang sederhana dan bahan baku diperoleh dari daerah setempat.

c. Makanan Tradisional *Pothil*

*Pothil* adalah makanan tradisional yang banyak ditemukan di daerah Salaman Kabupaten Magelang. *Pothil* ini hampir sama dengan alen-alen hanya saja warna dan bentuknya yang berbeda. *Pothil* berwarna kuning dengan bentuk bulat seperti cincin yang saling menyatu sehingga membentuk bulatan besar dengan diameter kurang lebih 25 cm, diatasnya terdapat sejumlah wijen.

Dalam penelitian ini, peneliti tidak menemukan referensi tentang *pothil* secara khusus. Oleh karena itu kajian pustaka yang digunakan adalah tentang alen-alen.

Dalam golongan makanan tradisional *pothil* ternasuk dalam golongan kudapan atau amik-amikan atau makanan kecil. Makanan kecil adalah makanan ringan yang praktis dikonsumsi biasanya diantara waktu makan dan dalam keadaan santai. Dalam Serat Centhini, makanan kecil atau kudapan merupakan makanan yang biasa disajikan pagi hari menyertai minuman panas teh atau kopi dengan alat dari peralatan bambu atau tenongan (Marsono dkk, 1998)

Makanan sambilan atau makanan kecil adalah makanan yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok disajikan antara makan

pagi dan siang atau makan siang dan makan malam, bahkan sesudah makan malam menjelang tidur. Jenis makanan sambilan menurut bahannya terdiri atas:

- a. Makanan sambilan bahan dari umbi-umbian
- b. Makanan sambilan bahan dari buah
- c. Makanan sambilan bahan dari beras dan jagung

Sebagai gambaran umum, *pothil* merupakan makanan kecil atau makanan jajanan karena banyak dijual di pasar tradisional daerah Salaman Kabupaten Magelang, yang terbuat dari ketela pohon dan tepung tapioka yang mempunyai karakteristik tekstur dan rasa sama dengan alen-alen yaitu renyah dan gurih. Namun memiliki warna dan bentuk yang berbeda dengan alen-alen yaitu berwarna kuning dengan bentuk bulat seperti cincin yang saling menyatu hingga membentuk diameter 25 cm.

d. Sejarah *Pothil*

Sejarah makanan dan minuman kecil bermanfaat untuk meletakkan dasar untuk upaya-upaya promosi dan periklanan yang efektif pada saat kita mengembangkan industri makanan Indonesia kelak. (Koentjaraningrat, 1995)

Untuk itu penting mengetahui tentang sejarah dari makanan tradisional. Namun saat ini sulit mendapatkan pustaka kuliner kuno, ataupun dokumen yang memberi penjelasan tentang makanan

tradisional secara detail, terutama makanan tradisional *pothil* atau alen-alen. Salah satu pustaka kuno yang menulis tentang alen-alen adalah Serat Centhini (VI. 358:13) dan (XII.708:112)

Tetel jagung jewawut, sabun gado geng sapupu-pupu, gemblong lempeng len-ulen pan abang putih, tetel onggok gadung walur, puli bleng sagempol-gempol (VI. 358:13)

Serat Centhini disebut pula Ensiklopedi Kebudayaan Jawa yang ditulis K.G.P.A.A Hamengku Negoro III dari Surakarta. Serat Centhini berisi cerita atau roman pengembalaan menelusuri pulau Jawa dari timur sampai barat dan menyusuri bagian utara dan selatan dengan tuntas yang berisi perikehidupan orang Jawa lahir, batin, filsafat, kebatinan, agama hingga keTuhanan yang mencakup tradisi, adat-istiadat, kesenian, termasuk makanan yang dikonsumsi oleh orang Jawa pada masa lalu. (Marsono,1998)

## 2. Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan pokok yang harus ada dalam pembuatan atau proses produksi. Bahan baku dalam pembuatan *pothil* adalah singkong/ketela pohon/ ubi kayu dan tepung tapioka.

### a. Ubi Kayu/ singkong

Di Indonesia ubi kayu dijadikan makanan pokok nomor tiga setelah padi dan jagung. Ubi kayu mempunyai banyak nama daerah diantaranya : ketela pohon, singkong, ubi jendral, ubi Inggris, telo

pohong, bodin, telo jendral, sampeu, huwi dangdeur, kasbek, dan ubi perancis.

Dalam taksonomi tumbuhan, kedudukan ubi kayu sebagai berikut:

Kingdom	: <i>Plantae</i> (tumbuh-tumbuhan)
Divisi	: <i>Spermatophyta</i> (tumbuhan berbiji)
Subdivisi	: <i>Angiospermae</i> (berbiji tertutup)
Kelas	: <i>Dicotyledonae</i> (biji berkeping dua)
Ordo	: <i>Euphorbiales</i>
Famili	: <i>Euphorbiaceae</i>
Genus	: <i>Manihot</i>
Spesies	: <i>Manihot esculenta</i> Crantz sin <i>M. utilissima</i> Pohl.

(R. Rukmana, 1997)

Ubi kayu/singkong merupakan jenis umbi yang paling banyak dikonsumsi masyarakat, selain sebagai variasi bahan pangan, ada beberapa daerah yang memang makanan pokoknya adalah ubi kayu. Ubi kayu/singkong sebagai variasi bahan makanan, sekarang banyak sekali muncul produk olahan ubi kayu/singkong seperti : getuk, combro, tiwul, lemet dan juga *pothil*.

Singkong mengandung glikosida yang jumlahnya bervariasi. Bila kadar glikosida lebih dari 100 mg/1 kg singkong, jenis ini disebut singkong pahit, sedangkan bila kurang dari 30 mg/1 kg singkong disebut singkong manis. Glikosida ini yang menyebabkan

rasa pahit dan bila dimakan di dalam perut diubah menjadi asam *hidrocycan*. Asam ini dapat mempengaruhi pernapasan, sehingga orang dapat mati karena kekurangan oksigen. (c. Soejoeti Tarwotjo, 1998:54)

Table 1. Kandungan gizi singkong

No.	Kandungan gizi	Jumlah
1.	Kalori	146 kal
2.	Protein	1,2 g
3.	Lemak	0,3 g
4.	Karbohidrat	34,7 g
5.	Kalsium	33 mg
6.	Fosfor	40 mg
7.	Besi	0,8 mg
8.	Air	12 g
9.	Vitamin B	0,16 mg

Sumber: DKBM, 1967. Direktorat Gizi Dep Kes RI

Pengolongan ubi kayu/singkong dapat dibedakan menjadi dua macam:

- 1) Jenis ubi kayu manis, yaitu jenis ubi kayu yang dapat dikonsumsi langsung. Contoh varietasnya antara lain: gading, adira 1, mangi, betawi, mentega, randu, lanting, dan kaliki.
- 2) Jenis ubi kayu pahit, yaitu ubi kayu untuk diolah atau prosesing. Contoh varietasnya antara lain bogor, SPP, dan adira 2.

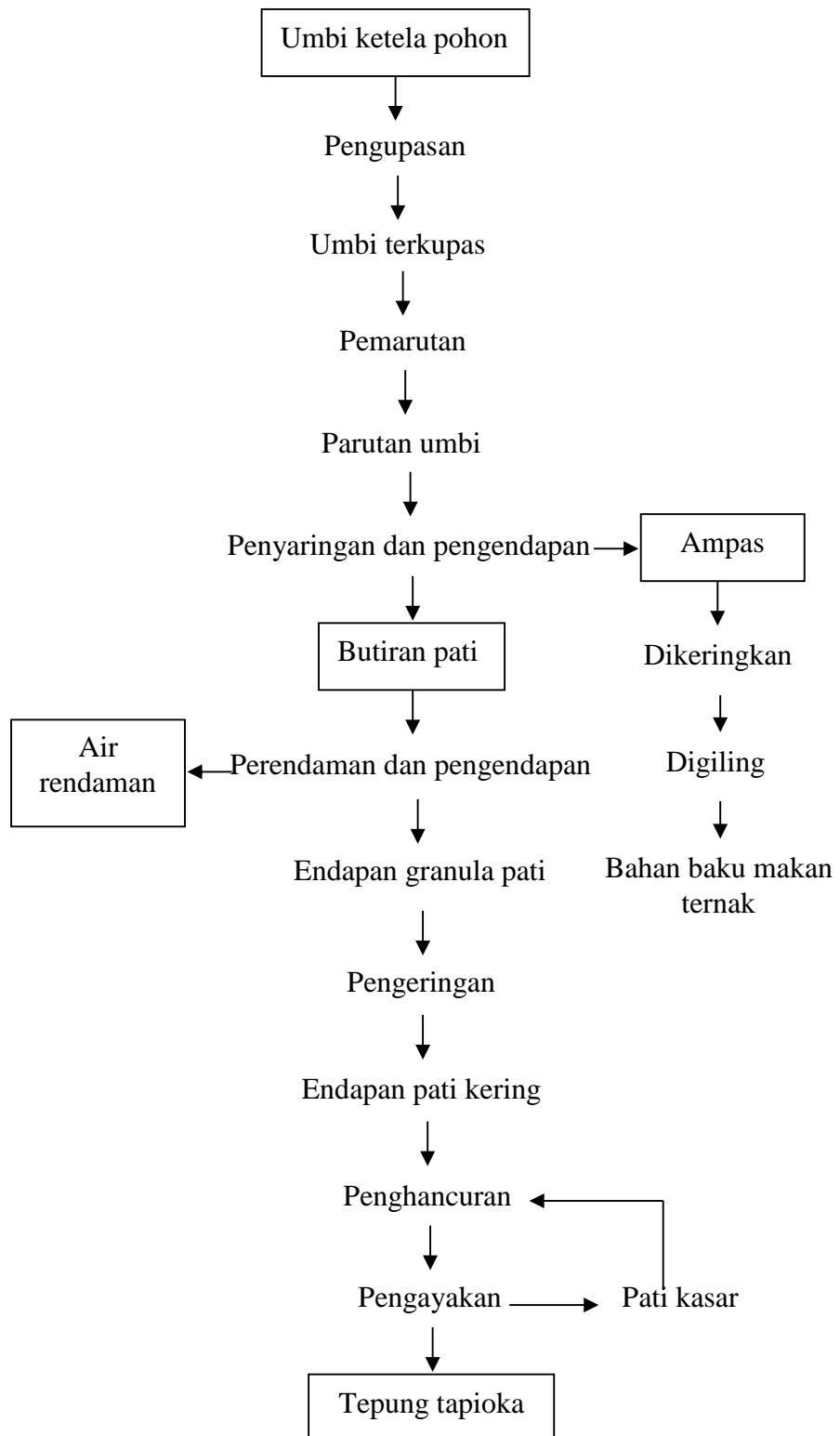
Namun, dalam memproduksi *pothil* tidak ada ketentuan tentang jenis ubi kayu yang harus digunakan, karena biasanya industri makanan tradisional *pothil* hanya menetapkan ubi kayu yang digunakan sudah tua dan tidak pahit.

b. Tepung tapioka

Tepung tapioka merupakan granula-granula pati yang banyak dalam sel umbi ketela pohon. Dalam sel selain pati sebagai karbohidrat yang merupakan bagian terbesar juga terdapat protein, lemak, dan komponen lain dalam jumlah yang relative sangat kecil.

Tepung tapioka yang baik memiliki ciri-ciri bila diremas terasa keras, bersuara kemerisik, dan membekas di tangan, berwarna putih bersih (Sumadji, 1985:9). Sifat dari tepung tapioka adalah akan mengendap bila dicampur air dingin, mengempal bila dicampur air hangat dan masak bila dicampur air panas.

Tepung tapioka yang digunakan dalam industri *pothil* di Salaman ini yaitu tepung tapioka semi basah, yang dihasilkan sendiri dari hasil pemerasan ketela/ubi kayu yang telah diparut. Sehingga, ampas dan pati semi basah digunakan dalam pembuatan *pothil* ini.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan tepung tapioca

Sumber: LIPI, 1990

### 3. Bahan Penolong

Bahan penolong merupakan bahan yang menolong terciptanya suatu barang (Sujadi Prawirosentono, 1997). Dalam pengolahan makanan tradisional *pothil*, selain menggunakan bahan utama juga menggunakan bahan penolong dan bumbu. Bahan penolong untuk membuat *pothil* adalah wijen, sedangkan bumbu yang digunakan adalah garam dan bawang putih. Teknik olah yang digunakan adalah menggoreng (*deep frying*). Sehingga media yang digunakan adalah minyak goreng.

#### a. Wijen

Tanaman wijen (*Sesamum indicum L*) termasuk famili *Pedaliaceae*, varietas *Sesamum indicum* mempunyai subspecies *S. orientale*. Wijen dikenal dengan nama til, gengelly, simsim dan ajonjoli (di Amerika Latin).

Wijen tumbuh baik di Negara tropis dan subtropis. Wijen biasanya ditanam di tegalan sebagai tanaman sela di antara tanaman jagung, ketela pohon, dan padi gogo. Wijen merupakan tanaman semusim, berbatang tegak dengan tinggi antara 3-4,5 *feet* sampai 7 *feet*, dan mempunyai toleransi yang baik dalam jangka waktu pendek di daerah kurang hujan, suhu tinggi dan juga dapat tumbuh pada tanah gersang.

Biji wijen dapat digolongkan menjadi 2 macam, yaitu berwarna putih dan berwarna gelap. Bentuk biji kecil dengan panjang

antara 2,5-3 mm, tebal 1,5 mm, serta berat biji berkisar antara 2-3,5 gram / 1000 biji.

Biji wijen merupakan sumber kalori yang cukup tinggi yaitu sebesar 568 kalori/100 gram biji.

Table 2. Komposisi Biji Wijen/100 gramss

No.	Komponen	Jumlah (gr)
1.	Air	6
2.	Protein	19,3
3.	Lemak	57,1
4.	Karbohidrat	18,1
5.	Kalsium	0,0012
6.	Fosfor	0,614
7.	Besi	0,0095
8.	Vitamin B1	0,00093
9.	Vitamin C	0,0058

Sumber : Poerwo Sudarmo dan Djeni Sediaoetomo dalam S. Ketaren, 2005

#### b. Garam

Garam disebut juga dengan nama Sodium Chlorida yang berguna untuk menstabilkan cairan di dalam tubuh dan mencegah kekeraman dalam otot. Terdiri dari 40% sodium dan 60% chloride (Siti Hamidah, 1996: 58).

Garam memiliki fungsi utama dalam makanan sebagai pemberi rasa asin / gurih dan penguat rasa dari suatu makanan. Selain sebagai bumbu makanan, garam juga sebagai pengawet.

#### c. Minyak goreng

Minyak goreng sebagai medium pengantar panas, menambah rasa gurih, menambah nilai gizi dan kalori dalam bahan

pangan (S. Ketaren 2005: 139). Dalam pembuatan *pothil*, minyak goreng sebagai media mematangkan *pothil* yang sudah dibentuk.

Jenis lemak yang baik untuk digunakan adalah minyak kelapa, minyak kelapa sawitr, kacang tanah, lemak babi, oleo stearin atau lemak nabati dihidrogenasi dengan titik cair 35-40 C. Minyak yang termasuk golongan setengah mengering atau minyak mengering misalnya minyak biji kapas, minyak kedelai, dan minyak jagung. Minyak biji matahari tidak dapat digunakan sebagai minyak goreng . hal ini karena minyak tersebut jika kontak dengan udara pada suhu tinggi, akan cepat teroksidasi sehingga berbau tengik. Pemanasan minyak secara berulang-ulang pada suhu tinggi dan dalam waktu yang cukup lama, akan menghasilkan senyawa polimer yang berbentuk padat dalam minyak. Minyak yang telah rusak tidak hanya mengakibatkan kerusakan nilai gizi, tetapi juga merusak tekstur dan flavour dari bahan pangan yang digoreng, (S. Ketaren, 2005: 139)

#### **4. Pembuatan *Pothil***

- 1) Formula pembuatan *pothil* adalah:

Table 3. Formula Pembuatan Pothil

No.	Bahan	Jumlah
1.	Ketela pohon/ubi kayu	1 kg
2.	Tepung tapioka	¼ kg
3.	Garam	3 sdm
4.	Wijen	Secukupnya
5.	Pewarna kuning	Secukupnya
6.	Minyak goreng	Secukupnya

Cara Membuat:

- a. Ketela dikupas, dicuci kemudian diparut.
  - b. Peras ketela, dan sisihkan airnya.
  - c. Kukus dan tambahkan garam pada ampas ketela yang sudah diambil airnya.
  - d. Setelah matang, angkat dan dinginkan.
  - e. Campur ampas ketela yang sudah matang dengan tepung tapioka, hingga bisa dibentuk, tambahkan juga pewarna kuning. Campur hingga rata.
  - f. Ambil sedikit adonan, gulungkan hingga seukuran kelingking di tambir yang sudah ditaburi wijen. Bulatkan seperti cincin.
  - g. Masukkan bentukan-bentukan *pothil* dalam wajan cekung dengan minyak panas. Goreng dengan api kecil hingga matang dan renyah.
  - h. Angkat dan tiriskan.
- 2) Teknik olah yang digunakan

Pengolahan makanan tradisional *pothil* menggunakan teknik tradisional yaitu secara manual dan pembentukan dengan tangan. Menurut nara sumber, teknik olah yang digunakan dalam pembuatan *pothil* yaitu pengukusan (*steaming*) dan pengorengan (*deep frying*).

- a. Pengukusan

Mengukus yaitu teknik olah dengan media uap panas. Benda yang dikukus diletakkan dalam alat yang berlubang-lubang yang

dibawahnya terdapat air mendidih. Kemudian dipanasi hingga benda tersebut matang.

b. Penggorengan

Menggoreng adalah memasak makanan dengan menggunakan minyak panas. (Kokom Komariah, 1990:13). Selama penggorengan akan terjadi beberapa perubahan seperti terbentuknya aroma, warna, dan penurunan kadar air. Sedangkan faktor yang mempengaruhi warna dihasilkan adalah frekuensi penggunaan minyak, suhu, dan lama penggorengan, serta Janis minyak yang digunakan. (Winarno, 1999:17)

## 5. Profil Industri Rumah Tangga Makanan Tradisional *Pothil*

Istilah profil dalam kamus besar Bahasa Indonesia berarti pandangan dari samping, raut muka, tampang. Dalam kamus ilmu social, profil sebagai gambaran grafis dari tingkat-tingkat yang berhubungan dengan serangkaian cirri tertentu.(Sumadji, 1993)

Dari berbagai pendapat tentang definisi profil diatas memberi penjelasan bahwa profil adalah penggambaran tentang suatu obyek secara jelas dilihat dari berbagai segi yang menjadi karakteristik obyek tersebut. Yang menjadi obyek dari penelitian ini yaitu industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* dan segi industri yang diteliti meliputi aspek tenaga kerja (SDM), aspek produksi dan pemasaran.

### 1. Aspek tenaga kerja (SDM)

Sumber Daya Manusia (SDM) adalah manusia yang merupakan tenaga kerja perusahaan. Manusia berperan aktif dan dominan dalam setiap kegiatan organisasi, karena manusia menjadi perencana, pelaku dan penentu terwujudnya tujuan organisasi. (H. Malayu,2006). Begitu juga dengan industri rumah tangga makanan tradisional *pothil*, pengembangan industri membutuhkan selain modal kerja dan bahan baku industri juga dituntut tersedianya SDM yang dapat mendukung efisiensi, efektifitas, dan produktivitas dalam proses produksi. Unsur-unsur dari manajemen SDM dalam penelitian ini meliputi usia, jenis kelamin, jumlah tenaga kerja yang berpengaruh terhadap kemampuan produksi, tingkat pendidikan dan pengalaman yang berpengaruh pada pengorganisasian usaha.

## 2. Aspek produksi

Manajemen produksi menurut Pontas M. Pardede (2005) adalah:

Segala bentuk dan jenis pengambilan putusan mulai dari penentuan jenis barang atau jasa yang akan dihasilkan, sumberdaya-sumberdaya yang dibutuhkan, cara pengolahannya, teknik operasi dan produksi yang akan digunakan, sampai barang atau jasa tersebut berada di tangan pemakai atau pengguna.

Aspek produksi dalam penelitian ini meliputi perencanaan dan pelaksanaan produksi.

### 1) Perencanaan Produksi

Dalam suatu kegiatan usaha perencanaan merupakan bagian dari fungsi manajemen. Perencanaan dapat diartikan sebagai serangkaian tindakan yang dilakukan untuk mencapai hasil yang

diinginkan dan juga untuk menekan inefisiensi diantaranya pemborosan bahan dan penyimpangan fungsi bahan. Perencanaan meliputi seluruh kegiatan mulai dari penentuan jenis barang yang akan dibuat, perencanaan pengadaan dan penanganan sumberdaya-sumberdaya yang akan diolah, penentuan jumlah dan jenis tata letak peralatan yang akan digunakan, penentuan cara dan teknik pengolahan yang akan digunakan, penentuan ciri dan sifat yang harus dimiliki produk, serta penetapan waktu kapan produk harus siap untuk dipasarkan. (Pontas M. Pardede, 2005)

## 2) Pelaksanaan Produksi

Pelaksanaan kegiatan produksi adalah penggunaan tenaga kerja manusia dan alat untuk mengolah bahan baku dan bahan pembantu yang tersedia untuk membuat barang atau jasa. Kegiatan pengolahan dilaksanakan sesuai dengan teknologi yang digunakan dalam pengolahan tersebut. Jenis teknologi yang digunakan akan menentukan cara pengolahan bahan dan jenis alat yang digunakan. Jenis teknologi juga menentukan daya kerja perusahaan yaitu jumlah barang yang dapat dibuat dengan menggunakan sejumlah tertentu bahan baku dan tenaga kerja serta dengan sejumlah jam kerja tertentu. (Pontas M. Pardede, 2005)

### 3. Aspek pemasaran

Pemasaran adalah kegiatan manusia yang dimaksudkan untuk memuaskan kebutuhan dan kemajuan melalui proses pertukaran. (Kotler, Philip, 1994). Indriyo Gitosumarmo (1994) mengemukakan bahwa pemasaran adalah suatu kegiatan yang mengusahakan agar produk yang dipasarkan dapat diterima dan disenangi pasar.

Jadi pemasaran merupakan kegiatan yang mengusahakan agar produk diterima konsumen untuk pemenuhan dan pemuas kebutuhan. Dalam pemasaran terjadi perpindahan barang atau jasa dari tangan produsen ke konsumen. Jangkauan pemasaran sangat luas, berbagai tahap kegiatan harus dilalui hingga barang atau jasa sampai ke tangan konsumen. Dalam industri kecil/runah tangga berbagai tahap kegiatan dalam pemasaran seperti analisa konsumen, analisa lingkungan persaingan, rencana pemasaran, promosi dan distribusi tidak semua dilalui. Dalam penelitian ini yang akan diteliti yaitu faktor-faktor dari marketing mix (bauran pemasaran) yaitu *product, price, promotion dan place.*

*Product* menyangkut pemilihan barang atau jasa yang ditawarkan secara tepat. *Price* menyangkut harga jual barang yang sesuai dengan kualitas dan jangkauan konsumen. *Promotion* menyangkut kebijaksanaan promosi yang tepat dan *place* menyangkut cara pendistribusian produk hingga ke tangan konsumen.(Mursid, 1997).

Marketing mix dilakukan sebagai salah satu upaya untuk mempertahankan eksistensi di pasar karena adanya banyak persaingan. Salah satu penyebab adanya persaingan adalah banyaknya unit usaha yang membuat dan memasarkan produk yang sejenis. Untuk itu masing-masing unit usaha harus mampu menampilkan produk unggulan yang dipasarkan. Berikut unsire persaingan yang berperan dalam pemasaran menurut Pontas M. Pardede (2005):

- Harga yang rendah pada umumnya akan merangsang permintaan yang tinggi.
- Kemenarikan rancangan. Rancangan ini dapat berupa manfaat, kekuatan, daya tahan, bentuk, ukuran, campuran bahan, jenis bahan dan kemasan.
- Ketaat-azasan mutu. Berarti mutu produk yang benar-benar sesuai dengan yang direncanakan dan tingkat mutu dipertahankan dari waktu ke waktu.
- Kecepatan penyerahan. Adalah jarak waktu antara penerimaan pesanan dengan penyerahan produk.
- Ketepatan waktu penyerahan. Penyerahan produk pada titik yang dijanjikan kepada pemesan.
- Kemudahan mengubah produk. Kemampuan unit usaha untuk membuat produk yang beda dalam waktu singkat.

- Kemudahan mengubah tingkat produksi. Kemampuan mengubah tingkat produksi dengan cepat untuk memenuhi permintaan yang berubah-ubah.

## B. Kerangka Berfikir

Perkembangan industri dewasa ini semakin pesat. Berbagai jenis industri mulai bermunculan. Hal ini seiring dengan perkembangan di bidang teknologi yang mempengaruhi pola pikir masyarakat. Salah satunya adalah pola pikir masyarakat terhadap olahan produk makanan.

Proses pengolahan produk makanan dewasa ini cenderung menggunakan alat-alat berbasis teknologi. Sehingga orang jarang mengenal bahkan merasa asing dengan proses olahan produk makanan yang bersifat tradisional. Untuk itu, keberadaan olahan produk makanan tradisional perlu dilestarikan.

Salah satu bentuk olahan makanan tradisional adalah *pothil*. *Pothil* adalah jenis makanan tradisional yang terbuat dari singkong dan tepung tapioka, yang berkembang di daerah Salaman, Magelang. Salaman selain merupakan salah satu daerah industri di Kabupaten Magelang, juga merupakan salah satu daerah yang mengandalkan sektor pertanian, sehingga sangat mungkin bagi daerah ini untuk terus melestarikan makanan tradisional *pothil*. Hal ini didukung dengan banyaknya bahan baku pembuatan *pothil*.

Selain memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai asset budaya bangsa, saat ini *pothil* telah diproduksi oleh industri skala rumah tangga yang dapat memberikan sumbangan bagi pendapatan keluarga bahkan ada yang memproduksi *pothil* sebagai mata pencaharian atau sumber pendapatan utama.

Sebagai industri, untuk memproduksi *pothil* diperlukan beberapa faktor yaitu tenaga kerja, produksi dan pemasaran yang harus dipadukan dengan baik agar tujuan tercapai.

Setelah tujuan industri tercapai, untuk dapat mengangkat dan mengembangkan industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Salaman serta produk dari *pothil*, perlu diketahui permasalahan yang ada dan dihadapi oleh industri saat ini. Dari permasalahan tersebut, diharapkan dapat diketahui jalan keluarnya sehingga industri dapat lebih maju dan berkembang. Langkah awal yang dapat dilakukan adalah mengetahui gambaran tentang industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Salaman, sebab saat ini produk *pothil* belum begitu dikenal di luar daerah Salaman. Padahal makanan ini potensial sekali untuk dilestarikan dan dikembangkan. Dari pihak pemerintah (Dinas Perindustrian dan Perdagangan) Kabupaten Magelang belum memberikan gambaran secara jelas tentang keberadaan industri tersebut beserta produknya. Penggambaran yang dimaksud adalah profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Dusun Karanganyar, Krasak, Salaman, Kabupaten Magelang.

### C. Pertanyaan Penelitian

Bagaimana profil industri rumah tangga makanan tradisional *pothil* di Karanganyar, Krasak, Salaman, Kabupaten Magelang dari aspek tenaga kerja, produksi dan pemasaran?