**UM-clear**

## PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**DODOL LABU KUNING KAYA VITAMIN**

**SEBAGAI PRODUK UNGGULAN MAKANAN**

**KHAS KOTA MALANG**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM-AI**

**Oleh:**

**ARI WIDIANTO 105521479736/ 2005**

**LELY TRI YUSWANTO 105521481316/ 2005**

**WIWIK FITRI SHOLIKHAH 105351481505/ 2005**

**MUH. SHOFI 306342403682/ 2006**

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG**

**MALANG**

**2010**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA ARTIKEL ILMIAH**

1. Judul Kegiatan : Dodol Labu Kuning Kaya Vitamin Sebagai Produk Unggulan Makanan Khas Kota Malang
2. Bidang Kegiatan : ( √) PKM-AI ( ) PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
   1. Nama Lengkap : Ari Widianto
   2. NIM : 105521479736
   3. Jurusan/Program Studi : Teknik Sipil/Pendidikan Teknik Bangunan
   4. Universitas : Universitas Negeri Malang
   5. Alamat Rumah : Jl. Tirto Rahayu V/9 Malang
   6. No telp/HP : 085646309810
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/ Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
   1. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Bambang Widarta, M.T.
   2. NIP : 13123338
   3. Alamat Rumah : Jl. Latimojong 20 Tidar Permai Malang
   4. No Telp/HP : (0341) 569311

Mengetahui, Malang, 25 Januari 2010

Ketua Jurusan Teknik Sipil FT Ketua Pelaksana Kegiatan

ADJIB KARJANTO Ari Widianto

NIP 195803241990011001 NIM 105521479736

Pembantu Rektor Dosen Pendamping

Bidang Kemahasiswaan

Drs. Kadim Masjkur, M.Pd Drs. Bambang Widarta, M.T.

NIP 195412161981021001 NIP 131 283 338

**DODOL LABU KUNING KAYA VITAMIN SEBAGAI PRODUK UNGGULAN MAKANAN KHAS KOTA MALANG**

**Ari Widianto (Jurusan Teknik Sipil/ FT), Lely Tri Yuswanto (Jurusan Teknik Sipil/FT), Wiwik Fitri Sholikhah (Jurusan Geografi/FMIPA), Muh. Shofi (Jurusan Biologi/ FMIPA), 2010.** Universitas Negeri Malang, Malang

*ABSTRAK*

*Kota Malang merupakan kota terbesar ke dua di Jawa Timur, setelah Surabaya. Secara geografis, kota ini terletak pada koordinat 112,34o09-11,41o34 BT 7,54o52,22-8,03o05,11 LS. Secara administratif, Kota Malang berbatasan dengan Kota Batu di bagian barat dan Kabupaten Malang di bagian utara, selatan, dan timur. Berdasarkan letak tersebut, Kota Malang memiliki banyak sumber daya alam karena hampir semua jenis tanaman dapat tumbuh subur. Posisinya yang berada di tengah Provinsi Jawa Timur, membuat kota ini menjadi semakin strategis. Kota Malang menjadi jalur utama wilayah selatan yang menghubungkan Surabaya dengan Blitar. Hal ini mengakibatkan tingginya tingkat mobilitas penduduk. Akan tetapi hal tersebut kurang dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar sebagai sarana untuk membuka peluang usaha baru.*

*Salah satu sumber daya alam yang belum dimanfaatkan secara obtimal oleh masyarakat adalah buah labu kuning. Padahal buah ini banyak tersedia karena mudah dibudidayakan di Kota Malang. Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan labu kuning untuk di sayur ataupun di kolak. Salah satu usaha yang dapat dikembangkan untuk memanfaatkan labu kuning menjadi produk makanan adalah dengan membuat dodol labu kuning. Pemanfaatan ini didasarkan pada berbagai pertimbangan, diantaranya: banyak tersedia labu kuning di Kota Malang, belum ada usaha yang mengembangkan dodol labu kuning, rasa labu kuningnya yang manis membuat dodol ini tidak memerlukan banyak gula, dan memiliki kandungan gizi tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh, khususnya vitamin.*

*Tujuan dilaksanakan program ini yaitu (1) mengungkap cara pembuatan dodol labu kuning kaya vitamin; (2) mengungkap keunggulan dodol labu kuning kaya vitamin; dan (3) memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam usaha dodol labu kuning kaya vitamin.*

*Adapun hasil yang diperoleh dari diadakan program ini yaitu memiliki resep dodol, mengetahui keunggulan produk, dan memiliki taktik dan strategi pemasaran yang dapat menghasilkkan keuntungan yang berkelanjutan. Selain itu produk ini sudah memiliki merk Dolaku dengan nama perusahaan UD Dolaku P-IRT NO. 806350701709 dari Dinas Kesehatan, dan SIUP Kecil nomor 510/550/421.107/2009 dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar.*

*Kata Kunci: labu kuning, dodol, Kota Malang*

*ABSTRACT*

*Malang is the second biggest city in East Java, after Surabaya. It is gegraphically located at 112,340-11,41034 BT 7,54052,22-8,03005,11 LS. Malang is abuted on Batu in the West and Malang subdistrict in the North, South and East. Based on that location, Malang has a lot of natural resources because almost all of plants can gro well there. The position of Malang that is in the middle in East Java makes this city becomes more strategic. Malang becomes the main strip in the Southern area which connect Surabaya and Blitar. That makes the mobility very high. However, the high mobility that happens is not really used by the people there to make new business opportunity.*

*One of the natural resources that is not really used obtimally is pumpkin. In fact, there are a lot of pumpkins in Malang. So far, the people just use pumpkins as vegetables or for Kolak. One of the business related to the utilization of pumpkins that can be done is by making pumpkin taffy. The making of pumpkin taffy is based on several considerations, which are: there are a lot of pumpkins in Malang, there has not been any business related to the making of pumpkin taffy, the taste of the pumpkin is sweet so there is no need to give much sugar, and pumpkin has high nutrient that is needed by our body, especially vitamin.*

*The purposes of this program are (1) to reveal the ways to make pumpkin taffy containing a lot of vitamins, (2) to reveal the superiority of pumpkin taffy that contains a lot og vitamin, (3) to get continual benefits for the business of pumkin taffy.*

*The results got from this program are having the recipe to make taffy, knowing the superiority of the products, and having tactic and strategy of marketing that can give continual profits. moreover, this product has had brand namely Dolaku and the name of the company is UD Dolaku P-IRT NO. 806350701709 from the Department of Health, and small SIUP number 510/550/421.107/2009 from the Department of Industry, Trad and Market.*

*Key words: pumpkin, taffy, Malang.*

**PENDAHULUAN**

Kota Malang merupakan kota terbesar ke dua di Jawa Timur dengan luas wilayah 124 km² dan jumlah penduduk 768.000 jiwa berdasarkan sensus penduduk Kota Malang tahun 2003. Kota Malang terletak di wilayah pegunungan pada ketinggian 400 meter di atas permukaan laut. Kota Malang berbatasan dengan Kota Batu di bagian barat dan kabupaten Malang di bagian utara, selatan, dan timur. Letak geografis Kota Malang berada pada posisi koordinat 112,34o09-11,41o34 BT 7,54o52,22-8,03o05,11 LS. Kota Malang terbagi menjadi lima kecamatan, yaitu Sukun, Klojen, Blimbing, Kedungwaru, dan Lowokwaru. Keuntungan dari letak tersebut membuat kota ini memiliki sumber daya yang melimpah, menjadi jalur perdagangan yang strategi dari Surabaya-Blitar, dan pariwisata . Tetapi hal tersebut kurang diimbangi dengan pemberdayaan masyarakat sekitar sebagai sarana untuk membuka peluang usaha baru.

Salah satu hasil sumber daya yang dimanfaatkan oleh masyarakat yaitu labu kuning. Labu kuning banyak ditanam karena mudah perawatannya dan memiliki nilai ekonomis. Labu kuning merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang penting, selain [gandum](http://id.wikipedia.org/wiki/Gandum) dan [padi](http://id.wikipedia.org/wiki/Padi). Labu kuning juga di jadikan sebagai makanan pokok di sejumlah daerah seperti di Pulau Madura. Kandungan gizi labu kuning per 100 gram bahan adalah kalori (355 Kalori), protein (9,2 gr), lemak (3,9 gr), karbohidrat (73,7 gr), kalsium (10 mg), fosfor (256 mg), ferrum (2,4 mg), vitamin A (510 SI), vitamin B1 (0,38 mg), air (12 gr), dan bagian yang dapat dimakan 90 % (Sumber Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia). Hal yang paling penting bahwa labu kuning termasuk makanan kaya vitamin yang bermafaat bagi penderita diabetes atau tidak suka gula.

Pengolahan labu kuning di masyarakat cukup sederhana dan kurang aman dikonsumsi. Misalnya marning yaitu labu kuning yang digoreng menggunakan minyak kelapa dan mengandung kolesterol, labu kuning bakar yang mengandung karbon dan kurang aman dikonsumsi, selain itu labu kuning rebus yang kurang tahan lama bila disimpan. Hal-hal tersebut yang menyebabkan labu kuning kurang memiliki nlai ekonomis dan aman dikonsumsi. Jika produk labu kuning dapat dimanfaatkan secara maksimal maka dapat menghasilkan terobosan baru hasil olahan labu kuning yang memiliki nilai ekonomis dan aman dikonsumsi.

Terobosan baru untuk mengembangkan produk labu kuning yaitu dengan mengolahnya menjadi dodol labu kuning kaya vitamin. Hal ini dikarenakan harga labu kuning di pasaran yang relatif murah sehingga dengan usaha dodol tersebut dapat dijadikan alternatif usaha baru bagi petani labu kuning di Kota Malang. Cara tersebut merupakan langkah yang efektif untuk meningkatkan pendapatan para petani khususnya di Kota Malang. Proses pembuatan dodol labu kuning cukup mudah dan membutuhkan waktu yang singkat. Dodol labu kuning memiliki keunggulan yaitu dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes.

Tolak ukur kualitas produk yaitu memiliki surat ijin DinKes dan Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar. Prospek bisnis usaha dodol labu kuning ini akan datang dapat dijadikan sebagai usaha industri rumah tangga bagi para petani labu kuning dan usaha waralaba yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya Kota Malang. Selain itu dodol labu kuning tersebut memiliki peluang usaha yang menjanjikan bagi Kota Malang mengingat kota ini merupakan kota pariwisata (wisata kuliner, agro wisata, dan wisata alam) yang sering dikunjungi oleh wisatawan dan sebagai jalur perdagangan yang strategis. Berdasarkan latar belakang di atas maka perumusan masalahnya adalah sebagai berikut (1) bagaimana cara pembuatan dodol labu kuning kaya vitamin; (2) apakah keunggulan dodol labu kuning kaya vitamin; dan (3) bagaimana strategi memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam usaha dodol labu kuning kaya vitamin.

Adapun tujuan tersebut dapat dirinci sebagai berikut: (1) mengungkap cara pembuatan dodol labu kuning kaya vitamin; (2) mengungkap keunggulan dodol labu kuning kaya vitamin; dan (3) memperoleh keuntungan yang berkelanjutan dalam usaha dodol labu kuning kaya vitamin.

**METODE**

Tahapan pelaksanaan program ini melalui beberapa tahap sebagai berikut: konsultasi dengan pembimbing, konsultasi yang dilakukan kepada pembimbing setiap 2 minggu sekali. Pembimbing selalu meninjau perkembangan program ini dari tahap produksi sampai tahap perijinan. Selain itu pembimbing selalu memberi masukkan, semangat dan motivasi yang bermanfaat dalam mengoptimal-kan usaha ini. Riset pasar, riset pasar yang dilakukan yaitu outlet/pusat makanan khas Malang seperti caprina, indofresh, dan toko kue. Selain itu kami juga meriset penyedia bahan pembuatan dodol labu kuning yaitu pedagang labu kuning di Kota Malang, bahan dasar kue di toko Chandra dan Prima rasa.

Mempersiapkan kebutuhan produksi, untuk kebutuhan produksi kami membeli tepung dan pengawet dari toko Chandra dan gula, garam dari toko Prima Rasa serta kelapa dan labu kuning nya di dapatkan dari petani di Kota Malang. Melakukan kegiatan produksi, pengurusan ijin dari Kecamatan karangploso, DirJen Pajak, DinKes, dan Dinas perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupaten Malang. Setelah didapatkan resep dodol labu kuning yang enak, langkah selanjutnya yaitu mendaftarkan dodol tersebut ke Dinas Kesehatan Kabupaten Malang yang terletak di Kepanjen.

Di tempat tersebut banyak hal yang yang diajarkan dari cara membuat label produk, teknik pengolahan makanan yang higienis, pewarna makanan, pengawet makanan, dan mengikuti penyuluhan yang diadakan Dinas Kesehatan. Setelah dari Dinas Kesehatan langsung menuju ke Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupaten Malang untuk membuat Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) Perusahan Perorangan. Tetapi dalam pembuatan ijin tersebut harus meminta surat keterangan usaha dari kecamatan Karangploso dan membuat Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP).

Merintis jaringan pemasaran, alam merintis jaringan kerjasama, kami belajar dari CV. Caprina Agroindustry. Caprina merupakan salah satu usaha yang memiliki jaringan terluas di Malang Raya dengan ciri khasnya sebagai pusat oleh-oleh khas Malang. Melaksanakan taktik dan strategi pemasaran, Evaluasi pemasaran, dan membuat laporan pemasaran.

Waktu pelaksanaanya semenjak tanggal satu maret sampai lima juni dua ribu sembilan dan bertempat di Kasin Ampeldento kecamatan Karangploso Kabupaten Malang. Tempat tersebut merupakan tempat produksi usaha dodol labu kuning kaya vitamin. Tempat ini juga dijadikan tempat pemasaran produk dodol labu kuning

Jenis Produksi, usaha dodol labu kuning kaya vitamin selalu mengutamakan kualitas. Hal ini dikarenakan produk tersebut telah didaftarkan ke Dinas Kesehatan dan didaftarkan ke Majelis Ulama Indonesia untuk mengetahui halal tidaknya produk tersebut. Persiapan pengadaan bahan baku dan bahan tambahan, pengadaan bahan baku dan bahan baku tambahan usaha dodol labu kuning kaya vitamin berasal dari daerah setempat yaitu dari petani Kota Malang. Hal ini dikarenakan Kota Malang merupakan penghasil labu kuning di Propinsi Jawa Timur. Sehingga hal tersebut tidak berpengaruh terhadap kelangsungan produksi dan kualitas bahannya terjamin.

Langkah-langkah yang akan dilaksanakan untuk usaha dodol labu kuning kaya vitamin sebagai alternatif usaha baru bagi petani labu kuning di Kota Malang sebagai berikut mengadakan rapat koordinasi tim dan membentuk struktur organisasi, membuat peraturan kesehatan dan keselamatan kerja, membeli peralatan dan bahan yang dibutuhkan, mengadakan proses produksi, membuat merk produk yaitu “DOLAKU”, mendesain kemasan dodol labu kuning kaya vitamin, mengajukan surat ijin ke Dinas Kesehatan dan Majelis Ulama Indonesia, mengajukan surat ijin usaha ke Dinas Perijinan untuk mendapatkan SIUP (Surat Ijin Usaha dan Perdagangan), menjalin hubungan kerja sama dengan *retail* atau pedagang eceran, mendistribusikan produk kepada para *retail*, dan mengadakan evaluasi penjulan produk.

Alat-alat produksi yang digunakan dalam pembuatan dodol labu kuning kaya vitamin yaitu Kompor gas, wajan besar, sutil kayu, panci besar, saringan, loyang, eros, blender, pisau, gunting, cutter, piring, hidangan, sendok, toples, bak air, timba, masker, celemek, korek api, kaos tangan, serbet, gayung, mangkok, kotak K3, seller, kursi kerja, bandana.

Taktik dan strategi pemasaran, karakteristik produk dodol labu kuning kaya vitamin merupakan produk terobosan baru dari jenis-jenis dodol yang telah ada seperti dodol tape, dodol apel, dodol telo, dan dodol pisang. Jumlah pengusaha dodol labu kuning di Kota Malang masih belum ada sehingga usaha ini dapat dijadikan keuntungan penjualan produk tersebut.

*Segmenting* dodol labu kuning kaya vitamin dilihat dari beberapa aspek yaitu aspek geografi, kota ini memiliki sumber daya yang melimpah, menjadi jalur perdagangan yang strategi dari Surabaya-Blitar, dan pariwisata (wisata kuliner, agrowisata, dan wisata alam). Aspek demografi, Produk ini mudah didapatkan di agen resmi dodol labu kuning kaya vitamin, toko kue, toko makanan khas Malang, dan koperasi. Aspek psikografi, Produk ini dapat dibeli oleh semua lapisan masyarakat dan aman dikonsumsi.

*Targeting,* Target produk dodol labu kuning kaya vitamin yaitu 1000 kotak/bulan dan selanjutnya meningkat sesuai permintaan konsumen. Differensiasi, rasa dodol labu kuning kaya vitamin sangat enak dan , warna dodol labu kuning kaya vitamin berwarna kuning berasal dari warna alami labu kuning. Tekstur dodol labu kuning kaya vitamin lembut dan halus, kemasan dodol labu kuning kaya vitamin berbahan kardus.

*Marketing Mix, Produk, d*odol labu kuning ini memiliki merk ”DOLAKU” dan memiliki surat ijin dari Dinas kesehatan dan Dinas Perindustrian, dan Perdagangan.dodol dapat tahan lama yaitu 2 bulan. *Place,* lokasi produksi berada di Kasin Ampeldento kecamatan Karangploso Kabupaten Malang dan no telp. (0341) 8682341. *Price,* harga setiap kotak dodol labu kuning kaya vitamin sebagai berikut Rp 2,912, -. *Promotion,* cara–cara untuk memperkenalkan dodol labu kuning kaya vitamin yaitu l*aunching* produk, membuka kios penjualan di lokasi produksi, website, dan brosur.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bahan yang dibutuhkan yaitu 10 kg labu kuning , 5 kg beras ketan, 16 buah kelapa, 2 kg gula batok dan pasir, 4 gram garam dan 1 gram natrium Benzoat. Langkah kerja proses pembuatan dodol labu kuning yaitu labu kuning di cuci terlebih dahulu lalu dihancurkan dengan blender yang dicampur dengan santan kelapa. Setelah itu sisa santan tersebut direbus sampai mendidih diatas wajan. Sambil menunggu, gula pasir dan gula batok direbus di dalam air sampai mencair. Setelah itu gula tersebut disaring. Tepung beras ketan dicampur dengan santan sampai kental. Setelah semua adonan siap pakai, langkah berikutnya masukkan semua adonan kedalam wajan yang berisi santan kelapa yang mendidih dan sambil diaduk sampai rata.

Adonan mengental sirami santan kelapa lagi secukupnya. Lakukan hal tersebut sebanyak 5 kali dan sambil diaduk. Hal ini bertujuan agar dadol bisa matang. Proses pembuatan ini berlangsung selam 4 jam. Siapkan nampan dan daun pisang sebagai alasanya. Masukkan dodol tersebut ke dalam nampan lalu tutuplah dengan daun pisang. Diamkan dodol selama 6 jam sampai dingin. Setelah dingin dodol tersebut di kemas menjadi ukuran bulat dengan panjang 6 cm lalu dikemas di dalam plastik. Setelah itu dimasukkan ke dalam kardus yang dibungkus lagi dengan plastik. Dalam 1 kali produksi menghasilkan 200 kotak. 1 kotak dodol labu kuning berisi 10 biji dengan harga Rp 2,912,-.

Keunggulan Dodol Labu kuning Kaya vitamin*,r*asa dodol labu kuning sangat enak dan , warna dodol labu kuning yaitu caramel dan itu berarti tidak mengandung pewarna, tekstur dodol labu kuning yaitu lembut dan halus, kemasan dodol labu kuning berbentuk kubus, rapi dengan desain yang menarik dan tidak mudah rusak, produk dodol yang baru di pasaran, memiliki merk ”DOLAKU” Jajanan Khas Malang, memiliki Surat Keterangan Usaha nomor 50/421.732.008/2008 yang dikeluarkan oleh Desa Ampeldento Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, memiliki Surat Keterangan Terdaftar nomor PEM-0001902ER/WPJ.12 /KP.1003/2009 dari Departemen Keuangan R.I Direktorat Jendral Pajak dengan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) 25.616.867.5-657.000. Atas nama Ari Widianto.

Produk ini juga memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil nomor 510/550/421.107/2009 yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupten Malang dengan nama perusahaan UD Dolaku, Memiliki Tanda Daftar Perusahaan (TDP) Perusahan Perorangan dengan nomor 132555255410 yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupten Malang, Memiliki (Produksi Industri Rumah Tangga) P-IRT NO. 806350702709 dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang, Memiliki sertifikat penyuluhan atas nama Lely Tri Yuswanto dan Ari Widianto dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.

Strategi Memperoleh Keuntungan yang Berkelanjutan dalam Usaha Dodol Labu kuning Kaya vitamin, Dodol labu kuning kaya vitamin masih dalam proses distribusi ke toko-teko makanan dan pusat oleh-oleh. Hal ini dikarenakan P-IRT dodol labu kuning kaya vitamin baru dikeluarkan pada tanggal 4 Juni 2009. Tapi usaha ini telah merancang strategi untuk memperoleh keuntungan (dibahas pada bab sebelumnya) dan juga membuat rancangan pengembangan dan investasi dari usaha dodol labu kuning kaya vitamin. Keuntungan yang akan diperoleh dari usaha dodol labu kuning kaya vitamin akan digunakan untuk pengembalian modal usaha sebesar 0,30% dari laba/ keuntungan, pengembangan usaha sebesar 0,30 % dari laba/ keuntungan, dan tabungan sebesar 0,40 % dari laba/ keuntungan.

**KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian di atas, diperoleh kesimpulan sebagai berikut: Satu resep pembuatan dodol labu kuning menghasilkan 200 kotak/produksi. Harga dodol labu kuning kaya vitamin yaitu Rp 2,912,-(dua ribu sembilan ratus dua belas ribu rupiah) per kotak dengan isi 10 biji, keunggulan dodol labu kuning kaya vitamin memiliki rasa yang enak dan , warnanya alami, teksturnya yang lembut dan halus, dan dikemas dengan kardus yang didesain dengan indah. Selain itu produk ini juga memiliki merk ”DOLAKU” Jajanan Khas Malang, memiliki Surat Keterangan Usaha nomor 50/421.732.008/2008 yang dikeluarkan oleh Desa Ampeldento Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, memiliki Surat Keterangan Terdaftar nomor PEM-0001902ER/WPJ.12 /KP.1003/2009 dari Departemen Keuangan R.I Direktorat Jendral Pajak dengan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) 25.616.867.5-657.000. Atas nama Ari Widianto.

Produk ini memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil nomor 510/550/421.107/2009 yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupten Malang dengan nama perusahaan UD Dolaku, memiliki Tanda Daftar Perusahaan (TDP) Perusahan Perorangan dengan nomor 132555255410 yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Pasar Kabupten Malang, dan memiliki (Produksi Industri Rumah Tangga) P-IRT NO. 806350702709 dari Dinas Kesehatan Kabupaten Malang. Usaha ini telah merancang strategi untuk memperoleh keuntungan yang tepat dan memiliki rancangan pengembangan dan investasi dari usaha dodol labu kuning kaya vitamin.

**DAFTAR PUSTAKA**

Gunawan, Rudy. 2007. *Budidaya Labu kuning.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Hartanto, Yudi. 2006. *Pengolahan Labu kuning.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Halik, Abdoel. 2005. *Labu kuning dan Manfaatnya.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Junaidi, Ahmad. 2004. *Kewirausahaan.* Yogyakarta: Kanisius.

Ridwan. 2005. *Pembuatan Dodol*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Rooseno, R. 2005. *Ekonomi Mikro.* Yogyakarta: Kanisius.

Soelaiman. 2008. *Olahan Kue Tradisional.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.