

ABSTRAK

Eki Yulifra: Profil Usaha Dodol Terung Pirus Di Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci. Skripsi, Jurusan Geografi FIS UNP Padang. 2013.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil usaha dodol terung pirus ditinjau dari segi ketersediaan bahan baku, proses pengolahan dan pemasarannya di Desa Lubuk Nagodang Kecamatan Siulak Kabupaten Kerinci.

Jenis penelitian ini digolongkan pada penelitian deskriptif kualitatif. Subjek penelitian ini adalah pengusaha dodol terung pirus yang berjumlah 10 orang. Subjek penelitian dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan yang mengolah dodol terung pirus hanya 10 pengusaha. Data dianalisis melalui 3 tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, dan verifikasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa; (1) Bahan baku dodol terung pirus berasal dari kentang, terung pirus, kelapa, gula pasir, tepung terigu, garam, vanille, dan penyedap rasa. (2) Cara pengolahan dengan mencampurkan semua bahan baku ke dalam wadah untuk dimasak di atas tungku selama 4 jam, setelah adonan matang, kemudian dipindahkan ke wadah lain untuk dipotong-potong dan dijemur, setelah kering, baru dodol tersebut dikemas dengan menggunakan bungkus kertas. (3) Usaha dodol terung pirus ini digolongkan dalam industri kerajinan rumah tangga. Pendistribusian dodol terung pirus dilakukan di kios yang terdapat di depan rumah, sebagian pengusaha juga mendistribusikan dodol terung pirus ke swalayan-swalayan di Sungai Penuh, Bangko, Muaro Bungo, dan Kota Jambi.