

#### **IV. KEADAAN UMUM WILAYAH**

Kabupaten Sleman merupakan Kabupaten memiliki luas areal sebesar 57.482 Ha yang terdiri dari 17 kecamatan yaitu Mayudan, Godean, Minggir, Gamping, Seyegan, Sleman, Ngaglik, Mlati, Tempel, Turi, Prambanan, Kalasan, Berbah, Ngemplak, Pakem, Depok dan Cangkringan. Kabupaten Sleman merupakan daerah dengan kondisi fisik pegunungan lereng gunung Merapi. Secara geografis, Kabupaten Sleman terletak diantara  $110^{\circ}33'00''$  -  $110^{\circ}13'00''$  Bujur Timur dan  $7^{\circ}34'51''$  -  $7^{\circ}47'30''$  Lintang Selatan. Kabupaten Sleman berbatasan dengan Kabupaten Boyolali Provinsi Jawa Tengah untuk sebelah utara, Kabupaten Klaten Provinsi Jawa Tengah untuk sebelah timur, sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Kulon Progo Provinsi DIY dan Kabupaten Magelang Jawa Tengah, sedangkan untuk sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Bantul, Kota Yogyakarta dan Kabupaten Gunung Kidul, Provinsi D.I. Yogyakarta.

Kabupaten Sleman dikenal dengan istilah kota Salak Pondoh, sebagai asal buah Salak Pondoh dan telah menjadi kebanggaan Kabupaten Sleman. Kecamatan Turi merupakan wilayah paling utara di Kabupaten Sleman, yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Magelang. Kecamatan Turi sering disebut sentra Salak Pondoh karena kebanyakan masyarakat banyak yang menanam dan mengolah buah Salak Pondoh yang menjadi oleh-oleh khas Kabupaten Sleman.

Kecamatan Turi memiliki ketinggian wilayah mencapai 50 - 2.500 meter di atas permukaan air laut sehingga daerah ini merupakan daerah dengan kontur tanah

berbukit dan pegunungan. Luas wilayah kecamatan sekitar 43.09 km<sup>2</sup> yang terbagi kedalam 4 desa yaitu Bangunkerto, Donokerto, Girikerto dan Wonokerto. Sebagai sentra Salak Pondoh di wilayah ini dikembangkan beberapa objek wisata antara lain agrowisata Salak Pondoh dan desa wisata untuk mengembangkan potensi masyarakat setempat.

#### **A. Topografi dan Geografi Desa Donokerto**

Desa Donokerto merupakan satu dari 4 desa yang ada di Kecamatan Turi Kabupaten Sleman. Desa Donokerto terdiri dari 16 padukuhan yaitu Surodadi, Karanganyar, Randusongo, Gabungan, Dukuh, Donoasih, Gondang, Jomboran, Kenaruhan, Gading Kulon, Gading Wetan, Klegung, Turi, Ngemplak, Balong, dan Bandaran. Luas daerah Desa Donokerto sebesar 741 Ha, secara administrative batas-batas Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

1. Sebelah utara berbatasan langsung dengan Desa Girikerto dan Desa Wonokerto
2. Sebelah selatan berbatasan langsung dengan Desa Pandowoharjo dan Desa Trimulyo.
3. Sebelah timur berbatasan langsung dengan desa Purbowinangun.
4. Sebelah barat berbatasan langsung dengan Desa Bangunkerto.

Topografi merupakan penjelasan tentang keadaan kondisi tanah suatu daerah. Topografi Desa Donokerto sebagian besar merupakan daerah dataran tinggi dan berbukit-bukit dengan ketinggian 412 meter diatas permukaan air laut.

## **B. Keadaan Penduduk Desa Donokerto**

### 1. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin

Jumlah penduduk merupakan seberapa besar suatu daerah dihuni oleh sekelompok manusia. Struktur jumlah penduduk menurut jenis kelamin di Desa Donokerto bisa dilihat pada tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 1. Jumlah Penduduk menurut Jenis Kelamin di Desa Donokerto Tahun 2016.

<b>Jenis kelamin</b>	<b>Jumlah (jiwa)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Laki-laki	4.712	49.40
Perempuan	4.826	50.60
<b>Jumlah</b>	<b>9.538</b>	<b>100</b>

Sumber : Monografi Desa Donokerto 2016.

Berdasarkan Tabel 6, jumlah penduduk Desa Donokerto sebanyak 9.538 jiwa yang terdiri dari 4.712 jiwa laki-laki dan 4.826 jiwa perempuan. Sehingga Desa Donokerto kebanyakan dihuni oleh kaum perempuan yang mencapai jumlah persentase lebih dari setengah dari total jumlah penduduk yaitu 50,60 %.

### 2. Jumlah Kepala Keluarga

Kepala keluarga merupakan orang yang bertanggung jawab penuh atas kelangsungan hidup anggota keluarganya. Kebanyakan yang menjadi kepala keluarga adalah seorang suami atau laki-laki, akan tetapi tidak memungkinkan untuk seorang perempuan bisa menjadi kepala keluarga apabila sudah tidak memiliki suami dan tidak memiliki anak laki-laki yang belum cukup umur dan belum berkeluarga. Adapun jumlah kepala keluarga yang terdapat di Desa Donokerto pada tahun 2015 dapat dijelaskan oleh tabel 7 berikut :

Tabel 2. Jumlah Kepala Keluarga Menurut Jenis Kelamin di Desa Donokerto Tahun 2016.

<b>Jenis kelamin</b>	<b>Jumlah (jiwa)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Kepala Keluarga Laki-laki	2495	80.14
Kepala Keluarga Perempuan	618	19.86
<b>Jumlah</b>	<b>3113</b>	<b>100</b>

Sumber : Monografi Desa Donokerto tahun 2016

Berdasarkan Tabel 7, jumlah kepala keluarga yang ada di Desa Donokerto didominasi oleh laki-laki yaitu sebanyak 2495 jiwa yang mencapai angka persentase sebesar 80.14%. Sedangkan untuk jumlah kepala keluarga yang dipegang oleh perempuan yaitu sebanyak 618 jiwa yang mencapai angka persentase sebanyak 19.86%. Oleh karena itu, laki-laki masih memegang peranan penting dalam kegiatan rumah tangga karena sewajarnya sebuah keluarga dipimpin oleh seorang laki-laki.

### **C. Jumlah penduduk menurut Mata Pencaharian Masyarakat**

Mata pencaharian merupakan kegiatan yang dilakukan oleh warga masyarakat Desa Donokerto guna menghidupi dirinya, keluarganya maupun anggota yang lain yang menjadi tanggungan hidupnya. Ada banyak sekali struktur mata pencaharian yang dilakukan oleh warga masyarakat Desa Donokerto baik usaha untuk dirinya sendiri maupun untuk orang lain atau dipekerjakan untuk orang lain. Adapun struktur mata pencaharian masyarakat Desa Donokerto terbagi dalam beberapa kategori sebagai berikut :

Tabel 3. Mata Pencaharian Masyarakat di Desa Donokerto 2016.

<b>Mata Pencaharian</b>	<b>Jumlah (jiwa)</b>
Pegawai negeri sipil	975
ABRI	71
Pegawai swasta	496
Wiraswasta/pedagang	350
Tani	2232
Pensiunan	212
Jasa	131

Sumber : Monografi Desa Donokerto 2016

Berdasarkan Tabel 8, dapat ditarik kesimpulan bahwa kebanyakan dari warga masyarakat memiliki mata pencaharian sebagai tani sebanyak 2232 jiwa. Hal itu terjadi karena didukung dengan lingkungan Desa Donokerto yang memiliki lahan pesawahan dan perkebunan yang masih banyak. Sedangkan untuk mata pencaharian paling sedikit yaitu ABRI dengan jumlah 71 jiwa,

#### **D. Tingkat Pendidikan dan Sarana Pendidikan Masyarakat**

##### **1. Tingkat Pendidikan Masyarakat**

Pendidikan yaitu ilmu yang diperoleh atau dilakukan oleh warga masyarakat Desa Donokerto. Tingkat pendidikan merupakan jenjang dari masyarakat Desa Donokerto dalam memperoleh gelar pendidikan. Adapun tingkatan pendidikan yang terdapat di Desa Donokerto dapat dilihat pada tabel 9 sebagai berikut :

Tabel 4. Tingkat pendidikan Desa Donokerto 2016

<b>Kategori</b>	<b>Jumlah (jiwa)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Tidak sekolah	1738	19.23
Belum tamat SD	819	8.59
Tamat SD	1138	12.94
SLTP	1145	13.25
SLTA	3477	36.45
D 1,2	72	0.75
D 3	299	4.13
S 1	303	4.17
S 2	42	0.44
S 3	5	0.05
<b>Jumlah</b>	<b>9.538</b>	<b>100</b>

sumber : Monografi Desa Donokerto 2016

Berdasarkan Tabel 9, dapat disimpulkan bahwa tingkat pendidikan warga masyarakat Desa Donokerto merupakan lulusan SLTA yaitu sebanyak 3477 jiwa dengan jumlah persentase sebesar 36.45 %. Sedangkan untuk masyarakat yang tidak mengecap pendidikan formal yaitu sebanyak 1738 jiwa dengan jumlah persentase sebanyak 19.23 %.

## 2. Sarana Pendidikan

Dalam memperoleh ilmu tidak terlepas dari sarana dan prasarana kegiatan pembelajaran yaitu gedung sekolah, lembaga pendidikan luar sekolah. Berikut ini tabel sarana dan prasarana kegiatan pembelajaran yang ada di Desa Donokerto sebagai berikut:

Tabel 5. Sarana Dan Prasarana Kegiatan Pembelajaran di Desa Donokerto 2016.

<b>Gedung pendidikan</b>	<b>Jumlah</b>
TK/PAUD	3
SD	5
SLTP	2
SLTA	2
Pesantren	1

Sumber : Monografi Desa Donokerto 2016

Berdasarkan Tabel 10, data jumlah gedung pendidikan di Desa Donokerto yaitu TK ada 3 gedung, sekolah dasar 5 gedung, SLTP 2 gedung SLTA 2 gedung dan pesantren ada 1 gedung. Sarana pendidikan di desa Donokerto sudah termasuk mencukupi karena sudah memenuhi kebutuhan masyarakat wajib belajar hingga SLTA.

#### **E. Penguasaan Aset Ekonomi Masyarakat**

Penguasaan aset ekonomi masyarakat merupakan kekayaan yang dimiliki masyarakat atas hasil kerjanya. Aset yang ada di masyarakat biasanya berupa benda yang belum bisa dilihat bila ditukar ke nilai rupiah. Penguasaan aset ekonomi masyarakat di Desa Donokerto terbagi kedalam 3 macam yaitu aset tanah, aset sarana dan aset perumahan.

##### **1. Aset Tanah**

Aset tanah merupakan kekayaan akan tanah yang dimiliki oleh masyarakat Desa Donokerto. Adapun penguasaan aset tanah yang dimiliki oleh warga masyarakat Desa Donokerto dapat dilihat pada tabel 11 dibawah ini :

Tabel 6. Penguasaan Aset Tanah Masyarakat di Desa Donokerto Tahun 2016.

<b>Aset tanah</b>	<b>Jumlah</b>
Tidak memiliki tanah	15
Tanah $\leq$ 0,1 Ha	421
Tanah antara 0,1 – 0,5 Ha	1.408
Tanah antara 0,51 – 1 Ha	634
Tanah $>$ 1 Ha	45
<b>Jumlah</b>	<b>2.523</b>

Sumber : Monografi Desa Donokerto 2016

Berdasarkan Tabel 11, kebanyakan masyarakat memiliki tanah antara 0,1–0,5 Ha sebanyak 1.408 jiwa hal ini dikarenakan banyak warga masyarakat yang memiliki mata pencaharian sebagai petani dan berkebun. Sedangkan untuk pemilik tanah  $>$ 1 Ha biasanya akan menjadi juragan tanah yang mampu mempekerjakan warga masyarakat Desa Donokerto guna mengolah tanah yang ada. Untuk warga masyarakat yang tidak memiliki tanah yaitu sebanyak 15 jiwa, hal ini dimungkinkan warga tersebut memang tidak mampu untuk membeli tanah atau tidak mempunyai keinginan untuk memiliki tanah dikarenakan tidak mampu untuk mengolahnya.

## 2. Aset Sarana Transportasi

Sarana transportasi masyarakat merupakan alat mobilitas penduduk guna lebih efisien dalam melakukan kegiatan ekonomi. Tabel 12 menunjukkan sarana masyarakat Desa Donokerto pada tahun 2016 sebagai berikut :

Tabel 7. Sarana Transportasi masyarakat di desa Donokerto Tahun 2016.

<b>Sarana transportasi</b>	<b>Jumlah (unit)</b>
Sepeda	395
Sepeda motor	1099
Taksi	7
Mobil dinas	7
Mobil pribadi	105
Truk	6

Sumber : Monografi Desa Donokerto 2016

Pada Tabel 12, dijelaskan bahwa sarana transportasi masyarakat Desa Donokerto adalah kendaraan pribadi. Jumlah kendaraan pribadi yang paling banyak adalah sepeda motor dengan 1099 unit, sedangkan truk merupakan kendaraan transportasi paling sedikit dengan jumlah 6 unit.

## **F. Proses produksi produk olahan Salak Pondoh**

### **1. Kopi Salak Pondoh**

#### **a. Alat yang digunakan**

Alat yang digunakan dalam proses produksi kopi Salak Pondoh masih sangat tradisional yaitu menggunakan peralatan rumah tangga biasa yang relative memiliki nilai beli yang rendah atau murah. Adapun alat yang digunakan yaitu :

- a) Baskom. Alat ini digunakan untuk mencuci biji Salak Pondoh yang masih kotor dan tempat penyimpanan biji Salak Pondoh.
- b) Pisau dan golok, alat untuk memotong biji Salak Pondoh menjadi 4 bagian
- c) Tampah, alat untuk menjemur biji Salak Pondoh hingga kering
- d) Tungku dan kayu, media perapian untuk menyangrai biji Salak Pondoh

- e) Wajan, alat untuk menyangrai biji Salak Pondoh
- f) Sutil, alat untuk mengaduk biji Salak Pondoh di wajan saat disangrai.
- g) Mesin giling kopi, alat untuk menggiling biji Salak menjadi kopi
- h) Timbangan, alat untuk mengukur berat pada saat proses pengemasan
- i) Shiller, alat untuk menutup melekatkan kemasan kopi Salak Pondoh

b. Cara membuat kopi Salak Pondoh

Cara membuat kopi Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh terbilang mudah. Biasanya dalam proses pembuatan kopi Salak Pondoh dari biji Salak Pondoh basah seberat 10 kg akan menghasilkan 5 kg kopi Salak Pondoh. Apabila kopi Salak Pondoh dibungkus dalam kemasan seberat 100 gram akan menghasilkan 45 bungkus kopi Salak Pondoh. Adapun cara membuat kopi Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

a) Pencucian

Biji Salak Pondoh yang diterima pengrajin biasanya masih dalam keadaan kotor serta daging buah Salak masih ada yang melekat. Untuk itu dilakukan proses pencucian biji Salak Pondoh agar menjadi bersih. Pencucian biji Salak Pondoh juga dilakukan untuk menyortir biji Salak Pondoh yang rusak. Pencucian dilakukan menggunakan air yang mengalir dengan membersihkan permukaan biji Salak Pondoh hingga bersih. Proses pencucian membutuhkan waktu sekitar 30 menit untuk 1 kg.

#### b) Pemotongan

Pemotongan biji Salak Pondoh bertujuan untuk mempercepat proses pengeringan pada saat dijemur. Biji Salak Pondoh memiliki tekstur yang keras sehingga untuk memotongnya diperlukan pisau/golok yang tajam. Setiap biji Salak Pondoh dipotong menjadi 4 bagian. Biasanya dalam proses pemotongan ini memerlukan waktu sekitar 1.5 jam untuk setiap 1 kg biji Salak Pondoh.

#### c) Penjemuran

Proses penjemuran bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada pada biji Salak Pondoh. Biji Salak Pondoh yang sudah di potong-potong di jemur menggunakan tampah. Biasanya penjemuran dilakukan diatas genting supaya bisa kerkena matahari langsung. Bila cuaca cerah proses penjemuran memerlukan waktu 40 jam untuk setiap 1 kg biji Salak Pondoh.

#### d) Pembersihan

Pembersihan biji Salak Pondoh dilakukan untuk membersihkan kotoran yang melekat pada saat proses penjemuran. Biji Salak Pondoh yang sudah selesai dijemur kemudian dibersihkan dengan membilas biji Salak Pondoh dengan air mengalir. Proses pembersihan ini tidak membutuhkan waktu yang lama. Biasanya untuk proses pembersihan membutuhkan waktu 15 menit untuk setiap 1 kg.

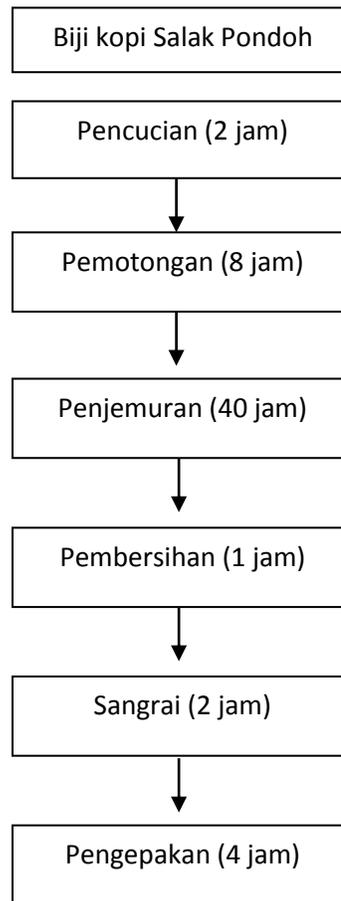
e) Penggilingan

Proses penggilingan biji Salak Pondoh bertujuan untuk menghaluskan biji Salak Pondoh hingga menjadi bubuk kopi Salak Pondoh. Proses penggilingan biasanya membutuhkan waktu 12 menit untuk setiap 1 kg biji Salak Pondoh.

f) Pengemasan

Proses pengemasan kopi Salak Pondoh membutuhkan waktu 5 menit untuk setiap bungkus. Berat satu kemasan kopi Salak Pondoh mencapai 100 gram. Pengemasan produk kopi Salak Pondoh dikemas dengan bungkus alumunium fiol, ini bertujuan untuk tetap menjaga kualitas kopi tetap terjamin. Kemasan lalu dipress supaya udara tidak bisa masuk. Proses pengemasan dari 9.16 kg kopi Salak Pondoh akan menghasilkan 45 bungkus kopi Salak Pondoh.

Untuk lebih jelas alur proses pembuatan kopi Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto. Di bawah ini terdapat bagan proses produksi kopi Salak Pondoh menggunakan 10 kg bahan baku sebagai berikut :



Gambar 1. Bagan proses produksi kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto

g) Pemasaran

Sistem pemasaran kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto masih sederhana yaitu tidak adanya sistem promosi dan pemasarannya dilakukan disekitar wilayah saja. Produk kopi Salak Pondoh dipasarkan di wilayah sekitar yaitu pada toko oleh-oleh dan warga sekitar. Adapun alur proses pemasaran kopi Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

i. Produsen —————> Konsumen

Alur ini terjadi pada pembelian yang dilakukan oleh warga sekitar dan warga yang sengaja untuk membeli guna memenuhi kebutuhannya. Biasanya dalam pembeliannya melakukan pemesanan terlebih dahulu, jadi tidak bisa langsung datang dan mengambil produknya. Alur ini lebih menguntungkan kepada pengrajin karena tidak perlu mengeluarkan biaya lagi untuk proses pendistribusian kopi Salak Pondoh.

ii. Produsen —————> Pengecer —————> Konsumen

Alur ini melibatkan 2 pelaku pemasaran yaitu produsen dan pengecer agar bisa ke tangan konsumen. Biasanya alur ini yang banyak dilakukan oleh pengrajin kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto, karena banyaknya pengecer. Pengecer yang dimaksudkan disini adalah toko oleh-oleh yang banyak terdapat di wilayah Sleman dan Yogyakarta. Konsumen tidak perlu repot-repot datang ke pengrajin untuk membeli kopi Salak Pondoh.

## 2. Dodol Salak Pondoh

### a. Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam proses produksi kopi Salak Pondoh masih sangat tradisional yaitu menggunakan peralatan rumah tangga biasa yang relative memiliki nilai beli yang rendah atau murah. Adapun alat yang digunakan yaitu :

- a) Baskom. Alat ini digunakan untuk mencuci Salak Pondoh yang masih kotor dan tempat penyimpanan Salak Pondoh yang sudah dibersihkan

- b) Pisau, alat untuk mengupas, memotong Salak Pondoh dan bahan lainnya
- c) dandang, alat untuk mengukus Salak Pondoh menjadi mudah dihancurkan.
- d) Tumbukan, digunakan untuk menghaluskan buah Salak Pondoh
- e) Centong, alat untuk mengambil adonan Salak Pondoh yang sudah halus
- f) Parutan dan saringan, alat yang digunakan untuk membuat santan dari buah kelapa
- g) Tungku dan kayu, media perapian untuk menyangrai biji Salak Pondoh
- h) Wajan dan sutil, alat untuk memasak adonan dodol Salak Pondoh
- i) Nampan, tempat penyimpanan dodol Salak yang sudah matang

b. Cara membuat dodol Salak Pondoh

Cara membuat dodol Salak Pondoh menjadi kopi Salak Pondoh terbilang mudah. Rata-rata dalam proses pembuatan dodol Salak Pondoh dari Salak Pondoh basah seberat 15 kg akan menghasilkan 9 kg dodol Salak Pondoh. Dodol Salak Pondoh di kemas menggunakan kemasan plastic kecil berbentuk tabung dengan panjang rata-rata 4 cm. untuk setiap 1 kg dodol Salak Pondoh akan menghasilkan 100 biji dodol dengan berat berkisar 10 gram. Selanjutnya dodol akan dikemas kembali dengan kemasan pastik besar dengan isi setiap bungkus 20 biji dodol Salak Pondoh berat berkisar 200 gram. Untuk setiap 1 kg dodol Salak Pondoh akan menghasilkan rata-rata 5 bungkus dodol Salak Pondoh dalam kemasan besar. Adapun cara membuat dodol Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

a) Pengupasan Salak Pondoh

Salak Pondoh yang datang ke pengrajin masih dengan kulitnya, sehingga perlu adanya pengupasan kulit terlebih dahulu. Pengupasan kulit yang dilakukan oleh pekerja menggunakan pisau. Dalam pengupasan kulit Salak Pondoh, biasanya dalam 1 kg Salak Pondoh mampu dikerjakan tidak kurang dari 5 menit. Dalam proses pengupasan kulit juga dilakukan proses sortasi untuk meminimalisir Salak Pondoh jelek masuk ke tahap selanjutnya. Dalam proses pengupasan kulit Salak Pondoh terjadi penyusutan timbangan kira-kira 10 %.

b) Pencucian

Jika Salak Pondoh yang sudah dikupas selesai semua, tahap selanjutnya yaitu dicuci dengan cara meremas-remas daging Salak Pondoh yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang masih melekat pada daging buah Salak, serta untuk menghilangkan ari-ari yang menempel pada daging Salak Pondoh.

c) Pengukusan

Daging Salak Pondoh yang sudah bersih akan langsung dikukus untuk membuat daging Salak Pondoh mudah untuk dihancurkan. Pengukusan membutuhkan waktu berkisar 15 menit untuk setiap 1 kg daging Salak Pondoh. Dengan dikukus daging Salak Pondoh akan menjadi lembek dan akan memudahkan dalam proses penumbukan.

d) Penumbukan

Proses penumbukan menggunakan alat tumbuk tradisional dan manual menggunakan tenaga tangan. Proses penumbukan daging Salak Pondoh bertujuan untuk mengaluskan daging Salak Pondoh agar bisa lebih menyatu dengan bahan lainnya. Penumbukan membutuhkan waktu rata-rata 20 menit untuk setiap 1kg daging Salak Pondoh

e) Pembuatan bahan pendukung

Untuk membuat dodol Salak Pondoh diperlukan bahan lain seperti santan, gula jawa dan tepung ketan. Pembuatan dodol Salak Pondoh menggunakan kelapa sehingga perlu untuk diparut untuk menghasilkan santan, 4 buah kelapa akan menghasilkan sekitar 3-4 liter santan

kental. sedangkan untuk gula jawa dirajang tipis-tipis untuk mempermudah mencairkan gula jawa pada saat proses pemasakan. Dalam proses ini membutuhkan waktu sekitar 1 jam untuk setiap 10 kg Salak Pondoh.

f) Pemasakan

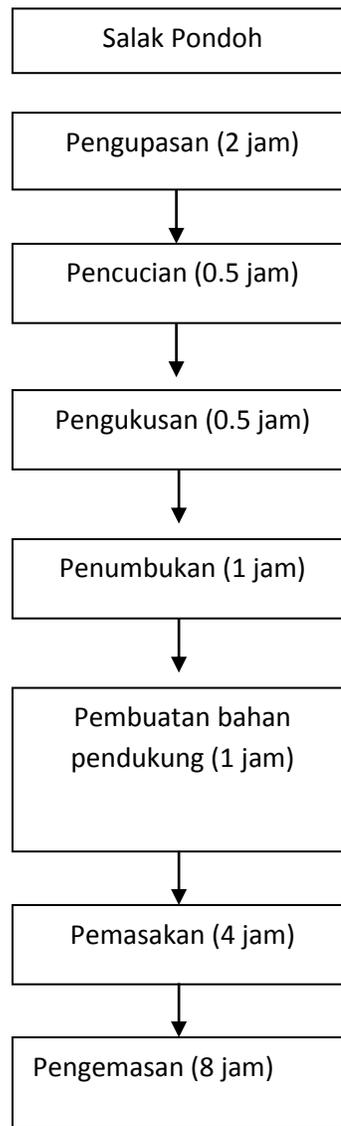
Pemasakan bertujuan untuk mencampurkan daging Salak Pondoh yang sudah halus dengan bahan-bahan pendukung pembuatan dodol Salak Pondoh. Proses pemasakan masih menggunakan alat-alat yang sederhana sehingga membutuhkan waktu yang lama. Proses pemasakan dengan memasukan semua bahan dimasukan dalam wajan kemudian diaduk terus menerus selama 3-4 jam. Dalam proses pengadukan terus menerus bertujuan agar adonan dodol Salak Pondoh tidak gosong.

Adonan dimasak hingga berubah warna menjadi coklat gelap dan adonan menjadi lengket atau kental.

g) Pengemasan

Pengemasan dilakukan menggunakan kemasan plastik kecil dengan berat sekitar 10 gram dan panjang sekitar 4 cm. Untuk setiap 1 kg dodol Salak akan menghasilkan sekitar 100 biji kemasan kecil. Kemudian dodol Salak Pondoh akan dikemas lagi dalam kemasan besar dengan isi 20 biji kemasan kecil seberat sekitar 200 gram. Sehingga untuk setiap 1 kg dodol Salak akan menghasilkan kira-kira 5 bungkus dodol Salak Pondoh siap jual. Untuk proses pengemasan dilakukan selama 8 jam untuk 10 kg dodol Salak

Untuk lebih jelas alur proses pembuatan dodol Salak Pondoh pada industri rumah tangga di Desa Donokerto, dibawah ini terdapat bagan proses produksi dodol Salak Pondoh menggunakan 10 kg bahan baku sebagai berikut :



Gambar 2. Bagan proses produksi dodol Salak Pondoh di Desa Donokerto

#### d. Pemasaran

Sistem pemasaran dodol Salak Pondoh di Desa Donokerto masih sederhana yaitu tidak adanya sistem promosi dan pemasarannya dilakukan disekitar wilayah saja. Produk Salak Pondoh dipasarkan di wilayah sekitar yaitu pada toko oleh-oleh

dan warga sekitar. Adapun alur proses pemasaran dodol Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

1) Produsen —————> Konsumen

Alur ini terjadi pada pembelian yang dilakukan oleh warga sekitar dan warga yang sengaja untuk membeli guna memenuhi kebutuhannya. Biasanya dalam pembeliannya melakukan pemesanan terlebih dahulu, jadi tidak bisa langsung datang dan mengambil produknya. Alur ini lebih menguntungkan kepada pengrajin karena tidak perlu mengeluarkan biaya lagi untuk proses pendistribusian dodol Salak Pondoh.

2) Produsen —————> Pengecer —————> Konsumen

Alur ini melibatkan 2 pelaku pemasaran yaitu produsen dan pengecer agar bisa ke tangan konsumen. Biasanya alur ini yang banyak dilakukan oleh pengrajin kopi Salak Pondoh di Desa Donokerto, karena banyaknya pengecer. Pengecer yang dimaksudkan di sini adalah toko oleh-oleh yang banyak terdapat di wilayah Sleman dan Yogyakarta. Konsumen tidak perlu repot-repot datang ke pengrajin untuk membeli dodol Salak Pondoh.

### 3. Wajik Salak Pondoh

#### 1) Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam proses produksi wajik Salak Pondoh masih sangat tradisional yaitu menggunakan peralatan rumah tangga biasa yang relative memiliki nilai beli yang rendah atau murah. Adapun alat yang digunakan yaitu :

- a) Baskom. Alat ini digunakan untuk mencuci Salak Pondoh yang masih kotor dan tempat penyimpanan Salak Pondoh yang sudah dibersihkan
- b) Pisau, alat untuk mengupas, memotong Salak Pondoh dan bahan lainnya
- c) dandang, alat untuk mengukus Salak Pondoh menjadi mudah dihancurkan.
- d) Tumbukan, digunakan untuk menghaluskan buah Salak Pondoh
- e) Centong, alat untuk mengambil adonan Salak Pondoh yang sudah halus
- f) Parutan dan saringan, alat yang digunakan untuk membuat santan dari buah kelapa
- g) Tungku dan kayu, media perapian untuk menyangrai biji Salak Pondoh
- h) Wajan dan sutil, alat untuk memasak adonan dodol Salak Pondoh
- i) Nampan, tempat penyimpanan dodol Salak yang sudah matang

#### a. Cara membuat wajik Salak Pondoh

Cara membuat wajik Salak Pondoh terbilang mudah dan semua proses pengolahan hampir sama dengan cara mengolah dodol. Hanya saja bahan-bahan pendukung yang berbeda. Untuk pengolahan wajik Salak Pondoh rata-rata membutuhkan Salak Pondoh basah seberat 6 kg akan menghasilkan 3 kg wajik Salak

Pondoh. Wajik Salak Pondoh di kemas menggunakan kemasan kertas minyak berbentuk kerucut. Untuk setiap 1 kg wajik Salak Pondoh akan menghasilkan 50 biji dengan berat berkisar 20 gram. Selanjutnya wajik akan dikemas kembali dengan kemasan mika dengan isi setiap bungkus 10 biji dengan berat berkisar 200 gram. Untuk setiap 1 kg dodol Salak Pondoh akan menghasilkan rata-rata 5 bungkus wajik Salak dalam kemasan plastic mika. Adapun cara membuat wajik Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

a) Pengupasan dan pencucian Salak Pondoh

Salak Pondoh yang datang ke pengrajin masih dengan kulitnya, sehingga perlu adanya pengupasan kulit terlebih dahulu. Pengupasan kulit yang dilakukan oleh pekerja menggunakan pisau. Dalam pengupasan kulit Salak Pondoh, biasanya dalam 1 kg Salak Pondoh mampu dikerjakan tidak kurang dari 5 menit. Dalam proses pengupasan kulit juga dilakukan proses sortasi untuk meminimalisir Salak Pondoh jelek masuk ke tahap selanjutnya. Dalam proses pengupasan kulit Salak Pondoh terjadi penyusutan timbangan kira-kira 10 %.

b) Pencucian

Jika Salak Pondoh yang sudah dikupas selesai semua, tahap selanjutnya yaitu dicuci dengan cara meremas-remas daging Salak Pondoh yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang masih melekat pada daging buah Salak, serta untuk menghilangkan ari-ari yang menempel pada daging Salak Pondoh.

c) Pengukusan

Daging Salak Pondoh yang sudah bersih akan langsung dikukus untuk membuat daging Salak Pondoh mudah untuk dihancurkan. Pengukusan membutuhkan waktu berkisar 15 menit untuk setiap 1 kg daging Salak Pondoh. Dengan dikukus daging Salak Pondoh akan menjadi lembek dan akan memudahkan dalam proses penumbukan.

d) Penumbukan

Proses penumbukan menggunakan alat tumbuk tradisional dan manual menggunakan tenaga tangan. Proses penumbukan daging Salak Pondoh bertujuan untuk mengaluskan daging Salak Pondoh agar bisa lebih menyatu dengan bahan lainnya. Penumbukan membutuhkan waktu rata-rata 20 menit untuk setiap 1kg daging Salak Pondoh

e) Pembuatan bahan pendukung

Untuk membuat dodol Salak Pondoh diperlukan bahan lain seperti kepala parut, gula pasir. Pembuatan wajik Salak Pondoh menggunakan kelapa sehingga perlu untuk diparut untuk dicampurkan dalam pembuatan wajik Salak, 2 buah kepala diparut halus akan menghasilkan parutan kelapa sekitar 0.5 kg.

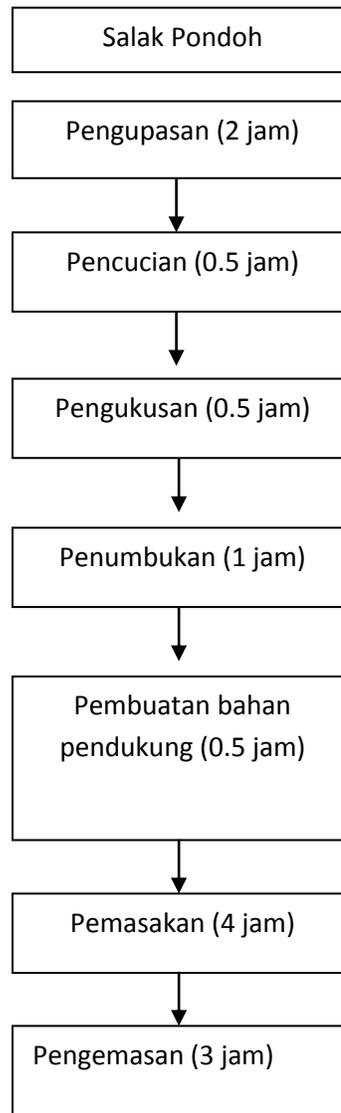
f) Pemasakan

Pemasakan bertujuan untuk mencampurkan daging Salak Pondoh yang sudah halus dengan bahan-bahan pendukung pembuatan dodol Salak Pondoh. Proses

pemasakan masih menggunakan alat-alat yang sederhana sehingga membutuhkan waktu yang lama. Proses pemasakan dengan memasukan semua bahan dimasukan dalam wajan kemudian diaduk terus menerus selama 3-4 jam. Dalam proses pengadukan terus menerus bertujuan agar adonan wajik Salak Pondoh tidak gosong. Adonan dimasak hingga berubah warna menjadi coklat terang.

#### g) Pengemasan

Pengemasan dilakukan menggunakan kemasan kertas minyak dengan berat sekitar 20 gram dibentuk kerucut. untuk setiap 1 kg wajik Salak akan menghasilkan sekitar 50 biji kemasan kertas minyak. Kemudian wajik Salak Pondoh akan dikemas lagi dalam kemasan plastic mika dengan isi 10 biji kemasan kecil seberat sekitar 200 gram. Sehingga untuk setiap 1 kg dodol Salak akan menghasilkan kira-kira 5 bungkus wajik Salak Pondoh siap jual. Untuk proses pengemasan dilakukan selama 3 jam untuk 3 kg wajik Salak Pondoh. Dibawah ini terdapat bagan proses produksi wajik Salak Pondoh menggunakan 6 kg bahan baku sebagai berikut :



Gambar 3. Bagan proses produksi wajak Salak Pondoh di Desa Donokerto

#### h) Pemasaran

Sistem pemasaran wajak Salak Pondoh di Desa Donokerto masih sederhana yaitu tidak adanya sistem promosi dan pemasarannya dilakukan disekitar wilayah saja. Produk Salak Pondoh dipasarkan di wilayah sekitar yaitu pada toko oleh-oleh

dan warga sekitar. Adapun alur proses pemasaran wajik Salak Pondoh yang ada di Desa Donokerto adalah sebagai berikut :

1) Produsen —————> Konsumen

Alur ini terjadi pada pembelian yang dilakukan oleh warga sekitar dan warga yang sengaja untuk membeli guna memenuhi kebutuhannya. Biasanya dalam pembeliannya melakukan pemesanan terlebih dahulu, jadi tidak bisa langsung datang dan mengambil produknya. Alur ini lebih menguntungkan kepada pengrajin karena tidak perlu mengeluarkan biaya lagi untuk proses pendistribusian wajik Salak Pondoh.

2) Produsen —————> Pengecer —————> Konsumen

Alur ini melibatkan 2 pelaku pemasaran yaitu produsen dan pengecer agar bisa ke tangan konsumen. Biasanya alur ini yang banyak dilakukan oleh pengrajin wajik Salak Pondoh di Desa Donokerto, karena banyaknya pengecer. Pengecer yang dimaksudkan di sini adalah toko oleh-oleh yang banyak terdapat di wilayah Sleman dan Yogyakarta. Konsumen tidak perlu repot-repot datang ke pengrajin untuk membeli wajik Salak Pondoh.