

BAB II

KEMUNCULAN INDUSTRI DODOL DI KECAMATAN GARUT KOTA

2.1 Profil Wilayah Kecamatan Garut Kota

Kecamatan Garut Kota merupakan wilayah yang sebagian besar tanahnya jika dilihat dari topografinya adalah pegunungan dan dataran tinggi, melihat kondisi tanahnya yang terpenuhi oleh pegunungan dan dataran tinggi maka hal ini cocok jika digunakan untuk lahan pertanian dan juga perkebunan. Penduduk Kecamatan Garut Kota memanfaatkan potensi wilayahnya untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Kecamatan Garut Kota adalah salah satu Kabupaten Garut yang berada di Provinsi Jawa Barat yang memiliki berbagai potensi dan kekayaan untuk didayagunakan. Selain dari pertanian dan perkebunan penduduk Kabupaten Garut Kota juga mencukupi kebutuhan hidupnya dari sektor industri skala kecil dan industri skala besar. Penduduk Kecamatan Garut Kota memanfaatkan potensi wilayahnya untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Potensi yang dimiliki oleh Kecamatan Garut Kota kini terdapat banyak industri kecil bahkan besar yang telah berdiri. Salah satunya industri makanan menjadi salah satu ciri khas tersendiri dari Kecamatan Garut Kota. Ada beberapa makanan khas Garut seperti kerupuk kulit, buah jeruk, dan yang menjadi *trend center* adalah dodol, dibandingkan dengan dodol dari daerah lain.

Dodol Garut lebih dikenal sebagai *trademark* makanan tradisional dan juga oleh-oleh khas Garut. Kabupaten Garut merupakan sebagian wilayah dari Provinsi Jawa Barat yang berbatasan dengan kabupaten sumedang di sebelah utara,

kabupaten Tasikmalaya di sebelah timur, Samudra Hindia di Selatan, serta kabupaten Cianjur dan Kabupaten Bandung di sebelah barat.¹⁵



Gambar 2. 1 Peta Lokasi Kabupaten Garut Kota

Kecamatan Garut Kota merupakan wilayah yang dinamis, berbagai dinamika pembangunan terus berlangsung baik di bidang politik, sosial, ekonomi, sosial budaya, sehingga berbagai perkembangan terjadi hampir semua sektor. Perkembangan Industri Dodol di Garut pada umumnya didirikan di dekat daerah pemukiman warga Kabupaten Garut yang terletak di Jl. Ciledug dikarenakan tenaga kerja dari industri dodol itu sendiri berasal dari masyarakat setempat, dikarenakan masyarakat setempat juga membutuhkan untuk menambah penghasilan tambahan untuk memenuhi kehidupannya sehari-hari, selain tenaga kerjanya industri dodol juga di dominasi di daerah perkotaan Garut, dikarenakan agar mudah terjadinya transaksi jual beli hasil dodol kepada warga-warga dan wisatawan yang datang ke pusat perkotaan Kabupaten Garut.

¹⁵ Astuti dalam Kamila (2014), Kabupaten Garut hal 2

2.2 Garut Menuju Industri Dodol

Garut pada masa kemerdekaan sudah mengenal dodol dan dipenuhi oleh persawahan, kebun dan hutan, Kondisi yang dipenuhi oleh persawahan, kebun dan hutan mendorong masyarakat untuk bekerja sebagai buruh tani dan mengolah tanah milik tuan tanah atau sering disebut milik penjabat. Dikarenakan banyaknya pertanian, kebun dan hutan di Garut memudahkan untuk pembuatan dodol itu sendiri. Selain banyaknya masyarakat Garut menjadi buruh tani, mereka juga bekerja sebagai pegawai pabrik dodol. Penghasilan yang dihasilkan dari dua pekerjaan yang berbeda dipergunakan untuk keperluan yang berbeda, dari hasil pertanian digunakan untuk kebutuhan rumah tangga, sedangkan untuk hasil yang diperoleh dari pegawai pabrik dodol untuk simpanan yang bila sewaktu-waktu mereka butuhkan bahkan selain mendapatkan uang dari penghasilan pegawai pabrik dodol, sering juga pegawai pabrik dodol mendapatkan dodol dari pabrik dodol yang dimana dapat dikonsumsi oleh pribadi.

Industri Dodol pada saat itu masih menggunakan teknik memasak secara tradisional yang dimana cara pengolahan bahan-bahan pada saat itu masih ditumbuk seperti tepung ketan dan di sangrai dahulu, lalu memarut kelapa dan mengambil air santan kelapa masih manual yang membuat dodol garut memiliki ciri khas yang kenyal dan dapat bertahan lama untuk masa kadaluarsa. Pada awalnya pegawai bekerja di pabrik dodol hanyalah kegiatan sampingan untuk mengisi waktu luang ketika mereka sedang tidak mengolah tanah atau berkebun.

Setelah berdirinya Dodol Khadidjah, Kursinah, dan Dalim keberlanjutan Industri Dodol pun dimulai setelah bermunculan Industri dodol yang dapat menyaingi Ibu Karsinah, seperti Dodol Fatimah yang berdiri pada tahun 1942

yang dibuat oleh Ibu Fatimah yang merupakan ibu dari Hj Iton Damiri dan Hj Aam Mawrdi. Dodol Fatimah ini tidak terlalu fokus untuk memproduksi dodol melainkan menjual dan membuat kuliner tradisional lainnya untuk diperjual belikan kepada warga-warga Garut pada masa itu, setelah adanya Dodol Fatimah lanjut diprakarsai dengan berdirinya Dodol Herlinah atau yang sering kita dengar dengan nama Dodol “Picnic” yang dimana berdirinya Dodol Picnic ini pada tahun 1949 yang dipelopori oleh Hj. Iton Damiri yang dimana pada masa Hj Iton Damiri sedang menjadi pekerja di Toko Fatimah menerima ajakan dari mantan pegawai dari Dodol Karsinah untuk membuat perusahaan dodol sendiri, Hj Iton pun memikirkan hal tersebut dan mengajak Hj Mustafa Rusdi Bapak dari Hj Iton Damiri dan Hj Muchtar Ghazali untuk melakukan pembuatan perusahaan pada tahun 1949 dengan bermodalkan 10 *gulden*. Hj Iton pun membuat *Home Industry* Dodol Garut pertama kali di Jalan Cikuray dengan nama Dodol “Halimah” yang memiliki 5 pegawai pada masa itu, seiring berjalannya waktu Dodol Fatimah berhenti pada tahun 1950, maka dari itu Hj Iton Damiri memikirkan peluang dengan memasukan produk miliknya yaitu dodol Halimah itu sendiri ke Toko Fatimah. Setelah memasukan dodol ke Toko Fatimah produk dari Hj Iton ini mendapatkan respon baik dan dapat dinikmati oleh warga Garut dikarenakan pada masa itu sudah menggunakan packingan kertas pada dodolnya dan sudah di packing untuk satu bungkusnya isi ½ kg, Pada tahun 1953 masuk Kaka dari Hj Iton Damiri yaitu, Hj Aam Mawardi sekaligus pindahnya home industry yang awalnya di Jalan Lio berpindah ke Jalan Ciledug no 212 dengan jumlah pegawai pada tahun 1953 sekitar 100 orang dengan memproduksi satu produk namun

dijual dengan dua nama yang berbeda yaitu Dodol Herlinah yang di pegang oleh Hj Iton Damiri dengan nama yang masih sama yaitu dodol Halimah dan Dodol Herlinah yang di pegang oleh Hj Aam Mawardi dengan alasan ingin mengenalkan kepada masyarakat sekitar dan memasukan ke toko lebih mudah apabila menggunakan dua nama. Pemasaran pada tahun 1953 disebarakan ke toko-toko pada zaman dahulu seperti toko Panghegar, Egbouw, Fatimah, Warung Merdeka pada masa itu¹⁶.

Dodol Sarinah yang dibuat oleh Bu Elli, berawal pada tahun 1962 ikut bekerja pada salah satu pengusaha dodol pada masa itu, ia bertekad untuk berusaha sekeras mungkin agar kebutuhan hidupnya dapat terpenuhi, tak pernah terbayangkan oleh Bu Elli akan memiliki usaha dodol sendiri. Peluang hadir untuk mendirikan perusahaan dodol sendiri ketika ia mendapatkan order untuk menjual dodol yang mengakibatkan munculnya jiwa berbisnis, lalu ia melihat produk dodol yang ia jual belum memakai kemasan yang menarik, “rasanya kalau dodol ini dikemas dengan baik menggunakan kardus, konsumen pasti akan tertarik untuk membeli” tutur Bu Elli awal mula terfikirnya untuk menggunakan kemasan kardus.

Pada tahun 1964 Bu Elli membuat kardus sendiri untuk mengemas dodol tersebut, Ia memutuskan menggunakan nama Sarinah yang dimana Sarinah merupakan nama Ibu dari Bu Elly, pujian pun hadir dari distributor dan konsumen " Dodolnya laku keras, coba kamu pertahankan dengan kemasan seperti ini “ pujian seorang pemilik toko yang menampung dan menjual dodolnya. Pada tahun

¹⁶ Erma Rohimah, (2022). *Biografi Inspirasi :Potret Kesederhanaan dan Kemandirian Seorang Pengusaha Garut*

1967 Bu Elli memutuskan membuat usaha sendiri dengan meneruskan nama merk yang sama dengan nama dodol sebelumnya yaitu dodol sarinah, dikarenakan terjadinya bankrupt oleh dodol sarinah pada zaman itu Bu Elli pun berniat untuk meneruskan oleh diri nya sendiri dengan empat puluh pekerja yang dimilikinya pada masa itu¹⁷.

¹⁷ Wawancara dengan Narasumber Pak Sopi sebagai Pemilik Dodol Sarinah (23 Desember 2023).