



# LAPORAN AKHIR

PEMETAAN DAN PENENTUAN

PRODUK UNGGULAN PERDAGANGAN DAERAH  
KOTA TANGERANG SELATAN

INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN  
KOTA TANGERAANG SELATAN- PROVINSI BANTEN  
TAHUN 2024

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga laporan Akhir dari kegiatan “Pemetaan dan Penyusunan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan” dapat diselesaikan.

Adapun tujuan dari Paket Pekerjaan Jasa Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan Tahun 2024 ini adalah menjangkau data dan informasi pelaku usaha sektor perdagangan yang memenuhi kriteria produk unggulan daerah, melakukan Pemetaan Potensi dan memberikan Rekomendasi Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan serta memberikan rekomendasi tindak lanjut kebijakan pengembangan produk unggulan daerah.

Penyusun telah menyusun langkah, pendekatan dan metodologi yang efektif untuk memenuhi tujuan dan *output* keluaran yang diharapkan *stakeholder* pekerjaan ini, serta memberikan rekomendasi tindak lanjut kebijakan pengembangan Produk Unggulan Daerah Perdagangan Kota Tangerang Selatan.. Oleh sebab itu, untuk implementasinya kami mengharapkan saran dan masukan yang sifatnya membangun, agar seluruh *stakeholder* dapat menerima manfaat secara optimal.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terkait dalam penyelesaian pekerjaan, semoga rencana aksi dari kegiatan ini dapat berkelanjutan.

Tangerang Selatan, Juli 2024

TIM PENYUSUN

## DAFTAR ISI

	Hal.
<b>SAMPUL DEPAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Dasar Hukum .....	5
1.3. Tujuan dan Sasaran .....	5
<b>BAB II PENDEKATAN DAN METODOLOGI</b> .....	7
2.1. Tahap Pelaksanaan Kegiatan .....	7
2.2. Penjaringan Data dan Informasi IKM/UKM Kota Tangerang Selatan .....	8
2.3. Teknik Pengumpulan Data .....	9
2.4. Tempat Pelaksanaan Kegiatan .....	9
2.5. Metodologi Penelitian .....	10
<b>BAB III PEMETAAN IKM/UKM KEGIATAN PENENTUAN PRODUK     UNGGULAN DAERAH KOTA TANGERANG SELATAN</b> .....	15
3.1. Pemetaan IKM/UKM Tiap Kecamatan di Kota Tangerang Selatan .....	15
3.2. Pemetaan IKM/UKM Industri Makanan Kota Tangerang Selatan .....	31
3.3. Rekapitulasi Data UMKM Kota Tangerang Selatan Lolos Kurasi ke Toko Swalayan, Mini Market, Perhotelan 2024 .....	33
3.4. Daftar Produk IKM Pameran Gerai Lengkong .....	34
<b>BAB IV PENENTUAN PRODUK UNGGULAN DAERAH</b> .....	36
4.1. Struktur AHP Kegiatan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan .....	36
4.2. Hasil dan Pembahasan Pengolahan Data Responden Pakar .....	38
4.3. Hasil dan Pembahasan Pengolahan Data Responden Masyarakat .....	66

<b>BAB V PEMBAHASAN DAN REKOMENDASI</b> .....	71
5.1. Deskripsi 9 Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan dan Deskripsi Salah Satu IKM Yang Mewakili IKM Setiap Produk Alternatif .....	71
5.2. Rekomendasi dan Tindak Lanjut Kebijakan Pengembangan .....	83
<b>BAB VI KESIMPULAN &amp; SARAN TINDAK LANJUT</b> .....	85
6.1. Kesimpulan .....	85
6.2. Saran Tindak Lanjut .....	86
<b>PERNYATAAN</b> .....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	89
<b>LAMPIRAN</b> .....	93

## DAFTAR TABEL

<b>No.Tabel</b>	<b>Nama Tabel</b>	<b>Hal.</b>
Tabel 1.1	Luas Kecamatan di Tangerang Selatan	2
Tabel 1.2	Distribusi Frekuensi UMKM Kota Tangerang Selatan Pada Kecamatan di Kota Tangerang Selatan Tahun 2017 – 2022 .....	3
Tabel 1.3	Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Jenis UMKM Pada Kecamatan di Kota Tangerang Selatan – Tahun 2022 .....	4
Tabel 2.1	Skala Penilaian Hirarki Metode AHP .....	13
Tabel 3.1	Distribusi Frekuensi IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Ciputat .....	15
Tabel 3.2	Distribusi Frekuensi IKM/UKM Kuliner Menurut Kelurahan Kecamatan Ciputat .....	16
Tabel 3.3	Distribusi Frekuensi UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Ciputat Timur ...	18
Tabel 3.4	Distribusi Frekuensi UKM Industri Makanan dan Masakan Olahan Menurut Kelurahan di Kecamatan Ciputat Timur .....	19
Tabel 3.5	Distribusi Frekuensi IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Pamulang	20
Tabel 3.6	Distribusi Frekuensi UKM Warung Makanan Menurut Kelurahan Di Kecamatan Pamulang .....	21
Tabel 3.7	Distribusi Frekuensi IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Pondok Aren .....	22
Tabel 3.8	Persentase IKM/UKM Warung Makanan Menurut Kelurahan Di Kecamatan Pondok Aren .....	23
Tabel 3.9	Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Sub Sektor Usaha Kecamatan Serpong .....	25
Tabel 3.10	Persentase UMKM Kuliner Menurut Kelurahan di Kecamatan Serpong .....	26
Tabel 3.11	Distribusi Frekuensi IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Serpong Utara .....	27
Tabel 3.12	Persentase Industri Produk Makanan Lainnya Menurut Kelurahan Di Kecamatan Serpong Utara .....	28
Tabel 3.13	Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Jenis UMKM Kecamatan Setu .....	29
Tabel 3.14	Persentase UMKM Kuliner Menurut Kelurahan di Kecamatan Setu .....	30
Tabel 3.15	Daftar KBLI Industri Makanan Kota Tangerang Selatan .....	31
Tabel 3.16	Distribusi Frekuensi Lokasi Industri Menurut Kecamatan Di Kota Tangerang Selatan .....	32
Tabel 3.17	Rekapitulasi Data UMKM Kota Tangerang Selatan Lolos Kurasi Ke Toko Swalayan, Mini Market, Perhotelan 2024 .....	33
Tabel 3.18	Daftar Produk Makanan Pameran Gerai Lengkong .....	35
Tabel 4.1	Daftar 9 (sembilan) Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan .....	37
Tabel 4.2	Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar1 .....	41
Tabel 4.3	Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar1 .....	42
Tabel 4.4	Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar2 .....	46
Tabel 4.5	Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang	

	Selatan Pakar2 .....	47
Tabel 4.6	Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar3 .....	51
Tabel 4.7	Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar3 .....	52
Tabel 4.8	Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar4 .....	57
Tabel 4.9	Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar4 .....	58
Tabel 4.10	Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar5 .....	62
Tabel 4.11	Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar5 .....	63
Tabel 4.12	Rekapitulasi Peringkat Alternatif Produk Unggulan Daerah Menurut Masing-masing Pakar .....	63
Tabel 4.13	Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan .....	64
Tabel 4.14	Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan .....	65
Tabel 4.15	Distribusi Frekuensi dan Persentase Responden Masyarakat Menurut Kecamatan .....	66
Tabel 4.16	Distribusi Frekuensi (Jumlah) Responden yang Memilih Salah Satu Alternatif Dari 9 (sembilan) Alternatif PUD .....	67
Tabel 4.17	Tabel Kontingensi Produk Pilihan Berdasarkan Kecamatan Responden .....	68
Tabel 4.18	Pilihan Alternatif Produk Lain (selain 9 alternatif PUD) .....	69
Tabel 5.1	Profil IKM Kembang Goyang Ning Nong .....	72
Tabel 5.2	Profil IKM Akar Kelapa Kanjeng .....	73
Tabel 5.3	Profil IKM Kerupuk Jengkol .....	75
Tabel 5.4	Profil IKM Dodol Betawi Haji Imang .....	76
Tabel 5.5	Profil IKM Kacang Sangrai Keranggan .....	78
Tabel 5.6	Profil IKM Pecak Ikan Frozen Sanrah <i>Food</i> .....	79
Tabel 5.7	Profil IKM Sagon Bakar Bu Irma .....	80
Tabel 5.8	Profil IKM Tahu Serpong Sari Mulya .....	81
Tabel 5.9	Profil IKM Keripik Tempe Sagu Macaca .....	83
Tabel 5.10	Rekomendasi dan Tindak Lanjut Berdasarkan Peringkat Kriteria Untuk IKM Produk Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan .....	84

## DAFTAR GAMBAR

No.Gambar	Nama Gambar	Hal.
Gambar 1.1	Peta Administratif Kota Tangerang Selatan .....	1
Gambar 2.1	Tahapan Pelaksanaan Kegiatan .....	7
Gambar 3.1	Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Ciputat .....	16
Gambar 3.2	Distribusi Frekuensi IKM/UKM Kuliner Menurut Kelurahan Kecamatan Ciputat .....	17
Gambar 3.3	Diagram Lingkaran Persentase UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Ciputat Timur .....	18
Gambar 3.4	Diagram Lingkaran Distribusi Frekuensi UKM Industri Makanan dan Masakan Olahan Menurut Kelurahan di Kecamatan Ciputat Timur .....	19
Gambar 3.5	Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Pamulang .....	21
Gambar 3.6	Diagram Lingkaran Distribusi Frekuensi IKM/UKM Warung Makanan Menurut Kelurahan Kecamatan Pamulang .....	22
Gambar 3.7	Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Pondok Aren .....	23
Gambar 3.8	Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Kuliner Menurut Kelurahan Di Kecamatan Pondok Aren .....	24
Gambar 3.9	Diagram Lingkaran Persentase UMKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Serpong .....	25
Gambar 3.10	Diagram Lingkaran Persentase UMKM Kuliner Menurut Kelurahan Di Kecamatan Serpong .....	27
Gambar 3.11	Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Di Kecamatan Serpong Utara .....	28
Gambar 3.12	Diagram Lingkaran Persentase Industri Produk Makanan Lainnya Menurut Kelurahan Di Kecamatan Serpong Utara .....	29
Gambar 3.13	Diagram Lingkaran Persentase UMKM Menurut Jenis UMKM Di Kecamatan Setu .....	30
Gambar 3.14	Diagram Lingkaran Persentase UMKM Kuliner Menurut Kelurahan Di Kecamatan Setu .....	31
Gambar 3.15	Diagram Lingkaran Persentase Industri Makanan Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan .....	33
Gambar 4.1	Struktur Hirarki Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan .....	36
Gambar 4.2	Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar1 .....	38
Gambar 4.3	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar1 .....	38
Gambar 4.4	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar1 .....	39
Gambar 4.5	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar1 .....	39
Gambar 4.6	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar1 .....	40
Gambar 4.7	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar1 .....	40
Gambar 4.8	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku	

	Pakar1 .....	40
Gambar 4.9	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar1 ....	41
Gambar 4.10	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Kriteria Pakar1 .....	41
Gambar 4.11	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Alternatif Pakar1 .....	42
Gambar 4.12	Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar2 .....	43
Gambar 4.13	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar2 .....	43
Gambar 4.14	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar2 .....	44
Gambar 4.15	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar2 .....	44
Gambar 4.16	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar2 .....	44
Gambar 4.17	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar2 .....	45
Gambar 4.18	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar2 .....	45
Gambar 4.19	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar2 ....	46
Gambar 4.20	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Kriteria Pakar2 .....	46
Gambar 4.21	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Alternatif Pakar2 .....	47
Gambar 4.22	Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar3 .....	48
Gambar 4.23	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar3 .....	48
Gambar 4.24	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar3 .....	49
Gambar 4.25	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar3 .....	49
Gambar 4.26	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar3 .....	49
Gambar 4.27	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar3 .....	50
Gambar 4.28	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar3 .....	50
Gambar 4.29	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar3 ....	51
Gambar 4.30	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Kriteria Pakar3 .....	51
Gambar 4.31	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Alternatif Pakar3 .....	52
Gambar 4.32	Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar4 .....	53
Gambar 4.33	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar4 .....	54
Gambar 4.34	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar4 .....	54
Gambar 4.35	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar4 .....	54
Gambar 4.36	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar4 .....	55
Gambar 4.37	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar4 .....	55
Gambar 4.38	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar4 .....	56
Gambar 4.39	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar4 ....	56
Gambar 4.40	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Kriteria Pakar4 .....	56

Gambar 4.41	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Alternatif Pakar4 .....	57
Gambar 4.42	Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar5 .....	58
Gambar 4.43	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar5 .....	59
Gambar 4.44	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar5 .....	59
Gambar 4.45	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar5 .....	59
Gambar 4.46	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar5 .....	60
Gambar 4.47	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar5 .....	60
Gambar 4.48	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar5 .....	61
Gambar 4.49	Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar5 ....	61
Gambar 4.50	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Kriteria Pakar5 .....	61
Gambar 4.51	<i>Output</i> Pemeringkatan Level Alternatif Pakar5 .....	62
Gambar 4.52	<i>Output</i> Pengolahan Data Kombinasi 5 (lima) Responden Pakar Untuk Level Kriteria .....	64
Gambar 4.53	<i>Output</i> Pengolahan Data Kombinasi 5 (lima) Responden Pakar Untuk Level Alternatif .....	65
Gambar 4.54	Histogram Distribusi Frekuensi Responden Masyarakat Menurut Kecamatan .....	66
Gambar 4.55	Histogram Jumlah Responden Yang Memilih Salah Satu Alternatif Dari 9 (sembilan) Alternatif Produk Unggulan .....	67
Gambar 5.1	Kembang Goyang Betawi dan Inovasi Kembang Goyang IKM Kembang Goyang Ning Nong .....	72
Gambar 5.2	Akar Kelape Betawi dan Inovasi Akar Kelapa IKM Akar Kelapa Kanjeng .....	73
Gambar 5.3	Karpuak Jengkol Minangkabau dan Kerupuk Jengkol Kota Tangerang Selatan .....	75
Gambar 5.4	Dodol Tradisional Betawi dan Inovasi Dodol Betawi Haji Imang .....	76
Gambar 5.5	Proses Industri Kacang Sangrai Kawangkoan dan Kacang Sangrai Keranggan Kota Tangerang Selatan .....	77
Gambar 5.6	Pecak ikan Betawi di Warung Makan dan Pecak Ikan <i>Frozen</i> .....	79
Gambar 5.7	Sagon Bakar Betawi dan Inovasi Sagon Bakar Bu Irma .....	80
Gambar 5.8	Tahu Serpong dan Tahu Na Po Tet .....	81
Gambar 5.9	Sentra Industri & Kripik Tempe Sanan dan Kampung Industri Kecil Pengrajin Tempe Kelurahan Kedaung Kecamatan Ciputat .....	82

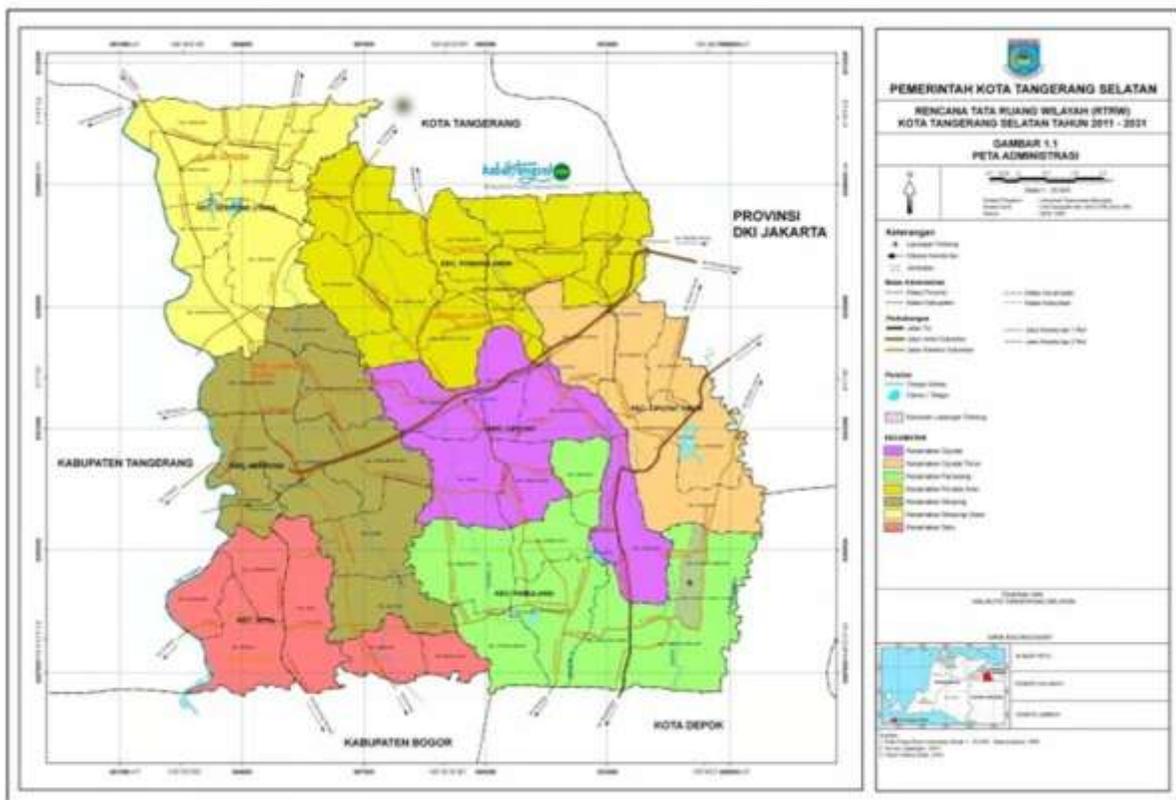
## DAFTAR LAMPIRAN

No. Lampiran	Nama Lampiran	Hal.
Lampiran 1	Dokumentasi Kunjungan Pameran Gerai Lengkong .....	93
Lampiran 2	Dasar Pemilihan 9 (sembilan) Alternatif PUD Kota Tangerang Selatan .....	95
Lampiran 3	Pakar Kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan .....	102
Lampiran 4	Petunjuk Pengisian Kuesioner Matriks Perbandingan Pasangan – Kuesioner Responden Pakar .....	103
Lampiran 5	Kuesioner AHP .....	108
Lampiran 6	Kuesioner Responden masyarakat .....	111
Lampiran 7	Dokumentasi Kegiatan Rapat Tim Tenaga Ahli Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan .....	114
Lampiran 8	Kunjungan atau Survey ke Perwakilan IKM 9 (sembilan) Alternatif PUD Kota Tangerang Selatan .....	123

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar belakang

Kota Tangerang Selatan merupakan salah satu kota yang terletak di Provinsi Banten. Kota Tangerang Selatan dibentuk sebagai daerah otonom berdasarkan UU No. 51/2008 tentang Pembentukan Kota Tangerang Selatan yang dimekarkan dari Kabupaten Tangerang [1]. Secara administratif, Kota Tangerang Selatan terbagi menjadi 7 (tujuh) Kecamatan dan 54 (lima puluh empat) kelurahan seperti yang tersaji pada Gambar 1.1 berikut ini.



Sumber: [2]

**Gambar 1.1.** Peta Administratif Kota Tangerang Selatan

Kota Tangerang Selatan mempunyai batas-batas wilayah sebagai berikut [3]:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kota Tangerang dan Provinsi DKI Jakarta;
- Sebelah Timur berbatasan dengan Provinsi DKI Jakarta dan Kota Depok Provinsi Jawa Barat;
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kota Depok dan Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat;
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Tangerang

Posisi tersebut menjadikan Tangerang Selatan sebagai kota yang berpotensi strategis secara ekonomi karena menghubungkan Provinsi Banten dengan Provinsi DKI Jakarta dan Jawa Barat (termasuk di dalamnya kawasan Megapolitan Jabodetabek) [2], [3].

Kota Tangerang Selatan memiliki luas wilayah sebesar 164,85 kilometer persegi (km<sup>2</sup>). Perubahan dari angka 147,9 km<sup>2</sup> berdasarkan Peraturan Daerah Nomor 9 Tahun 2019 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Nomor 15 Tahun 2011 Tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Tangerang Selatan Tahun 2011 – 2031. Kecamatan Pondok Aren menempati posisi dengan luas wilayah terbesar yaitu 29,79 Km<sup>2</sup> sebesar 18,1 persen dari luas kota, sedangkan Kecamatan Setu menempati posisi dengan luas wilayah paling kecil, yaitu sebesar 16,76 Km<sup>2</sup>, sekitar 10,1 persen dari luas kota. Adapun luas wilayah per kecamatan secara rinci tersaji pada Tabel 1.1.

**Tabel 1.1.** Luas Kecamatan di Tangerang Selatan

No.	Kecamatan	Luas Wilayah (km <sup>2</sup> )	Luas Wilayah (%)
1	Pondok Aren	29,79	18,1
2	Pamulang	28,74	17,4
3	Serpong	28,27	17,2
4	Serpong Utara	22,36	13,6
5	Ciputat	21,11	12,8
6	Ciputat Timur	17,81	10,8
7	Setu	16,76	10,1
<b>Total</b>		<b>164,86</b>	<b>100</b>

Sumber: [2]

Berdasarkan data Biro Pusat Statistik untuk beberapa waktu hingga tahun 2023, diperoleh bahwa Kota Tangerang Selatan merupakan kota yang memiliki pertumbuhan ekonomi berada di atas rata-rata pertumbuhan ekonomi nasional. Di samping itu Kota Tangerang Selatan merupakan wilayah penyangga ekonomi Ibukota Negara Republik Indonesia. Kota Tangerang Selatan selama beberapa tahun terakhir ini terus mendorong berbagai sektor untuk memacu pertumbuhan ekonomi masyarakat. Kota Tangerang Selatan memiliki tingkat produktivitas yang tinggi seperti Sektor Perumahan, Konstruksi dan Perdagangan yang sangat berkembang sehingga laju ekonomi di daerah ini sangat cepat dan menjadi salah satu penyumbang perekonomian di Provinsi Banten [4], [5].

Salah satu hal yang perlu diperhatikan oleh pemerintah daerah dalam menjalankan pemerintahannya adalah bagaimana pemerintah daerah dapat menggali, mengelola, dan mengoptimalkan potensi ekonomi daerah. Hal ini penting

dalam rangka meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) sekaligus sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat dan penyerapan tenaga kerja lokal, serta untuk meningkatkan daya saing daerah sehingga daerah tidak banyak bergantung kepada pemerintah pusat melalui Dana Alokasi Umum atau Dana Alokasi Khusus (DAU/DAK) [6].

Industri Kecil Menengah (IKM) dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) mempunyai peran penting dalam pembangunan ekonomi. Hal ini dikarenakan tingkat penyerapan tenaga kerjanya yang relatif tinggi dan kebutuhan modal investasinya yang kecil, IKM/UMKM bisa dengan fleksibel menyesuaikan dan menjawab kondisi pasar yang terus berubah. Hal ini membuat IKM/UMKM tidak rentan terhadap berbagai perubahan eksternal. IKM/UMKM justru mampu dengan cepat menangkap berbagai peluang, misalnya untuk melakukan produksi yang bersifat substitusi impor dan meningkatkan pemenuhan kebutuhan dalam negeri. Karena itu, pengembangan IKM/UMKM dapat menunjang diversifikasi ekonomi dan percepatan perubahan struktural, yang merupakan prasyarat bagi pembangunan ekonomi jangka panjang yang stabil dan berkesinambungan [7].

Menurut data Dinas Koperasi dan UMKM Kota Tangerang Selatan jumlah UMKM Kota Tangerang Selatan meningkat dari tahun 2017 sebesar 23.781 unit menjadi sebesar 149.644 unit pada tahun 2022. Pada Tabel 1.2 disajikan Distribusi Frekuensi UMKM Kota Tangerang Selatan 2017-2022. Data ini merupakan distribusi frekuensi atau jumlah UMKM pada 7 kecamatan di Kota Tangerang Selatan. Jumlah pertumbuhan ekonomi tersebut termasuk cepat dan mengalami peningkatan mencapai 4%. Terlihat bahwa kontribusi UMKM sangat besar dalam penopang utama perekonomian masyarakat [8].

Tabel 1.2.  
Distribusi Frekuensi UMKM Kota Tangerang Selatan  
Pada Kecamatan di Kota Tangerang Selatan Tahun 2017 – 2022

Kecamatan	TAHUN					
	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Ciputat	3.303	4.908	4.846	13.599	13.684	23.892
Ciputat Timur	2.990	6.580	6.410	12.753	12.838	18.995
Pamulang	3.058	4.928	4.585	18.152	18.237	32.894
Pondok Aren	4.680	3.550	3.315	17.859	17.944	27.777
Setu	1.253	5.670	5.219	5.817	5.902	11.382
Serpong	5.222	5.010	4.232	12.522	12.607	18.106
Serpong Utara	3.275	2.950	2.282	9.426	9.511	14.576
<b>Jumlah</b>	<b>23.781</b>	<b>33.596</b>	<b>30.889</b>	<b>90.128</b>	<b>90.723</b>	<b>149.644</b>

Sumber: Dinas Koperasi dan UKM Kota Tangerang Selatan

Pada Tabel 1.3. disajikan Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Jenis UMKM Pada Kecamatan di Kota Tangerang Selatan – Tahun 2022. Jenis UMKM dengan frekuensi tertinggi terdapat pada sektor kuliner yaitu 55.334 unit dan paling sedikit terdapat pada sektor pertanian yaitu sebanyak 127 unit. Jika dilihat berdasarkan kecamatan, frekuensi UMKM tertinggi di Kecamatan Pamulang dengan total 33.193 unit [8].

Tabel 1.3.  
Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Jenis UMKM  
Pada Kecamatan di Kota Tangerang Selatan – Tahun 2022

Data UKM Tahun 2022								
JENIS UMKM	KECAMATAN							JUMLAH
	Ciputat	Ciputat Timur	Pamulang	Pondok Aren	Serpong	Serpong Utara	Setu	
Otomotif	567	507	978	709	520	340	283	3.904
Akomodasi	1.207	1.708	1.251	2.123	1.316	1.646	521	9.772
Ekspedisi	16	24	25	30	22	33	9	159
Elektronik	189	178	285	240	156	113	109	1.270
Farmasi	67	108	106	105	85	74	34	579
Furniture	187	168	189	205	156	175	58	1.138
Konter Hp	439	384	735	538	408	234	220	2.958
Kreatif	46	86	60	59	47	35	20	353
Kuliner	9.416	7.155	13.330	9.249	6.335	4.742	5.107	55.334
Pendidikan	163	236	279	358	229	186	101	1.552
Perawatan / Kesehatan	453	380	640	686	407	321	172	3.059
Perikanan	183	66	173	86	124	65	58	755
Pertanian	22	9	18	14	22	18	24	127
Sayuran / Buah	831	482	873	851	515	390	258	4.200
Transportasi	474	675	791	481	322	210	318	3.271
Fashion	476	325	677	514	410	319	213	2.934
Konveksi	42	72	116	659	27	41	17	974
Toko Sembako	7.026	4.202	9.136	7.137	4.369	3.218	2.565	37.653
Aksesoris / Craft	102	54	125	65	120	49	44	559
Jasa Lainnya	2.283	2.475	3.406	3.906	2.812	2.662	1.549	19.093
<b>JUMLAH UKM</b>	<b>24.189</b>	<b>19.294</b>	<b>33.193</b>	<b>28.015</b>	<b>18.402</b>	<b>14.871</b>	<b>11.680</b>	<b>149.644</b>

Sumber: Dinas Koperasi dan UKM Kota Tangerang Selatan

Dalam kajian strategi pemasaran produk unggulan di Kota Tangerang Selatan yang telah dilakukan oleh Bagian Perekonomian Sekda Kota Tangerang Selatan, strategi pemasaran akan di bagi dalam kelompok besar yaitu perdagangan dan jasa [9]. Adapun jenis potensi produk unggulan untuk sektor perdagangan adalah:

1. Budi Daya Tanaman Anggrek
2. Budi Daya Tanaman Hias
3. Industri Rumahan Dodol Cilenggang
4. Industri Rumahan Kacang Sangrai Kranggan
5. Industri Pembuatan Meubel Jati Antik dan Furnitur
6. Industri Bahan dari Kulit
7. Budi Daya Ikan Hias

Adapun jenis potensi sektor jasa meliputi:

1. Wisata Lingkungan dan Edukasi
2. Wisata Kuliner
3. Lembaga Pendidikan

Berdasarkan studi pustaka dan data-data di atas, Tim Tenaga Ahli dari Institut Teknologi Indonesia bersama Dinas Perindustrian dan Perdagangan Pemerintah Daerah Kota Tangerang Selatan hendak melakukan pemilihan atau seleksi produk pangan dalam bentuk makanan/kuliner yang dapat memberi kesan atau ciri khas untuk daerah Kota Tangerang Selatan yang akan dijadikan produk unggulan daerah (PUD) Kota Tangerang Selatan. Kegiatan tersebut dilakukan dalam proyek Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan.

## **1.2. Dasar Hukum**

Dasar hukum ini berikut ini dapat menjadi panduan bagi pemerintah daerah untuk merancang kebijakan, program dan strategi dalam mengembangkan produk unggulan yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan daya saing daerah yaitu:

- a. Undang Undang Nomor.23 tahun 2014. Tentang Pemerintah Daerah. Undang-Undang ini memberikan wewenang kepada pemerintah daerah untuk mengatur dan mengurus sendiri urusan pemerintahannya, termasuk pengembangan ekonomi daerah melalui produk unggulan [10].
- b. Undang-undang Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Perindustrian. Undang-Undang ini menyediakan kerangka hukum untuk pengembangan industri di daerah, termasuk promosi dan pengembangan produk unggulan daerah [11].
- c. Undang-Undang Nomor. 25 Tahun 2007 tentang Penanaman Modal : Undang-Undang ini mendorong investasi di daerah yang dapat mencakup pengembangan produk unggulan lokal sebagai daya Tarik investasi [12].
- d. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia No. 9 Tahun 2014 tentang Pedoman, Pengembangan Produk Unggulan Daerah [13].
- e. Keputusan Menteri Investasi/Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal No.50 tahun 2023 tentang Panduan Penyusunan Potensi dan Peluang Investasi Daerah [14].

## **1.3. Tujuan dan Sasaran**

Tujuan dari pemetaan dan penentuan produk unggulan perdagangan daerah Kota Tangerang Selatan ini adalah:

- a. Menjaring data dan informasi pelaku usaha sektor perdagangan yang memenuhi kriteria produk unggulan daerah

- b. Melakukan Pemetaan Potensi dan memberikan rekomendasi Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan
- c. Rekomendasi tindak lanjut kebijakan pengembangan produk unggulan daerah.

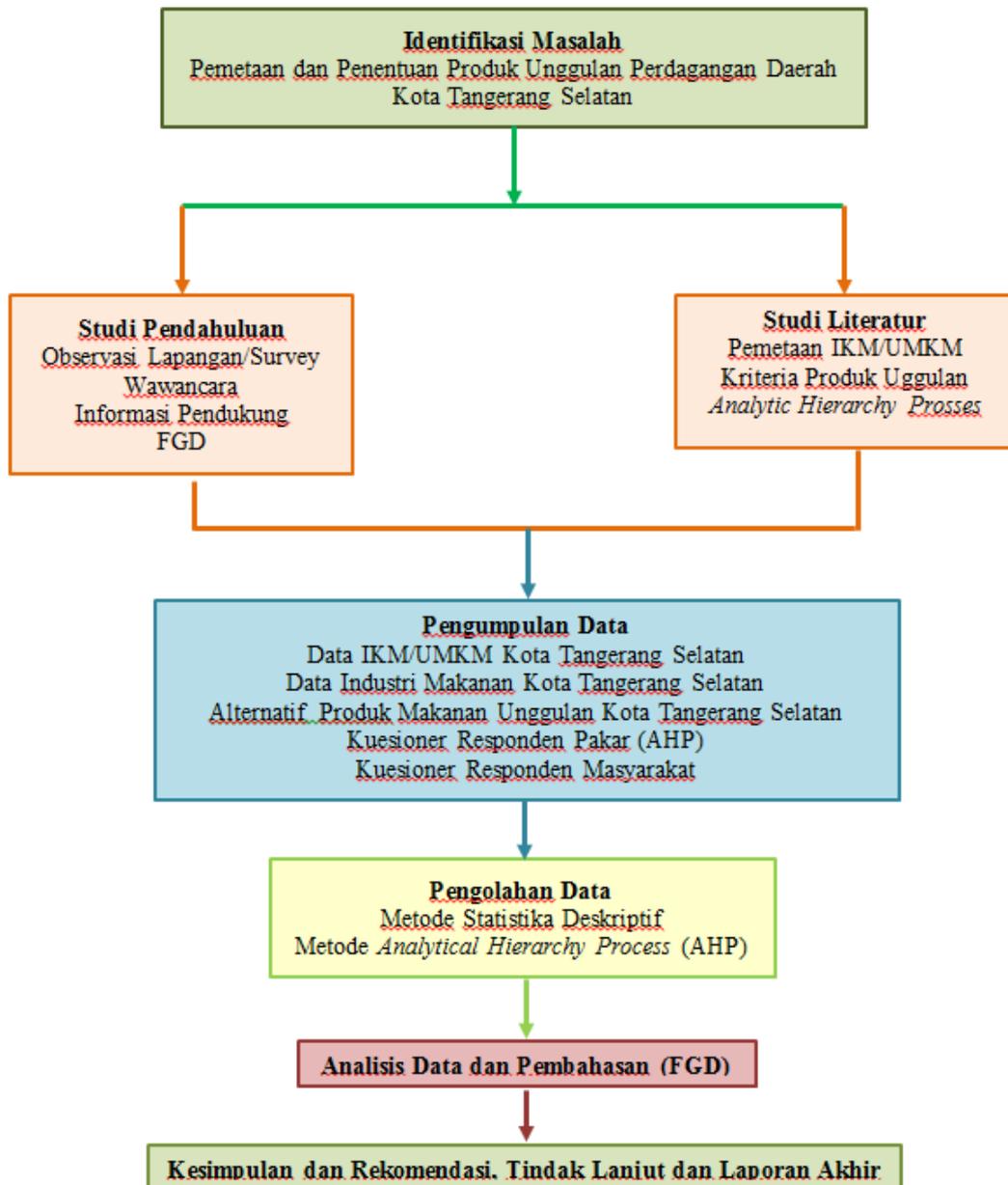
Sasaran dari Pemetaan dan Penentuan Produk unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan adalah:

- a. Memetakan potensi produk unggulan daerah Kota Tangerang Selatan berdasarkan data sekunder dan data primer hasil survei terhadap masyarakat
- b. Menentukan pemeringkatan produk unggulan daerah berdasarkan pilihan pakar.
- c. Memberikan rekomendasi tindak lanjut kebijakan pengembangan produk unggulan daerah.

## BAB II PENDEKATAN DAN METODOLOGI

### 2.1 Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan pelaksanaan kegiatan proyek Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan pada Gambar 2.1.



**Gambar 2.1.** Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

## 2.2 Penjaringan Data dan Informasi IKM/UKM Kota Tangerang Selatan

Dalam kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan akan dilakukan penjaringan data dan informasi pelaku usaha Industri Kecil Menengah atau Usaha Kecil Menengah (IKM/UKM) di daerah Kota Tangerang Selatan untuk melakukan pemetaan industri makanan/kuliner.

Data yang dikumpulkan merupakan data primer dan data sekunder. Untuk kegiatan pemetaan IKM/UKM digunakan data sekunder dan untuk kegiatan penentuan produk unggulan daerah Kota Tangerang Selatan digunakan data primer dan data sekunder.

### 2.2.1. Kegiatan Pemetaan IKM/UMKM

Dalam kegiatan pemetaan IKM/UMKM dikumpulkan data-data sekunder yang dihimpun dari berbagai sumber sebagai berikut:

- a. Data IKM/UMKM dari tiap kecamatan di Kota Tangerang Selatan. Data ini diperoleh dari Bidang EKBANG setiap kecamatan yaitu Ciputat, Ciputat Timur, Pamulang, Pondok Aren, Serpong, Serpong Utara dan Setu.
- b. Data Industri Makanan di Kota Tangerang Selatan. Data ini diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan.
- c. Rekapitulasi Data UMKM Kota Tangerang Selatan Lolos Kurasi ke Toko Swalayan, Mini Market, Perhotelan 2024. Data ini diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan.

### 2.2.2. Kegiatan Penentuan Produk Makanan Alternatif Produk Unggulan Daerah

Dalam kegiatan penentuan produk makan yang akan menjadi alternatif produk unggulan daerah (PUD) Kota Tangerang Selatan dikumpulkan dan digunakan data-data primer dan sekunder sebagai berikut:

- a. Data sekunder hasil penelitian dan kajian PUD Kota Tangerang Selatan yang telah dilakukan pada tahun 2023 [9], [15].
- b. Data sekunder Rekapitulasi Data UMKM Kota Tangerang Selatan Lolos Kurasi ke Toko Swalayan, Mini Market, Perhotelan 2024. Data ini diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan.
- c. Data sekunder daftar rekomendasi makanan khas Kota Tangerang Selatan yang diperoleh melalui media sosial.
- d. Data primer daftar produk makanan IKM yang mengikuti Pameran di Gerai Lengkong pada hari/tanggal Kamis/02 Mei 2024.
- e. Data primer berupa deskripsi kriteria-kriteria alternatif PUD yang ditentukan berdasarkan kajian dan pembahasan melalui rapat-rapat di kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan.

### 2.2.3. Kegiatan Penentuan Peringkat dari Semua Alternatif PUD Kota Tangerang Selatan

Dalam penentuan peringkat dari semua alternatif PUD Kota Tangerang Selatan digunakan data-data sebagai berikut:

- a. Data produk makanan alternatif PUD yang diperoleh dari kegiatan 2.2.2.
- b. Data primer yang dihimpun dari responden masyarakat.
- c. Data primer yang dihimpun dari pakar pangan dan pakar IKM/UMKM.

### **2.3. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan dijelaskan sebagai berikut.

- a. Kegiatan Pemetaan IKM/UMKM.  
Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik pengambilan sampel *purposive*, karena data yang dibutuhkan dalam kegiatan ini merupakan data IKM/UMKM pada setiap kecamatan di Kota Tangerang Selatan. Data ini diperoleh dari Bidang EKBANG setiap kecamatan yaitu Ciputat, Ciputat Timur, Pamulang, Pondok Aren, Serpong, Serpong Utara dan Setu.
- b. Kegiatan Penentuan Produk Makanan Alternatif PUD.  
Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik pengambilan sampel *purposive*, karena data dalam kegiatan ini merupakan data produk makanan yang sudah ditentukan kriterianya untuk dapat menjadi salah satu alternatif PUD.
- c. Kegiatan Penentuan Peringkat dari Semua Alternatif PUD Kota Tangerang Selatan.  
Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik pengambilan sampel acak dan *purposive* yang dijelaskan sebagai berikut.
  - (i) Untuk responden masyarakat.  
Teknik pengambilan sampel dilakukan secara acak dengan menyebarkan kuesioner kepada masyarakat dalam bentuk *google forms* dan bentuk cetak yang disebarlangsung ke masyarakat pada kecamatan di Kota Tangerang Selatan.
  - (ii) Untuk responden pakar.  
Teknik pengambilan sampel dilakukan secara *purposive*, sebab responden dalam kegiatan ini merupakan responden yang mempunyai kriteria khusus yaitu pakar bidang pangan atau IKM/UMKM.

### **2.4. Tempat Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan dilakukan di:

1. Institut Teknologi Indonesia
2. Kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan.
3. Kecamatan Ciputat, Kecamatan Ciputat Timur, Kecamatan Pamulang, Kecamatan Pondok Aren, Kecamatan Serpong, Kecamatan Serpong Utara dan Kecamatan Setu.

4. Gerai Lengkong Kota Tangerang Selatan.
5. IKM sagon bakar, IKM kembang goyang, IKM akar kelapa, IKM pecak ikan frozen, IKM dodol, IKM kacang sangria Keranggan, IKM sagon bakar, IKM kerupuk jengkol dan IKM keripik tempe sagu.

## 2.5. Metodologi Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan ada 2 (dua) metode yaitu Statistika Deskriptif dan *Analytical Hierarchy Process* (AHP).

### 2.5.1. Metode Statistika Deskriptif [16], [17]

Peranan Ilmu Statistika dalam pengolahan data pada suatu kegiatan penelitian sangatlah penting. Saat ini pengolahan data dengan menggunakan Ilmu Statistika telah diterapkan dalam hampir semua disiplin ilmu, mulai dari ilmu-ilmu alam (seperti Astronomi dan Biologi), ilmu-ilmu Sosial (seperti Ilmu Agama dan Psikologi), ilmu-ilmu di bidang Bisnis dan Ekonomi, hingga Ilmu Kedokteran dan Ilmu Teknik. Statistika juga digunakan dalam penyelenggaraan administrasi pemerintahan. Di Indonesia sendiri ada lembaga pemerintahan yaitu Badan Pusat Statistik (BPS) yang bertugas mengumpulkan dan menyediakan kebutuhan data untuk berbagai macam tujuan. Pada situs web BPS kita bisa memperoleh data-data yang dapat digunakan sebagai data penelitian seperti data Sosial dan Kependudukan, Ekonomi dan Perdagangan, Pertanian dan Pertambangan, dan lain-lain.

Statistika adalah ilmu yang mempelajari bagaimana merencanakan, mengumpulkan, menganalisis, menginterpretasi, dan mempresentasikan data. Data dapat diartikan sebagai keterangan atau informasi yang diperlukan untuk mendapatkan gambaran mengenai suatu keadaan sehingga dimungkinkan untuk memecahkan masalah mengenai keadaan tersebut. Data tersebut dapat berupa angka-angka yang berasal dari perhitungan atau pengukuran kuantitatif atas suatu objek atau penilaian yang bersifat kualitatif atas suatu objek.

Kegiatan pengumpulan data (data mentah) dalam penelitian dapat diperoleh dengan melakukan percobaan (eksperimen), wawancara, melakukan pengamatan (observasi), menggunakan kuesioner dan lain-lain. Data yang demikian disebut data primer, yaitu data yang dikumpulkan oleh si peneliti sendiri. Namun kita juga dapat memperoleh data melalui sumber-sumber seperti BPS atau dari hasil penelitian orang lain yang kita tidak terlibat di dalamnya. Data yang demikian disebut data sekunder.

Statistika Deskriptif sendiri adalah salah satu dari metode dalam Statistika. Aktivitas yang dilakukan dalam Statistika Deskriptif berupa kegiatan:

- a. Penyajian data mentah ke dalam bentuk yang lebih informatif seperti dalam bentuk tabel distribusi frekuensi, diagram (misal diagram lingkaran), histogram dan kurva (*curve*). Tabel-tabel dalam Statistika Deskriptif dapat dinyatakan dalam bentuk diagram-diagram. Hal ini merupakan salah satu bentuk infografis yaitu penyajian informasi dalam bentuk grafik atau gambar.
- b. Meringkas kumpulan data ke dalam bentuk pengukuran (bilangan) yang dapat mewakili sekumpulan data tersebut.

Statistika Deskriptif digunakan dalam semua kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan, terutama karena bentuk data dalam kegiatan ini merupakan data kualitatif/kategori, dalam hal ini adalah data nominal. Statistika Deskriptif digunakan untuk:

- a. Olah data dan analisis data sekunder hasil penelitian PUD Kota Tangerang Selatan yang telah dilakukan pada tahun 2023.
- b. Olah data dan analisis data sekunder Rekapitulasi Data UMKM Kota Tangerang Selatan Lolos Kurasi ke Toko Swalayan, Mini Market, Perhotelan 2024. Data ini diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan.
- c. Olah data dan analisis data sekunder daftar rekomendasi makanan khas Kota Tangerang Selatan yang diperoleh melalui media sosial.
- d. Olah data dan analisis data primer daftar produk makanan IKM yang mengikuti Pameran Waroeng Lengkong pada hari/tanggal Kamis/02 Mei 2024.
- e. Olah data dan analisis data primer berupa deskripsi kriteria-kriteria alternatif PUD yang ditentukan berdasarkan kajian dan pembahasan melalui rapat-rapat di kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan.
- f. Olah data dan analisis data responden masyarakat.
- g. Olah data dan analisis data AHP responden pakar.

#### 2.5.2. Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)

*Analytical Hierarchy Process* (AHP) adalah metode yang digunakan untuk mengevaluasi dan membuat keputusan multi-kriteria. AHP mengevaluasi berbagai alternatif berdasarkan kriteria yang berbeda dan memberikan skor atau bobot relatif untuk setiap alternatif. AHP memungkinkan pengguna untuk mengintegrasikan subjektivitas dan objektivitas dalam proses pengambilan keputusan dan membantu untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang paling penting dalam situasi yang kompleks. Model pendukung keputusan ini akan menguraikan masalah multi faktor atau multi kriteria yang kompleks menjadi suatu hirarki (peringkat) [4].

Metode AHP dikembangkan oleh seorang profesor ilmu manajemen bernama Thomas L. Saaty pada tahun 1970-an [18]. Beliau merupakan profesor di Universitas Pittsburgh dan telah menerbitkan banyak buku dan artikel tentang metode AHP dan aplikasinya dalam berbagai bidang. Beliau juga mendirikan *International Journal of the Analytic Hierarchy Process* dan *Institute for the Analytic Hierarchy Process*. Beliau diakui sebagai salah satu tokoh penting dalam pengembangan metode AHP dan telah memberikan sumbangsih yang besar dalam bidang pengambilan keputusan multi-kriteria.

AHP dapat digunakan dalam berbagai bidang dan situasi, beberapa contoh aplikasinya antara lain [19]:

- a. Seleksi lokasi: membantu dalam memilih lokasi untuk perusahaan, proyek, atau pabrik. Kriteria yang dipertimbangkan dapat meliputi biaya, aksesibilitas, kualitas lingkungan kerja, dan fasilitas yang tersedia.
- b. Pemilihan vendor: membantu dalam memilih vendor untuk perusahaan. Kriteria yang dipertimbangkan dapat meliputi harga, kualitas produk, reputasi perusahaan, dan kapabilitas pengiriman.
- c. Pengembangan produk: membantu dalam mengevaluasi dan memilih konsep produk baru. Kriteria yang dipertimbangkan dapat meliputi kebutuhan pelanggan, biaya produksi, dan potensi pasar.
- d. Perencanaan proyek: membantu dalam mengevaluasi dan memilih proyek yang

akan dilakukan oleh perusahaan. Kriteria yang dipertimbangkan dapat meliputi potensi keuntungan, risiko, dan waktu pelaksanaan.

- e. Pemilihan investasi: membantu dalam memilih investasi yang sesuai dengan profil risiko dan tujuan keuangan. Kriteria yang dipertimbangkan dapat meliputi potensi keuntungan, risiko, dan likuiditas.
- f. Penentuan produk unggulan suatu daerah dengan menggunakan kriteria berdasarkan Permendagri No. 9 Tahun 2014, yaitu : (1) Penyerapan tenaga kerja, (2) Sumbangan terhadap perekonomian, (3) Sektor basis ekonomi, (4) Dapat diperbaharui, (5) Sosial budaya, (6) Ketersediaan pasar, (7) Bahan baku, (8) Modal, (9) Sarana dan prasarana, (10) Harga, (11) Manajemen usaha, dan (12) Teknologi.

**Langkah-langkah dalam menjalankan AHP** adalah sebagai berikut [19]:

1. Definisi masalah: Identifikasi masalah yang akan dipecahkan dan tentukan tujuan dari proses AHP.
2. Identifikasi kriteria: Identifikasikan kriteria yang diperlukan untuk mengevaluasi alternatif yang tersedia.
3. Pembentukan hierarki: Buat hierarki dari kriteria yang diidentifikasi dengan menempatkan kriteria tertinggi pada tingkat teratas dan kriteria terkecil pada tingkat terbawah.
4. Analisis perbandingan *pairwise* (pasangan): Analisis perbandingan pasangan digunakan untuk menentukan bobot relatif dari kriteria yang diidentifikasi. Ini dilakukan dengan meminta responden untuk membandingkan dua kriteria pada skala tertentu.
5. Penentuan bobot relatif: Hitung *eigenvector* dari matriks perbandingan pasangan untuk menentukan bobot relatif dari setiap kriteria.
6. Penentuan skor alternatif: Hitung skor alternatif dengan mengalikan bobot relatif dari setiap kriteria dengan jawaban dari kuisioner untuk setiap alternatif.
7. Pembuatan keputusan: Bandingkan skor alternatif untuk menentukan alternatif yang paling sesuai dengan kriteria yang diidentifikasi.
8. Verifikasi dan interpretasi hasil: Verifikasi dan interpretasikan hasil yang diperoleh dari AHP dan lakukan verifikasi dengan metode lain jika diperlukan.

### **Menyusun Pertanyaan untuk AHP [19]**

Untuk menyusun pertanyaan untuk Analytical Hierarchy Process (AHP), ada beberapa hal yang perlu diperhatikan:

- a. Identifikasi kriteria: Identifikasi kriteria yang penting dalam situasi yang akan dinilai. Misalnya, dalam memilih lokasi untuk perusahaan, kriteria yang mungkin dipertimbangkan adalah biaya, aksesibilitas, dan kualitas lingkungan kerja.
- b. Pertanyaan spesifik: Buat pertanyaan spesifik yang terkait dengan setiap kriteria. Misalnya, "Dalam hal biaya, seberapa pentingkah biaya sewa untuk lokasi yang dipertimbangkan?"
- c. Skala pemeringkatan: Gunakan skala pemeringkatan yang sesuai untuk memberikan skor relatif untuk setiap alternatif. Biasanya skala 1-9 digunakan dengan 1 sebagai tidak penting dan 9 sebagai sangat penting.
- d. Pertanyaan yang konsisten: Pastikan bahwa pertanyaan yang diajukan konsisten dengan kriteria yang diidentifikasi.
- e. Pertanyaan yang mudah dipahami: Pastikan bahwa pertanyaan yang diajukan mudah dipahami oleh orang yang akan menjawabnya.

- f. Pertanyaan yang tidak memihak: Pertanyaan yang diajukan harus tidak memihak salah satu alternatif dan memberikan kesempatan yang sama untuk setiap alternatif.

Skala penilaian hirarki dalam metode AHP tersaji pada Tabel 2.1. berikut ini [20].

**Tabel 2.1.** Skala Penilaian Hirarki Metode AHP

Tingkat Kepentingan	Definisi	Keterangan
1	Kedua kriteria <b>sama penting</b>	Kedua kriteria memiliki pengaruh yang sama
3	Kriteria yang satu <b>sedikit lebih penting</b> daripada kriteria yang lainnya	Penilaian dan pengalaman lebih memihak satu kriteria dibandingkan dengan kriteria pasangannya
5	Kriteria yang satu <b>lebih penting</b> daripada kriteria yang lainnya	Penilaian sangat memihak pada salah satu kriteria dibanding pasangannya
7	Kriteria yang satu jelas <b>sangat penting</b> daripada kriteria yang lainnya	Salah satu kriteria sangat berpengaruh dan dominasinya tampak secara nyata
9	Kriteria yang satu <b>mutlak sangat penting</b> daripada kriteria yang lainnya	Satu kriteria terbukti mutlak sangat penting dibandingkan dengan kriteria pasangannya
2,4,6,8	Nilai tengah di antara dua perbandingan kriteria yang berdekatan	Nilai ini diberikan apabila ada keraguan diantara dua tingkat kepentingan

Struktur AHP dalam kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan terdiri atas 3 (tiga) level yaitu:

1. Level Tujuan
2. Level Kriteria PUD
3. Level Alternatif PUD

Tujuan penggunaan AHP dalam kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan adalah Penentuan Produk Unggulan Daerah (PUD) Kota Tangerang Selatan.

Kriteria PUD didasarkan pada kriteria Produk Unggulan Daerah yang mengacu pada Permendagri No. 9 Tahun 2014 [13], yaitu :

1. Penyerapan tenaga kerja
2. Sumbangan terhadap perekonomian
3. Sektor basis ekonomi
4. Dapat diperbaharui

5. Sosial budaya
6. Ketersediaan pasar
7. Bahan baku
8. Modal
9. Sarana dan prasarana
10. Harga
11. Manajemen usaha
12. Teknologi

Sedangkan penentuan alternatif PUD Kota Tangerang Selatan ditentukan berdasarkan beberapa kriteria sebagai berikut.

1. Produk makanan merupakan pilihan responden penelitian penentuan PUD Kota Tangsel sebelumnya. Data dari penelitian ini diolah dengan menggunakan Metode Statistika Deskriptif untuk memperoleh data [15]:
  - a. Produk makanan yang dipilih oleh responden masyarakat
  - b. Frekuensi atau jumlah responden yang memilih produk-produk yang disebutkan pada bagian a di atas.
2. Produk rekomendasi Kajian Analisis Strategi Pemasaran Produk Unggulan di Kota Tangerang Selatan [9]
3. Produk makanan lolos Kurasi Tahun 2023.
4. Produk makanan mengikuti Pameran Waroeng Lengkong pada bulan Mei 2024.
5. Produk makanan ada dalam daftar rekomendasi Makanan Khas Kota Tangerang Selatan
6. Produk makanan memenuhi salah satu kriteria produk unggulan daerah yaitu unsur sosial budaya, untuk dapat dijadikan sebagai alternatif makanan khas Kota Tangerang Selatan.
7. Hasil Rapat Tim Tenaga Ahli dengan Tim Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan Bidang Perdagangan. Dari hasil rapat ditentukan kriteria-kriteria tambahan sebagai berikut:
  - a. Produk industri berupa makanan kering/kuliner
  - b. Sudah diproduksi dan ada di super market
  - c. Dalam kasus Pecak Ikan, sudah ada dalam bentuk frozen
  - d. Dalam kasus Tahu Serpong, sudah ada di super market.

Data AHP dalam kegiatan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan adalah jawaban kuesioner dari responden pakar. Kuesioner disusun berdasarkan struktur AHP yang akan ditentukan.

Saat ini sudah tersedia perangkat lunak untuk melakukan pengolahan data kuesioner AHP, diantaranya adalah *expert choice* dan *super decision*.

### BAB III

## PEMETAAN IKM/UKM KEGIATAN PENENTUAN PRODUK UNGGULAN DAERAH KOTA TANGERANG SELATAN

### 3.1. Pemetaan IKM/UKM Tiap Kecamatan di Kota Tangerang Selatan

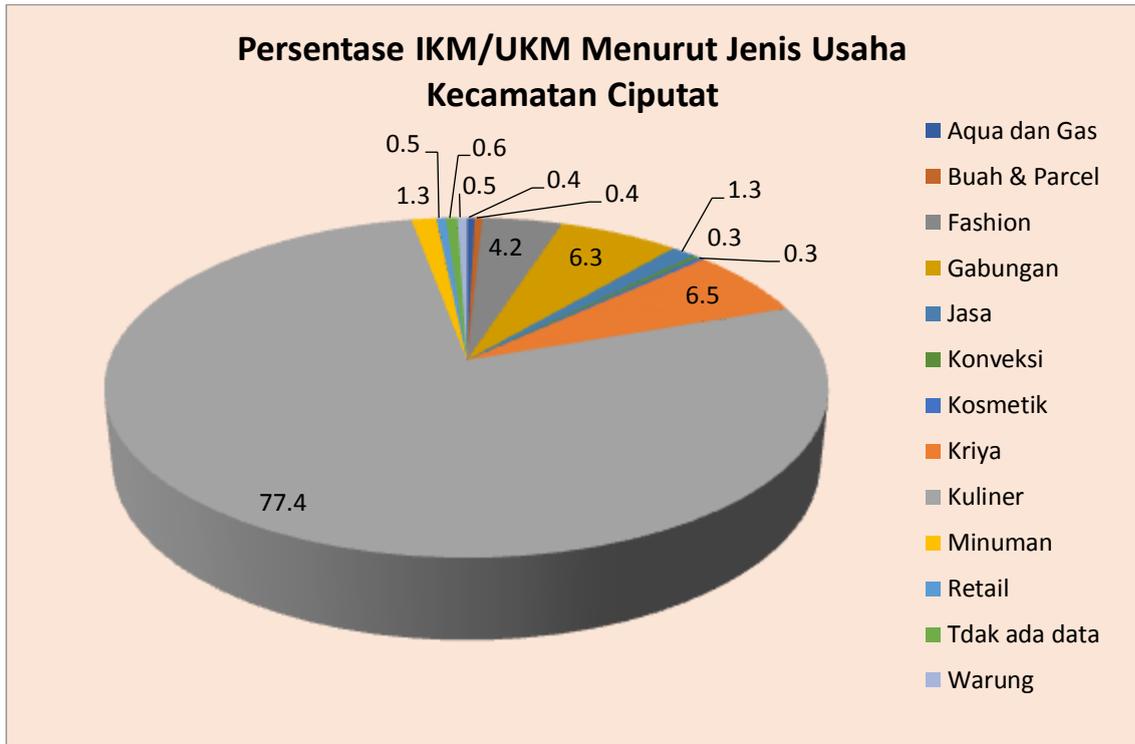
#### 3.1.1. Kecamatan Ciputat

Data IKM/UMKM Kecamatan Ciputat diperoleh dari EKBANG Kecamatan Ciputat yang merupakan rekapitulasi data IKM/UMKM 2023-2024. Terdapat 384 industri di Kecamatan Ciputat dan pada Tabel 3.1 berikut tersaji distribusi frekuensi dan persentase IKM/UKM menurut jenis usaha. Data EKBANG Ciputat telah mengklasifikasikan jenis usaha IKM/UKM seperti yang terlihat pada Tabel 3.1. Dari tabel ini terlihat bahwa jenis usaha terbanyak di Kecamatan Ciputat adalah industri kuliner dengan frekuensi 297 atau 77,4%.

Tabel 3.1. Distribusi Frekuensi IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Ciputat

Jenis Usaha	Frekuensi	Persentase
Aqua dan Gas	2	0.4
Buah & Parcel	2	0.4
Fashion	16	4.2
Gabungan	24	6.3
Jasa	5	1.3
Konveksi	1	0.3
Kosmetik	1	0.3
Kriya	25	6.5
Kuliner	297	77.4
Minuman	5	1.3
Retail	2	0.5
Tdak ada data	2	0.6
Warung	2	0.5
<b>Total</b>	<b>384</b>	<b>100.0</b>

Pada Gambar 3.1 tersaji infografis persentase IKM/UKM menurut jenis usaha di Kecamatan Ciputat yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



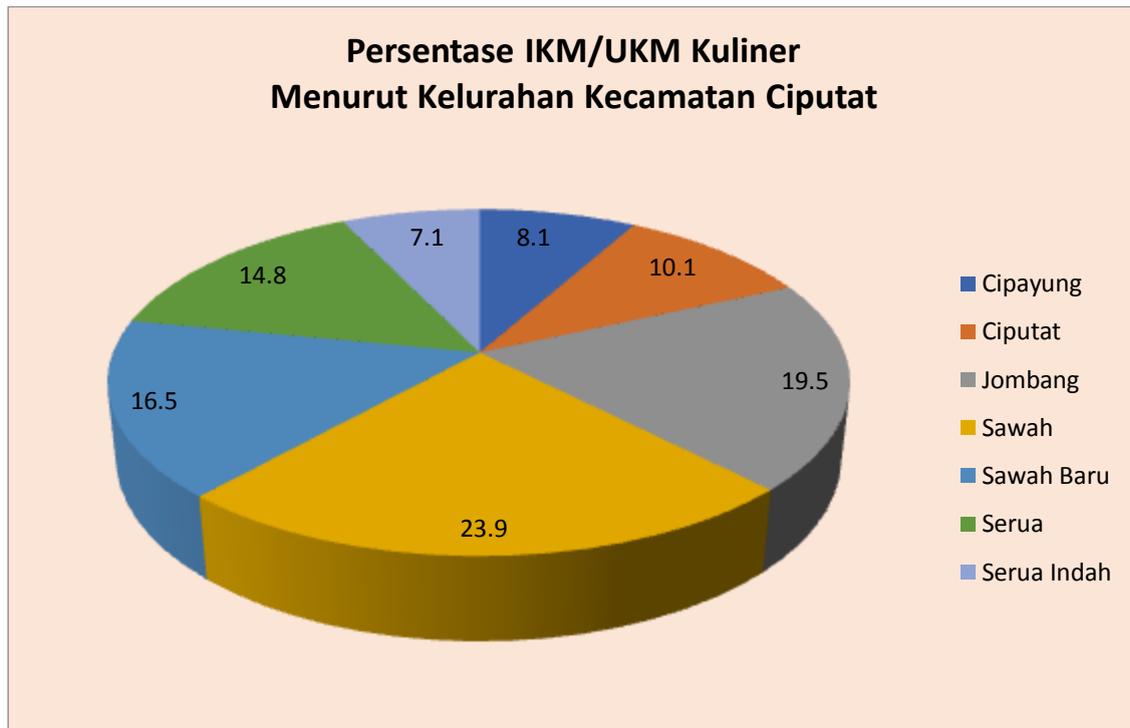
Gambar 3.1. Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Ciputat

Pada Tabel 3.2 tersaji tabel distribusi frekuensi usaha kuliner menurut kelurahan di Kecamatan Ciputat. Dari Tabel 3.2 terlihat bahwa usaha kuliner terbanyak di Kelurahan Sawah dengan frekuensi 71 dan dan paling sedikit di Kelurahan Serua Indah dengan frekuensi 21.

**Tabel 3.2.** Distribusi Frekuensi IKM/UKM Kuliner Menurut Kelurahan Kecamatan Ciputat

Kelurahan	Frekuensi	Persentase
Cipayung	24	8.1
Ciputat	30	10.1
Jombang	58	19.5
Sawah	71	23.9
Sawah Baru	49	16.5
Serua	44	14.8
Serua Indah	21	7.1
<b>Total</b>	<b>297</b>	<b>100</b>

Pada Gambar 3.2 tersaji infografis persentase IKM/UKM kuliner menurut kelurahan di Kecamatan Ciputat yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



**Gambar 3.2.** Diagram Lingkaran Distribusi Frekuensi IKM/UKM Kuliner Menurut Kelurahan Kecamatan Ciputat

### 3.1.2. Kecamatan Ciputat Timur

Data IKM/UMKM Kecamatan Ciputat Timur diperoleh dari EKBANG Kecamatan Ciputat Timur yang merupakan rekapitulasi data UKM April 2024. Data EKBANG Ciputat Timur belum mengklasifikasikan jenis usaha UKM. Untuk pengolahan data maka terlebih dahulu dilakukan pengklasifikasian atas:

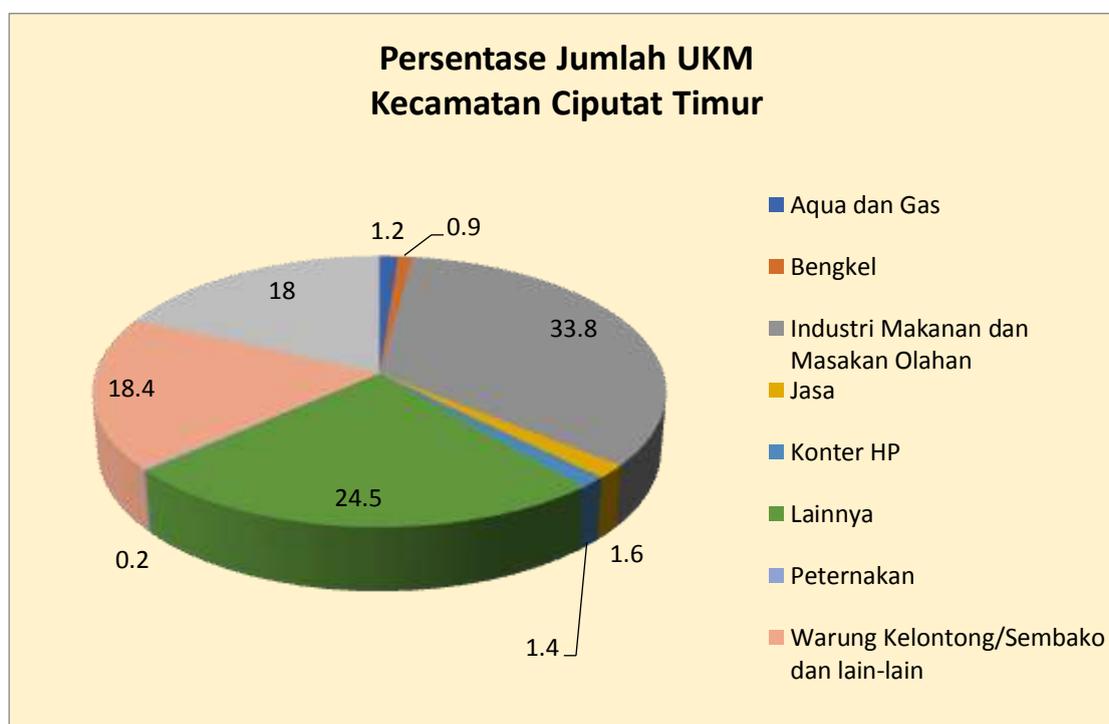
- a. Industri Makanan dan Masakan Olahan
- b. Industri lain selain Industri Makanan dan Masakan Olahan, diantaranya:
  - i. Bengkel
  - ii. Konter HP
  - iii. Jasa
  - iv. Peternakan
  - v. Dan lain-lain

Terdapat 1399 industri di Kecamatan Ciputat Timur dan pada Tabel 3.3 berikut ini tersaji distribusi frekuensi dan persentase UKM menurut jenis usaha. Dari tabel ini terlihat bahwa jenis usaha terbanyak di Kecamatan Ciputat Timur adalah Industri Makanan dan Masakan Olahan dengan frekuensi 473 atau 33,8%. Apabila jumlah Industri Makanan dan Masakan Olahan digabungkan dengan Warung Makanan yang frekuensinya 252 atau 18%, maka jumlah frekuensinya adalah 725 atau 51,8%.

**Tabel 3.3.** Distribusi Frekuensi UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Ciputat Timur

Jenis Usaha	Frekuensi	Persentase
Aqua dan Gas	17	1.2
Bengkel	12	0.9
Industri Makanan dan Masakan Olahan	473	33.8
Jasa	23	1.6
Konter HP	19	1.4
Lainnya	343	24.5
Peternakan	3	0.2
Warung Kelontong/Sembako dan lain-lain	257	18.4
Warung Makanan	252	18
<b>Total</b>	<b>1399</b>	<b>100.0</b>

Pada Gambar 3.3 tersaji infografis distribusi frekuensi dan persentase UKM menurut jenis usaha di Kecamatan Ciputat Timur yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



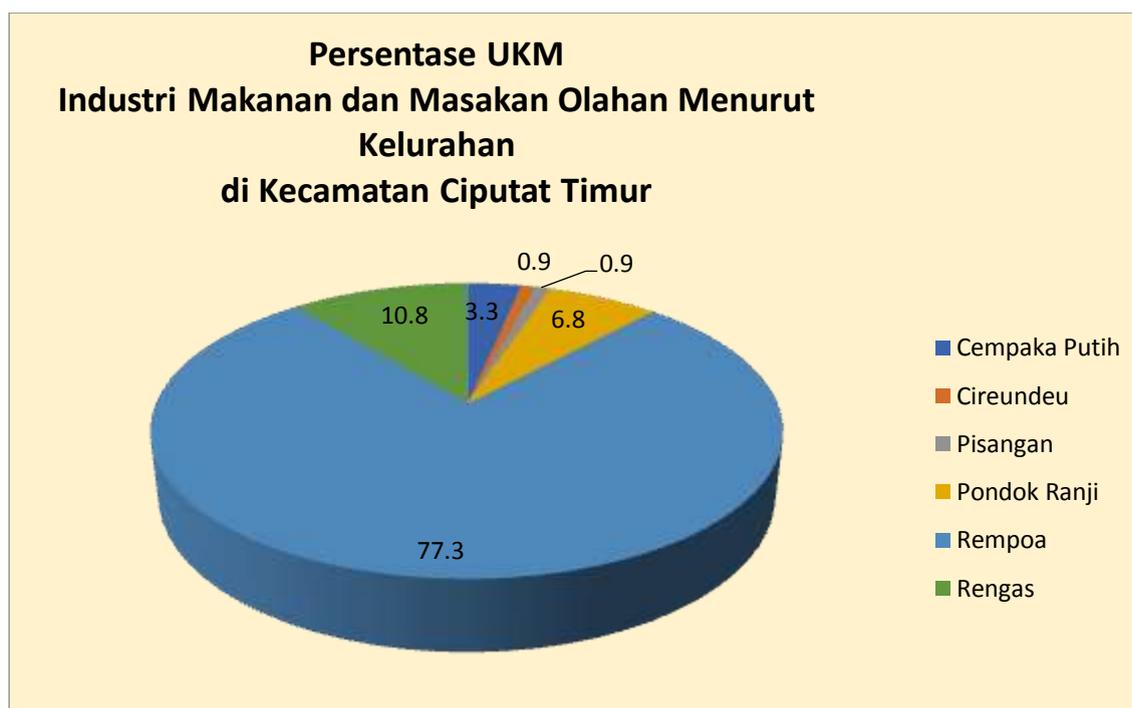
**Gambar 3.3.** Diagram Lingkaran Persentase UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Ciputat Timur

Pada Tabel 3.4 tersaji tabel distribusi frekuensi Industri Makanan dan Masakan Olahan menurut kelurahan di Kecamatan Ciputat Timur. Dari Tabel 3.4 terlihat bahwa UKM Industri Makanan dan Masakan Olahan terbanyak di Kelurahan Rempoa dengan frekuensi 366 dan dan paling sedikit terdapat pada 2 (dua) yaitu di Kelurahan Cireundeu dan Kelurahan Pisangan dengan frekuensi 4.

**Tabel 3.4.** Distribusi Frekuensi UKM Industri Makanan dan Masakan Olahan Menurut Kelurahan di Kecamatan Ciputat Timur

Kelurahan	Frekuensi	Persentase
Cempaka Putih	16	3.3
Cireundeu	4	0.9
Pisangan	4	0.9
Pondok Ranji	32	6.8
Rempoa	366	77.3
Rengas	51	10.8
<b>Total</b>	<b>473</b>	<b>100</b>

Pada Gambar 3.4 tersaji infografis distribusi frekuensi UKM Industri Makanan dan Masakan Olahan menurut kelurahan di Kecamatan Ciputat Timur yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



**Gambar 3.4.** Diagram Lingkaran Distribusi Frekuensi UKM Industri Makanan dan Masakan Olahan Menurut Kelurahan di Kecamatan Ciputat Timur

### 3.1.3. Kecamatan Pamulang

Data IKM/UMKM Kecamatan Pamulang diperoleh dari EKBANG Kecamatan Pamulang. Data EKBANG Kecamatan Pamulang belum mengklasifikasikan jenis usaha UKM. Untuk pengolahan data maka terlebih dahulu dilakukan pengklasifikasian atas:

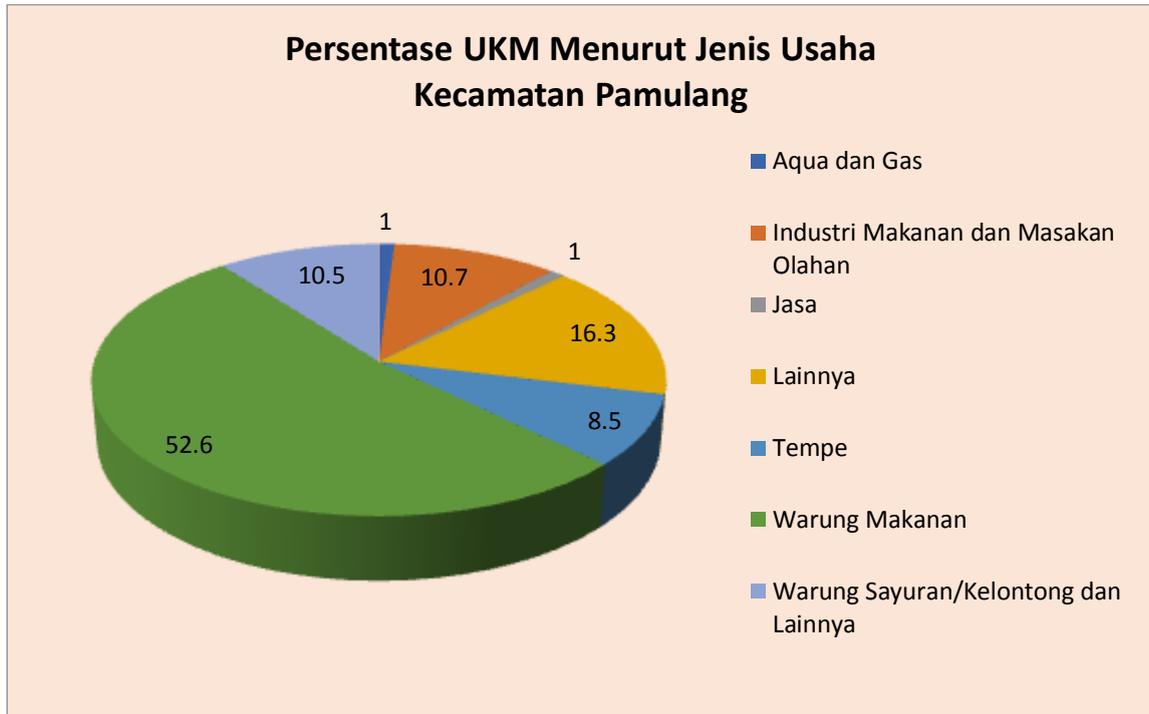
- a. Industri Makanan dan Masakan Olahan
- b. Industri lain selain Industri Makanan dan Masakan Olahan, diantaranya:
  - i. Industri Tempe
  - ii. Jasa
  - iii. Warung Makanan
  - iv. Warung Sayuran/Kelontong dan Lainnya
  - v. Dan lain-lain

Terdapat 411 industri di Kecamatan Pamulang dan pada Tabel 3.5 berikut ini tersaji distribusi frekuensi dan persentase IKM/UKM menurut jenis usaha. Dari tabel ini terlihat bahwa jenis usaha terbanyak di Kecamatan Pamulang adalah Warung Makanan dengan frekuensi 216 atau 52,6%. Apabila jumlah Warung Makanan digabung dengan Industri Makanan dan Masakan Olahan yang frekuensinya 42 atau 10,7%, maka jumlah frekuensinya adalah 258 atau 63,3%.

**Tabel 3.5.** Distribusi Frekuensi IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Pamulang

<b>Jenis Usaha</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Persentase</b>
Aqua dan Gas	4	1.0
Industri Makanan dan Masakan Olahan	42	10.7
Jasa	4	1.0
Lainnya	67	16.3
Tempe	35	8.5
Warung Makanan	216	52.6
Warung Sayuran/Kelontong dan Lainnya	43	10.5
<b>Total</b>	<b>411</b>	<b>100.0</b>

Pada Gambar 3.5 tersaji infografis persentase IKM/UKM menurut jenis usaha di Kecamatan Pamulang yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



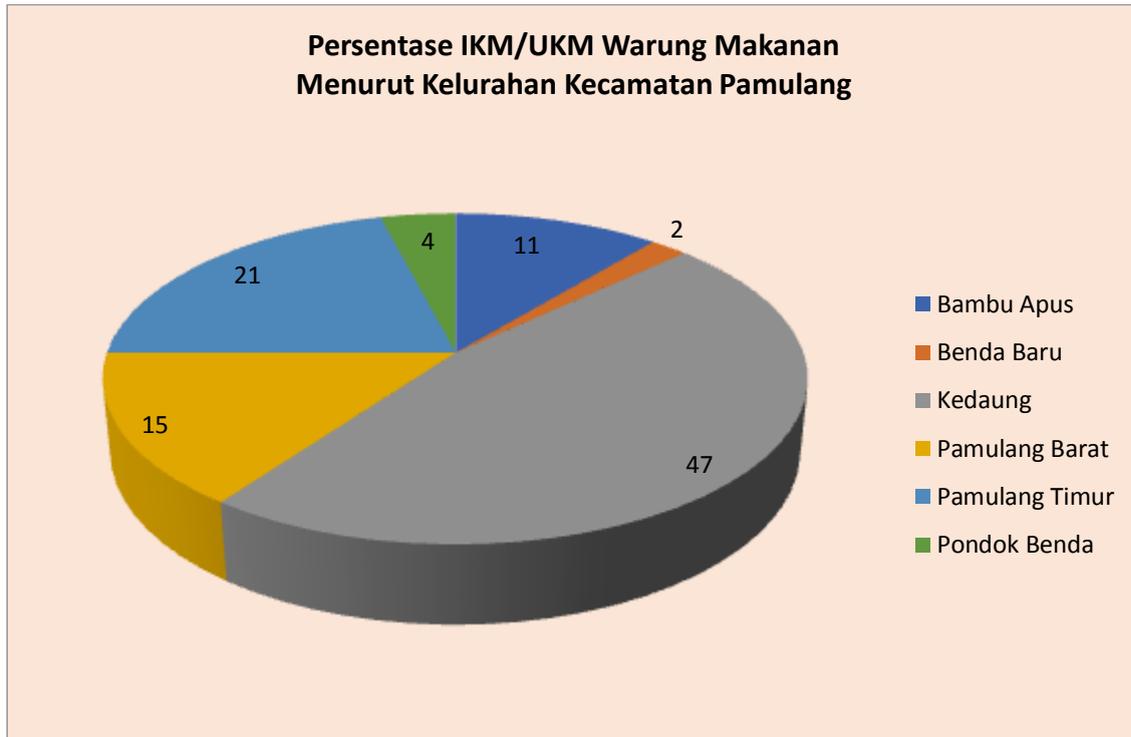
**Gambar 3.5.** Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Pamulang

Pada Tabel 3.6 tersaji tabel distribusi frekuensi Warung Makanan menurut kelurahan di Kecamatan Pamulang. Dari Tabel 3.4 terlihat bahwa IKM/UKM Warung Makanan terbanyak di Kelurahan Kedaung dengan frekuensi 102 atau 47% dan dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Benda Baru dengan frekuensi 5.

**Tabel 3.6.** Distribusi Frekuensi UKM Warung Makanan Menurut Kelurahan di Kecamatan Pamulang

Kelurahan	Frekuensi	Persentase
Bambu Apus	23	11
Benda Baru	5	2
Kedaung	102	47
Pamulang Barat	32	15
Pamulang Timur	45	21
Pondok Benda	9	4
<b>Total</b>	<b>216</b>	<b>100</b>

Pada Gambar 3.6 tersaji infografis persentase IKM/UKM Warung Makanan menurut kelurahan di Kecamatan Pamulang yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



**Gambar 3.6.** Diagram Lingkaran Distribusi Frekuensi IKM/UKM Warung Makanan Menurut Kelurahan Kecamatan Pamulang

#### 3.1.4. Kecamatan Pondok Aren

Data IKM/UMKM Kecamatan Pondok Aren diperoleh dari EKBANG Kecamatan Pondok Aren. Data EKBANG Kecamatan Pondok Aren belum mengklasifikasikan jenis usaha IKM/UKM. Untuk pengolahan data maka terlebih dahulu dilakukan pengklasifikasian atas:

- a. Industri Kuliner
- b. Industri lainnya seperti yang tersaji pada Tabel 3.7

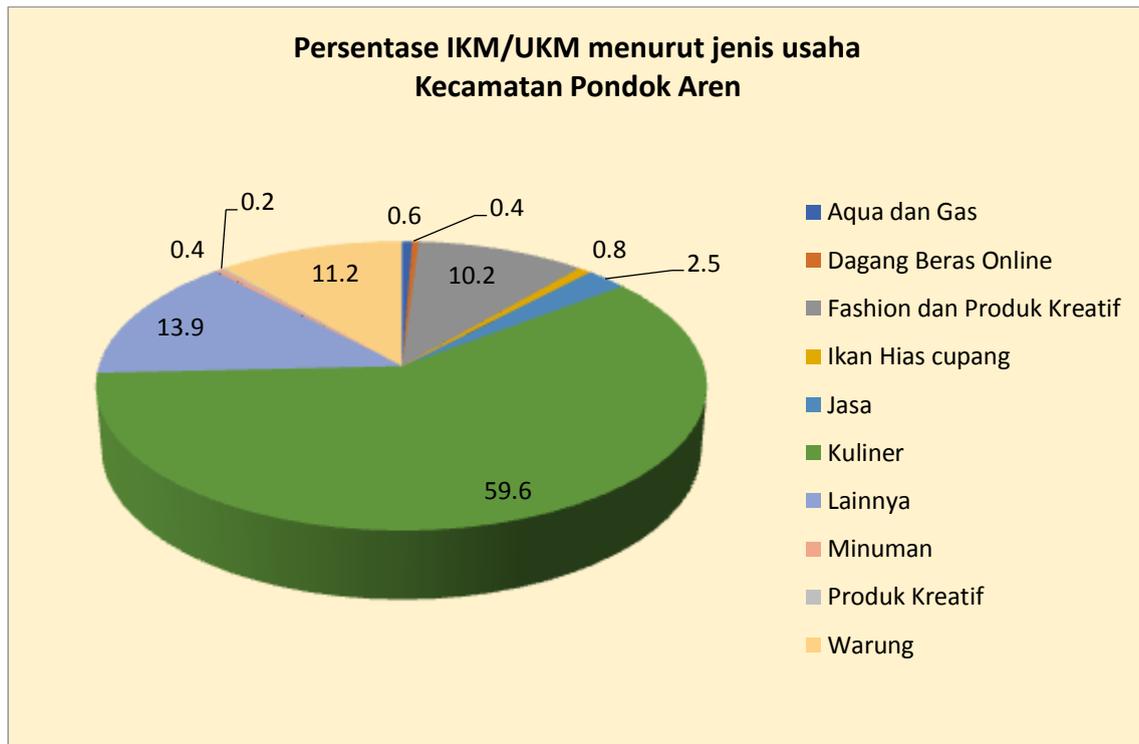
Terdapat 480 industri di Kecamatan Pondok Aren dan pada Tabel 3.7 berikut ini tersaji distribusi frekuensi dan persentase IKM/UKM menurut jenis usaha. Dari tabel ini terlihat bahwa jenis usaha terbanyak di Kecamatan Pamulang adalah Kuliner dengan frekuensi 286 atau 59,6%.

**Tabel 3.7.** Distribusi Frekuensi IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Pamulang

Sektor Usaha	Frekuensi	Persentase
Aqua dan Gas	3	0,6
Dagang Beras Online	2	0,4
Fashion dan Produk Kreatif	49	10,2
Ikan Hias cupang	4	0,8
Jasa	12	2,5
Kuliner	286	59,6
Lainnya	67	13,9
Minuman	2	0,4

Produk Kreatif	1	0,2
Warung	54	11,2
<b>Total</b>	<b>480</b>	<b>100,0</b>

Pada Gambar 3.7 tersaji infografis persentase IKM/UKM menurut jenis usaha di Kecamatan Pondok Aren yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



**Gambar 3.7.** Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Pondok Aren

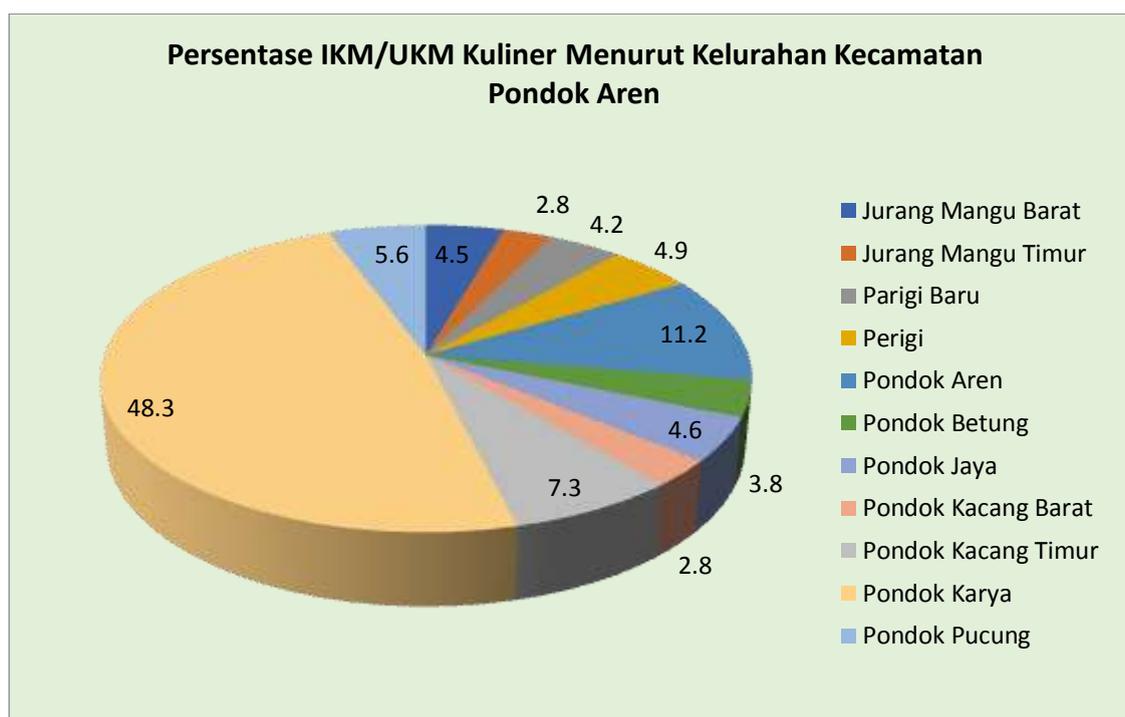
Pada Tabel 3.8 tersaji tabel distribusi frekuensi Industri Kuliner menurut kelurahan di Kecamatan Pondok Aren. Dari Tabel 3.8 terlihat bahwa IKM/UKM Kuliner terbanyak di Kelurahan Pondok Karya dengan frekuensi 138 atau 47% dan dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Benda Baru dengan frekuensi 5.

**Tabel 3.8.** Persentase IKM/UKM Warung Makanan Menurut Kelurahan di Kecamatan Pondok Aren

Kelurahan	Frekuensi	Persentase
Jurang Mangu Barat	13	4,5
Jurang Mangu Timur	8	2,8
Parigi Baru	12	4,2
Perigi	14	4,9
Pondok Aren	32	11,2
Pondok Betung	11	3,8
Pondok Jaya	13	4,6
Pondok Kacang Barat	8	2,8
Pondok Kacang Timur	21	7,3

Pondok Karya	138	48,3
Pondok Pucung	16	5,6
<b>Total</b>	<b>286</b>	<b>100</b>

Pada Gambar 3.8 tersaji infografis persentase IKM/UKM Kuliner menurut kelurahan di Kecamatan Pondok Aren yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



**Gambar 3.8.** Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Kuliner Menurut Kelurahan Di Kecamatan Pondok Aren

### 3.1.5. Kecamatan Serpong

Data UMKM Kecamatan Serpong diperoleh dari EKBANG Kecamatan Serpong. Terdapat 16437 industri di Kecamatan Serpong yang diklasifikasikan atas 3 sektor usaha yaitu:

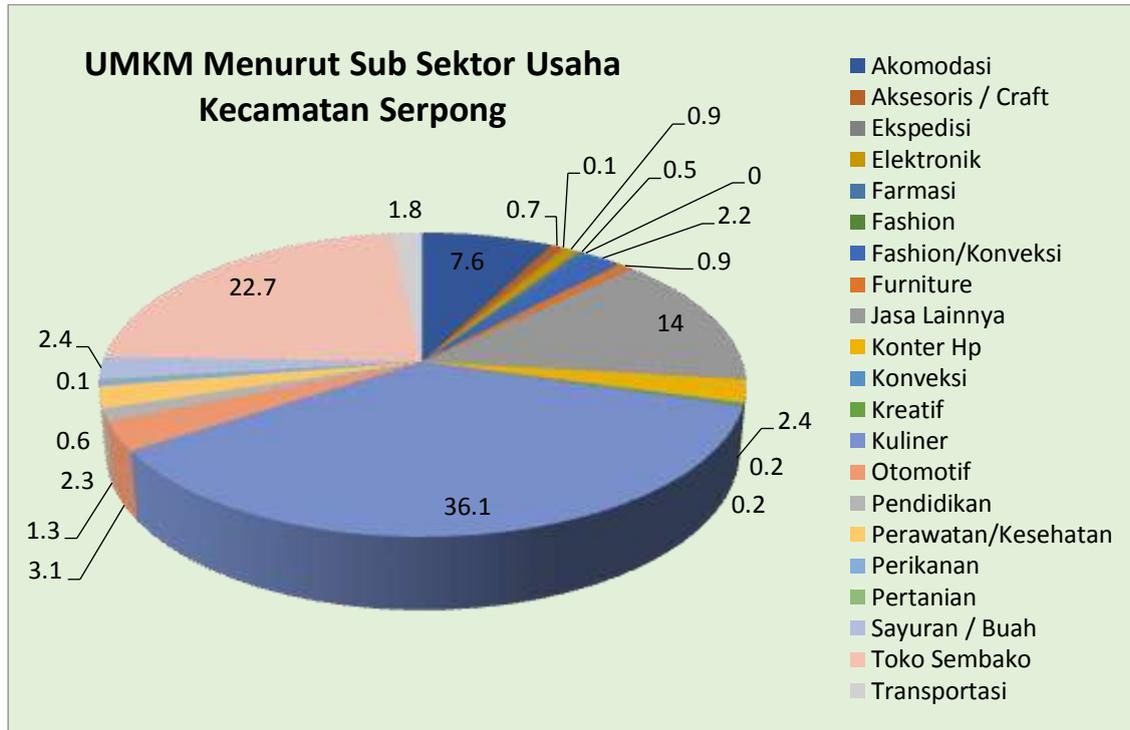
- a. Jasa
- b. Perdagangan
- c. Produksi

Kemudian sektor usaha diturunkan lagi atas sub sektor usaha. Pada Tabel 3.9 berikut ini tersaji distribusi frekuensi dan persentase UMKM menurut sub sektor usaha. Dari tabel ini terlihat bahwa UMKM terbanyak di Kecamatan Serpong adalah Industri Kuliner dengan frekuensi 5927 atau 36,1%.

**Tabel 3.9.** Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Sub Sektor Usaha Kecamatan Serpong

<b>Sub Sektor Usaha</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Persentase</b>
Akomodasi	1242	7.6
Aksesoris / Craft	115	0.7
Ekspedisi	19	0.1
Elektronik	153	0.9
Farmasi	77	0.5
Fashion	7	0.0
Fashion / Konveksi	366	2.2
Furniture	152	0.9
Jasa Lainnya	2296	14.0
Konter Hp	394	2.4
Konveksi	25	0.2
Kreatif	33	0.2
Kuliner	5927	36.1
Otomotif	502	3.1
Pendidikan	207	1.3
Perawatan / Kesehatan	372	2.3
Perikanan	98	0.6
Pertanian	19	0.1
Sayuran / Buah	395	2.4
Toko Sembako	3739	22.7
Transportasi	299	1.8
<b>Total</b>	<b>16437</b>	<b>100.0</b>

Pada Gambar 3.9 tersaji infografis persentase UMKM menurut sub sektor usaha di Kecamatan Serpong yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



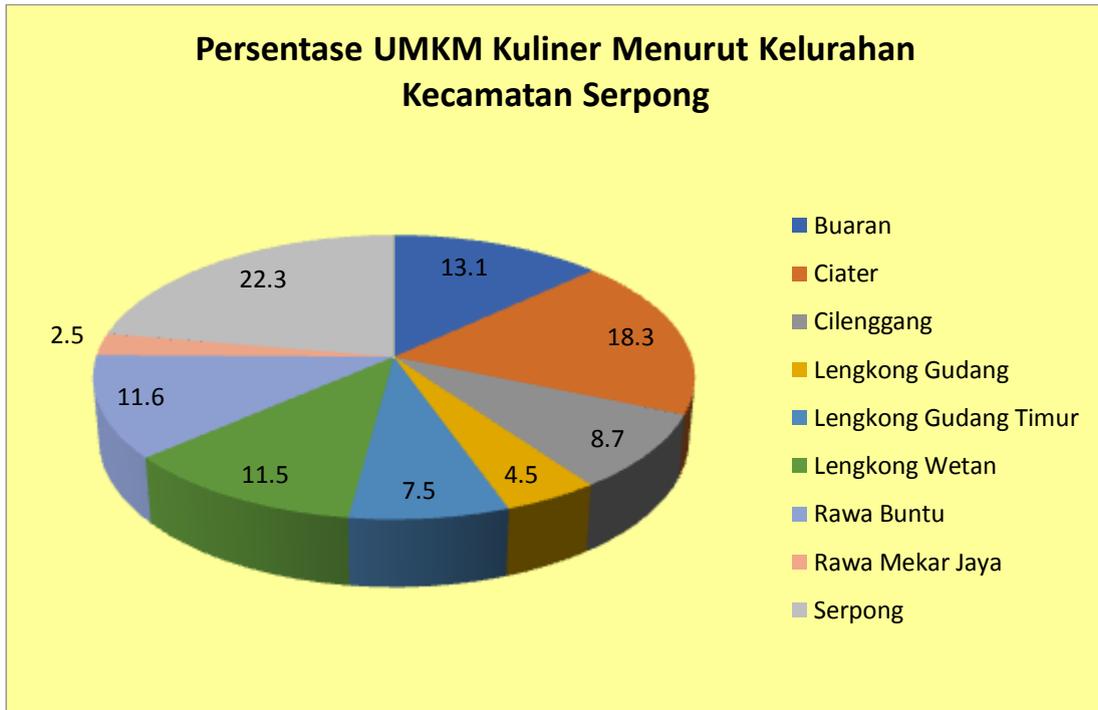
**Gambar 3.9** Diagram Lingkaran Persentase UMKM Menurut Sub Sektor Usaha Kecamatan Serpong

Pada Tabel 3.10 tersaji tabel distribusi frekuensi Industri Kuliner menurut kelurahan di Kecamatan Pondok Aren. Dari Tabel 3.10 terlihat bahwa UMKM Kuliner terbanyak di Kelurahan Serpong dengan frekuensi 1320 atau 22,3% dan dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Rawa Mekar Jaya dengan frekuensi 146 atau 2,5%.

**Tabel 3.10.** Persentase UMKM Kuliner Menurut Kelurahan di Kecamatan Serpong

Kelurahan	Frekuensi	Persentase
Buaran	780	13.1
Ciater	1082	18.3
Cilenggang	514	8.7
Lengkong Gudang	269	4.5
Lengkong Gudang Timur	446	7.5
Lengkong Wetan	680	11.5
Rawa Buntu	690	11.6
Rawa Mekar Jaya	146	2.5
Serpong	1320	22.3
<b>Total</b>	<b>5927</b>	<b>100</b>

Pada Gambar 3.10 tersaji infografis persentase UMKM Kuliner menurut kelurahan di Kecamatan Serpong yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



**Gambar 3.10.** Diagram Lingkaran Persentase UMKM Kuliner Menurut Kelurahan Di Kecamatan Serpong

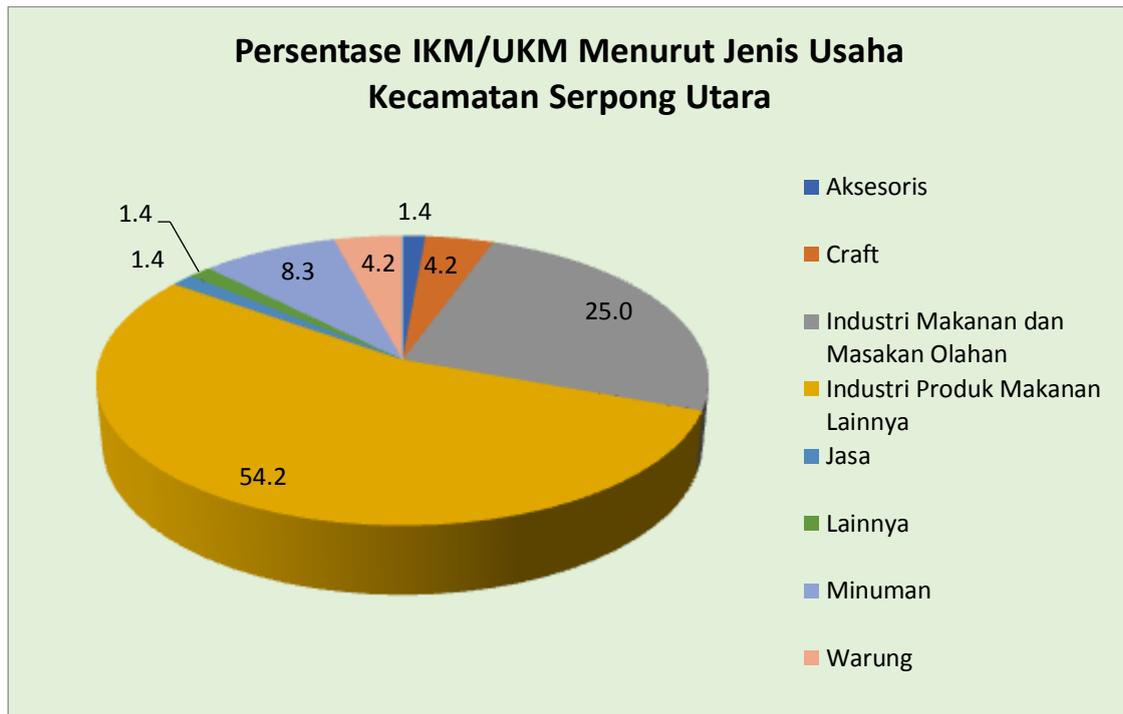
### 3.1.6. Kecamatan Serpong Utara

Data IKM/UMKM Kecamatan Pondok Aren diperoleh dari EKBANG Kecamatan Serpong Utara. Terdapat 72 industri di Kecamatan Serpong Utara dan pada Tabel 3.11 berikut ini tersaji distribusi frekuensi dan persentase IKM/UKM menurut jenis usaha. Dari tabel ini terlihat bahwa jenis usaha terbanyak di Kecamatan Serpong Utara adalah Industri Produk Makanan Lainnya dengan frekuensi 39 atau 54,2%. Jika jumlah ini digabung dengan Industri Makanan, Masakan Olahan dengan frekuensi 18 atau 25%, maka jumlahnya menjadi 57 atau 79,2%.

**.Tabel 3.11.** Distribusi Frekuensi IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Kecamatan Serpong Utara

<b>Bidang Usaha</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Persentase</b>
Aksesoris	1	1.4
Craft	3	4.2
Industri Makanan, Masakan Olahan	18	25.0
Industri Produk Makanan Lainnya	39	54.2
Jasa	1	1.4
Lainnya	1	1.4
Minuman	6	8.3
Warung	3	4.2
<b>Total</b>	<b>72</b>	<b>100.0</b>

Pada Gambar 3.11 tersaji infografis persentase IKM/UKM menurut jenis usaha di Kecamatan Serpong Utara yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini



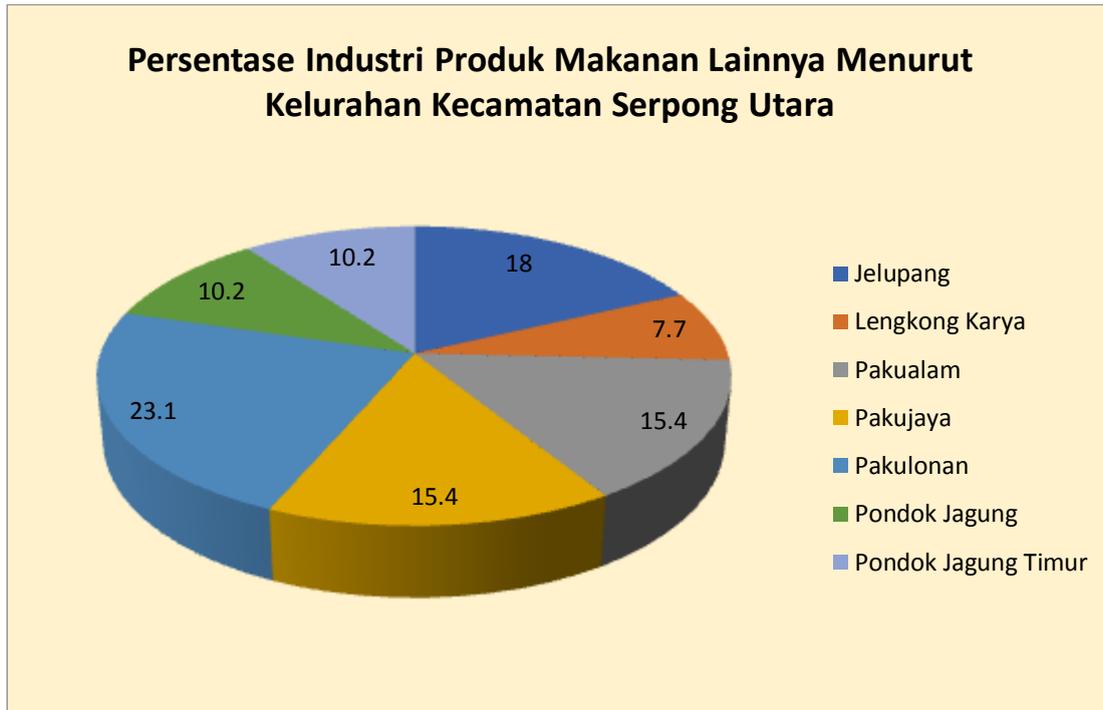
**Gambar 3.11** Diagram Lingkaran Persentase IKM/UKM Menurut Jenis Usaha Di Kecamatan Serpong Utara

Pada Tabel 3.12 tersaji tabel distribusi frekuensi Industri Produk Makanan Lainnya menurut kelurahan di Kecamatan Serpong Utara. Dari Tabel 3.12 terlihat bahwa Industri Produk Makanan Lainnya terbanyak di Kelurahan Pakulonan dengan frekuensi 9 atau 23,1% dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Lengkong Karya dengan frekuensi 3 atau 7,7%.

**Tabel 3.12.** Persentase Industri Produk Makanan Lainnya Menurut Kelurahan Di Kecamatan Serpong Utara

Kelurahan	Frekuensi	Persentase
Jelupang	7	18
Lengkong Karya	3	7.7
Pakualam	6	15.4
Pakujaya	6	15.4
Pakulonan	9	23.1
Pondok Jagung	4	10.2
Pondok Jagung Timur	4	10.2
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>100</b>

Pada Gambar 3.12 tersaji infografis persentase Industri Produk Makanan Lainnya menurut kelurahan di Kecamatan Serpong Utara yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



**Gambar 3.12.** Diagram Lingkaran Persentase Industri Produk Makanan Lainnya Menurut Kelurahan Di Kecamatan Serpong Utara

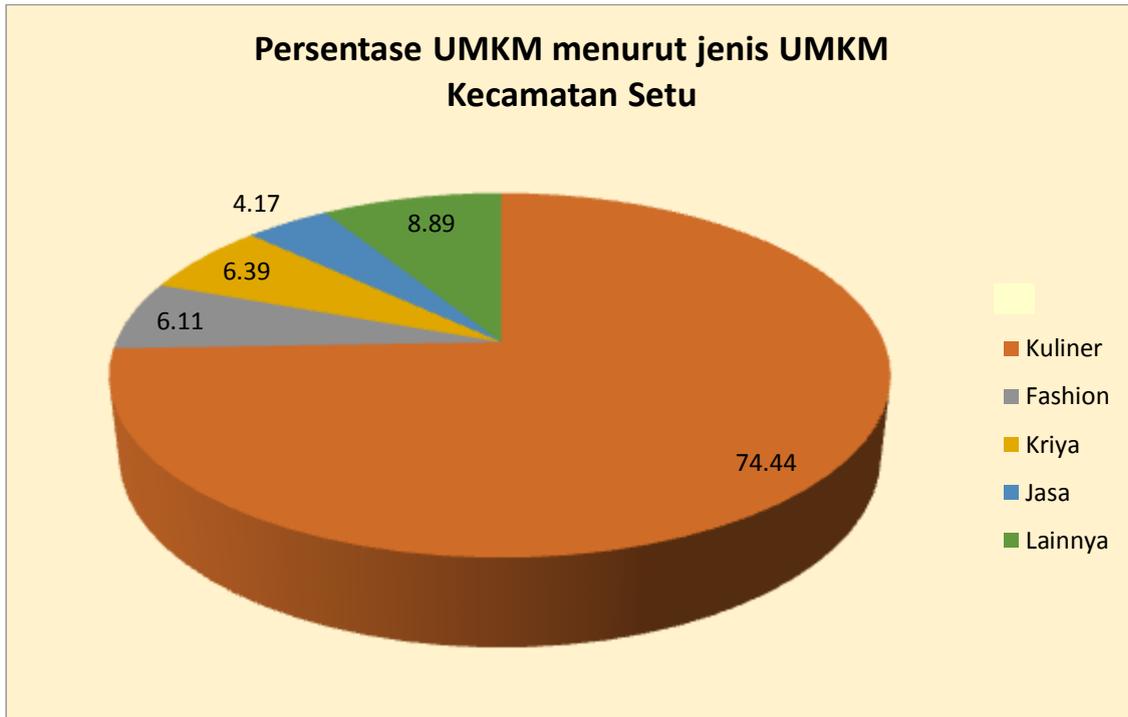
### 3.1.7. Kecamatan Setu

Data IKM/UMKM Kecamatan Setu diperoleh dari EKBANG Kecamatan Setu. Terdapat 360 UMKM di Kecamatan Setu dan pada Tabel 3.13 berikut ini tersaji distribusi frekuensi dan persentase UMKM menurut jenis UMKM. Dari tabel ini terlihat bahwa jenis UMKM terbanyak di Kecamatan Setu adalah UMKM Kuliner dengan frekuensi 268 atau 74,44%.

**Tabel 3.13.** Distribusi Frekuensi UMKM Menurut Jenis UMKM Kecamatan Setu

Jenis UMKM	Total UMKM	Persentase
Kuliner	268	74,44
Fashion	22	6,11
Kriya	23	6,39
Jasa	15	4,17
Lainnya	32	8,89
<b>TOTAL</b>	<b>360</b>	<b>100</b>

Pada Gambar 3.13 tersaji infografis persentase UMKM menurut jenis UMKM di Kecamatan Setu yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini



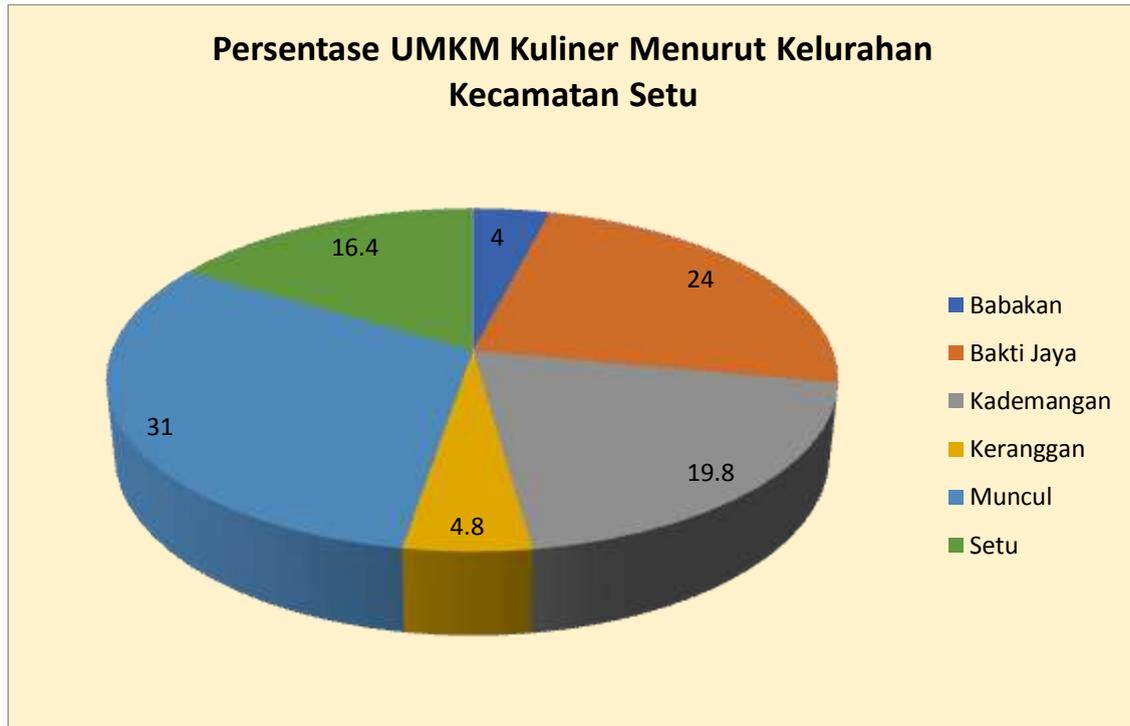
**Gambar 3.13.** Diagram Lingkaran Persentase UMKM Menurut Jenis UMKM di Kecamatan Setu

Pada Tabel 3. 14 tersaji tabel distribusi frekuensi UMKM Kuliner menurut kelurahan di Kecamatan Setu. Dari Tabel 3.14 terlihat bahwa UMKM Kuliner terbanyak di Kelurahan Muncul dengan frekuensi 83 atau 31% dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Babakan dengan frekuensi 11 atau 4%.

**Tabel 3.14.** Persentase UMKM Kuliner Menurut Kelurahan di Kecamatan Setu

Kelurahan	Frekuensi	Persentase
Babakan	11	4
Bakti Jaya	64	24
Kademangan	53	19.8
Keranggan	13	4.8
Muncul	83	31
Setu	44	16.4
<b>Total</b>	<b>268</b>	<b>100</b>

Pada Gambar 3.14 tersaji infografis persentase UMKM Kuliner menurut kelurahan di Kecamatan Serpong Utara yang disajikan dalam bentuk diagram lingkaran berikut ini.



**Gambar 3.14.** Diagram Lingkaran Persentase UMKM Kuliner Menurut Kelurahan Di Kecamatan Setu

### 3.2. Pemetaan IKM/UKM Industri Makanan Kota Tangerang Selatan

Data IKM/UKM Industri Makanan Kota Tangerang Selatan diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan. Ada 2669 IKM/UKM Industri Makanan Kota Tangerang Selatan yang diklasifikasikan atas Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) yaitu kode klasifikasi resmi yang digunakan untuk mengkategorikan jenis bidang usaha perusahaan di Indonesia. Pada Tabel 3.15 tersaji daftar KBLI yang digunakan.

Dari Tabel 3.15 terlihat bahwa industri dengan frekuensi tertinggi adalah KBLI 10750 dengan uraian Industri Makanan dan Masakan Olahan, frekuensinya 1675 atau 60,75% dan yang kedua adalah KBLI 799 dengan uraian Industri Produk Makanan Lainnya, frekuensinya 607 atau 22,74%.

Tabel 3.15. Daftar KBLI Industri Makanan Kota Tangerang Selatan

No.	KBLI	Frekuensi	Persentase
1	10532	1	0,03
2	10615	33	1,23
3	10710	1	0,03
4	10732	73	2,73
5	10750	1675	62,75
6	10772	1	0,03
7	10791	11	0,4

8	10793	188	7,04
9	10799	607	22,74
10	10801	36	1,35
11	10802	21	0,89
12	11090	1	0,03
13	14111	1	0,03
14	28250	17	0,63
15	32909	1	0,03
16	56103	1	0,03
17	63122	1	0,03
<b>Total</b>		<b>2669</b>	<b>100</b>

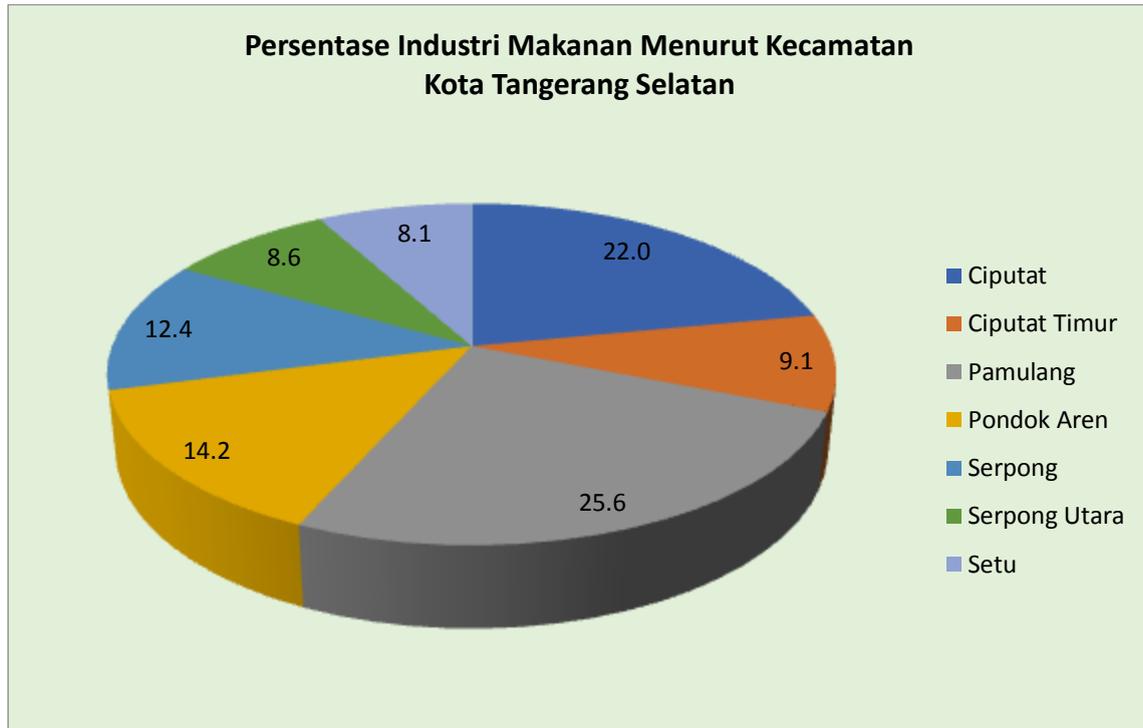
Pada Tabel 3.16 tersaji distribusi frekuensi lokasi industri menurut kecamatan di Kota Tangerang Selatan. Rata-rata frekuensi industri adalah 381, dengan demikian ada 5 (lima) kecamatan yang frekuensinya di bawah rata-rata dan 2 (dua) kecamatan yang frekuensinya di atas rata-rata yaitu Kecamatan Pamulang dan Kecamatan Ciputat.

**Tabel 3.16** Distribusi Frekuensi Lokasi Industri Menurut Kecamatan Di Kota Tangerang Selatan

<b>Kecamatan</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Persentase</b>
Ciputat	586	22.0
Ciputat Timur	244	9.1
Pamulang	683	25.6
Pondok Aren	379	14.2
Serpong	332	12.4
Serpong Utara	230	8.6
Setu	215	8.1
<b>Total</b>	<b>2669</b>	<b>100.0</b>

Dari Tabel 3.16 terlihat bahwa industri paling banyak berada di Kecamatan Pamulang, yaitu 683 industri dengan persentase sebesar 25,6%, paling sedikit berada di Kecamatan Setu yaitu 215 industri dengan persentase sebesar 8,1%.

Pada Gambar 3.15 tersaji diagram lingkaran persentase industri makanan menurut kecamatan di Kota Tangerang Selatan.



**Gambar 3.15** Diagram Lingkaran Persentase Industri Makanan Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan

### 3.3. Rekapitulasi Data UMKM Kota Tangerang Selatan Lolos Kurasi ke Toko Swalayan, Mini Market, Perhotelan 2024

Pengolahan data Rekapitulasi Data UMKM Kota Tangerang Selatan Lolos Kurasi ke Toko Swalayan, Mini Market, Perhotelan 2024 tersaji pada Tabel 3.17 berikut. Data pada Tabel 3.17 dipergunakan sebagai kriteria dalam penentuan alternatif PUD, dan ada 4 (empat) alternatif yang terpilih berdasarkan kriteria ini dengan beberapa kriteria lain (Lampiran 1) yaitu:

- a. Akar Kelapa
- b. Kembang Goyang
- c. Keripik Tempe Sagu
- d. Pecak Ikan

Tabel 3.17.  
Rekapitulasi Data UMKM Kota Tangerang Selatan Lolos Kurasi ke Toko Swalayan, Mini Market, Perhotelan 2024

Produk	Harmony Swalayan	Indomaret	Swalayan Groceries	Tiptop	Total
Abon Ayam	1	0	0	1	2
Akar Kelapa	1	0	0	0	1
Bagor Fayola	1	0	0	0	1
Banana Chpis	0	1	0	0	1
Basreng Spicy	1	0	0	0	1
bawang Ekstra	0	0	0	1	1

Brownies	1	0	1	0	2
Cheese Stick	0	1	0	1	2
Craft	0	0	1	0	1
Cuangki Salju	0	1	0	0	1
Entin Nurhasanah	0	0	0	1	1
Eti Nurhaeti	0	0	0	1	1
Honma Snack	0	1	0	0	1
Jahe Merah	0	0	1	0	1
Jamur Cripsy	1	0	0	0	1
Kaena Khansa	0	0	0	1	1
Keciput Wijen	1	0	1	1	3
Kembang Goyang	1	1	2	1	5
Keripik Telor Asin	0	1	0	1	2
Keripik Singkong	0	1	0	0	1
Keripik Tempe Sagu	1	0	0	1	2
Keripik Usus	1	1	0	0	2
Kerpik Telur Asin	0	1	0	0	1
Kripik Buah	1	0	0	1	2
Kripik Singkong	2	0	0	0	2
Kukuru	0	1	0	1	2
Lie	0	0	0	1	1
Mahkota Aaronros	0	0	0	1	1
Nglaras Roso	0	1	0	0	1
Kacang Extra					
Opak Jadul	1	0	0	0	1
Pecak Ikan	0	0	1	0	1
Peyek Den Bagus	1	0	1	1	3
Rempeyek Petit	0	1	0	0	1
Rengginang Mini	1	0	0	0	1
Sagon Bakar	0	1	0	0	1
Sambal	0	0	0	1	1
Siti Khotimah	0	0	0	1	1
Ting ting Jahe	0	1	0	0	1
Warung Almatimu	0	0	0	1	1
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>56</b>

### 3.4. Daftar Produk IKM Pameran Gerai Lengkong

Pada tanggal 02 Mei 2024 diadakan Pameran Produk IKM di Gerai Lengkong Kota Tangerang Selatan. Tim Tenaga Ahli Institut Teknologi Indonesia mengikuti kegiatan pameran tersebut. Pada Tabel 3.18 tersaji daftar beberapa produk IKM yang dipamerkan.

**Tabel 3.18.** Daftar Produk IKM Pameran Gerai Lengkong

<b>No.</b>	<b>Produk Makanan</b>
1	Minuman Khas TangSel Bang Pletok Betawi
2	Makaroni Ceriwis
3	Kerupuk Tenggiri
4	Kue Ketawa
5	Cokelat Handmade Khas Tangerang Selatan
6	Florentine Cookies
7	Kerupuk Kulit Pisang
8	Kacang Bawang
9	Bawang GOreng
10	Kembang Goyang
11	Bagelen
12	Boring Pouch
13	Cheese Stick
14	Sagon Bakar
15	Keripik Kulit Ikan
16	Cassava Chips
17	Rempeyek Petit
18	Kerupuk Jengkol

Daftar Produk IKM Pameran Gerai Lengkong dan dokumentasi kegiatan kunjungan pameran tersaji pada Lampiran 1.

## **BAB IV PENENTUAN PRODUK UNGGULAN DAERAH**

### **4.1. Struktur AHP Kegiatan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan**

#### **4.1. 1. Penentuan Kriteria Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan**

Dari ke-12 kriteria Produk Unggulan Daerah yang mengacu pada Peraturan Permendagri No. 9 Tahun 2014 [13] dipilih 6 (enam) kriteria ditambah dengan 1 (satu) kriteria yang dipilih dengan pertimbangan khusus. Kriteria produk pangan unggulan daerah dalam penelitian ini beserta deskripsinya adalah:

1. Penyerapan tenaga kerja. Produk unggulan daerah diproduksi dengan memanfaatkan tenaga kerja terampil di daerah produksi sehingga memberi dampak pada penciptaan lapangan kerja dan pendapatan bagi masyarakat setempat.
2. Dapat diperbaharui. Produk unggulan memberi makna bahwa produk unggulan daerah bukan barang tambang dan memanfaatkan bahan baku yang dapat diperbaharui dan ramah lingkungan. Barang tambang tidak dapat dimasukkan sebagai produk unggulan daerah meskipun saat itu memberi kontribusi ekonomi yang besar bagi daerah.
3. Unsur sosial budaya. Dalam menciptakan, memproduksi dan mengembangkan produk unggulan daerah adalah menggunakan talenta dan kelembagaan masyarakat yang dibangun dan dikembangkan atas dasar kearifan lokal yang bersumber pada ciri khas dan warisan budaya turun temurun serta kondisi sosial budaya setempat.
4. Ketersediaan pasar. Ketersediaan pasar adalah kemampuan produk unggulan daerah untuk terserap pada pasar lokal, regional dan nasional serta berpotensi untuk memasuki pasar global.
5. Bahan baku. Bahan baku produk unggulan terjamin ketersediaannya dengan perolehan harga yang kompetitif, terjamin kesinambungannya serta ramah lingkungan.
6. Manajemen usaha. Legalitas usaha bagi pelaku usaha sangat penting karena dapat menjadi identitas diri, perlindungan hukum, memudahkan untuk pemasaran usaha, menjangkau pasar lebih luas dan dapat memudahkan memperoleh pendampingan dari pemerintah. Selain itu izin usaha sangat penting karena dapat menjadi bukti yang melindungi pelaku usaha apabila ada yang keberatan terkait dengan usahanya.
7. Mutu. Produk sudah mempunyai jaminan kualitas melalui sertifikat seperti Sertifikat Halal, BPOM dan lain-lain.

#### **4.1.2. Penentuan Alternatif PUD Kota Tangerang Selatan**

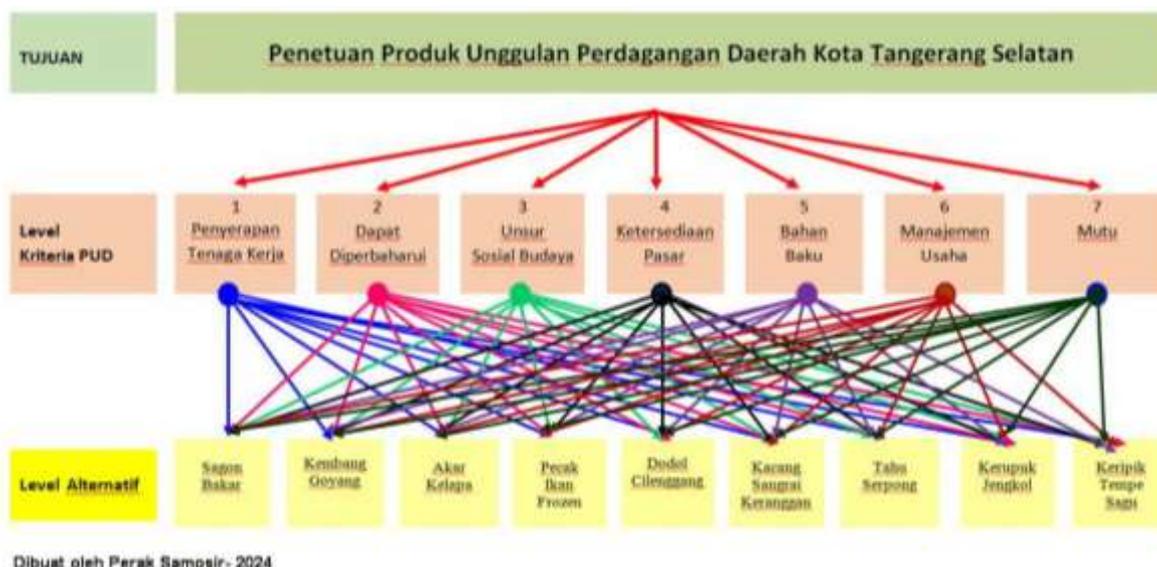
Berdasarkan kriteria-kriteria yang telah disepakati antara Tim Tenaga Ahli dari Institut Teknologi Indonesia bersama Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan, ditetapkan 9 (sembilan) alternatif PUD untuk kegiatan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan, yang tersaji pada Tabel 4.1 berikut ini. Penetapan 9 (sembilan) alternatif PUD menggunakan matriks yang tersaji pada Lampiran 2.

**Tabel 4.1.**

Daftar 9 (sembilan) Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan

No	Produk Makanan
1	Akar kelapa
2	Dodol
3	Tahu Serpong
4	Pecak Ikan
5	Kembang Goyang
6	Sagon Bakar
7	Keripik Tempe Sagu
8	Kacang Sangrai Keranggan
9	Kerupuk Jengkol

Berdasarkan kriteria-kriteria PUD yang telah ditentukan dan alternatif-alternatif produk pangan yang telah ditetapkan, maka diperoleh struktur AHP kegiatan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan yang tersaji dalam Gambar 4.1 berikut ini.



**Gambar 4.1.**

Struktur Hirarki Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan

Berdasarkan struktur di atas disusun kuesioner dalam bentuk Matriks Perbandingan Pasangan di mana responden ditentukan dengan teknik sampel *purposive*, sebab responden metode AHP pada kegiatan penentuan PUD Kota Tangsel adalah Pakar di bidang Industri Makanan dan Pakar Teknologi Pangan. Jadi data AHP dalam kegiatan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan adalah jawaban kuesioner dari responden pakar. Dalam kegiatan ini jumlah responden pakar adalah 5 (lima) orang. Pada Lampiran 3 tersaji Daftar Pakar kegiatan ini, pada Lampiran 4 tersaji Petunjuk Pengisian Kuesioner Responden Pakar dan pada Lampiran 5 tersaji Kuesioner Responden Pakar.

Saat ini sudah tersedia perangkat lunak untuk melakukan pengolahan data kuesioner AHP, diantaranya adalah *expert choice* dan *super decision*. Penggunaan perangkat lunak sangat dibutuhkan terutama jika kriteria dan alternatif jumlahnya lebih besar dari 5 (lima) seperti struktur AHP Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan dan dalam kegiatan ini perangkat lunak yang digunakan adalah *expert choice*.

## 4.2. Hasil dan Pembahasan Pengolahan Data Responden Pakar

### 4.2.1. Dr. rer. Nat. Ir. Abu Amar, IPM (Pakar Teknologi Pangan)

#### a. Level Kriteria

Hasil pengolahan data kuesioner level kriteria tersaji pada Gambar 4.2 berikut ini. Dari Gambar 4.2 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Nilai ini merupakan nilai maksimum CR yang diperbolehkan. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level kriteria dikatakan konsisten.

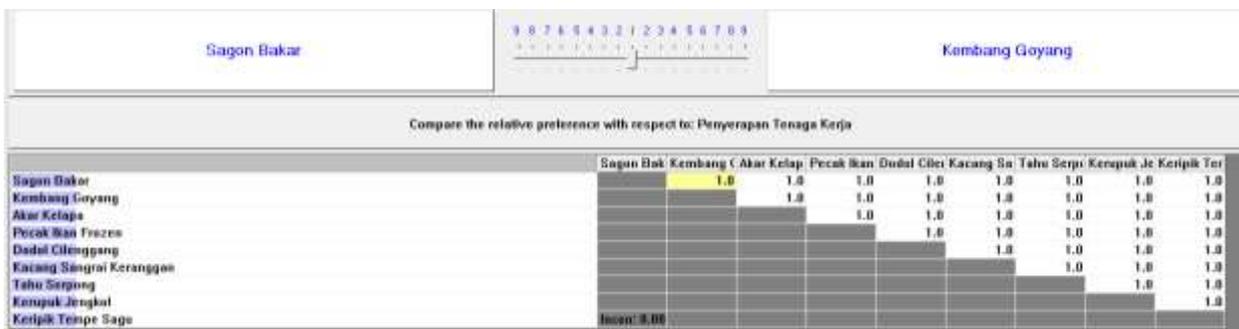


Gambar 4.2. Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar1

#### b. Level Alternatif

##### (i) Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja tersaji pada Gambar 4.3 berikut ini. Dari Gambar 4.3 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0 < 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja dikatakan konsisten.



Gambar 4.3.

Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar1

(ii) Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui tersaji pada Gambar 4.4 berikut ini. Dari Gambar 4.4 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0 < 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui dikatakan konsisten.

	Sagon Bakar	Kembang C	Akar Kelap	Pecak Ikan	Dadai Cile	Kacang Sa	Tahu Serp	Kerupuk Je	Kerupuk Ter
Sagon Bakar	1.0	1.0	1.0	1.0	3.0	3.0	1.0	3.0	
Kembang Goyang		1.0	1.0	1.0	3.0	3.0	1.0	3.0	
Akar Kelapa			1.0	1.0	3.0	3.0	1.0	3.0	
Pecak Ikan Fries				1.0	3.0	3.0	1.0	3.0	
Dadai Cilenggang					3.0	3.0	1.0	3.0	
Kacang Sangrai Keranggan						1.0	3.0	1.0	
Tahu Serpong							3.0	1.0	
Kerupuk Jengkol								3.0	
Kerupuk Tempe Sage									3.0

Isian: 0.00

**Gambar 4.4** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar1

(iii) Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya tersaji pada Gambar 4.5 berikut ini. Dari Gambar 4.5 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya dikatakan konsisten.

	Sagon Bakar	Kembang C	Akar Kelap	Pecak Ikan	Dadai Cile	Kacang Sa	Tahu Serp	Kerupuk Je	Kerupuk Ter
Sagon Bakar	1.0	1.0	2.0	2.0	1.0	1.0	3.0	2.0	
Kembang Goyang		1.0	2.0	3.0	3.0	3.0	2.0	2.0	
Akar Kelapa			2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	
Pecak Ikan Fries				2.0	3.0	3.0	2.0	2.0	
Dadai Cilenggang					2.0	2.0	1.0	2.0	
Kacang Sangrai Keranggan						2.0	3.0	2.0	
Tahu Serpong							2.0	3.0	
Kerupuk Jengkol								1.0	
Kerupuk Tempe Sage									1.0

Isian: 0.10

**Gambar 4.5.** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar1

(iv) Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar

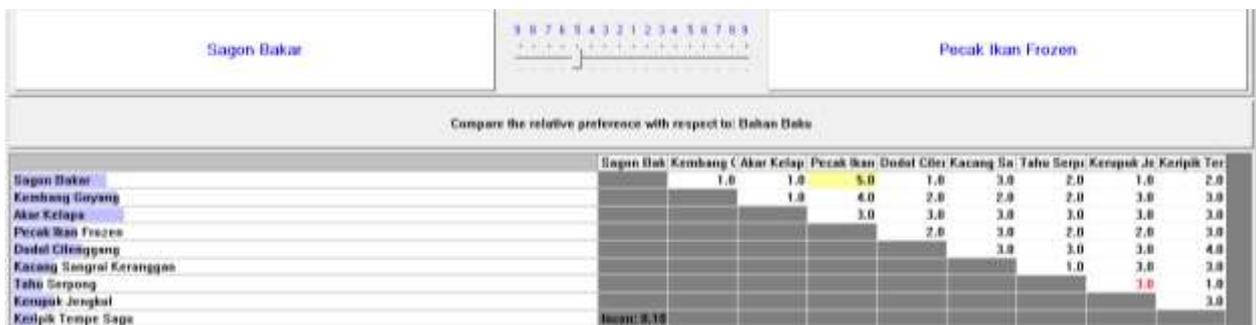
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar tersaji pada Gambar 4.6 berikut ini. Dari Gambar 4.6 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar dikatakan konsisten.



Gambar 4.6. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar1

(v) Menurut Kriteria Bahan Baku

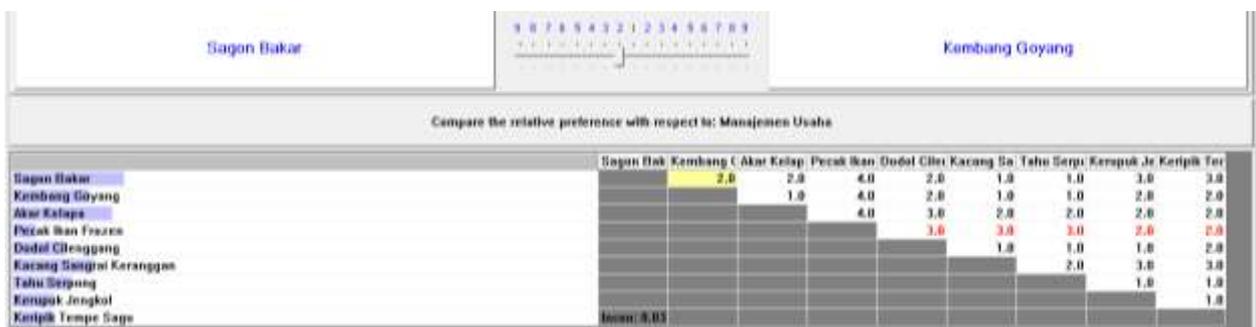
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria bahan baku tersaji pada Gambar 4.7 berikut ini. Dari Gambar 4.7 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.



Gambar 4.7. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar1

(vi) Menurut Kriteria Manajemen Usaha

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria manajemen usaha tersaji pada Gambar 4.8 berikut ini. Dari Gambar 4.8 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,03 < 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria manajemen usaha dikatakan konsisten.



Gambar 4.8. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar1

(vii) Menurut Kriteria Mutu

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria mutu tersaji pada Gambar 4.9 berikut ini. Dari Gambar 4.9 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.



Gambar 4.9. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar1

Berdasarkan hasil pengolahan data-data di atas diperoleh bobot dan pemeringkatan untuk level kriteria dan level alternatif responder pakar Bapak **Dr. rer. Nat. Ir. Abu Amar, IPM (Pakar Teknologi Pangan)** yang tersaji pada Gambar 4.10, Gambar 4.11, Tabel 4.2 dan Tabel 4.3 berikut.



Gambar 4.10. Output Pemeringkatan Level Kriteria Pakar1

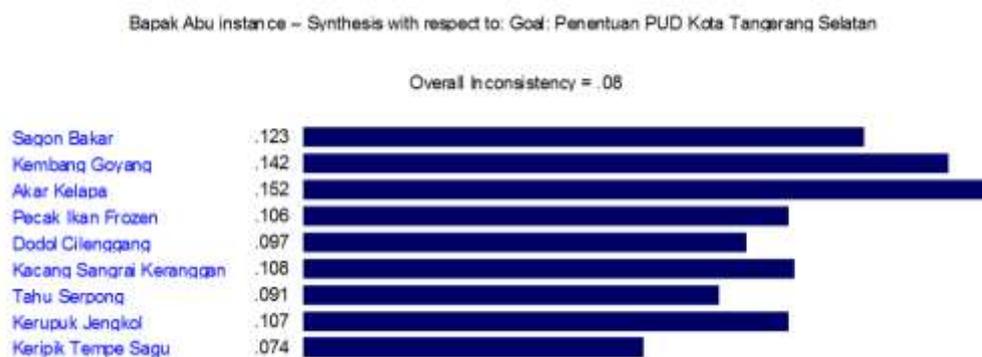
Dari Gambar 4.10 terlihat bahwa untuk level kriteria nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level kriteria adalah konsisten. Pemeringkatan level kriteria diberikan pada Tabel 4.2 berikut ini.

Tabel 4.2. Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar1

No.	Kriteria	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Penyerapan Tenaga Kerja	0,126	4
2	Dapat diperbaharui	0,156	3
3	Unsur sosial budaya	0,081	7
4	Ketersediaan pasar	0,202	2
5	Bahan baku	0,094	6
6	Manajemen usaha	0,114	5
7	Mutu	0,227	1

Data Pakar: **Dr. rer. Nat. Ir. Abu Amar, IPM**

Dari Tabel 4.2 terlihat bahwa menurut responden pakar **Dr. rer. Nat. Ir. Abu Amar, IPM** bahwa kriteria terpenting dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah mutu dengan bobot 0,227. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah kriteria ketersediaan pasar dengan bobot 0,202, ketiga kriteria dapat diperbaharui dengan bobot 0,156, keempat kriteria penyerapan tenaga kerja dengan bobot 0,126, kelima kriteria manajemen usaha dengan bobot 0,114, keenam kriteria bahan baku dengan bobot 0,094 dan ketujuh kriteria unsur sosial budaya dengan bobot 0,081.



**Gambar 4.11.** Output Pemeringkatan Level Alternatif Pakar1

Dari Gambar 4.11 terlihat bahwa secara keseluruhan nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,08. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level alternatif adalah konsisten. Pemeringkatan level alternatif diberikan pada Tabel 4.3 berikut ini.

**Tabel 4.3**

Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar1

No.	Alternatif Produk Unggulan	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Sagon Bakar	0,123	3
2	Kembang goyang	0,142	2
3	Akar Kelapa	0,152	1
4	Pecak Ikan Frozen	0,106	6
5	Dodol Cilenggang	0,097	7
6	Kacang Sangrai Keranggan	0,108	4
7	Tahu Serpong	0,091	8
8	Kerupuk Jengkol	0,107	5
9	Keripik Tempe Sagu	0,074	9

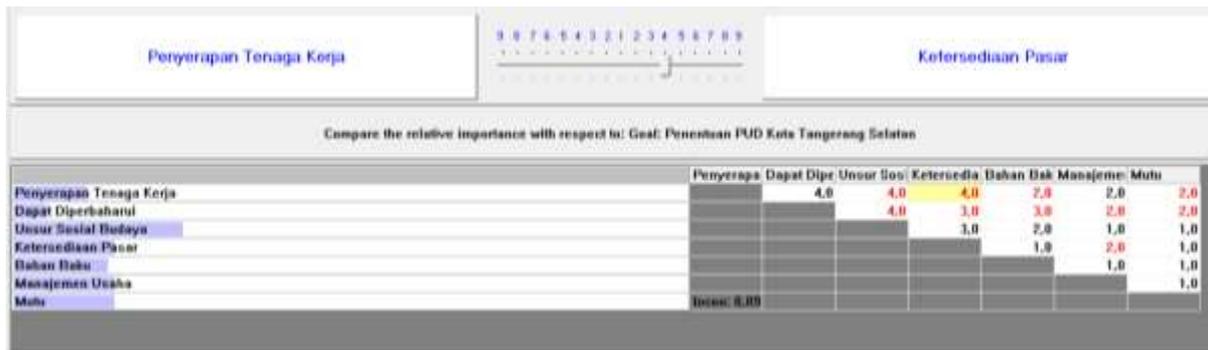
Data Pakar: **Dr. rer. Nat. Ir. Abu Amar, IPM**

Dari Tabel 4.3 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa produk alternatif yang paling unggul dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah akar kelapa dengan bobot 0,152. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah kembang goyang dengan bobot 0,142, ketiga sagon bakar dengan bobot 0,123, keempat kacang sangrai Keranggan dengan bobot 0,108, kelima kerupuk jengkol dengan bobot 0,107, keenam pecak ikan frozen dengan bobot 0,106, ketujuh dodol Cilenggang dengan bobot 0,097, kedelapan tahu Serpong dengan bobot 0,091 dan sembilan keripik tempe sagu dengan bobot 0,074.

#### 4.2.2. Ir. Irshan Zainuddin, M Si. (Perekayasa Ahli Madya BRIN)

##### a. Level Kriteria

Hasil pengolahan data kuesioner level kriteria tersaji pada Gambar 4.12 berikut ini. Dari Gambar 4.12 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09 < 0,01. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level kriteria dikatakan konsisten.

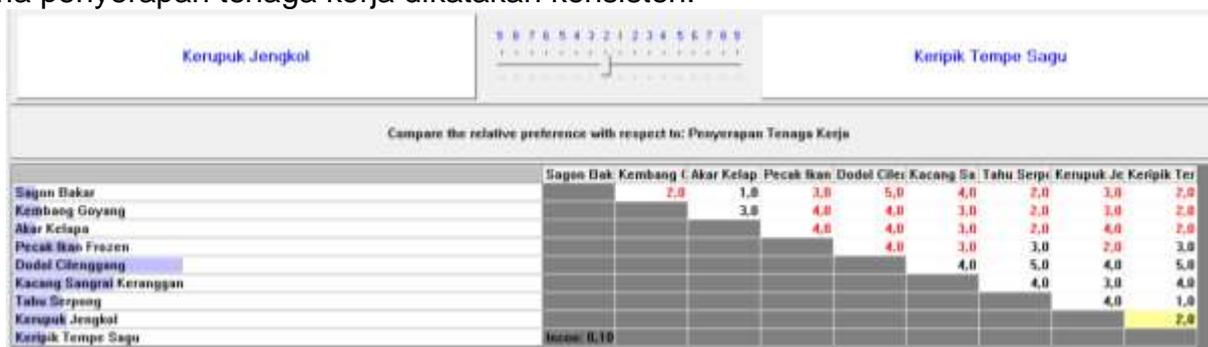


**Gambar 4.12.** Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar2

##### b. Level Alternatif

###### (i) Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja tersaji pada Gambar 4.13 berikut ini. Dari Gambar 4.13 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja dikatakan konsisten.



**Gambar 4.13.**

Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar2

###### (ii) Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui tersaji pada Gambar 4.14 berikut ini. Dari Gambar 4.14 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui dikatakan konsisten.

Kembang Goyang		9 8 7 6 5 4 3 2 1 2 3 4 5 6 7 8 9										Keripik Tempe Sagu	
Compare the relative preference with respect to: Dapat Diperbaharui													
	Sagon Bak	Kembang G	Akar Kelap	Pecak Ikan	Dodol Cilei	Kacang Sa	Tahu Serpi	Kerupuk Je	Keripik Ter				
Sagon Bakar		3,0	1,0	1,0	1,0	4,0	3,0	3,0	3,0	2,0			
Kembang Goyang			1,0	2,0	4,0	2,0	3,0	2,0	2,0	2,0			
Akar Kelapa				1,0	3,0	2,0	3,0	2,0	3,0	2,0			
Pecak Ikan Frozen					2,0	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0			
Dodol Cilenggang						3,0	3,0	2,0	2,0	2,0			
Kacang Sangrai Keranggan							2,0	3,0	3,0	3,0			
Tahu Serpang								1,0	1,0	4,0			
Kerupuk Jengkol											2,0		
Keripik Tempe Sagu											2,0		
Jumlah: 8,18													

Gambar 4.14. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar2

(iii) Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya tersaji pada Gambar 4.15 berikut ini. Dari Gambar 4.15 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya dikatakan konsisten.

Pecak Ikan Frozen		9 8 7 6 5 4 3 2 1 2 3 4 5 6 7 8 9										Kacang Sangrai Keranggan	
Compare the relative preference with respect to: Unsur Sosial Budaya													
	Sagon Bak	Kembang G	Akar Kelap	Pecak Ikan	Dodol Cilei	Kacang Sa	Tahu Serpi	Kerupuk Je	Keripik Ter				
Sagon Bakar		5,0	4,0	5,0	5,0	2,0	3,0	3,0	2,0				
Kembang Goyang			3,0	1,0	2,0	4,0	2,0	3,0	4,0				
Akar Kelapa				4,0	4,0	4,0	3,0	4,0	2,0				
Pecak Ikan Frozen					2,0	4,0	3,0	3,0	4,0				
Dodol Cilenggang						4,0	3,0	2,0	4,0				
Kacang Sangrai Keranggan							2,0	2,0	4,0				
Tahu Serpang									4,0				
Kerupuk Jengkol										4,0			
Keripik Tempe Sagu										4,0			
Jumlah: 0,09													

Gambar 4.15. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar2

(iv) Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar tersaji pada Gambar 4.16 berikut ini. Dari Gambar 4.16 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,08. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar dikatakan konsisten.

Sagon Bakar		9 8 7 6 5 4 3 2 1 2 3 4 5 6 7 8 9										Pecak Ikan Frozen	
Compare the relative preference with respect to: Ketersediaan Pasar													
	Sagon Bak	Kembang G	Akar Kelap	Pecak Ikan	Dodol Cilei	Kacang Sa	Tahu Serpi	Kerupuk Je	Keripik Ter				
Sagon Bakar		2,0	2,0	2,0	3,0	3,0	2,0	2,0	3,0				
Kembang Goyang			2,0	2,0	2,0	2,0	4,0	2,0	1,0				
Akar Kelapa				2,0	3,0	3,0	1,0	1,0	2,0				
Pecak Ikan Frozen					2,0	2,0	2,0	3,0	2,0				
Dodol Cilenggang						3,0	2,0	2,0	2,0				
Kacang Sangrai Keranggan							2,0	2,0	1,0				
Tahu Serpang								2,0	3,0				
Kerupuk Jengkol										2,0			
Keripik Tempe Sagu										2,0			
Jumlah: 0,08													

Gambar 4.16. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar2

(v) Menurut Kriteria Bahan Baku

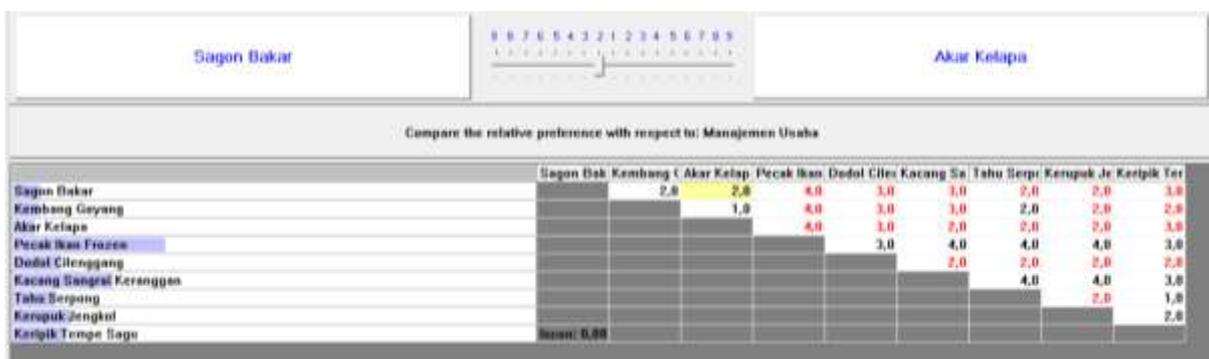
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria bahan baku tersaji pada Gambar 4.17 berikut ini. Dari Gambar 4.17 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,08. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.



Gambar 4.17. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar2

(vi) Menurut Kriteria Manajemen Usaha

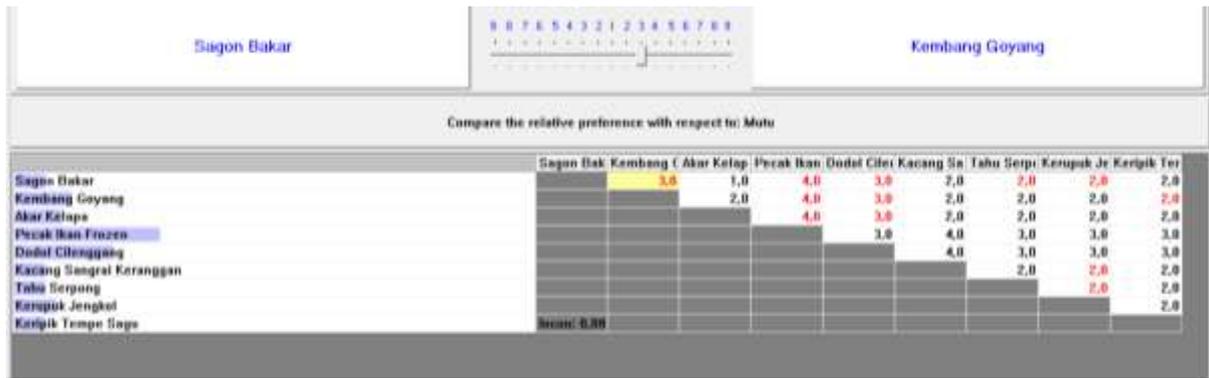
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria manajemen usaha tersaji pada Gambar 4.18 berikut ini. Dari Gambar 4.18 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,08. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria manajemen usaha dikatakan konsisten.



Gambar 4.18. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar2

(vii) Menurut Kriteria Mutu

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria mutu tersaji pada Gambar 4.19 berikut ini. Dari Gambar 4.19 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,08. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.



Gambar 4.19. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar2

Berdasarkan hasil pengolahan data-data di atas diperoleh bobot dan pemeringkatan untuk level kriteria dan level alternatif responder pakar **Ir. Irshah Zainuddin, M Si. (Perekayasa Ahli Madya BRIN)** yang tersaji pada Gambar 4.20, Gambar 4.21, Tabel 4.4 dan Tabel 4.5 berikut.



Gambar 4.20. Output Pemeringkatan Level Kriteria Pakar2

Dari Gambar 4.20 terlihat bahwa untuk level kriteria nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level kriteria adalah konsisten. Pemeringkatan level kriteria tersaji pada Tabel 4.4 berikut ini.

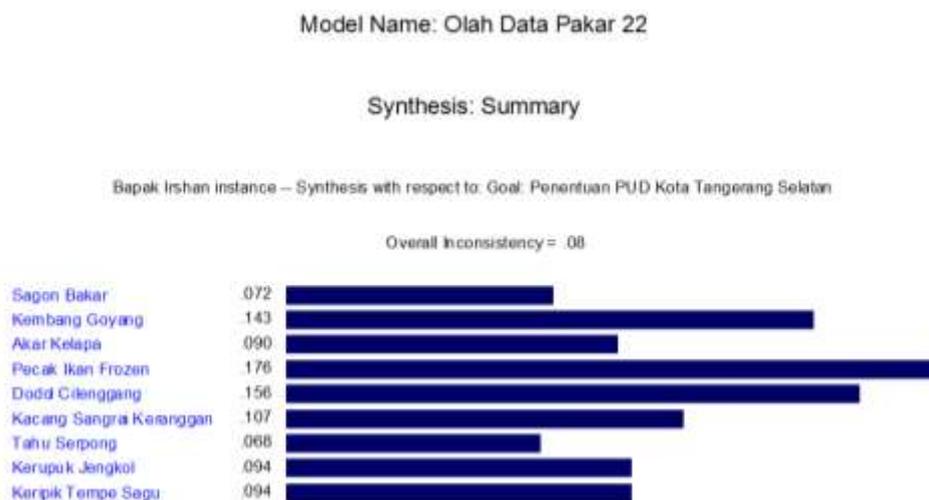
Tabel 4.4. Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar2

No.	Kriteria	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Penyerapan Tenaga Kerja	0,110	6
2	Dapat diperbaharui	0,050	7
3	Unsur sosial budaya	0,249	1
4	Ketersediaan pasar	0,154	2
5	Bahan baku	0,140	5
6	Manajemen usaha	0,148	4
7	Mutu	0,150	3

Data Pakar: **Ir. Irshah Zainuddin, M Si.**

Dari Tabel 4.4 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa kriteria terpenting dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah unsur sosial budaya dengan

bobot 0,249. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah kriteria ketersediaan pasar dengan bobot 0,154, ketiga kriteria mutu dengan bobot 0,150, keempat kriteria manajemen usaha dengan bobot 0,148, kelima kriteria bahan baku dengan bobot 0,140, keenam kriteria penyerapan tenaga kerja dengan bobot 0,110 dan ketujuh kriteria dapat diperbaharui dengan bobot 0,050.



**Gambar 4.21.** Output Pemeringkatan Level Alternatif Pakar2

Dari Gambar 4.21 terlihat bahwa secara keseluruhan nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,08. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level alternatif adalah konsisten. Pemeringkatan level alternatif tersaji pada Tabel 4.5 berikut ini.

**Tabel 4.5.**

Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar2

No.	Alternatif Produk Unggulan	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Sagon Bakar	0,072	8
2	Kembang goyang	0,145	3
3	Akar Kelapa	0,090	7
4	Pecak Ikan Frozen	0,176	1
5	Dodol Cilenggang	0,156	2
6	Kacang Sangrai Keranggan	0,107	4
7	Tahu Serpong	0,068	9
8	Kerupuk Jengkol	0,094	5,5
9	Keripik Tempe Sagu	0,094	5,5

Data Pakar: **Ir. Irshan Zainuddin, M Si.**

Dari Tabel 4.5 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa produk alternatif yang paling unggul dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah pecak ikan frozen dengan bobot 0,176. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah dodol Cilenggang dengan bobot 0,156, ketiga kembang goyang dengan bobot 0,145, keempat kacang sangrai Keranggan dengan bobot 0,107, kelima dan keenam (rata-rata peringkat 5,5) kerupuk jengkol dan keripik tempe sagu dengan bobot masing-masing 0,094, ketujuh akar kelapa dengan bobot 0,090, kedelapan sagon bakar dengan bobot 0,072 dan sembilan tahu Serpong dengan bobot 0,068.

### 4.2.3 Bapak Meimansyah Kusmayadi Zebua, S.Sos, M.S.i (Fungsional Ahli Muda Analis Kebijakan Bappelitbangda Kota Tangerang Selatan)

#### a. Level Kriteria

Hasil pengolahan data kuesioner level kriteria tersaji pada Gambar 4.22 berikut ini. Dari Gambar 4.22 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level kriteria dikatakan konsisten.

Compare the relative importance with respect to: **Goal: Penentuan PUD Kota Tangerang Selatan**

	Penyerapan Tenaga Kerja	Dapat Diperbaharui	Unsur Sosial Budaya	Ketersediaan Pasar	Bahan Baku	Manajemen Usaha	Mutu
Penyerapan Tenaga Kerja	1,0	3,0	3,0	3,0	1,0	3,0	3,0
Dapat Diperbaharui		1,0	3,0	3,0	3,0	3,0	7,0
Unsur Sosial Budaya			1,0	3,0	1,0	1,0	3,0
Ketersediaan Pasar				1,0	3,0	3,0	3,0
Bahan Baku					1,0	1,0	3,0
Manajemen Usaha						1,0	3,0
Mutu							1,0
	Index: 0,09						

**Gambar 4.22.** Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar3

#### b. Level Alternatif

##### (i) Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja tersaji pada Gambar 4.23 berikut ini. Dari Gambar 4.23 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,04. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja dikatakan konsisten.

Compare the relative preference with respect to: **Penyerapan Tenaga Kerja**

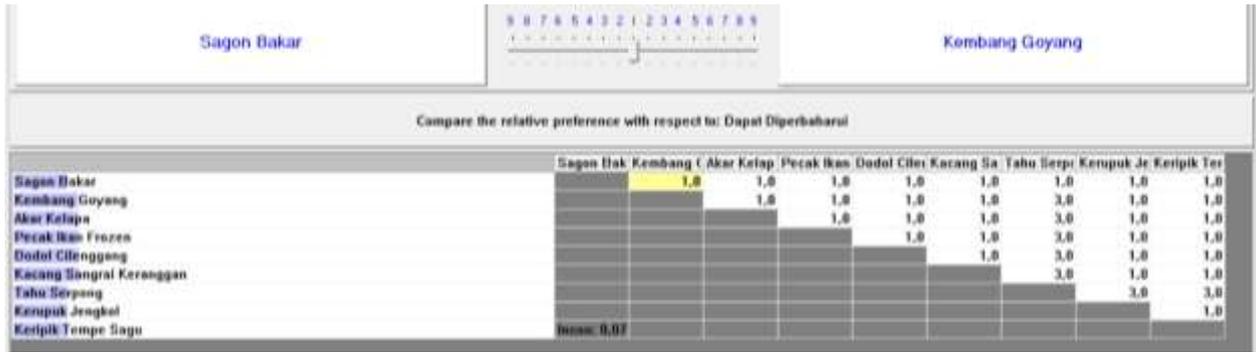
	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Akar Kelapa	Pecak Ikan Frozen	Dodol Cilenggang	Kacang Sangrai Keranggan	Tahu Serpong	Kerupuk Jagkol	Keripik Tempe Sagu
Sagon Bakar	1,0	1,0	3,0	3,0	3,0	3,0	1,0	3,0	
Kembang Goyang		1,0	3,0	3,0	3,0	3,0	1,0	3,0	
Akar Kelapa			1,0	3,0	3,0	3,0	1,0	3,0	
Pecak Ikan Frozen				1,0	3,0	3,0	3,0	3,0	
Dodol Cilenggang					1,0	3,0	3,0	3,0	
Kacang Sangrai Keranggan						1,0	3,0	3,0	
Tahu Serpong							1,0	3,0	
Kerupuk Jagkol								1,0	
Keripik Tempe Sagu									1,0
	Index: 0,04								

**Gambar 4.23.**

Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar3

##### (ii) Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui

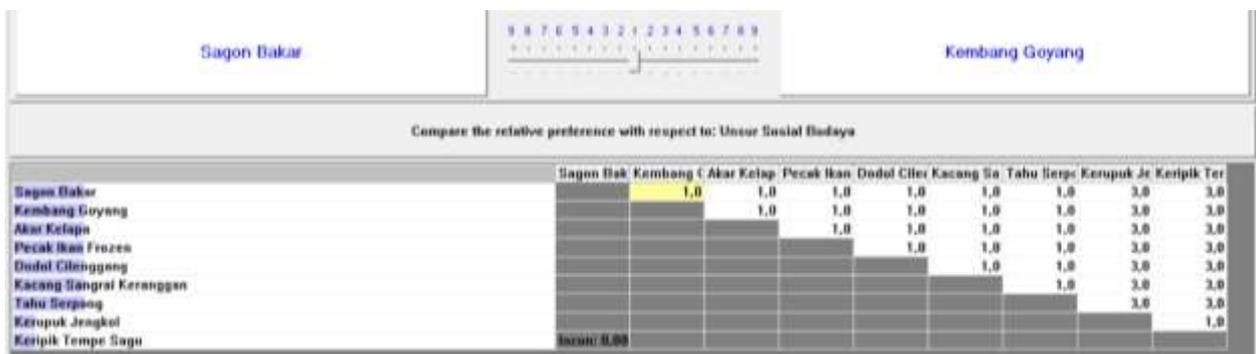
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui tersaji pada Gambar 4.24 berikut ini. Dari Gambar 4.24 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,07. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui dikatakan konsisten.



**Gambar 4.24.** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar3

(iii) Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya

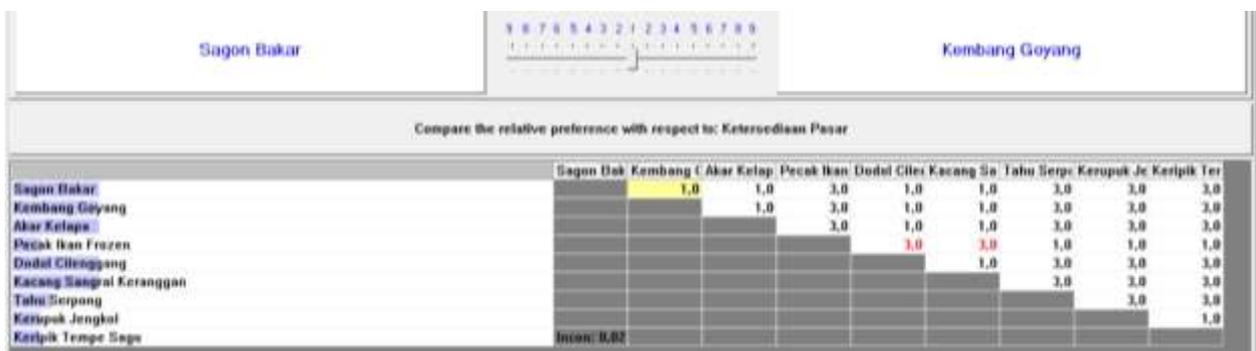
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya tersaji pada Gambar 4.25 berikut ini. Dari Gambar 4.25 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya dikatakan konsisten.



**Gambar 4.25.** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar3

(iv) Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar tersaji pada Gambar 4.26 berikut ini. Dari Gambar 4.26 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,02. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar dikatakan konsisten.



**Gambar 4.26.** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar3

(v) Menurut Kriteria Bahan Baku

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria bahan baku tersaji pada Gambar 4.27 berikut ini. Dari Gambar 4.27 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,02. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.

	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Akar Kelapa	Pecak Ikan	Dodol Cilenggang	Kacang Sangrai Keranggan	Tahu Serpong	Kerupuk Jengkol	Keripik Tempe Sagu
Sagon Bakar	1,0	1,0	3,0	1,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Kembang Goyang		1,0	3,0	1,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Akar Kelapa			1,0	3,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Pecak Ikan Frozen				1,0	3,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Dodol Cilenggang					1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Kacang Sangrai Keranggan						1,0	1,0	1,0	1,0
Tahu Serpong							1,0	1,0	1,0
Kerupuk Jengkol								1,0	1,0
Keripik Tempe Sagu									1,0

Consistency Ratio: 0,02

Gambar 4.27. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar3

(vi) Menurut Kriteria Manajemen Usaha

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria manajemen usaha tersaji pada Gambar 4.28 berikut ini. Dari Gambar 4.28 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria manajemen usaha dikatakan konsisten.

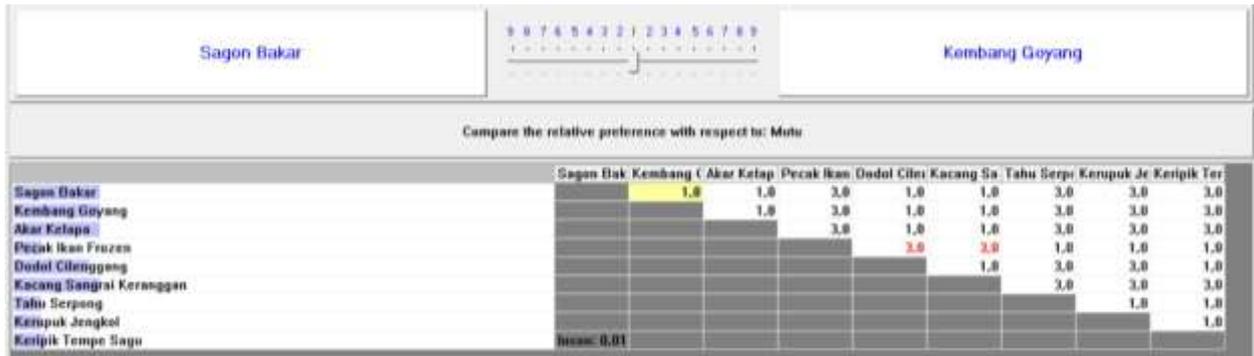
	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Akar Kelapa	Pecak Ikan	Dodol Cilenggang	Kacang Sangrai Keranggan	Tahu Serpong	Kerupuk Jengkol	Keripik Tempe Sagu
Sagon Bakar	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Kembang Goyang		1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Akar Kelapa			1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Pecak Ikan Frozen				1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Dodol Cilenggang					1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Kacang Sangrai Keranggan						1,0	1,0	1,0	1,0
Tahu Serpong							1,0	1,0	1,0
Kerupuk Jengkol								1,0	1,0
Keripik Tempe Sagu									1,0

Consistency Ratio: 0,00

Gambar 4.28. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar3

(vii) Menurut Kriteria Mutu

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria mutu tersaji pada Gambar 4.29 berikut ini. Dari Gambar 4.29 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,01. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.



Gambar 4.29. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar3

Berdasarkan hasil pengolahan data-data di atas diperoleh bobot dan pemeringkatan untuk level kriteria dan level alternatif responder pakar yang tersaji pada Gambar 4.30, Gambar 4.31, Tabel 4.6 dan Tabel 4.7 berikut.



Gambar 4.30. Output Pemeringkatan Level Kriteria Pakar3

Dari Gambar 4.30 terlihat bahwa untuk level kriteria nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar **Meimansyah Kusmayadi Zebua, S.Sos, M.S.i (Fungsional Ahli Muda Analisis Kebijakan Bappelitbangda Kota Tangerang Selatan)** untuk level kriteria adalah konsisten. Pemeringkatan level kriteria tersaji pada Tabel 4.6 berikut ini.

Tabel 4.6. Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar3

No.	Kriteria	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Penyerapan Tenaga Kerja	0,076	6
2	Dapat diperbaharui	0,037	7
3	Unsur sosial budaya	0,117	5
4	Ketersediaan pasar	0,316	1
5	Bahan baku	0,155	3
6	Manajemen usaha	0,131	4
7	Mutu	0,167	2

Data Pakar: **Meimansyah Kusmayadi Zebua, S.Sos, M.S.i**

Dari Tabel 4.6 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa kriteria terpenting dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah ketersediaan pasar dengan bobot 0,316. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah kriteria mutu dengan bobot 0,167, ketiga kriteria bahan baku dengan bobot 0,155, keempat kriteria manajemen usaha dengan bobot 0,131, kelima kriteria unsur sosial budaya dengan bobot 0,117, keenam kriteria penyerapan tenaga kerja dengan bobot 0,076 dan ketujuh kriteria dapat diperbaharui dengan bobot 0,037.



**Gambar 4.31.** Output Pemeringkatan Level Alternatif Pakar3

Dari Gambar 4.31 terlihat bahwa secara keseluruhan nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,05. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level alternatif adalah konsisten. Pemeringkatan level alternatif tersaji pada Tabel 4.7 berikut ini.

**Tabel 4.7.**

Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar3

No.	Alternatif Produk Unggulan	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Sagon Bakar	0,147	3
2	Kembang goyang	0,148	1,5
3	Akar Kelapa	0,148	1,5
4	Pecak Ikan Frozen	0,079	7
5	Dodol Cilenggang	0,131	4
6	Kacang Sangrai Keranggan	0,126	5
7	Tahu Serpong	0,086	6
8	Kerupuk Jengkol	0,072	8
9	Keripik Tempe Sagu	0,065	9

Data Pakar: **Meimansyah Kusmayadi Zebua, S.Sos, M.S.i**

Dari Tabel 4.7 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa produk alternatif yang paling unggul dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah kembang goyang dan akar kelapa dengan bobot masing-masing 0,148. Kemudian diikuti dengan yang ketiga sagon bakar dengan bobot 0,147, keempat dodol Cilenggang dengan bobot 0,131, kelima kacang sangrai Keranggan dengan bobot 0,126, keenam tahu Serpong dengan bobot 0,086, ketujuh pecak ikan frozen dengan bobot 0,079, kedelapan kerupuk jengkol dengan bobot 0,072 dan sembilan keripik tempe sagu dengan bobot 0,065

**4.2.4. Prof. Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si.**  
**(Anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia dan**  
**Pengurus Pusat Perhimpunan Pakar Gizi dan Pangan Indonesia 2019-2024)**

a. Level Kriteria

Hasil pengolahan data kuesioner level kriteria tersaji pada Gambar 4.32 berikut ini. Dari Gambar 4.32 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Nilai ini merupakan nilai maksimum CR yang diperbolehkan. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level kriteria dikatakan konsisten.

Compare the relative importance with respect to: **Gua! Penentusan PUD Kota Tangerang Selatan**

	Penyerapan	Dapat Diperbaharui	Unsur Sosial Budaya	Ketersediaan Pasar	Bahan Baku	Manajemen Usaha	Mutu
Penyerapan Tenaga Kerja	3.0	2.0	1.0	2.0	3.0	3.0	
Dapat Diperbaharui	2.0	3.0	2.0	1.0	3.0	3.0	
Unsur Sosial Budaya			2.0	1.0	3.0	3.0	
Ketersediaan Pasar				1.0	2.0	2.0	
Bahan Baku					2.0	2.0	
Manajemen Usaha						2.0	
Mutu							1.0

Inconsistency: 0.09

**Gambar 4.32.** Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar4

b. Level Alternatif

(i) Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja tersaji pada Gambar 4.33 berikut ini. Dari Gambar 4.33 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,08. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja dikatakan konsisten.

Compare the relative preference with respect to: **Penyerapan Tenaga Kerja**

	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Akar Kelapa	Pecak Ikan	Dodol Cilenggang	Kacang Sangrai Keracangan	Tahu Serpiang	Kerupuk Jengkal	Keripik Tempe Sagu
Sagon Bakar	2.0	2.0	3.0	2.0	3.0	2.0	1.0	1.0	
Kembang Goyang	2.0	3.0	1.0	2.0	1.0	1.0	2.0	3.0	
Akar Kelapa			3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	
Pecak Ikan Frozen				3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
Dodol Cilenggang					2.0	2.0	2.0	2.0	
Kacang Sangrai Keracangan						2.0	3.0	1.0	
Tahu Serpiang							3.0	2.0	
Kerupuk Jengkal								2.0	
Keripik Tempe Sagu									2.0

Inconsistency: 0.08

**Gambar 4.33.**

Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar4

(ii) Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui tersaji pada Gambar 4.34 berikut ini. Dari Gambar 4.34 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio*

(CR) = 0,08. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui dikatakan konsisten.

	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Akar Kelapa	Pecak Ikan	Dodol Cilei	Kacang Sa	Tahu Serpi	Kerupuk Je	Keripik Ter
Sagon Bakar	1.0	2.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
Kembang Goyang		1.0	3.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0
Akar Kelapa			1.0	2.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0
Pecak Ikan Frozen				1.0	3.0	1.0	1.0	1.0	2.0
Dodol Cilenggang					1.0	1.0	1.0	2.0	1.0
Kacang Sangrai Keraguan						1.0	2.0	2.0	1.0
Tahu Serpang							1.0	1.0	2.0
Kerupuk Jengkol								1.0	2.0
Keripik Tempe Sagu									1.0
	Incons: 0.08								

Gambar 4.34. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar4

(iii) Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya tersaji pada Gambar 4.35 berikut ini. Dari Gambar 4.35 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,02. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya dikatakan konsisten.

	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Akar Kelapa	Pecak Ikan	Dodol Cilei	Kacang Sa	Tahu Serpi	Kerupuk Je	Keripik Ter
Sagon Bakar	1.0	2.0	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0	2.0	1.0
Kembang Goyang		1.0	3.0	2.0	2.0	1.0	1.0	1.0	1.0
Akar Kelapa			1.0	2.0	2.0	2.0	3.0	1.0	1.0
Pecak Ikan Frozen				1.0	3.0	2.0	2.0	2.0	1.0
Dodol Cilenggang					1.0	2.0	2.0	1.0	1.0
Kacang Sangrai Keraguan						1.0	1.0	2.0	1.0
Tahu Serpang							1.0	1.0	1.0
Kerupuk Jengkol								1.0	1.0
Keripik Tempe Sagu									1.0
	Incons: 0.02								

Gambar 4.35. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar4

(iv) Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar tersaji pada Gambar 4.36 berikut ini. Dari Gambar 4.36 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,07. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar dikatakan konsisten.

	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Akar Kelapa	Pecak Ikan	Dodol Cilei	Kacang Sa	Tahu Serpi	Kerupuk Je	Keripik Te
Sagon Bakar	1.0								
Kembang Goyang		1.0							
Akar Kelapa			1.0						
Pecak Ikan Frozen				1.0					
Dodol Cilenggang					1.0				
Kacang Sangrai Kerawagan						1.0			
Tahu Serpiang							1.0		
Kerupuk Jengkol								1.0	
Keripik Tempe Sagu									1.0
	Jumlah: 0.07								

**Gambar 4.36.** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar4

(v) Menurut Kriteria Bahan Baku

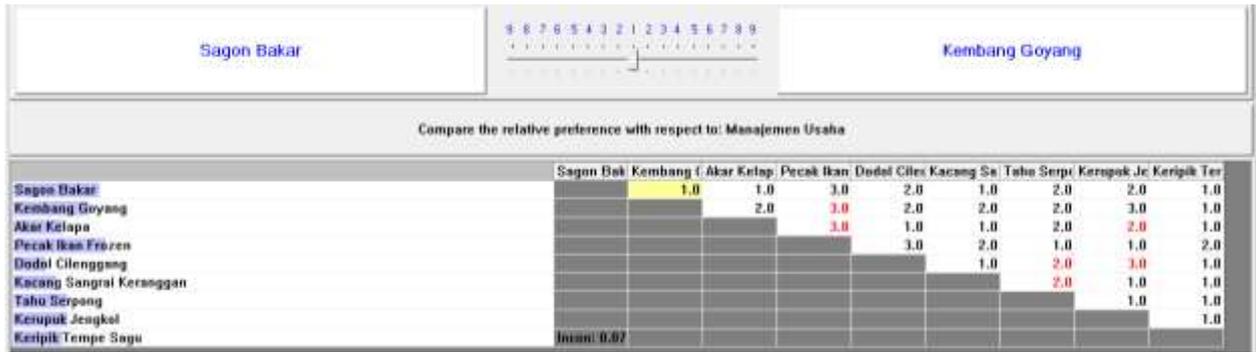
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria bahan baku tersaji pada Gambar 4.37 berikut ini. Dari Gambar 4.37 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,03. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.

	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Akar Kelapa	Pecak Ikan	Dodol Cilei	Kacang Sa	Tahu Serpi	Kerupuk Je	Keripik Te
Sagon Bakar	1.0								
Kembang Goyang		1.0							
Akar Kelapa			1.0						
Pecak Ikan Frozen				1.0					
Dodol Cilenggang					1.0				
Kacang Sangrai Kerawagan						1.0			
Tahu Serpiang							1.0		
Kerupuk Jengkol								1.0	
Keripik Tempe Sagu									1.0
	Jumlah: 0.03								

**Gambar 4.37.** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar4

(vi) Menurut Kriteria Manajemen Usaha

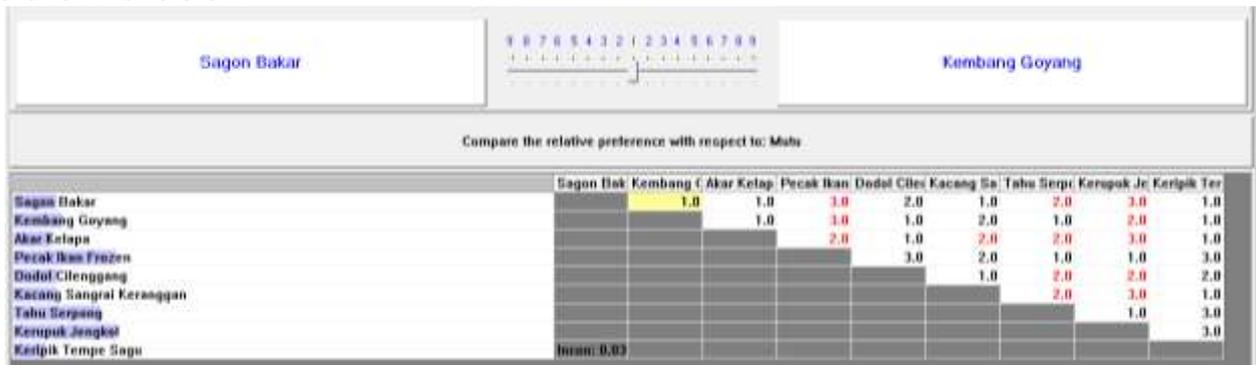
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria manajemen usaha tersaji pada Gambar 4.38 berikut ini. Dari Gambar 4.38 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,07. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria manajemen usaha dikatakan konsisten.



Gambar 4.38. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar4

(vii) Menurut Kriteria Mutu

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria mutu tersaji pada Gambar 4.39 berikut ini. Dari Gambar 4.39 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,03. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.



Gambar 4.39. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar4

Berdasarkan hasil pengolahan data-data di atas diperoleh bobot dan pemeringkatan untuk level kriteria dan level alternatif responder pakar **Prof. Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si (Ahli Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan Karawaci)**, yang tersaji pada Gambar 4.40, Gambar 4.41, Tabel 4.8 dan Tabel 4.9 berikut.



Gambar 4.40. Output Pemeringkatan Level Kriteria Pakar4

Dari Gambar 3.40 terlihat bahwa untuk level kriteria nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level kriteria adalah konsisten. Pemeringkatan level kriteria tersaji pada Tabel 4.8 berikut ini.

**Tabel 4.8.** Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar4

No.	Kriteria	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Penyerapan Tenaga Kerja	0,089	6
2	Dapat diperbaharui	0,054	7
3	Unsur sosial budaya	0,130	5
4	Ketersediaan pasar	0,148	4
5	Bahan baku	0,161	3
6	Manajemen usaha	0,208	2
7	Mutu	0,211	1

Data Pakar: **Prof. Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si**

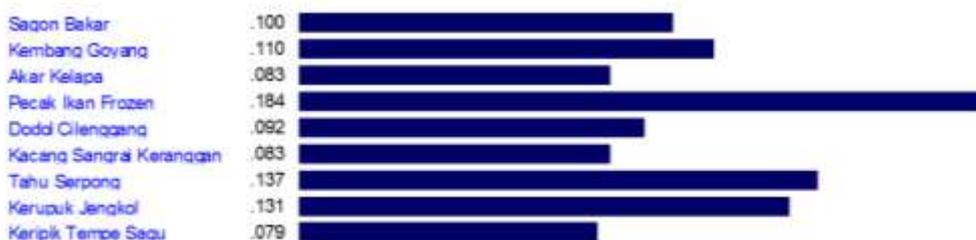
Dari Tabel 4.8 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa kriteria terpenting dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah mutu dengan bobot 0,211. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah kriteria manajemen usaha dengan bobot 0,208, ketiga kriteria bahan baku dengan bobot 0,161, keempat kriteria ketersediaan pasar dengan bobot 0,148, kelima kriteria unsur sosial budaya dengan bobot 0,130, keenam kriteria penyerapan tenaga kerja dengan bobot 0,089 dan ketujuh kriteria dapat diperbaharui dengan bobot 0,054.

Model Name: Olah Data Pakar 22

Synthesis: Summary

Bapak Adolf instance – Synthesis with respect to: Goal: Penentuan PUD Kota Tangerang Selatan

Overall inconsistency = .07



**Gambar 4.41.** Output Pemeringkatan Level Alternatif Pakar4

Dari Gambar 4.41 terlihat bahwa secara keseluruhan nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,07. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level alternatif adalah konsisten. Pemeringkatan level alternatif tersaji pada Tabel 4.9 berikut ini.

**Tabel 4.9.**

Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar4

No.	Alternatif Produk Unggulan	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Sagon Bakar	0,100	5
2	Kembang goyang	0,110	4
3	Akar Kelapa	0,083	7,5
4	Pecak Ikan Frozen	0,184	1
5	Dodol Cilenggang	0,092	6
6	Kacang Sangrai Keranggan	0,083	7,5
7	Tahu Serpong	0,137	2
8	Kerupuk Jengkol	0,131	3
9	Keripik Tempe Sagu	0,079	9

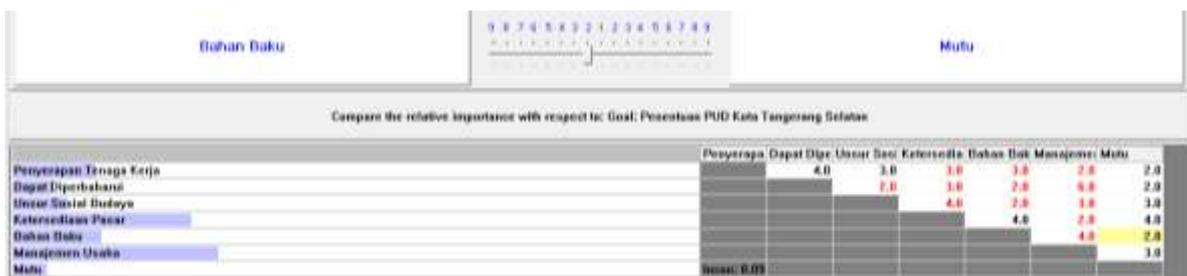
Data Pakar: **Prof. Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si**

Dari Tabel 4.9 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa produk alternatif yang paling unggul dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah pecak ikan frozen dengan bobot 0,184. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah tahu Serpong dengan bobot 0,137, ketiga kerupuk jengkol dengan bobot 0,131, keempat kembang goyang dengan bobot 0,110, kelima sagon bakar dengan bobot 0,100, keenam dodol Cilenggang dengan bobot 0,092, ketujuh dan kedelapan (rata-rata 7,5) akar kelapa dan kacang sangrai Keranggan dengan bobot masing-masing 0,083 dan sembilan keripik tempe sagu dengan bobot 0,079.

#### 4.2.5. Dr. Ir. Iyus Hendrawan, S.T., M.T., IPU., ASEAN.Eng (Perguruan Tinggi Institut Teknologi Indonesia dan Pakar IKM/UMKM)

##### a. Level Kriteria

Hasil pengolahan data kuesioner level kriteria tersaji pada Gambar 4.42 berikut ini. Dari Gambar 4.42 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Nilai ini merupakan nilai maksimum CR yang diperbolehkan. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level kriteria dikatakan konsisten.



**Gambar 4.42.** Hasil Pengolahan Data Level Kriteria PUD Pakar5

##### b. Level Alternatif

##### (i) Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria penyerapan tenaga kerja tersaji pada Gambar 4.43 berikut ini. Dari Gambar 4.43 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,1. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut

kriteria penyerapan tenaga kerja dikatakan konsisten.

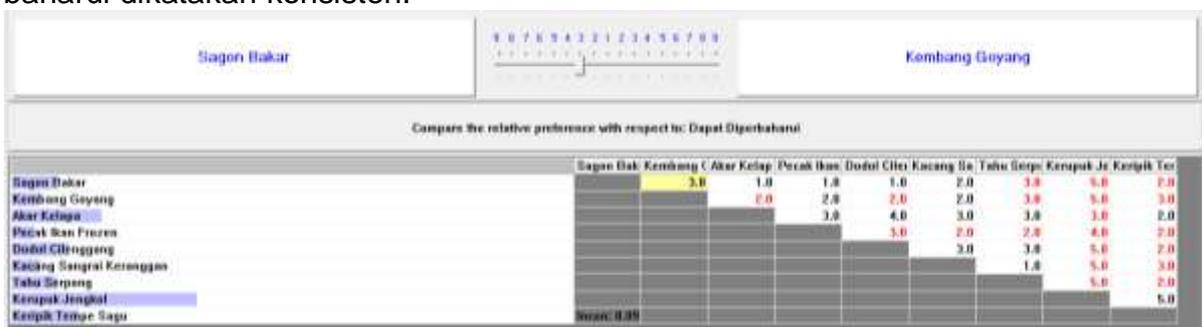


Gambar 4.43.

Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Penyerapan Tenaga Kerja Pakar5

(ii) Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui

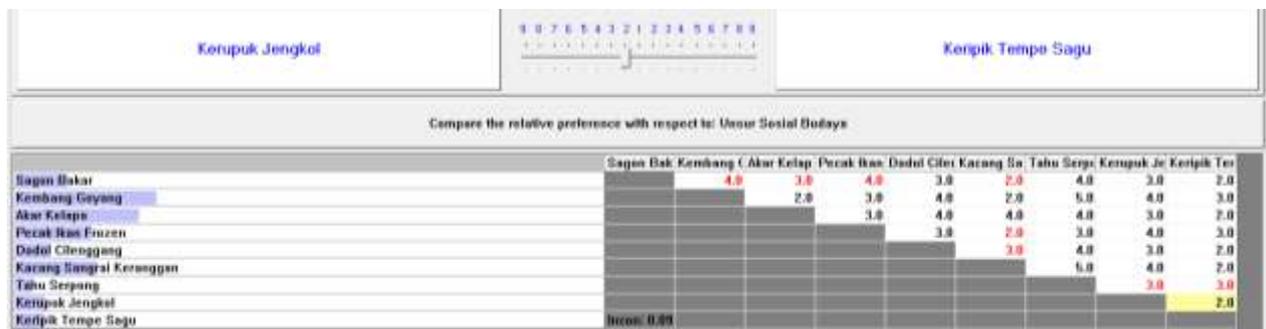
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui tersaji pada Gambar 4.44 berikut ini. Dari Gambar 4.44 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria dapat diperbaharui dikatakan konsisten.



Gambar 4.44. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Dapat Diperbaharui Pakar5

(iii) Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya tersaji pada Gambar 4.45 berikut ini. Dari Gambar 4.45 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria unsur sosial budaya dikatakan konsisten.



Gambar 4.45. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Unsur Sosial Budaya Pakar5

(iv) Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar tersaji pada Gambar 4.46 berikut ini. Dari Gambar 4.46 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria ketersediaan pasar dikatakan konsisten.



**Gambar 4.46.** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Ketersediaan Pasar Pakar5

(v) Menurut Kriteria Bahan Baku

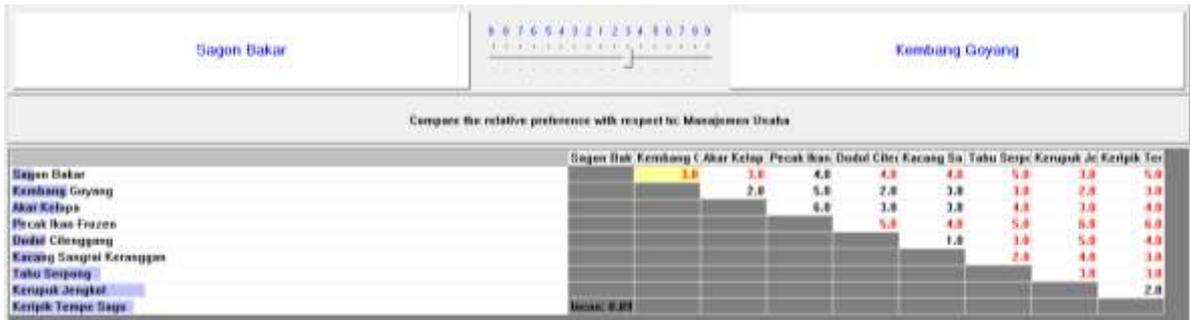
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria bahan baku tersaji pada Gambar 4.47 berikut ini. Dari Gambar 4.47 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,08. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.



**Gambar 4.47.** Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar5

(vi) Menurut Kriteria Manajemen Usaha

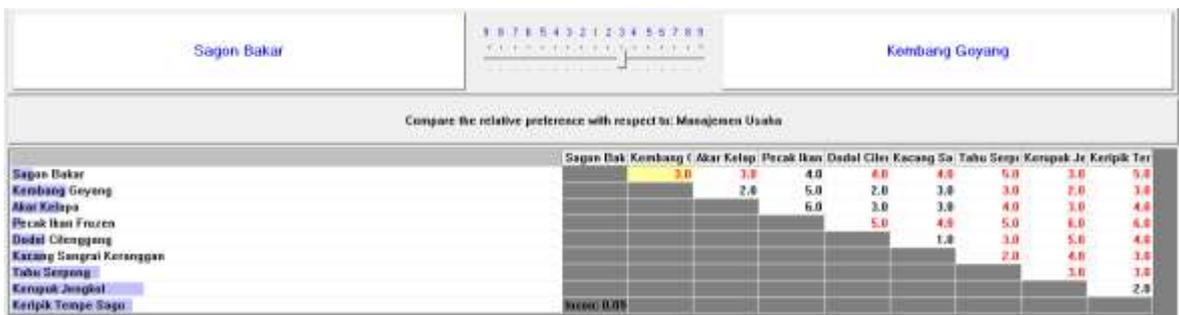
Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria manajemen usaha tersaji pada Gambar 4.48 berikut ini. Dari Gambar 4.48 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria manajemen usaha dikatakan konsisten.



Gambar 4.48. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Bahan Baku Pakar5

(vii) Menurut Kriteria Mutu

Hasil pengolahan data kuesioner level alternatif menurut kriteria mutu tersaji pada Gambar 4.49 berikut ini. Dari Gambar 4.49 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Dengan demikian penilaian responden pakar untuk level alternatif menurut kriteria bahan baku dikatakan konsisten.



Gambar 4.49. Hasil Pengolahan Data Level Alternatif Menurut Kriteria Mutu Pakar5

Berdasarkan hasil pengolahan data-data di atas diperoleh bobot dan pemeringkatan untuk level kriteria dan level alternatif responder pakar **Dr. Ir. Iyus Hendrawan, S.T., M.T., IPU., ASEAN.Eng** (Perguruan Tinggi Institut Teknologi Indonesia dan Pakar IKM/UMKM) yang tersaji pada Gambar 4.50, Gambar 4.51, Tabel 4.10 dan Tabel 4.11 berikut.



Gambar 4.50. Output Pemeringkatan Level Kriteria Pakar5

Dari Gambar 4.50 terlihat bahwa untuk level kriteria nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level kriteria adalah konsisten. Pemeringkatan level kriteria tersaji pada Tabel 4.10 berikut ini.

**Tabel 4.10.** Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar5

No.	Kriteria	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Penyerapan Tenaga Kerja	0,125	4
2	Dapat diperbaharui	0,056	6
3	Unsur sosial budaya	0,080	5
4	Ketersediaan pasar	0,258	2
5	Bahan baku	0,131	3
6	Manajemen usaha	0,299	1
7	Mutu	0,051	7

Data Pakar: **Dr. Ir. Iyus Hendrawan, S.T., M.T., IPU., ASEAN.Eng**

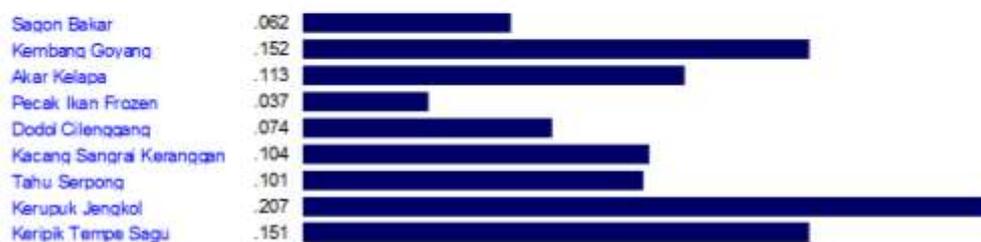
Dari Tabel 4.10 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa kriteria terpenting dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah manajemen usaha dengan bobot 0,299. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah kriteria ketersediaan pasar dengan bobot 0,258, ketiga kriteria bahan baku dengan bobot 0,131, keempat kriteria penyerapan tenaga kerja dengan bobot 0,125, kelima kriteria unsur sosial budaya dengan bobot 0,080, keenam kriteria dapat diperbaharui dengan bobot 0,056 dan ketujuh kriteria mutu dengan bobot 0,051.

Model Name: Olah Data Pakar 22

Synthesis: Summary

Bapak Iyus H instance-- Synthesis with respect to: Goal: Penentuan PUD Kota Tangerang Selatan

Overall inconsistency = .09



**Gambar 4.51.** Output Pemeringkatan Level Alternatif Pakar5

Dari Gambar 4.51 terlihat bahwa secara keseluruhan nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,09. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari responden pakar untuk level alternatif adalah konsisten. Pemeringkatan level alternatif tersaji pada Tabel 4.11 berikut ini.

**Tabel 4.11.**

Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan Pakar5

No.	Alternatif Produk Unggulan	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Sagon Bakar	0,062	8
2	Kembang goyang	0,152	2
3	Akar Kelapa	0,113	4
4	Pecak Ikan Frozen	0,037	9
5	Dodol Cilenggang	0,074	7
6	Kacang Sangrai Keranggan	0,104	5
7	Tahu Serpong	0,101	6
8	Kerupuk Jengkol	0,207	1
9	Keripik Tempe Sagu	0,151	3

Data Pakar: **Dr. Ir. Iyus Hendrawan, S.T., M.T., IPU., ASEAN.Eng**

Dari Tabel 4.11 terlihat bahwa menurut responden pakar bahwa produk alternatif yang paling unggul dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah kerupuk jengkol dengan bobot 0,207. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah kembang goyang dengan bobot 0,152, ketiga keripik tempe sagu dengan bobot 0,151, keempat akar kelapa dengan bobot 0,113, kelima kacang sangrai Keranggan dengan bobot 0,104, keenam tahu Serpong dengan bobot 0,101, ketujuh dodol Cilenggang dengan bobot 0,074, kedelapan sagon bakar dengan bobot 0,062 dan sembilan pecak ikan frozen dengan bobot 0,037.

Pada Tabel 4.12 tersaji rekapitulasi peringkat alternatif produk unggulan daerah Kota Tangerang Selatan menurut masing-masing pakar.

Tabel 4.12. Rekapitulasi Peringkat Alternatif Produk Unggulan Daerah Menurut Masing-masing Pakar

Peringkat	PAKAR				
	Abu Amar	Irshan	Meimansyah	Adolf	Iyus H
1	Akar Kelapa	Pecak Ikan Frozen	Kembang Goyang	Pecak Ikan Frozen	Kerupuk Jengkol
2	Kembang Goyang	Dodol Cilenggang	Akar Kelapa	Tahu Serpong	Kembang Goyang
3	Sagon Bakar	Kembang Goyang	Sagon Bakar	Kerupuk Jengkol	Keripik Tempe Sagu
4	Kacang Sangrai Keranggan	Kacang Sangrai Keranggan	Dodol Cilenggang	Kembang Goyang	Akar Kelapa
5	Kerupuk Jengkol	Kerupuk Jengkol	Kacang Sangrai Keranggan	Sagon Bakar	Kacang Sangrai Keranggan
6	Pecak Ikan Frozen	Keripik Tempe Sagu	Tahu Serpong	Dodol Cilenggang	Tahu Serpong
7	Dodol Cilenggang	Akar Kelapa	Pecak Ikan Frozen	Akar Kelapa	Dodol Cilenggang
8	Tahu Serpong	Sagon Bakar	Kerupuk Jengkol	Kacang Sangrai Keranggan	Sagon Bakar
9	Keripik Tempe Sagu	Tahu Serpong	Keripik Tempe Sagu	Keripik Tempe Sagu	Pecak Ikan Frozen

#### 4.2.6. Hasil Pengolahan Data Kombinasi dari 5 (lima) orang Responden Pakar

Hasil pengolahan data kombinasi dari 5 (lima) orang responden pakar kegiatan Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan, untuk level kriteria, tersaji pada Gambar 4.52 dan Tabel 4.13 di bawah ini.



**Gambar 4.52.**

Output Pengolahan Data Kombinasi 5 (lima) Responden Pakar Untuk Level Kriteria

Dari Gambar 4.52 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,02 < 0,1. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari 5 (lima) orang responden pakar kegiatan Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah konsisten untuk level kriteria.

**Tabel 4.13.** Nilai Bobot dan Peringkat Level Kriteria Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan

No.	Kriteria	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Penyerapan Tenaga Kerja	0,110	6
2	Dapat diperbaharui	0,068	7
3	Unsur sosial budaya	0,130	5
4	Ketersediaan pasar	0,218	1
5	Bahan baku	0,140	4
6	Manajemen usaha	0,180	2
7	Mutu	0,155	3

Dari Tabel 4.13 terlihat bahwa menurut kelima orang responden pakar bahwa kriteria terpenting dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah ketersediaan pasar dengan bobot 0,218. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah kriteria manajemen usaha dengan bobot 0,180, ketiga kriteria mutu dengan bobot 0,155, keempat kriteria bahan baku dengan bobot 0,140, kelima kriteria unsur sosial budaya dengan bobot 0,130, keenam kriteria penyerapan tenaga kerja dengan bobot 0,110 dan ketujuh kriteria dapat diperbaharui dengan bobot 0,068.

Hasil pengolahan data gabungan atau kombinasi dari 5 (lima) orang responden pakar kegiatan Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan, untuk level alternatif produk makanan tersaji pada Gambar 4.53 dan Tabel 4.14 di bawah ini.

Synthesis: Summary

Combined instance – Synthesis with respect to: Goal: Penentuan PUD Kota Tangerang Selatan

Overall inconsistency = .02



**Gambar 4.53.**

Output Pengolahan Data Kombinasi 5 (lima) Responden Pakar Untuk Level Alternatif

Dari Gambar 4.53 terlihat bahwa nilai *Consistency Ratio* (CR) = 0,02 < 0,1. Hal ini menunjukkan bahwa penilaian dari 5 (lima) orang responden pakar kegiatan Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah konsisten untuk level alternatif.

**Tabel 4.14.** Nilai Bobot Level Alternatif dan Peringkat Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan

No.	Alternatif Produk Unggulan	Bobot Kriteria	Peringkat
1	Sagon Bakar	0,100	7
2	Kembang goyang	0,142	1
3	Akar Kelapa	0,121	2
4	Pecak Ikan Frozen	0,104	6
5	Dodol Cilenggang	0,113	4
6	Kacang Sangrai Keranggan	0,111	5
7	Tahu Serpong	0,098	8
8	Kerupuk Jengkol	0,117	3
9	Keripik Tempe Sagu	0,093	9

Dari Tabel 4.14 terlihat bahwa menurut kelima orang responden pakar bahwa produk alternatif yang paling unggul dalam Penentuan Produk Unggulan Kota Tangerang Selatan adalah kembang goyang dengan bobot 0,142. Kemudian diikuti dengan yang kedua adalah akar kelapa dengan bobot 0,121, ketiga kerupuk jengkol dengan bobot 0,117, keempat dodol Cilenggang dengan bobot 0,113, kelima kacang sangrai Keranggan dengan bobot 0,111, keenam pecak ikan frozen dengan bobot 0,104, ketujuh sagon bakar dengan bobot 0,100, kedelapan tahu Serpong dengan bobot 0,098 dan kesembilan keripik tempe sagu dengan bobot 0,093.

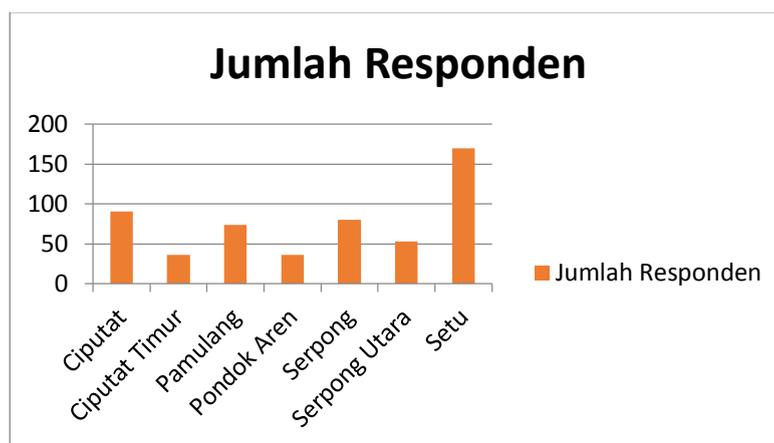
### 4.3. Hasil dan Pembahasan Pengolahan Data Responden Masyarakat

Setelah penetapan (9) sembilan alternatif PUD Kota Tangerang Selatan, dilakukan penyebaran kuesioner kepada masyarakat pada ketujuh kecamatan yang ada di Kota Tangerang Selatan, untuk mengetahui bagaimana pendapat masyarakat tentang kesembilan alternatif PUD. Dalam kuesioner ini masyarakat diminta untuk memilih salah satu alternatif produk makanan untuk dipilih menjadi PUD Kota Tangerang Selatan. Kuesioner dibuat dalam bentuk *google forms* dan dalam bentuk cetak yang disebarlang langsung ke masyarakat (Lampiran 6). Jumlah responden ada sebanyak 540 orang. Pada Tabel 4.15 berikut ini tersaji Tabel Distribusi Frekuensi dan Persentase Responden Masyarakat Menurut Kecamatan.

**Tabel 4.15.** Distribusi Frekuensi dan Persentase Responden Masyarakat Menurut Kecamatan

Kecamatan	Jumlah Responden	Persentase
Ciputat	91	16.9
Ciputat Timur	36	6.7
Pamulang	74	13.7
Pondok Aren	36	6.7
Serpong	80	14.8
Serpong Utara	53	9.8
Setu	170	31.5
<b>Total</b>	<b>540</b>	<b>100.0</b>

Pada Gambar 4.54 berikut ini tersaji histogram distribusi frekuensi responden masyarakat menurut kecamatan.



**Gambar 4.54.** Histogram Distribusi Frekuensi Responden Masyarakat Menurut Kecamatan

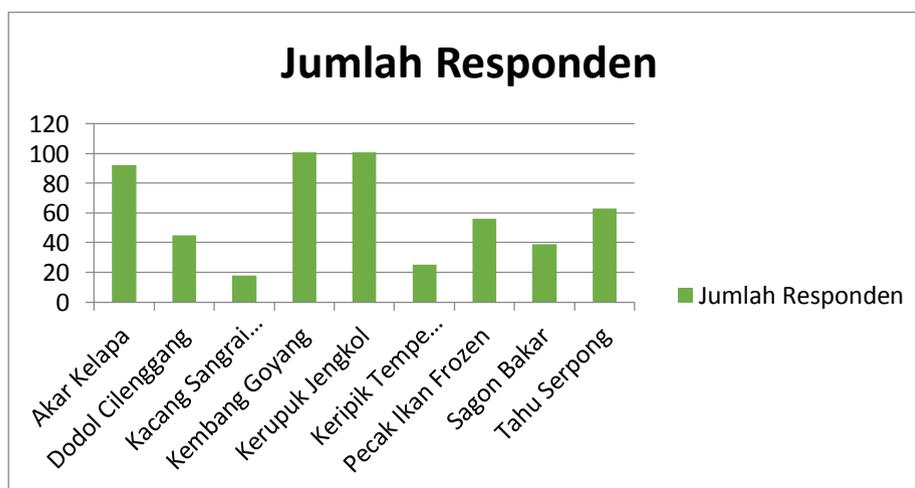
Dari Tabel 4.15 dan Gambar 4.54 di atas terlihat bahwa jumlah responden terbanyak dari Kecamatan Setu sebanyak 170 orang (31,5%), kedua dari Kecamatan Ciputat sebanyak 91 orang (16,9%), ketiga dari Kecamatan Serpong 80 orang (14,8%), keempat dari Kecamatan Pamulang sebanyak 74 orang (13,7%), kelima dari Kecamatan Serpong Utara sebanyak 53 orang (9,8%), keenam dan ketujuh dari Kecamatan Ciputat Timur dan Pondok Aren sebanyak 36 orang (6,7%).

Pada Tabel 4.16 tersaji Tabel Distribusi Frekuensi (Jumlah) Responden yang memilih salah satu alternatif dari 9 (sembilan) alternatif PUD.

**Tabel 4.16**  
Distribusi Frekuensi (Jumlah) Responden yang Memilih Salah Satu Alternatif Dari 9 (sembilan) Alternatif PUD

<b>Produk Pilihan</b>	<b>Jumlah Responden</b>	<b>Peringkat</b>
Akar Kelapa	92	3
Dodol Cilenggang	45	6
Kacang Sangrai Keranggan	18	9
Kembang Goyang	101	1,5
Kerupuk Jengkol	101	1,5
Keripik Tempe Sagu	25	8
Pecak Ikan Frozen	56	5
Sagon Bakar	39	7
Tahu Serpong	63	4
<b>Total</b>	<b>540</b>	

Pada Gambar 4.55 tersaji histogram dari jumlah responden yang memilih salah satu alternatif dari 9 (sembilan) alternatif produk unggulan.



**Gambar 4.55.** Histogram Jumlah Responden Yang Memilih Salah Satu Alternatif Dari 9 (sembilan) Alternatif Produk Unggulan

Dari Tabel 4.16 dan Gambar 4.55 di atas terlihat bahwa jumlah responden tertinggi adalah responden yang memilih produk kembang goyang dan kerupuk jengkol dengan masing-masing jumlah responden 101. Kemudian yang ketiga akar kelapa dengan jumlah responden 92, keempat tahu Serpong dengan jumlah responden 63, kelima pecak ikan frozen dengan jumlah responden 56, keenam dodol Cilenggang dengan jumlah responden 45, ketujuh sagon bakar dengan jumlah responden 39, kedelapan keripik tempe sagu dengan jumlah responden 25 dan kesembilan kacang sangrai Keranggan dengan jumlah responden 18.

Pada Tabel 4.17 berikut ini tersaji Tabel Kontingensi yang menunjukkan distribusi produk pilihan masyarakat berdasarkan kecamatan.

**Tabel 4.17** Tabel Kontingensi Produk Pilihan Berdasarkan Kecamatan Responden

Kecamatan	Produk Pilihan									Total
	Akar Kelapa	Dodol	Kacang Sangrai Keranggan	Kembang Goyang	Kerupuk Jengkol	Keripik Tempe Sagu	Pecak Ikan Frozen	Sagon Bakar	Tahu Serpong	
Ciputat	10	10	2	51	2	1	5	5	5	91
Ciputat Timur	5	10	0	8	4	0	5	0	4	36
Pamulang	6	5	1	12	13	7	9	13	8	74
Pondok Aren	5	5	2	8	3	1	5	4	3	36
Serpong	9	1	1	4	5	8	24	8	20	80
Serpong Utara	8	9	1	9	1	3	3	6	13	53
Setu	49	5	11	9	73	5	5	3	10	170
<b>Total</b>	<b>92</b>	<b>45</b>	<b>18</b>	<b>101</b>	<b>101</b>	<b>25</b>	<b>56</b>	<b>39</b>	<b>63</b>	<b>540</b>

Berdasarkan Tabel 4.17 di atas terlihat bahwa produk akar kelapa paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Setu (49 orang), dodol paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Ciputat dan Ciputat Timur (masing-masing 10 orang), kacang sangrai Keranggan paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Setu (11 orang), kembang goyang paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Ciputat (51 orang), kerupuk jengkol paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Setu (73), keripik tempe sagu paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Serpong (8 orang), pecak ikan frozen paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Serpong (24 orang), sagon bakar paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Pamulang (13 orang) dan tahu Serpong paling banyak dipilih oleh responden dari Kecamatan Serpong (20 orang).

#### 4.4. Pra Fokus Group Diskusi (FGD) dengan Stakeholder

Dalam rangka mensosialisasikan 9 (sembilan) alternatif PUD Kota Tangerang Selatan yang telah ditetapkan, telah dilakukan Pra FGD dengan mengundang *stakeholder* di lingkungan Kota Tangerang Selatan yaitu:

- a. Pembina IKM/UMKM dari ketujuh kecamatan
- b. Perwakilan dari Badan Perencanaan Pembangunan, Penelitian dan Pengembangan Daerah (Bappelitbangda) Kota Tangerang Selatan
- c. Perwakilan Biro Hukum dari Kantor Walikota Tangerang Selatan
- d. Perwakilan dari Badan Riset dan Inovasi Nasional

Dalam FGD dilakukan pembahasan dasar penetapan 9 (sembilan) alternatif PUD Kota Tangerang Selatan. Selain itu dibahas juga upaya menjangkau informasi alternatif PUD lain, selain 9 (sembilan) alternatif yang telah ditetapkan. Data diperoleh dari responden masyarakat yang juga diminta untuk menentukan alternatif PUD yang lain (sekiranya ada).

Berdasarkan data responden masyarakat ini diperoleh bahwa ada 64 produk lainnya yang tersaji pada Tabel 4.18. Dalam Pra FGD ada 4 (empat) alternatif produk yang dibahas dan diusulkan yaitu opak jadul, peyek petit, bagelen dan tape uli.

Untuk produk tape uli sudah sangat jelas tidak memenuhi kriteria-kriteria yang disebutkan dalam BAB II. Kemudian berdasarkan rapat internal antara Tim Tenaga Ahli dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan, ditetapkan tidak ada tambahan alternatif PUD dalam kegiatan ini. Jadi alternatif PUD tetap 9 (sembilan) sesuai dengan olah data dan analisisnya pada point 4.1, 4.2 dan 4.3.

Tabel 4.18. Pilihan Alternatif Produk Lain (selain 9 alternatif PUD)

No.	Pilihan Alternatif Produk Lain (selain 9 alternatif PUD)	Frekuensi	Persentase
1	Ada Rotii gambang terenak se dunia bukti otentik rasa rempah kayu manis dan wangi gula aren murni jadul	1	1.1
2	Aneka kripik (singkong, pisang, bawang)	1	1.1
3	Aneka Peyek, olahan pisang, risol/pastel frozen,	1	1.1
4	Bagelan	1	1.1
5	Basreng pedas daun jeruk	1	1.1
6	Bawang goreng	1	1.1
7	Biji ketapang	3	3.3
8	Bolen Arkeera	1	1.1
9	Bolu batik motif tangsel	1	1.1
10	Brownies	3	3.3
11	Budidaya jamur Inochi Sejahtera	1	1.1
12	Cheese Stick DANIS, Keripik Bawang DANIS & Kentang Kering DANIS	1	1.1
13	Cobain Chicken skin kulit ayam krispi nya NGEKREZ, aroma enakk gurihh, gak berminyak, kerenyahan dalam setiap gigitan	1	1.1
14	Emping jagung crispy	1	1.1
15	Kerak telur	1	1.1
16	Hawwin Bandeng Presto	1	1.1
17	Ikan cere kering	1	1.1
18	Jongkong	1	1.1
19	kacang bawang kanjeng	3	3.3
20	Kering Kentang Mustopa	1	1.1
21	Keripik daun pegagan / bawang merah / sagu/singkong/bayam/ikan/melinjo/kentang/pisang	10	11
22	Bolen pisang duren	1	1.1
23	Ketan Uli	1	1.1
24	Kue apem	1	1.1
25	Kue bika ambon	1	1.1
26	Kue Jorong	1	1.1
27	Kue mochi	1	1.1
28	Kue Rangi	1	1.1
29	Kue Semprong	1	1.1
30	Kulit melinjo	1	1.1
31	Laksa	2	2.2
32	Laksa Ciater	1	1.1
33	Makanan ringan	1	1.1

34	Manisan jahe Yopie homemade , sambel Bu RT , sambel ceu Meti	1	1.1
35	Nasiliwet bakar (tp bukan produk kering)	3	3.3
36	Nata de soya,karena di daerah pamulang ada kampung tempe yg cukup banyak,dan loimbahnya blm ada yg mengelola,,dan itu byk bgt	1	1.1
37	Nori kulit pisang, Dendeng cabe hijau kulit pisang, Dendeng balado kulit pisang, brownis dari tepung kulit pisang	1	1.1
38	Pastry merk Picnic Roll Home Made	1	1.1
39	Pecak ikan,sayur penganten,kembang goyang	1	1.1
40	Pecak Ikan frozen	1	1.1
41	Pecel ayam	1	1.1
42	Pempek	1	1.1
43	Perkedel ayam Nufood	1	1.1
44	Peye Petit produk yg snak sehat ,bentuknya unik,sudah sering di buat ole2 ke luar kota,adanya di UP2K Ciptim	1	1.1
45	Peyek	3	3.3
46	Pisang	1	1.1
47	Pop Rengginang	1	1.1
48	Product unggulan healthy coikies tang sel dunk	1	1.1
49	Produk yang berbahan Dasar Dari Alam dan sentuhan kreatifitas dan inovasi, Seperti Teh dari Bunga Telang dan Tanaman Botanikal yang tumbuh di Tangerang Selatan, sehingga menjadi produk baru sebagai produk unggulan Tangerang Selatan.	1	1.1
50	Rengginang	3	3.4
51	Risol Kebab dari Arziq Food	1	1.1
52	Produk kerajinan tangan seperti anyaman, kerajinan dari bambu, dan kerajinan kulit	1	1.1
53	Roti Maryam frozen	1	1.1
54	Sambal	3	3.3
55	Sate Bandeng	1	1.1
56	Sayur Asem	1	1.1
57	Sayur besan	2	2.2
58	Stick jahe	1	1.1
59	Stik bayam	1	1.1
60	Tape uli	1	1.1
61	Tingting jahe wijen dan tingting kacang	1	1.1
62	Tongseng kambing	1	1.1
63	Ubi dan singkong	1	1.1
64	Ya, Rollpastry Kacang yang terinspirasi dari kacang kranggan. Biasa made by order di Sweetbuni Cake n Bakery	1	1.1
<b>Total</b>		<b>89</b>	<b>100.0</b>

## BAB V PEMBAHASAN DAN REKOMENDASI

### 5.1 Deskripsi 9 Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan dan Deskripsi Salah Satu IKM Yang Mewakili IKM Setiap Produk Alternatif

Sejarah budaya masyarakat Tangerang Selatan dipengaruhi oleh berbagai etnik dan peristiwa sejarah yang membentuk karakter masyarakatnya. Sebagai bagian dari wilayah Banten, Tangerang Selatan memiliki sejarah yang kaya dan budaya yang beragam, dipengaruhi oleh berbagai etnis dan kelompok masyarakat yaitu Etnis Sunda, Etnis Betawi, Etnis Jawa, Etnis Tionghoa, Etnis Arab dan India serta Budaya Modern dan Urbanisasi. Secara keseluruhan budaya Tangerang Selatan hasil dari perpaduan berbagai etnis dan pengaruh sejarah yang mencerminkan keragaman dan dinamika masyarakatnya. Hal ini tercermin dari kuliner dan makanan khas Tangerang Selatan yang dipengaruhi oleh berbagai etnik tersebut.

Saat ini budaya masyarakat Kota Tangerang Selatan telah mengalami perubahan budaya seiring kemajuan kota. Didalam perkembangannya tersebut, budaya masyarakat Tangerang Selatan telah bertransformasi menjadi budaya masyarakat urban sesuai dengan kebutuhan kota yang semakin modern[21], [22].

Berikut ini diberikan deskripsi singkat dari 9 (sembilan) alternatif PUD Kota Tangerang Selatan dan deskripsi singkat salah satu IKM yang mewakili IKM setiap produk alternatif.

#### 5.1.1 Produk Kembang Goyang

Salah satu penganan tradisional dari Betawi adalah kue kembang goyang. Pada awalnya kue kembang goyang hanya dikonsumsi pada hari besar keagamaan, seperti Idul Fitri. Namun saat ini kue kembang goyang sudah banyak dijual sebagai buah tangan tanpa tergantung ada tidaknya perayaan tertentu. Kue kembang goyang yang terbuat dari bahan baku tepung beras, yang dicairkan dengan santan, tambahan telur, gula halus, garam dengan komposisi yang tepat untuk diproses dengan mencelupkan cetakan kembang goyang kedalam adonan hingga menempel, lalu cetakan tersebut digoyang di minyak panas dan lepas dari cetakan, digoreng hingga kuning kemasan ini telah didaftarkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Betawi DKI Jakarta Tahun 2016 Warisan budaya ini dipertahankan oleh masyarakat Tangerang Selatan. Sebagian masyarakat masih memproduksi seperti aslinya, sebagian lagi sudah merupakan industri yang telah melakukan inovasi sesuai permintaan pasar [23], [24].

Salah satu industri yang telah melakukan inovasi produksi kue kembang goyang adalah IKM Kembang Goyang Ning Nong. Industri ini merupakan alternatif pertama PUD Kota Tangerang Selatan. Inovasi yang dilakukan membuatnya terkenal dan memiliki keunikan khas sebagai kembang goyang Kota Tangerang Selatan. Bentuk inovasi yang dilakukan adalah bahan yang berbeda dari kembang goyang tradisional Betawi. Industri kembang goyang Ning Nong melakukan inovasi bahan dan bentuk, dan teknologi proses. Bahan baku dari tepung beras diganti menjadi tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan tepung tapioka. Bentuknya menjadi mungil memungkinkan dikonsumsi sekali suap, sehingga tidak menimbulkan remah-remah yang mengotori sekitar, yang tidak disukai masyarakat yang resik. Setelah digoreng, kembang goyang dioven sekitar 15 menit untuk menurunkan minyak.

Pada Gambar 5.1 tersaji gambar kembang goyang Betawi dan inovasi bentuk kembang goyang yang dilakukan IKM Kembang Goyang Ning Nong.



Sumber: [25], [26]

**Gambar 5.1.**

Kembang Goyang Betawi dan Inovasi Kembang Goyang IKM Kembang Goyang Ning Nong

Pada Tabel 5.1 tersaji profil singkat IKM Kembang Goyang Ning Nong.

**Tabel 5.1** Profil IKM Kembang Goyang Ning Nong

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	2020
2	Penyerapan Tenaga Kerja	5 orang
3	Kapasitas	20 kg/hari
4	Pemasaran	Offline di 27 Gerai Indomart, Gerai Lengkong, Tip Top Ciputat, Kedai Senyum Manis (5 Cabang) dll dan Online
5	Manajemen Usaha	Sendiri/Terpisah dari Rumah Tangga
6	Peralatan	Manual
7	Bahan Baku	Tepung Mocaf, Tapioka (Sagu Tani)
8	Dapat diperbaharui	4 varian
9	Ketersediaan Pasar	20 reseller, 80% Aktif
10	Wilayah Pemasaran	Kota Tangerang Selatan, Gerai Tangerang, Yogyakarta
11	Luas area produksi	100m2
12	Mutu	PIRT, Halal, HAKI Merk, Nutrition Facts, Expired Date

### 5.1.2 Produk Akar Kelapa

Hari raya Idul Fitri identik dengan adanya makanan yang beraneka ragam. Setiap daerah pastinya memiliki makanan tradisionalnya sendiri yang akan disajikan pada hari raya tersebut. Salah satunya suku Betawi yang memiliki salah satu makanan tradisional yakni kue akar kelapa. Bentuknya yang menyerupai akar kelapa pada aslinya menjadikan kue tersebut disebut dengan kue akar kelapa. Pada umumnya kue ini memang hanya ada di hari raya tersebut, namun tidak menutup kemungkinan untuk dinikmati pada hari selain hari raya tersebut. Seperti halnya kue kembang goyang, kue akar kelapa juga merupakan kue tradisional warisan budaya Betawi. Kue Akar Kelapa ini didaftarkan sebagai WBTB dengan nama Akar Kelape pada tahun 2016. [27].

Kue akar kelapa terbuat dari tepung beras putih, kelapa, tepung sagu dan bahan lainnya. dibentuk dengan cetakan kue semprit berbentuk simpul akar kelapa, lalu digoreng di minyak panas sampai warna kekuningan.

Salah satu industri yang telah melakukan inovasi produksi kue akar kelapa adalah industri Akar Kelapa Kanjeng. Industri ini alternatif ke-2 PUD Kota Tangerang Selatan. Inovasi yang dilakukan membuatnya terkenal dan memiliki keunikan khas sebagai kue akar kelapa Kota Tangerang Selatan. Inovasi yang dilakukan IKM Kanjeng adalah inovasi bahan baku utama dan bentuk. Bahan utama akar kelape Betawi yang berbahan baku utama dari tepung beras diganti menjadi tepung ketan dan tapioca. Bentuknya menjadi potongan akar kelapa berbentuk batang, sehingga menarik dan efisien, mudah saat dikemas dalam kemasan *standing poach* maupun toples, sesuai tuntutan pasar untuk produksi masal.

Akar kelapa khas Kota Tangerang Selatan diolah sedemikian rupa menyesuaikan dengan selera cita rasa kekinian namun masih tetap mempertahankan ciri khasnya sebagai camilan tradisional/khas daerah. memiliki beberapa pilihan rasa diantaranya wijen (original), keju dan coklat dimana varian rasa ini masih dapat dikembangkan lagi disesuaikan dengan minat/trend konsumen. Dari sisi tekstur kue akar kelapa Kanjeng khas Kota Tangerang Selatan seperti yang diproduksi ABR terasa lebih lembut, empuk namun renyah sehingga dapat dinikmati oleh kanak-kanak maupun orang tua.

Pada Gambar 5.2 tersaji gambar inovasi bentuk dan kemasan kue akar kelapa yang dilakukan IKM Akar Kelapa Kanjeng.



Sumber: [28], [29]

Gambar 5.2. Akar Kelape Betawi dan Inovasi Akar Kelapa IKM Akar Kelapa Kanjeng

Pada Tabel 5.2 tersaji profil singkat IKM Akar Kelapa Kanjeng.

Tabel 5.2 Profil IKM Akar Kelapa Kanjeng

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	2017
2	Penyerapan Tenaga Kerja	5 orang
3	Kapasitas	20 kg/hari
4	Pemasaran	Offline dan Online
5	Manajemen Usaha	PT Perorangan
6	Peralatan	Cetak manual, sudah ada <i>spinner</i>
7	Bahan Baku	Aman tersedia

8	Dapat diperbaharui	6 varian
9	Ketersediaan Pasar	4 <i>reseller</i>
10	Wilayah Pemasaran	Kota Tangerang Selatan, DKI, Vietnam, NTB dan Bengkulu
11	Luas area produksi	30m <sup>2</sup>
12	Mutu	Halal, PIRT, NIB, SNI Proses, HKI Merk

### 5.1.3 Produk Kerupuk Jengkol

Buah jengkol (*Archidendron pauciflorum B*) adalah salah satu buah yang cukup diminati masyarakat, selain dapat mengundang selera makan, buah jengkol juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Salah satu pemanfaatan buah jengkol digunakan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk. Permintaan kerupuk jengkol terus meningkat setiap tahunnya, sehingga prospek peluang usahanya cukup bagus. Melihat peluang tersebut, perlu peningkatan kapasitas produksi industri/ Industri Kecil dan Menengah (IKM) kerupuk jengkol untuk memenuhi permintaan masyarakat [30].

Telah dilakukan penelitian kelayakan rencana pengembangan IKM kerupuk jengkol yang meliputi aspek bahan baku, aspek teknologi dan aspek finansial. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa ketersediaan bahan baku jengkol untuk mendukung industri/IKM sangat memadai yang berasal dari wilayah Provinsi Banten, teknologi proses serta mesin dan peralatan sudah tersedia dan dikuasai [30].

Kerupuk jengkol yang merupakan alternatif ke-3 PUD Tangerang Selatan ini, terbuat dari bahan baku utama tepung tapioka dan jengkol tua yang telah direbus dan dihaluskan dengan perbandingan 30 tapioka : 4 kg jengkol, dengan tambahan bumbu lainnya sebagai perasa. Teknologi produksi kerupuk jengkol ini mulai dari perebusan dan penghalusan bahan baku jengkol dan pembuatan adonan dengan tepung tapioka dan bumbu lainnya, lalu pemadatan, pencetakan, pengukusan, pemotongan, penjemuran, pengovenan, penggorengan, penirisan, pengemasan dan pelabelan. Produk kerupuk jengkol ini diproses dengan teknologi seperti pembuatan kerupuk lainnya seperti kerupuk tenggiri, cakalang dan lainnya. Hanya campuran bahan bakunya jengkol. Kerupuk jengkol Kota Tangerang Selatan dipasarkan secara *online*, melalui reseller, Mini Market, kemudian sudah pernah ekspor ke Malaysia, Korea dan Jerman.

Di daerah Minangkabau terdapat kerupuk jengkol atau karupak jengkol yang merupakan cemilan khas Minangkabau tetapi belum didaftarkan sebagai WBTB. Produk ini proses pengolahannya berbeda dengan kerupuk jengkol Kota Tangerang Selatan. Proses produksi karupak jengkol Minangkabau dimulai dengan merebus atau menggoreng jengkol yang sudah berumur tua, untuk memisahkan jengkol dari kulitnya. Jengkol kemudian dipukul-pukul hingga tipis lalu dijemur dan jengkol kembali digoreng menjadi karupak jengkol. Olahan jengkol ini biasanya diolah menjadi karupak jengkol yang original dan juga terdapat karupak jengkol yang sudah dibumbui. Camilan ini biasanya dijual di rumah makan, pusat perbelanjaan oleh-oleh, maupun di warung-warung.

Pada Gambar 5.3 tersaji karupak jengkol Minangkabau dan kerupuk jengkol Kota Tangerang Selatan.



Karupuk Jariang atau Jengkol khas Minangkabau Bahan Baku Jengkol Asli



Kerupuk Jengkol khas Tangerang Selatan Bahan Baku Jengkol dan Tapioka

Sumber: [31], [32]

**Gambar 5.3.** Karupuk jengkol Minangkabau dan kerupuk jengkol Kota Tangerang Selatan

Pada Tabel 5.3 tersaji profil singkat IKM Kerupuk Jengkol.

Tabel 5.3 Profil IKM Kerupuk Jengkol

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	2000
2	Penyerapan Tenaga Kerja	3 orang dan <i>difable</i>
3	Kapasitas	60 kg/hari
4	Pemasaran	<i>Offline, Online</i> dan Subkon
5	Manajemen Usaha	Terpisah
6	Peralatan	Pengaduk, pemotong dan pencetak
7	Bahan Baku	Aman tersedia dan dari Lampung
8	Dapat diperbaharui	1 varian
9	Ketersediaan Pasar	15 <i>reseller</i>
10	Wilayah Pemasaran	Lokal dan Malaysia
11	Luas area produksi	30m <sup>2</sup>
12	Mutu	NIB, Halal, HAKI proses, PIRT

#### 5.1.4 Produk Dodol

Produk dodol Kota Tangerang Selatan merupakan warisan budaya masyarakat Tangerang Selatan Etnik Betawi. Dodol menjadi panganan khusus untuk pesta, bulan Ramadan, Idul Fitri atau Idul Adha. Terutama menjelang hari raya, dodol betawi laris terjual. Seperti halnya Kue Kembang Goyang dan Kue Akar Kelapa, Dodol Betawi juga sudah didaftarkan sebagai WBTB Betawi tahun 2017, DKI [33]. Dodol Betawi berwarna hitam kecoklatan dengan variasi rasa yang lebih sedikit daripada dodol dari daerah lain. Rasa dodol betawi hanya terdiri dari ketan putih, ketan hitam dan durian. Proses pembuatan dodol betawi sangat rumit. Bahan baku pembuatan yang terdiri dari ketan, gula merah, gula pasir dan santan harus dimasak di atas tungku dengan kayu bakar selama 8 jam. Untuk membuatnya perlu tenaga ekstra dalam mengaduk adonan dodol. Hal ini dikarenakan dalam satu panci kualii besar dengan diameter satu meter, adonan dodol harus diaduk selama tujuh jam tanpa berhenti, kalau berhenti adonan akan keras dan rasanya tidak merata. Untuk membuat dodol Betawi sebanyak satu kualii memerlukan beberapa bahan dasar berupa gula merah sebanyak

tiga peti, gula pasir empat plastik, santan kelapa tiga ember, dan 10 liter ketan hitam. Beberapa adonan dasar tersebut kemudian dicampur menjadi satu ke dalam kualif besar yang nantinya dapat menghasilkan 20 besek dodol Betawi [34].

Dodol Betawi Kota Tangerang Selatan banyak melakukan inovasi dalam: a. proses standar mutu, b. inovasi ukuran dan kemasan; yang menarik untuk pasar komersial di waktu kapan saja. Industri dodol Kota Tangerang Selatan yang terkenal antara lain Dodol Cilenggang dan Dodol Betawi Haji Imang (DBHI). IKM DBHI merupakan alternatif ke-4 PUD Kota Tangerang Selatan.

Pada Gambar 5.4 tersaji dodol tradisional Betawi dan inovasi dodol Betawi Kota Tangerang Selatan.



Sumber: [33], [34]

Gambar 5.4. Dodol Tradisional Betawi dan Inovasi Dodol Betawi Haji Imang

Pada Tabel 5.4 tersaji profil singkat IKM Dodol Betawi Haji Imang.

Tabel 5.4 Profil IKM Dodol Betawi Haji Imang

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	1974 (Kakek), 2020 (Cucu)
2	Penyerapan Tenaga Kerja	6 orang
3	Kapasitas	60 - 300 kg/hari
4	Pemasaran	Offline, Online dan Ritel
5	Manajemen Usaha	Cash dan Alat-alat
6	Peralatan	Mesin Parut, Mesin Giling Tepung, Timbangan, Kualif Besar
7	Bahan Baku	Aman tersedia
8	Dapat diperbaharui	3 Varian Topping yaitu ORI, Wijen dan Red Velvet
9	Ketersediaan Pasar	20 reseller
10	Wilayah Pemasaran	Kota Tangerang Selatan, Provinsi Banten dan Provinsi DKI Jakarta
11	Luas area produksi	200m <sup>2</sup>
12	Mutu	NIB, P-IRT, HAKI, Halal

### 5.1.5 Produk Kacang Sangrai Keranggan

Salah satu IKM yang dikembangkan di Kelurahan Keranggan Kecamatan Setu Kota Tangerang Selatan adalah industri kacang sangrai. Beberapa masyarakat Keranggan mengandalkan hidupnya dengan membuka industri pembuatan kacang sangrai sebagai industri rumahan. Kacang sangrai Keranggan menjadi salah satu kuliner khas yang terus eksis di Kota Tangerang Selatan, ini terlihat dari banyaknya penjual produk kacang sangrai di sepanjang jalan di daerah Keranggan ataupun di pasar-pasar Kota Tangerang Selatan [35].

Kacang Sangrai Keranggan merupakan camilan kacang terkenal wangi khas kacangnya terasa, guruh dan garing renyah. Keunggulan rasa Kacang ini karena setelah kacang dijemur, dilakukan perendaman 1 malam, ditiriskan baru disangrai menggunakan pasir, selama setengah jam menjadi kacang sangrai basah. Untuk kacang sangrai kering proses sangrai selama 1 jam. Sentra Kacang Sangrai sudah ada sebelum terbentuk Kota Tangerang Selatan. Di sentra ini ada sekitar 25 pengrajin. Selain dari kebun kacang sekitar, bahan baku kacang didatangkan dari Jawa Tengah dan Jawa Timur. Hal ini untuk memenuhi permintaan pasar yang tinggi [35], [36]. IKM Kacang Sangrai Keranggan merupakan alternatif ke-5 PUD Kota Tangerang Selatan.

Di daerah lain yang terkenal dengan kacang sangrainya adalah Kawangkoan, salah satu kawasan di Tomohon, Minahasa, Sulawesi Utara [37]. Yang membedakan kacang sangrai Keranggan dengan kacang sangrai Kawangkoan adalah kacang sangrai Keranggan setelah dijemur tidak langsung disangrai, tapi rendam semalam, ditiriskan baru disangrai setengah jam menjadi kacang basah. Harga kacang basah lebih mahal dari kacang kering, rasanya lebih manis, gurih dan renyah.

Pada Gambar 5.5 tersaji proses industri kacang sangrai Kawangkoan dan kacang sangrai Keranggan Kota Tangerang Selatan.



Kacang Sangrai Kawangkoan  
Minahasa , Kacang dari pertanian  
Prpsesnya kacang dijemur - disangrai



Kacang Sangrai Keranggan sebelum di  
sangria setelah dijemur dilakukan  
perendaman , hasilnya wangi, .manis  
dan renyah

Sumber: [36], [37]

#### **Gambar 5.5.**

Proses industri kacang sangrai Kawangkoan dan kacang sangrai Keranggan Kota Tangerang Selatan

Pada Tabel 5.5 tersaji profil singkat IKM Kacang Sangrai Keranggan.

Tabel 5.5 Profil IKM Kacang Sangrai Keranggan

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	1970
2	Penyerapan Tenaga Kerja	25 Pengrajin
3	Kapasitas	300 kg/bulan/Pengrajin
4	Pemasaran	Online Offline
5	Manajemen Usaha	Terpisah
6	Peralatan	Kuali, Tungku
7	Bahan Baku	Aman tersedia dan dari JPetani Keranggan, awa Tengah, Jawa Timur
8	Dapat diperbaharui	2 varian, Kacang sangria Kering dan basah
9	Ketersediaan Pasar	Dipasarkan Koperasi Cipta Bogor
10	Wilayah Pemasaran	Jabodetabek
11	Luas area produksi	6 Bengkel
12	Mutu	PIRT

### 5.1.6 Produk Pecak Ikan Frozen

Pecak ikan merupakan salah satu hidangan tradisional khas Betawi yang memiliki sejarah panjang dan kaya akan cita rasa. Pecak Ikan juga menjadi simbol dari kekayaan budaya kuliner Betawi, yang terus diwariskan dari generasi ke generasi. Pecak Betawi biasanya menggunakan ikan air tawar atau ikan laut yang digoreng atau dibakar. Jenis ikan yang sering dipakai antara lain ikan gurame, ikan mas, ikan nila atau ikan bandeng. Setiap jenis ikan memberikan tekstur dan rasa yang berbeda pada hidangan pecak. Sambal pecak adalah elemen kunci yang memberikan identitas pada hidangan ini. Sambal ini dibuat dengan bahan utama cabai rawit, bawang putih, kemiri, dan terasi. Rasanya yang pedas menyengat dengan sedikit rasa asam dan manis menjadi ciri khas sambal pecak Betawi [38].

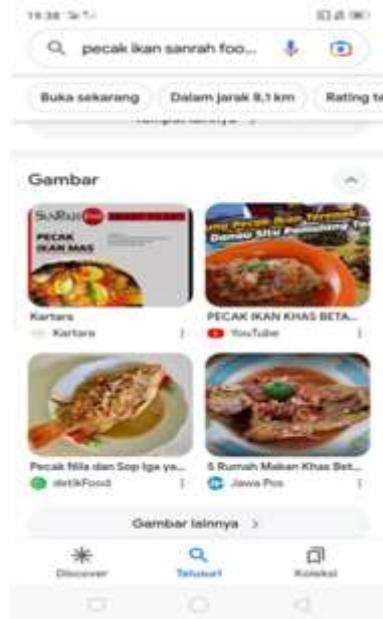
IKM/UKM Kota Tangerang Selatan selalu didorong untuk melakukan inovasi sebagai keunikan yang ditawarkan untuk menarik konsumen. Salah satunya adalah pecak ikan *frozen* yang merupakan inovasi dari pecak ikan Betawi. Pecak ikan *frozen* diproduksi untuk memenuhi selera pasar secara komersial sehingga konsumen dapat menikmati pecak ikan dimanapun mereka berada. Proses penyajiannya pun praktis, dapat dipanaskan dengan menggunakan kukusan atau *microwave*. Rasa kuah pecak yang khas yaitu dengan irisan kecombrang muda yang wangi dan dapat menghilangkan bau amis ikan. Pecak Ikan Frozen yang disimpan 2-3 bulan di *freezer* masih segar dinikmati saat dipanaskan. IKM Pecak Ikan Frozen merupakan alternatif ke-6 PUD Kota Tangerang Selatan.

Pada Gambar 5.6 tersaji gambar pecak ikan Betawi disajikan di warung makan untuk langsung dimakan dan gambar pecak ikan *frozen*.



Pecak Ikan Betawi disajikan di Warung Makan, untuk dikonsumsi langsung. Pecak Ikan Frozen Tangerang Selatan, masih dapat dikonsumsi 2-3 bulan kedepan.

Sumber: [39], [40]



Gambar 5.6. Pecak ikan Betawi di Warung Makan dan Pecak Ikan Frozen Sanrah Food

Pada Tabel 5.6 tersaji profil singkat IKM Pecak Ikan Frozen Sanrah Food

Tabel 5.6 Profil IKM Pecak Ikan Frozen Sanrah Food

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	2017
2	Penyerapan Tenaga Kerja	6 orang
3	Kapasitas	
4	Pemasaran	Offline dan Online
5	Manajemen Usaha	Terpisah
6	Peralatan	Alat-alat lengkap - Retort
7	Bahan Baku	Aman
8	Dapat diperbaharui	2 varian (Ikan Mas, Nila)
9	Ketersediaan Pasar	1 reseller
10	Wilayah Pemasaran	Jabodetabek, pernah Australia
11	Luas area produksi	120 M2
12	Mutu	PIRT, Halal, BPOM

### 5.1.7 Produk Sagon bakar [31]

Sagon adalah produk olahan pangan yang berbahan baku tepung sagu yang dicampur dengan parutan kelapa ditambah margarin, gula, telur dan keju yang dicampur merata, kemudian dipanggang menggunakan oven sehingga terbentuk kue kering yang sangat gurih dengan rasa kelapa dan keju yang khas [41].

Produk sagon bakar Kota Tangerang Selatan yang terkenal adalah Sagon Bakar Bu Irma yang merupakan alternatif ke-7 PUD Kota Tangerang Selatan. Sagon bakar Bu Irma dideskripsikan sebagai cemilan jadul yang modifikasi menjadi cemilan kekinian yang sehat, karena terbuat dari bahan baku utama tepung mocaf, kelapa dan tepung sagu pilihan,

dicampur dengan gula dan telur berkualitas. Kelapa yang terkandung di dalam Sagon Bakar Bu Irma memiliki banyak manfaat, terutama untuk kesehatan saluran pencernaan, jantung otak dan sistem imun, sedangkan tepung sagu adalah sumber karbohidrat yang baik untuk cadangan energi saat melakukan aktivitas fisik. Meskipun cemilan jadul, kelezatan dan gurihnya perpaduan kelapa dan sagu sangat pas, sehingga Sagon Bakar Bu Irma sangat disukai oleh berbagai kalangan usia.

Produk Sagon Bakar khas Tangerang Selatan ini berbeda dengan Sagon Bantul yang idaftarkan sebagai WBTB Bantul Yogyakarta, yang terbuat dari bahan baku beras ketan yang dibuat tepung kemudian dicampur dengan kelapa parut dan gula pasir serta diberi bumbu dikit garam. Rasanya manis dan gurih, dengan tekstur agak kasar.

Produk sagon bakar menjadi ciri khas Kota Tangerang Selatan dan pernah dijadikan oleh-oleh resmi pada Acara Tangsel *Global Innovation Forum* di Kota Tangerang Selatan pada tahun 2016 [41].

Pada Gambar 5.7 tersaji gambar sagon bakar Betawi dan sagon bakar Bu Irma.



Sumber: [41], [42]

**Gambar 5.7.**

Sagon Bakar Betawi dan Inovasi Sagon Bakar Bu Irma

Pada Tabel 5.7 tersaji profil singkat IKM Sagon Bakar Bu Irma.

Tabel 5.7 Profil IKM Sagon Bakar Bu Irma

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	2012
2	Penyerapan Tenaga Kerja	5 orang
3	Kapasitas	
4	Pemasaran	<i>Offline di berbagai Gerai dan Online Gofood, Shopee, Tokopedia</i>
5	Manajemen Usaha	Terpisah
6	Peralatan	Mixer, Pencetakan, Oven, Pengemasan, Label
7	Bahan Baku	Mocaf, Tapioka (Sagu Tani)
8	Dapat diperbaharui	9 varian
9	Ketersediaan Pasar	20 <b>reseller</b>
10	Wilayah Pemasaran	Jabodetabek, pernah Australia
11	Luas area produksi	120M2
12	Mutu	PIRT, Halal, HKI Merek, Nutrition Facs,

### 5.1.8 Produk Tahu Serpong

Tahu Serpong merupakan salah satu produk yang merupakan rekomendasi makanan khas Kota Tangerang Selatan. Tahu Serpong Sari Mulya adalah salah satu IKM tahu yang sudah berdiri sejak tahun 1986. Yang membuat Tahu Serpong berbeda adalah proses pembuatannya yang ditangani langsung oleh sang generasi turun temurun dengan tenaga kerja yang berasal dari kerabat dekat. Prosesnya pun masih tradisional masih menggunakan kayu bakar untuk menjaga kualitas dan rasa tahu buataannya dan tidak mudah bau dan asam. Dalam sehari, industri pembuatan tahu ini menghabiskan ratusan potong kayu sebagai bahan bakar. Kemudian tahu produksi Sari Mulya dibuat tanpa pengawet, pengawetnya hanya garam laut, sehingga harus habis kecuali disimpan di kulkas bisa 2 hari. IKM tahu lainnya di Kota Tangerang Selatan adalah pabrik tahu Na Po Tet. Pemasaran sudah sampai ke swalayan dan bisa awet 6-7 hari [43]. IKM Tahu Serpong merupakan alternatif ke-8 PUD Kota Tangerang Selatan.

Pada Gambar 5.8 tersaji gambar tahu Serpong dan tahu Na Po Tet.



Sumber: [43], [44]

**Gambar 5.8** Tahu Serpong dan Tahu Na Po Tet

Pada Tabel 5.8 tersaji profil singkat IKM Tahu Serpong Sari Mulya.

Tabel 5.8 Profil IKM Tahu Serpong Sari Mulya

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	1986
2	Penyerapan Tenaga Kerja	4 bersaudara
3	Kapasitas	Dari 550 kg kedelai jadi 1600 tahu per hari
4	Pemasaran	Dijual malam di Pasar Serpong
5	Manajemen Usaha	Terpisah
6	Peralatan	Pemotong
7	Bahan Baku	Aman – Kedelai dari Pasar Prumpung
8	Dapat diperbaharui	1 varian
9	Ketersediaan Pasar	
10	Wilayah Pemasaran	Pasar Serpong
11	Luas area produksi	1180m2 (4 rumah produksi)
12	Mutu	Belum punya

### 5.1.9 Produk Keripik Tempe Sagu

Kota Tangerang Selatan memiliki Kampung Industri Kecil Tempe yang berada di Kelurahan Kedaung Kecamatan Pamulang. Kampung ini merupakan sentra industri rumah tangga produk tempe yang cukup terkenal di Tangerang Selatan dan sekitarnya [45]. Kajian pembangunan kampung ini dilakukan pada tahun 2016 oleh pemerintah Kota Tangerang Selatan melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag). Program ini dilakukan sebagai upaya meningkatkan mutu produksi tempe dan menghadapi pasar bebas. Sebelum menghadirkan kampung industri tempe, langkah yang sudah ditempuh Pemkot adalah memberikan pembinaan kepada sekitar 50 pengrajin tempe yang berasal dari Kedaung. Kepada mereka diajarkan cara-cara untuk memproduksi barang yang bagus dan berkualitas. Mereka diberikan pembinaan mengenai Gugus Kendali Mutu (GKM) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) [46].

Salah satu produk tempe yang diproduksi dalam kemasan premium di Kota Tangerang Selatan adalah Produk Kripik Tempe Sagu Tempe Macaca yang merupakan alternatif ke-9 PUD Kota Tangerang Selatan. Keripik Tempe Macaca adalah keripik tempe yang terbuat dari tempe kedelai pilihan dan diproduksi dengan peralatan yang higienis. Keripik Tempe Macaca memiliki rasa gurih dan renyah, serta tidak mengandung bahan pengawet.

Di daerah lain juga terkenal Kripik Tempe Sanan Kota Malang. Kripik Tempe Sanan telah terdaftar sebagai WTBT Kota Malang Sentra Tempe berada di daerah Sanan. Nama "Sanan" berasal dari kata Sana (pohon Sanakeling). Sekitar tahun 1800-an, desa ini didiami pertama kali oleh buyut Chabibah atau Buyut Kibah. Kebiasaan warga sekitar membuat tempe sudah dimulai sejak ratusan tahun lalu. Para pelaku usaha mencoba membuat berbagai varian yang terbuat dari limbah tempe. Mulai dari stik tempe, stik mendol, stik bawang, hingga puding. Selain itu, ada pula olahan lain seperti tempe sagu, rolade, kastengel, dan burger. "Inovasi dibuat sebagai upaya untuk mempertahankan industri yang sudah ada sejak lama.

Pada Gambar 5.9 tersaji gambar Sentra Industri & Kripik Tempe Sanan dan Kampung Industri Kecil Pengrajin Tempe Kelurahan Kedaung Kecamatan Ciputat.



Sumber: [46], [47]

**Gambar 5.9** Sentra Industri & Kripik Tempe Sanan dan Kampung Industri Kecil Pengrajin Tempe Kelurahan Kedaung Kecamatan Ciputat

Pada Tabel 5.9 tersaji profil singkat IKM Keripik Tempe Sagu Macaca.

Tabel 5.9 Profil IKM Keripik Tempe Sagu Macaca

No.	Deskripsi	Jabaran Deskripsi
1	Tahun beroperasi	1998
2	Penyerapan Tenaga Kerja	5 orang
3	Kapasitas	60 kg/hari
4	Pemasaran	<i>Offline</i> dan <i>Online</i>
5	Manajemen Usaha	Terpisah
6	Peralatan	Pemotong
7	Bahan Baku	Aman
8	Dapat diperbaharui	1 varian
9	Ketersediaan Pasar	160 Indo Maret
10	Wilayah Pemasaran	TangSel, Jabodetabek
11	Luas area produksi	
12	Mutu	PRIT, Halal

Pada Lampiran 7 tersaji dokumentasi kunjungan Tim Tenaga Ahli kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan.

## 5.2. Rekomendasi dan Tindak Lanjut Kebijakan Pengembangan

Berdasarkan hasil survey lapangan, wawancara, olah data AHP responden pakar dan olah data responden masyarakat terhadap perwakilan 9 (sembilan) IKM yang mengembangkan usaha produksi 9 (sembilan) alternatif PUD Kota Tangerang Selatan, diperoleh hal-hal berikut:

- a. Secara umum produk 9 (sembilan) Alternatif PUD Kota Tangerang Selatan sudah dikenal oleh masyarakat Kota Tangerang Selatan.
- b. Beberapa IKM/UKM merupakan binaan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan, seperti kembang goyang, akar kelapa, keripik tempe sagu dan dodol Betawi Haji Imang.
- c. IKM Kacang Sangrai Keranggan, IKM Sagon Bakar Bu Irma dan IKM Kerupuk Jengkol pernah dibina oleh perguruan tinggi yaitu Institut Teknologi Indonesia.
- d. Meski masih ada produk yang mutunya harus ditingkatkan seperti kacang sangrai Keranggan; dari segi rasa, penampilan, kemasan, harga; produk memiliki *value proposition* yang telah diterima pasar, dan mampu bersaing di pasar lokal maupun *marketplace* melalui penjualan *online* Shopee, Tokopedia, maupun *offline* di berbagai gerai seperti Indomart, Gerai Lengkong dan lainnya.
- e. Produk alternatif PUD memenuhi persyaratan sebagai produk unggulan yang mampu memberikan kontribusi pada perekonomian.
- f. Secara umum yang menjadi masalah IKM/UKM:
  - (i) Ketersediaan pasar: belum massif, IKM/UKM masih sangat sedikit (pecak ikan *frozen*)
  - (ii) Manajemen usaha: produksi tidak kontinu dan belum mempunyai izin
  - (iii) Standarisasi mutu: rumah produksi yang masih bersatu dengan rumah tangga,
  - (iv) Unsur sosial budaya: dari budaya Kota Tangerang Selatan, menciptakan budaya baru
  - (v) Dapat diperbaharui: varian masih sedikit (pecak ikan *frozen* dan kacang sangrai).
  - (vi) Penyerapan tenaga kerja: dibutuhkan standardisasi tenaga kerja IKM/UKM

Oleh sebab itu diperlukan pembinaan dan fasilitasi oleh Dinas Perindustrian Kota Tangerang Selatan dan dinas-dinas terkait. Pembinaan yang sangat prioritas adalah pengembangan teknologi pendukung untuk masyarakat yang akan didorong utk melakukan usaha yang sama sehingga sifatnya masif tetapi setiap IKM terstandar (standardisasi).

Pada Tabel 5.10 tersaji rekomendasi tindak lanjut berdasarkan target pengembangan untuk IKM/UKM produk alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan.

**Tabel 5.10.** Rekomendasi dan Tindak Lanjut Berdasarkan Peringkat Kriteria Untuk IKM Produk Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan

No.	Kriteria	Target Pengembangan	Rekomendasi Tindak Lanjut
1	Ketersediaan Pasar	Perluasan wilayah pemasaran, peluang ekspor, penambahan <i>reseller</i>	Fasilitasi peningkatan kapasitas, jejaring pemasaran, <i>Digital Marketing</i>
2	Manajemen Usaha	Peningkatan skala dan tatakelola usaha	Fasilitasi pelatihan dan pendampingan manajemen usaha
3	Mutu	BPOM, HCCP	Pelatihan GMP
4	Bahan Baku	Standarisasi bahan baku, stabilitas harga	Fasilitasi Pengadaan Bahan Baku Pelatihan SCM untuk IKM.
5	Unsur Sosial Budaya	Inovasi Budaya Tangerang Selatan CMoR	Festival inovasi produk kembang goyang
6	Penyerapan Tenaga Kerja	Membangun kemitraan dengan menambah rumah produksi kembang goyang	Fasilitasi pelatihan dan standarisasi kompetensi tenaga kerja
7	Dapat Diperbaharui	Inovasi alat cetak dan proses produksi	Fasilitasi rekayasa alat dan teknologi proses

## BAB VI KESIMPULAN & SARAN TINDAK LANJUT

### 6.1. Kesimpulan

#### a. Pemetaan IKM/UKM Kota Tangerang Selatan

- Dari 384 industri di Kecamatan Ciputat jenis usaha terbanyak adalah industri kuliner dengan frekuensi 297 atau 77,4%. Usaha kuliner terbanyak di Kelurahan Sawah dengan frekuensi 71 dan dan paling sedikit di Kelurahan Serua Indah dengan frekuensi 21.
- Dari 1399 industri di Kecamatan Ciputat Timur jenis usaha terbanyak adalah Industri Makanan dan Masakan Olahan dengan frekuensi 473 atau 33,8%. UKM Industri Makanan dan Masakan Olahan terbanyak di Kelurahan Rempoa dengan frekuensi 366 dan dan paling sedikit terdapat pada 2 (dua) yaitu di Kelurahan Cireundeu dan Kelurahan Pisangan dengan frekuensi 4.
- Dari 411 industri di Kecamatan Pamulang jenis usaha terbanyak adalah Warung Makanan dengan frekuensi 216 atau 52,6%. IKM/UKM Warung Makanan terbanyak di Kelurahan Kedaung dengan frekuensi 102 atau 47% dan dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Benda Baru dengan frekuensi 5.
- Dari 480 industri di Kecamatan Pondok Aren jenis usaha terbanyak adalah Kuliner dengan frekuensi 286 atau 59,6%. IKM/UKM Kuliner terbanyak di Kelurahan Pondok Karya dengan frekuensi 138 atau 47% dan dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Benda Baru dengan frekuensi 5.
- Dari 16437 industri di Kecamatan Serpong UMKM terbanyak di Kecamatan Serpong adalah Industri Kuliner dengan frekuensi 5927 atau 36,1%. UMKM Kuliner terbanyak di Kelurahan Serpong dengan frekuensi 1320 atau 22,3% dan dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Rawa Mekar Jaya dengan frekuensi 146 atau 2,5%.
- Dari 72 industri di Kecamatan Serpong Utara jenis usaha terbanyak adalah Industri Produk Makanan Lainnya dengan frekuensi 39 atau 54,2%. Industri Produk Makanan Lainnya terbanyak di Kelurahan Pakulonan dengan frekuensi 9 atau 23,1% dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Lengkong Karya dengan frekuensi 3 atau 7,7%.
- Dari 360 UMKM di Kecamatan Setu jenis UMKM terbanyak adalah UMKM Kuliner dengan frekuensi 268 atau 74,44%. UMKM Kuliner terbanyak di Kelurahan Muncul dengan frekuensi 83 atau 31% dan paling sedikit terdapat pada Kelurahan Babakan dengan frekuensi 11 atau 4%.

#### b. Industri Makanan Kota Tangerang Selatan

- Ada 2669 IKM/UKM Industri Makanan Kota Tangerang Selatan yang diklasifikasikan atas Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) yaitu kode klasifikasi resmi yang digunakan untuk mengkategorikan jenis bidang usaha perusahaan di Indonesia.
- Industri dengan frekuensi tertinggi adalah KBLI 10750 dengan uraian Industri Makanan dan Masakan Olahan, frekuensinya 1675 atau 60,75%.
- Industri KBLI 10750 paling banyak berada di Kecamatan Pamulang, yaitu 683 industri dengan persentase sebesar 25,6% dan paling sedikit berada di Kecamatan Setu yaitu 215 industri dengan persentase sebesar 8,1%.

- c. Berdasarkan data IKM/UMKM Kota Tangerang Selatan dan data Industri Makanan Kota Tangerang Selatan, informasi IKM/UMKM Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan yang terjaring adalah:
- IKM Sagon di Kecamatan Serpong Utara
  - IKM Kacang Sangrai Keranggan di Kecamatan Setu
  - IKM Kampung Tempe di Kecamatan Ciputat
  - IKM Tahu di Kecamatan Ciputat
- d. Peringkat Kriteria Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang yang disusun menurut peringkat pertama dengan bobot terbesar hingga peringkat ketujuh dengan bobot terkecil, diberikan sebagai berikut:
1. Kriteria Ketersediaan Pasar dengan bobot 0,218
  2. Kriteria Manajemen Usaha dengan bobot 0,180
  3. Kriteria Mutu dengan bobot 0,155
  4. Kriteria Bahan Baku dengan bobot 0,140
  5. Kriteria Sosial Budaya dengan bobot 0,130
  6. Kriteria Penyerapan Tenaga kerja dengan bobot 0,110
  7. Kriteria Dapat diperbaharui dengan bobot 0,068
- e. Peringkat Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang yang disusun menurut peringkat pertama dengan bobot terbesar hingga peringkat kesembilan dengan bobot terkecil, diberikan sebagai berikut:
1. Produk Kembang goyang dengan bobot 0,142
  2. Produk Akar Kelapa dengan bobot 0,121
  3. Produk Kerupuk Jengkol dengan bobot 0,117
  4. Produk Dodol Cilenggang dengan bobot 0,113
  5. Produk Kacang Sangrai Keranggan dengan bobot 0,111
  6. Produk Pecak Ikan Frozen dengan bobot 0,104
  7. Produk Sagon bakar dengan bobot 0,100
  8. Produk Tahu Serpong dengan bobot 0,098
  9. Produk Keripik Tempe Sagu dengan bobot 0,093

## 6.2 Saran Tindak Lanjut

Jika PUD Pangan akan diarahkan untuk memperluas penjualannya ke pasar ekspor, maka Disperindag perlu melakukan pembinaan, berbagai pelatihan dan fasilitasi secara komprehensif dan berkelanjutan agar para pengusaha IKM pangan memahami dan mampu memenuhi berbagai persyaratan yang terkait dengan persyaratan ekspor untuk memastikan produk pangan tersebut sesuai dengan standar internasional dan peraturan di negara tujuan antara lain :

1. Perizinan dan Legalitas
  - Nomor Induk Berusaha (NIB)
  - Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)
  - Izin Edar dari BPOM.  
Untuk Produk Pangan Olahan diperlukan izin edar BPOM yang menyatakan produk aman dikonsumsi.
  - Sertifikasi UMKM (Jika masih UMKM)

## 2. Sertifikasi Kualitas Produk

- Sertifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), untuk memastikan bahwa proses produksi mengikuti standar keamanan pangan yang diakui internasional.
- Sertifikasi ISO 22000: Standar Internasional untuk system manajemen keamanan pangan yang dapat membantu akses ke pasar global.
- Sertifikasi Organik: Jika produk IKM berbasis organik sertifikasi ini diperlukan, terutama jika akan ekspor ke Eropa dan Amerika.
- Sertifikasi Halal: Jika mengekspor ke negara yang mayoritas muslim.

## 3. Label Produk

- Label Kemasan: Produk harus dilabeli sesuai negara tujuan, termasuk informasi komposisi bahan, nilai gizi (*Nutrition fact*), tanggal kadaluarsa (*expired date*) dan kode *batch*.
- Bahasa label: di beberapa negara label produk harus menggunakan bahasa lokal
- *Barcode*: *Barcode* produk sangat penting untuk mempermudah distribusi

## 4. Pengemasan dan Penyimpanan

- Standar Pengemasan: Pastikan pengemasan produk sesuai standar internasional untuk melindungi produk selama pengiriman
- Ketahanan Produk : Produk harus dapat bertahan dalam waktu yang cukup lama, selama pengiriman, terutama jika ekspor ke negara yang cukup jauh.
- Rantai dingin: Untuk produk yang memerlukan pendinginan sistem rantai dingin harus dipastikan berfungsi baik hingga ke konsumen akhir.

## 5. Dokumen Ekspor

- *Invoice*: Dokumen yang merinci barang yang diekspor, harga jumlah dan deskripsi produk.
- *Packing List*: Berisi informasi detail mengenai cara pengemasan dan barang yang terdapat di dalam kemasan.
- *Bill of Lading* (B/L): Dokumen pengiriman yang dikeluarkan oleh perusahaan logistic untuk pengangkutan barang.
- *Certificate of Origin* (COO): Diperlukan di beberapa negara untuk menginformasikan bahwa barang diproduksi di negara asal (Indonesia).

## 6. Pengetahuan Pasar Ekspor

- Riset Pasar: IKM perlu melakukan riset pasar di negara tujuan, termasuk memahami regulasi pangan di negara tersebut, preferensi konsumen dan persaingan yang ada.
- Menjalani Kerjasama dengan importir: Hubungan baik dengan importir atau agen di negara tujuan untuk mempermudah proses masuk ke pasar internasional

## 7. Fasilitas dari Pemerintah

- Fasilitas ekspor dari pemerintah: Pemerintah Indonesia melalui Kementerian Perindustrian dan Kementerian Perdagangan dan Lembaga LPEI (Lembaga Pembiayaan Ekspor Indonesia) menyediakan fasilitas dan pendampingan untuk industri kecil yang ingin melakukan ekspor.

## **PERNYATAAN**

Demikianlah Laporan Kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan kami susun. Pada Lampiran 7 dan Lampiran 8 tersaji dokumentasi kegiatan ini.

Pada Lampiran 7 tersaji dokumentasi rapat dan pada Lampiran 8 tersaji dokumentasi kunjungan atau survey ke salah satu perwakilan dari IKM masing-masing produk alternatif PUD Kota Tangerang Selatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 51 TAHUN 2008 TENTANG PEMBENTUKAN KOTA TANGERANG SELATAN DI PROVINSI BANTEN.  
<https://jdih.setkab.go.id/PUUdoc/16571/UU0512008.htm>
- [2] Rencana Kerja Pemerintah Daerah Kota Tangerang Selatan. Tahun 2022. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Tangerang Selatan.
- [3] Provinsi Banten. PEMERINTAH KOTA TANGERANG SELATAN.  
Rencana Aksi Daerah Penerapan Standar Pelayanan Minimal Tahun 2023-2026  
Peraturan Walikota Tangerang Selatan No.77 Tahun 2023.
- [4] Jumino , Edi Mulyanto, Tutug Srijatmiko. 2023. Analisis Sektor Potensial Perekonomian Kota Tangerang Selatan. Aufklarung: Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora.
- [5] Sutanti, Azizatul Munawaroh, Zulfikar Ramadhan, Atika Rahmi. 2023. Analisis Sektor Ekonomi Unggulan dan Proyeksi PDRB di Kota Tangerang Selatan Tahun 2025. Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ Website: <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>
- [6] Uki Masduki. 2014. Sektor Ekonomi Potensial di Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Liquidity* Vol. 3, No. 2, Juli-Desember 2014, hlm 183-189.
- [7] Susila, Arief Rahman. 2017. Upaya Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah dalam Menghadapi Pasar Regional Dan Global. In: Kewirausahaan Dalam Multi Persfektif. Universitas Terbuka, Tangerang Selatan, pp. 153-171. ISBN 978-602-392-156-0
- [8] Holiseh1 dan Izzatusholekha. 2023. Strategi Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kota Tangerang Selatan Dalam Pengembangan dgitalisasi UMKM. **PENTAHHELIX: Jurnal Administrasi Publik** Vol. 1 No. 2 Agustus 2023 pp. 201-216. E-ISSN 2985-9328.
- [9] Indra Suhendra dan Erwin Indrianto. 2014. Laporan Kajian Analisis Strategi Pemasaran Produk Unggulan di Kota Tangerang Selatan. Bagian Perekonomian Sekda Kota Tangerang Selatan.
- [10] Undang Undang Nomor.23 tahun 2014 tentang Pemerintah Daerah.  
<https://peraturan.bpk.go.id/Details/38685/uu-no-23-tahun-2014>
- [11] Undang-undang Nomor 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian.  
<https://peraturan.bpk.go.id/Details/38572/uu-no-3-tahun-2014>
- [12] Undang-Undang Nomor. 25 Tahun 2007 tentang Penanaman Modal  
<https://peraturan.bpk.go.id/Details/39903/uu-no-25-tahun-2007>
- [13] Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia No. 9 Tahun 2014 tentang Pedoman, Pengembangan Produk Unggulan Daerah  
<https://dpmpptsp.jabarprov.go.id/web/application/modules/arsip/files/e38168d70fb8c31b0b4f30718807b5ac.pdf>

- [14] Keputusan Menteri Investasi/Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal No.50 tahun 2023 tentang “Panduan Penyusunan Potensi dan Peluang Investasi Daerah”  
<https://jdih-storage.bkpm.go.id/jdih/userfiles/documents/2023/11/2023Permeninvest002.pdf>
- [15] Chairul Anshori. Penentuan Unggulan Produk UMKM Makanan Daerah Kota Tangerang Selatan. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia. Serpong. 2022.
- [16] Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D. Bandung. Alfabeta.
- [17] Imam Gunawan. 2015. Metode Penelitian Kualitatif Teori Dan Praktik. Jakarta: Bumi Aksara.
- [18] Saaty, T. L.1993. Decision Making for Leader : The Analytical Hierarchy Process for Decisions in Complex World, University of Pittsburgh, Pittsburgh.
- [19] Universitas Ciputra. Articles Analytical Hierarchy Process (AHP).  
[https://informatika.ciputra.ac.id/2023/03/analytical-hierarchy-process-ahp/#:~:text=Analytical%20Hierarchy%20Process%20\(AHP\)%20adalah,skor%20relatif%20untuk%20setiap%20alternatif.](https://informatika.ciputra.ac.id/2023/03/analytical-hierarchy-process-ahp/#:~:text=Analytical%20Hierarchy%20Process%20(AHP)%20adalah,skor%20relatif%20untuk%20setiap%20alternatif.)
- [20] Andri Suryadi dan Erwin Harahap. Pemeringkatan Pegawai Berprestasi Menggunakan Metode AHP (*Analytic Hierarchy Process*) di PT. XYZ. Jurnal Matematika Vol. 16, No. 2, November 2017.
- [21]. Samodro. Potensi Kearifan Lokal untuk Mensejahterakan Masyarakat Tangerang Selatan Melalui Pengembangan Produk UKM. Potensi *Local Genius* Dalam Meningkatkan Industri Kreatif. Jurnal Adat. Jurnal Seni (Desain) dan Budaya Dewan Kesenian Tangerang Selatan. Volume 2. 2019.
- [22]. Samodro dan MRA Puspitasari. Upaya Menemukan Identitas Budaya Masyarakat KotaTangerang Selatan melalui Kajian Tanda Visual Bangunan Blandongan pada Logo Pemerintah Kota Tangerang Selatan. Jurnal Seni (Desain) dan Budaya Dewan Kesenian Tangerang Selatan. Volume 2. 2019.
- [23] Kembang Goyang. Warisan Budaya Tak Benda Indonesia Tahun 2016  
<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=6945>
- [24] Nuri Arum Anugrahati dan Clarissa Dian Purnama Sari. Penentuan Formulasi Kue Kembang Goyang Hasil Substitusi Tepung Beras Merah Organik Berdasarkan Kadar Serat Pangan dan Tekstur. Amerta Nutrition. 2023.
- [25] Kembang Goyang, Kue Khas Warga Betawi saat Lebaran  
<https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/kembang-goyang-kue-khas-warga-betawi-saat-lebaran/>
- [26] Kembang Goyang Ning Nong  
<https://www.halalpedia.com/kembang-goyang-ningnong-150gr-original-52718/>

- [27] Akar Kelapa. Warisan Budaya Tak Benda Indonesia Tahun 2016.  
<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=6940>
- [28] Resep Kue Akar Kelapa, Kue Kering Khas Betawi yang Gurih  
<https://www.kompas.com/food/read/2021/05/04/190700475/resep-kue-akar-kelapa-kue-kering-khas-betawi-yang-gurih>
- [29] Akar Kelapa Kanjeng. <https://ladara.id/product/akar-kelapa-keju-kanjeng/>
- [30] Mohamad Haifan, Anissa Dwi Hutari, Syahril Makosim. Jurnal IPTEK, Vol. 5. 2021. Analisis Kelayakan Rencana Pengembangan IKM Kerupuk Jengkol di Sentra IKM Kerupuk, Kecamatan Jayanti, Kabupaten Tangerang.
- [31] Kerupuk Jengkol/Jariang  
<https://www.lazada.co.id/products/kerupuk-jengkoljariang-ukuran-kecil-kecil-kualitas-super-1-kg-asli-padang-minang-i6906370485.html>
- [32] 6 Cemilan Khas Tangerang Selatan yang Harus Dicoba  
<https://iti.ac.id/cemilan-khas-tangerang-selatan-yang-harus-dicoba/>
- [33] Dodol Betawi. Warisan Budaya Tak Benda Indonesia. 2017.  
<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=500>
- [34] Dodol Betawi *Pouch* Mini 250 gr (isi 17)  
<https://boourac.com/product/dodol-haji-imang-pouch-mini-250g-isi-17/>
- [35] Shinta Leonita dkk. Penerapan Teknologi Proses Produksi Kacang Sangrai di Kelurahan Keranggan Kota Tangerang Selatan. Laporan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia. 2021.
- [36] Oktaria D. P. Strategi Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Kacang Sangrai di Kelurahan Keranggan Kecamatan Setu Kota Tangerang Selatan. Skripsi. Program Studi Agribisnis. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah 2018.
- [37] Moh. Fikri Pomalingo, Feti Fatimah dan I Wayan Gede Suarjana. Penerapan Dan Pelatihan Mesin Penyangrai Kacang Kawangkoan Pada Ikm Rimawar Kabupaten Minahasa. Jurnal Abditechno. Jurnal Pengabdian Masyarakat. Vol.3. Tahun 2021.
- [38] Andriansyah. Perancangan Ulang Brand Identity “Pecak Betawi Harry” Kuliner Khas Betawi. Laporan Tugas Akhir. Program Studi desain Grafis Jurusan Desain Grafis Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta. 2024.
- [39] 5 Tempat Makan Ini Punya Pecak Ikan yang Terkenal Enak  
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-5194054/5-tempat-makan-ini-punya-pecak-ikan-yang-terkenal-enak>

- [40] Bebek Box Mas Yogi Pecak Ikan Mas  
[https://karyanoesantara.id/produk/eb0ef8d062739\\_Pecak\\_Ikan\\_Mas](https://karyanoesantara.id/produk/eb0ef8d062739_Pecak_Ikan_Mas)
- [41] Winiati P Rahayu dkk. Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia. Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia. Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia. 2017.
- [42] Bu Irma Sagon Bakar Rasa Kopi - 155gr  
<https://www.tokopedia.com/longjum/bu-irma-sagon-bakar-rasa-kopi-155gr>
- [43] Tahu Serpong. <https://abouttng.com/tahu-serpong/>
- [44] Wisata Kuliner Bersama Keluarga di Pabrik Tahu Na Po Tet Tangerang Selatan  
<https://www.travelerien.com/2021/11/wisata-kuliner-di-pabrik-tahu-na-po-tet-tangsel.html>
- [45] S. Sukotjo, A. Amar, Abu dan D.Nurani. Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Kampung Tempe Kelurahan Kedaung Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan. URI: <http://repository.iti.ac.id/jspui/handle/123456789/8>
- [46] Pemkot Tangsel Siapkan Kampung Industri Tempe Hadapi Pasar Bebas  
<https://infopublik.id/kategori/nusantara/168984/pemkot-tangsel-siapkan-kampung-industri-tempe-hadapi-pasar-bebas?video=>
- [47] Keripik Tempe Sanan Malang Diserbu Pembeli Selama Lebaran  
<https://www.kompas.id/baca/nusantara/2023/04/27/keripik-tempe-sanan-malang-diserbu-pembeli-selama-lebaran>

## LAMPIRAN

### LAMPIRAN 1 DOKUMENTASI KUNJUNGAN PAMERAN GERAI LENGKONG Kamis, 02 Mei 2024



Minuman Khas TangSel  
Bang Pletok Betawi



Kembang Goyang



Bagelen Butter



Rempeyek Petis



Kerupuk Jengkol



Cokelat Handmade Khas  
Tangerang Selatan



Sagon Bakar



Makaroni Ceriwis



Florentine Cookies



Keripik Kulit Ikan



Cassanova Chips



Keripik Kulit Pisang



Boring Pouch



Kue Ketawa



## LAMPIRAN 2

### Dasar Pemilihan 9 (sembilan) Alternatif PUD Kota Tangerang Selatan

1. Produk makanan merupakan pilihan responden penelitian penentuan PUD Kota Tangsel sebelumnya. Data dari penelitian ini diolah dengan menggunakan Metode Statistika Deskriptif untuk memperoleh data:
  - a. Produk makanan yang dipilih oleh responden masyarakat
  - b. Frekuensi atau jumlah responden yang memilih produk-produk yang disebutkan pada bagian a di atas.
2. Produk rekomendasi Kajian Analisis Strategi Pemasaran Produk Unggulan di Kota Tangerang Selatan [9]
3. Produk makanan lolos Kurasi Tahun 2024.
4. Produk makanan mengikuti Pameran di Gerai Lengkong pada bulan Mei 2024.
5. Produk makanan ada dalam daftar rekomendasi Makanan Khas Kota Tangerang Selatan
6. Produk makanan memenuhi salah satu kriteria produk unggulan daerah yaitu unsur sosial budaya, untuk dapat dijadikan sebagai alternatif makanan khas Kota Tangerang Selatan.
7. Hasil Rapat Tim Tenaga Ahli dengan Tim Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan Bidang Perdagangan. Dari hasil rapat ditentukan kriteria-kriteria tambahan sebagai berikut:
  - a. Produk industri berupa makanan kering/kuliner
  - b. Ada di super market
  - c. Dalam kasus Pecak Ikan, sudah ada dalam bentuk frozen
  - d. Dalam kasus Tahu Serpong, sudah ada di super market.

Berdasarkan dasar pemilihan yang disebutkan di atas maka diperoleh Matriks Pemilihan 9 (sembilan) Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan yang diberikan pada Tabel 1 berikut ini.

**Tabel 1.** Matriks Pemilihan 9 (sembilan) Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan

A No.	Jenis Produk Makanan/Kuliner Kota Tangerang Selatan		Kriteria1	Kriteria2	Kriteria3	Alternatif
	Jawaban Responden Penelitian	Jumlah Responden	Lolos Kurasi	Pameran Waroeng Lengkong	Rekomendasi Makanan Khas Kota Tangerang Selatan	
1	Akar kelapa	2	v	v	x	1
2	Asinan	2	x	x	x	x
3	Tape Uli	10	x	x	v	x
4	Belum tau / belum ada yang spesifik	9	x	x	x	x

5	Biji Ketapang	2	x	x	v	x
6	Kerupuk Jengkol	1	x	v	x	x
7	Dodol	13	v	v	v	2
8	Bolu	1	x	x	x	x
9	Cheese Stick Ubi Ungu	1	x	x	x	x
10	Kue Ple Ubi Ungu	1	x	x	x	x
11	Citarasa Nusantara	1	x	x	x	x
12	Dimsum	1	x	x	x	x
13	Geplak	1	x	x	x	x
14	Apem Loyang	2	x	x	x	x
15	Serundeng Kacang	1	x	x	x	x
16	Serundeng Kelapa	1	x	x	x	x
17	Laksa	7	x	x	v	x
18	Tahu Serpong	4	v	x	v	3
19	Pecak Ikan	2	v	x	v	4
20	Sayur Besan	1	x	x	v	x
21	Getuk	1	x	x	x	x
22	Ikan Asin Gabus Lengkiu	1	x	x	x	x
23	Aneka Keripik	1	x	x	x	x
24	Kembang Goyang	2	v	v	x	5
25	Emping	1	x	x	x	x
26	Gado-gado	1	x	x	x	x

27	Gecom	1	x	x	v	x
28	Ketoprak	1	x	x	x	x
29	Kripik Singkong	1	x	x	x	x
30	Kripik kaca	1	x	x	x	x
31	Cucur	1	x	x	x	x
32	Kue Gambang	1	x	x	x	x
33	Kue Jojorong	1	x	x	v	x
34	Bolu Tape	1	x	x	x	x
35	Sayur Besan	1	x	x	v	x
36	Lapis Nanas	1	x	x	x	x
37	Makanan Betawi	1	x	x	x	x
38	Emping	1	x	x	x	x
39	Manisan Kencur	1	x	x	x	x
40	Mie	2	x	x	x	x
41	Minuman Rempah- rempah Sumber Rezeki	1	x	x	x	x
42	Peyek	4	v	v	x	x
43	Sagon Bakar	1	v	v	v	6
44	Sayur Ikan Lele	1	x	x	x	x
45	Wedang Djowo, Minuman Instant Mix dari Rempah rempah Tradisional	1	x	x	x	x
46	Produk yg di produksi oleh warga ber KTP & tinggal/domisili Tangerang Selatan serta serta lokasi produksinya (IKM) juga di Tengerang Selatan	1	x	x	x	x

47	Rangginang	1	x	x	x	x
48	Laksa	8	x	x	v	x
49	Soto Betawi	1	x	x	x	x
50	Makanan Betawi	1	x	x	x	x
<b>B</b>	<b>Lolos Kurasi</b>					
1	Abon Ayam		v	v	x	x
2	Akar Kelapa		v	v	x	v
3	Bagor Fayola		v	x	x	x
4	Banana Chpis		v	x	x	x
5	Basreng Spicy		v	x	x	x
6	Bawang Ekstra		v	x	x	x
7	Brownies		v	x	x	x
8	Cheese Stick		v	x	x	x
9	Craft		v	x	x	x
10	Cuangki Salju		v	x	x	x
11	Entin Nurhasanah		v	x	x	x
12	Eti Nurhaeti		v	x	x	x
13	Honma Snack		v	x	x	x
14	Jahe Merah		v	x	x	x
15	Jamur Cripsy		v	x	x	x
16	Kaena Khansa		v	x	x	x
17	Keciput Wijen		v	x	x	x

18	Kembang Goyang		v	v	x	v
19	Keripik Telor Asin		v	x	x	x
20	Keripik Singkong		v	x	x	x
21	Keripik Tempe Sagu		v	v	x	7
22	Keripik Usus		v	x	x	x
23	Keripik Telur Asin		v	x	x	x
24	Kripik Buah		v	x	x	x
25	Kripik Singkong		v	x	x	x
26	Kukuru		v	x	x	x
27	Lie		v	x	x	x
28	Mahkota Aaronros		v	x	x	x
29	Nglaras Roso Kacang Extra		v	x	x	x
30	Opak Jadul		v	x	v	x
31	Pecak Ikan		v	x	v	v
32	Peyek Den Bagus		v	x	x	x
33	Rempeyek Petit		v	x	x	x
34	Rengginang Mini		v	x	x	x
35	Sagon Bakar		v	v	x	x
36	Sambal		v	x	x	x
37	Siti Khotimah		v	x	x	3
38	Ting ting Jahe		v	x	x	4
39	Warung Almatimu (kembang goyang)		v	x	x	x

<b>C</b>	<b>Hasil Penelusuran Media Sosial Makanan Khas Kota Tangsel</b>					
1	Dodol Cilenggang		x	v	v	x
2	Emping Menes		x	x	v	x
3	Kue Apem		x	x	v	x
4	Kue Jorong		x	x	v	x
5	Sagon Bakar		v	v	v	x
6	Kacang Sangrai Keranggan		v	v	v	8
7	Sirup Rosela		x	x	v	x
8	Tahu Serpong		x	x	v	x
9	Kecap SH		x	x	v	x
10	Aneka Pepes Ikan		x	x	v	x
11	Bontot		x	x	v	x
12	Bir Pletok		x	x	v	x
13	Kue Gipang		x	x	v	x
14	Laksa Ciater		x	x	v	x
15	Kue Gecom		x	x	v	x
16	Sayur Besan		x	x	v	x
<b>D</b>	<b>IKM Binaan</b>					x
1	Kerupuk Jengkol	Pilihan Responden	Binaan	v	x	9
2	Kacang Sangrai Keranggan	x	Binaan	x	v	v

Berdasarkan Tabel 1 di atas diperoleh 9 (sembilan) alternatif produk untuk kegiatan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan, yang diberikan pada Tabel 2 berikut ini.

**Tabel 2.** Daftar 9 (sembilan) Alternatif Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan

<b>No</b>	<b>Produk Makanan</b>
1	Akar kelapa
2	Dodol
3	Tahu Serpong
4	Pecak
5	Kembang Goyang
6	Sagon Bakar
7	Keripik Tempe Sagu
8	Kacang Sangrai Keranggan
9	Kerupuk Jengkol

### LAMPIRAN 3

Pakar Kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan.

1. Dr. rer. Nat. Ir. Abu Amar, IPM  
Pakar Teknologi Pangan  
Dan Staf Pengajar Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia
2. Ir. Irshan Zainuddin, M Si.  
Perekayasa Ahli Madya Badan Riset Inovasi Nasional
3. Meimansyah Kusmayadi Zebua, S.Sos, M.S.i  
Fungsional Ahli Muda Analisis Kebijakan Bappelitbangda Kota Tangerang Selatan
4. Prof. Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si.  
Anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia dan  
Pengurus Pusat Perhimpunan Pakar Gizi dan Pangan Indonesia 2019-2024
5. Dr. Ir. Iyus Hendrawan, S.T., M.T., IPU., ASEAN.Eng  
Perguruan Tinggi Institut Teknologi Indonesia dan Pakar IKM/UMKM

## LAMPIRAN 4

### PETUNJUK PENGISIAN KUESIONER MATRIKS PERBANDINGAN PASANGAN KEGIATAN PEMETAAN DAN PENENTUAN PRODUK UNGGULAN PERDAGANGAN DAERAH KOTA TANGERANG SELATAN

#### RESPONDEN PAKAR

##### A. Pengantar

Dalam rangka pelaksanaan identifikasi dan pengembangan produk lokal/unggulan daerah Kota Tangerang Selatan, maka Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan Provinsi Banten bersama Tim Tenaga Ahli Institut Teknologi Indonesia mengadakan kegiatan:

#### **Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan.**

Produk unggulan yang dimaksudkan adalah produk makanan/kuliner yang dapat memberi kesan sebagai produk makanan khas daerah (Produk Unggulan Daerah/PUD) Kota Tangerang Selatan.

Kriteria PUD mengacu pada Permendagri No. 9 Tahun 2014 yang terdiri atas 12 kriteria. Dari ke-duabelas kriteria tersebut dipilih 6 (enam) kriteria ditambah dengan 1 (satu) kriteria yang ditentukan dengan pertimbangan khusus. Kriteria PUD kegiatan ini beserta deskripsinya adalah:

1. **Penyerapan tenaga kerja.** Produk unggulan daerah diproduksi dengan memanfaatkan tenaga kerja terampil di daerah produksi sehingga memberi dampak pada penciptaan lapangan kerja dan pendapatan bagi masyarakat setempat.
2. **Dapat diperbaharui.** Produk unggulan memberi makna bahwa produk unggulan daerah bukan barang tambang dan memanfaatkan bahan baku yang dapat diperbaharui dan ramah lingkungan. Barang tambang tidak dapat dimasukkan sebagai produk unggulan daerah meskipun saat itu memberi kontribusi ekonomi yang besar bagi daerah.
3. **Unsur sosial budaya.** Dalam menciptakan, memproduksi dan mengembangkan produk unggulan daerah adalah menggunakan talenta dan kelembagaan masyarakat yang dibangun dan dikembangkan atas dasar kearifan lokal yang bersumber pada ciri khas dan warisan budaya turun temurun serta kondisi sosial budaya setempat.
4. **Ketersediaan pasar.** Ketersediaan pasar adalah kemampuan produk unggulan daerah untuk terserap pada pasar lokal, regional dan nasional serta berpotensi untuk memasuki pasar global.
5. **Bahan baku.** Bahan baku produk unggulan terjamin ketersediaannya dengan perolehan harga yang kompetitif, terjamin kesinambungannya serta ramah lingkungan.
6. **Manajemen usaha.** Legalitas usaha bagi pelaku usaha sangat penting karena dapat menjadi identitas diri, perlindungan hukum, memudahkan untuk pemasaran usaha, menjangkau pasar lebih luas dan dapat memudahkan memperoleh pendampingan dari pemerintah. Selain itu izin usaha sangat penting karena dapat menjadi bukti yang melindungi pelaku usaha apabila ada yang keberatan terkait dengan usahanya.
7. **Mutu.** Produk sudah mempunyai jaminan kualitas melalui sertifikat seperti Sertifikat Halal, BPOM dan lain-lain.

Untuk menentukan makanan/kuliner yang akan dijadikan sebagai alternatif PUD, telah dilakukan studi pustaka dan kajian terhadap:

- (a) Data hasil penelitian tentang produk unggulan di Kota Tangerang Selatan
- (b) Produk rekomendasi Kajian Analisis Strategi Pemasaran Produk Unggulan di Kota Tangerang Selatan
- (b) Data IKM/UMKM yang lolos kurasi pada tahun 2024
- (c) Penelusuran sosial media rekomendasi makanan khas Kota Tangerang Selatan.

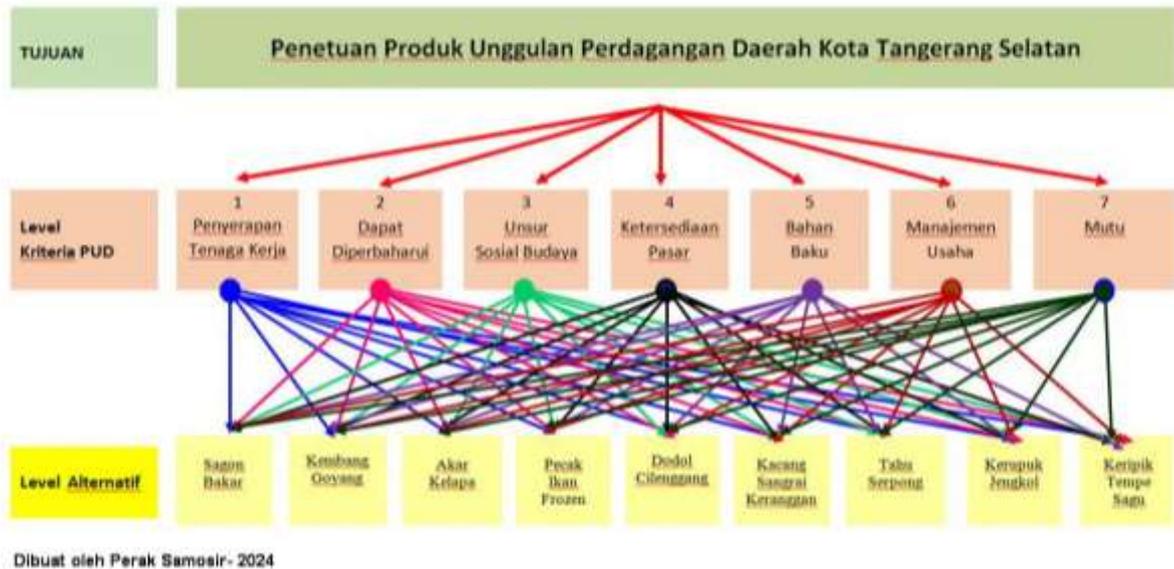
Kemudian data-data di atas diolah dengan menggunakan Metode Statistika Deskriptif dan diperoleh 9 (sembilan) alternatif PUD yaitu:

1. Sagon bakar
2. Kembang goyang
3. Akar Kelapa
4. Pecak ikan frozen
5. Dodol Cilenggang
6. Kacang sangrai Kranggan
7. Tahu Serpong
8. Kerupuk jengkol
9. Keripik tempe sagu

Untuk menentukan produk unggulan digunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Metode ini merupakan model pendukung keputusan yang akan menguraikan masalah multi faktor atau multi kriteria yang kompleks menjadi suatu hirarki (peringkat). Peralatan utama dari metode AHP adalah sebuah hirarki fungsional dengan input utamanya adalah persepsi manusia (pakar).

Struktur AHP dalam kajian penentuan PUD Kota Tangerang Selatan diberikan pada Gambar 1 berikut. Struktur terdiri dari 3 level yaitu:

1. Level Tujuan
2. Level Kriteria PUD
3. Level Alternatif PUD



**Gambar 1.**  
Struktur Hirarki Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan

Berdasarkan struktur di atas disusun kuesioner dalam bentuk Matriks Perbandingan Pasangan di mana responden ditentukan dengan teknik sampel *purposive*, sebab responden metode AHP pada kegiatan penentuan PUD Kota Tangsel adalah Pakar di bidang Industri Makanan dan Pakar Teknologi Pangan.

Untuk tujuan di atas kami mengharapkan Bapak/Ibu/Sdra/Sdri untuk membantu kami dengan mengisi kuesioner Matriks Perbandingan Pasangan.

(Kuesioner terlampir dalam bentuk Ms Excell).

Dalam mengisi kuesioner ini, Bapak/Ibu diminta untuk memberikan persepsi atau pertimbangan terhadap setiap perbandingan berpasangan dari masing-masing kriteria dan alternatif berdasarkan pengalaman, pengetahuan dan intuisi Bapak/Ibu selama ini.

Untuk membantu Bapak/Ibu dalam memberikan pertimbangan, tingkat kepentingan yang digunakan tersaji pada Tabel 1 di bawah ini.

**Tabel 1. Skala Penilaian Hirarki**

Tingkat Kepentingan	Definisi	Keterangan
1	Kedua kriteria <b>sama penting</b>	Kedua kriteria memiliki pengaruh yang sama
3	Kriteria yang satu <b>sedikit lebih penting</b> daripada kriteria yang lainnya	Penilaian dan pengalaman lebih memihak satu kriteria dibandingkan dengan kriteria pasangannya
5	Kriteria yang satu <b>lebih penting</b> daripada kriteria yang lainnya	Penilaian sangat memihak pada salah satu kriteria dibanding pasangannya
7	Kriteria yang satu jelas <b>sangat penting</b> daripada kriteria yang lainnya	Salah satu kriteria sangat berpengaruh dan dominasinya tampak secara nyata
9	Kriteria yang satu <b>mutlak sangat penting</b> daripada kriteria yang lainnya	Satu kriteria terbukti mutlak sangat penting dibandingkan dengan kriteria pasangannya
2,4,6,8	Nilai tengah di antara dua perbandingan kriteria yang berdekatan	Nilai ini diberikan apabila ada keraguan diantara dua tingkat kepentingan

## B. Contoh Pengisian Kuesioner

Berikut ilustrasi pengisian kuesioner untuk level kriteria.

Jika kriteria penyerapan tenaga kerja (kolom kiri) **lebih penting** (tingkat kepentingan = 5) dari kriteria dapat diperbaharui (kolom kanan), maka mohon diberi huruf x pada angka 5 di kolom kiri seperti pada gambar berikut ini.

Kolom Kiri	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kolom Kanan
Penyerapan Tenaga Kerja					x													Dapat diperbaharui

Jika kriteria dapat diperbaharui (kolom kanan) **lebih penting** (tingkat kepentingan = 3) dari penyerapan tenaga kerja (kolom kiri), maka mohon diberi huruf x pada angka 3 di kolom kanan seperti pada gambar berikut ini.

Kolom Kiri	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Kolom Kanan
Penyerapan Tenaga Kerja											x							Dapat diperbaharui

## DATA DIRI RESPONDEN PAKAR

		Jawaban Responden
<b>Nama Responden</b>		
<b>Umur*</b>		*(Mohon centang umur yang sesuai)
	20 – 25 tahun	
	26 – 30 tahun	
	31 – 35 tahun	
	36 – 40 tahun	
	45 – 50 tahun	
	> 50 tahun	
<b>Jenis kelamin*</b>		*(Mohon centang jenis kelamin yang sesuai)
	Laki-laki	
	Perempuan	
<b>Pendidikan terakhir*</b>		*(Mohon centang pendidikan terakhir yang sesuai)
	D3	
	S1	
	S2	
	S3	
<b>Pekerjaan (essay)</b>		

Akhir kata, sebelum dan sesudahnya kami mengucapkan terima kasih atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu/Sdra/Sdri untuk bersedia mengisi kuesioner ini.

## LAMPIRAN 5

### KUESIONER AHP

#### 4.1. Kuesioner Perbandingan Pasangan Level Kriteria PUD

Untuk level kriteria ada 21 pertanyaan yang harus dijawab oleh responden pakar.

Kuesioner Perbandingan Pasangan Level Kriteria PUD																			
Bandingkanlah tingkat kepentingan/pengaruh relatif antara satu kriteria pada kolom kiri dengan kriteria lain pada kolom kanan																			
<b>Level Kriteria:</b> Penyerapan tenaga kerja dibandingkan dengan 6 (enam) kriteria lainnya.																			
Kolom Kiri	Lebih Penting									Lebih Penting									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Penyerapan Tenaga Kerja																		Dagat diperbaharui	
Penyerapan Tenaga Kerja																		Unsur sosial budaya	
Penyerapan Tenaga Kerja																		Ketersediaan pasar	
Penyerapan Tenaga Kerja																		Bahan baku	
Penyerapan Tenaga Kerja																		Manajemen usaha	
Penyerapan Tenaga Kerja																		Mutu	
<b>Level Kriteria:</b> Dapat diperbaharui dibandingkan dengan 5 (lima) kriteria lainnya.																			
Kolom Kiri	Lebih Penting									Lebih Penting									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Dapat diperbaharui																		Unsur Sosial budaya	
Dapat diperbaharui																		Ketersediaan pasar	
Dapat diperbaharui																		Bahan baku	
Dapat diperbaharui																		Manajemen usaha	
Dapat diperbaharui																		Mutu	
<b>Level Kriteria:</b> Unsur sosial budaya dibandingkan dengan 4 (empat) kriteria lainnya.																			
Kolom Kiri	Lebih Penting									Lebih Penting									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Unsur sosial budaya																		Ketersediaan pasar	
Unsur sosial budaya																		Bahan baku	
Unsur sosial budaya																		Manajemen Usaha	
Unsur sosial budaya																		Mutu	
<b>Level Kriteria:</b> Ketersediaan pasar dibandingkan dengan 3 (tiga) kriteria lainnya.																			
Kolom Kiri	Lebih Penting									Lebih Penting									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Ketersediaan pasar																		Bahan baku	
Ketersediaan pasar																		Manajemen Usaha	
Ketersediaan pasar																		Mutu	
<b>Level Kriteria:</b> Bahan baku dibandingkan dengan 2 (dua) kriteria lainnya.																			
Kolom Kiri	Lebih Penting									Lebih Penting									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Bahan baku																		Manajemen Usaha	
Bahan baku																		Mutu	
<b>Level Kriteria:</b> Manajemen usaha dibandingkan dengan Mutu.																			
Kolom Kiri	Lebih Penting									Lebih Penting									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Manajemen usaha																		Mutu	

## 4.2. Kuesioner Perbandingan Pasangan Level Alternatif PUD

a. Berdasarkan Kriteria Tenaga Kerja – ada 36 pertanyaan yang harus dijawab oleh responden pakar.

Berdasarkan Kriteria Tenaga Kerja  
Bandingkanlah tingkat keunggulan produk pangan pada kolom kiri  
relatif terhadap produk pangan pada kolom kanan

Bandingkanlah tingkat keunggulan sebagai Produk Pangan Unggulan Kota Tangerang Selatan  
antara sagon bakar pada kolom kiri dengan produk pangan pada kolom kanan

Kolom Kiri	Lebih Unggul									Lebih Unggul									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Sagon bakar																			Kembang goyang
Sagon bakar																			Akar Kelapa
Sagon bakar																			Pecak Ikan Frozen
Sagon bakar																			Dodol Cilenggang
Sagon bakar																			Kacang Sangrai Keranggan
Sagon bakar																			Tahu Serpong
Sagon bakar																			Kerupuk Jengkol
Sagon bakar																			Keripik Tempe Sagu

Bandingkanlah tingkat keunggulan sebagai Produk Pangan Unggulan Kota Tangerang Selatan  
antara kembang goyang pada kolom kiri dengan produk pangan pada kolom kanan

Kolom Kiri	Lebih Unggul									Lebih Unggul									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Kembang goyang																			Akar Kelapa
Kembang goyang																			Pecak Ikan Frozen
Kembang goyang																			Dodol Cilenggang
Kembang goyang																			Kacang Sangrai Keranggan
Kembang goyang																			Tahu Serpong
Kembang goyang																			Kerupuk Jengkol
Kembang goyang																			Keripik Tempe Sagu

Bandingkanlah tingkat keunggulan sebagai Produk Pangan Unggulan Kota Tangerang Selatan  
antara akar kelapa pada kolom kiri dengan produk pangan pada kolom kanan

Kolom Kiri	Lebih Unggul									Lebih Unggul									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Akar Kelapa																			Pecak Ikan Frozen
Akar Kelapa																			Dodol Cilenggang
Akar Kelapa																			Kacang Sangrai Keranggan
Akar Kelapa																			Tahu Serpong
Akar Kelapa																			Kerupuk Jengkol
Akar Kelapa																			Keripik Tempe Sagu

Bandingkanlah tingkat keunggulan sebagai Produk Pangan Unggulan Kota Tangerang Selatan  
antara pecak ikan frozen pada kolom kiri dengan produk pada kolom kanan

Kolom Kiri	Lebih Unggul									Lebih Unggul									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Pecak Ikan Frozen																			Dodol Cilenggang
Pecak Ikan Frozen																			Kacang Sangrai Keranggan
Pecak Ikan Frozen																			Tahu Serpong
Pecak Ikan Frozen																			Kerupuk Jengkol
Pecak Ikan Frozen																			Keripik Tempe Sagu

Bandingkanlah tingkat keunggulan sebagai Produk Pangan Unggulan Kota Tangerang Selatan  
antara dodol Cilenggang pada kolom kiri dengan produk pada kolom kanan

Kolom Kiri	Lebih Unggul									Lebih Unggul									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Dodol Cilenggang																			Kacang Sangrai Keranggan
Dodol Cilenggang																			Tahu Serpong
Dodol Cilenggang																			Kerupuk Jengkol
Dodol Cilenggang																			Keripik Tempe Sagu

Bandingkanlah tingkat keunggulan sebagai Produk Pangan Unggulan Kota Tangerang Selatan antara kacang sangrai Keranggan pada kolom kiri dengan produk pada kolom kanan

Kolom Kiri	Lebih Unggul									Lebih Unggul									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Kacang Sangrai Keranggan																		Tahu Serpong	
Kacang Sangrai Keranggan																		Kerupuk Jengkol	
Kacang Sangrai Keranggan																		Kerupuk Tempe Sagu	

Bandingkanlah tingkat keunggulan sebagai Produk Pangan Unggulan Kota Tangerang Selatan antara tahu Serpong pada kolom kiri dengan produk pada kolom kanan

Kolom Kiri	Lebih Unggul									Lebih Unggul									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Tahu Serpong																		Kerupuk Jengkol	
Tahu Serpong																		Kerupuk Tempe Sagu	

Bandingkanlah tingkat keunggulan sebagai Produk Pangan Unggulan Kota Tangerang Selatan antara kerupuk jengkol pada kolom kiri dengan kerupuk tempe sagu kolom kanan

Kolom Kiri	Lebih Unggul									Lebih Unggul									Kolom Kanan
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Kerupuk Jengkol																		Kerupuk Tempe Sagu	

- b. Setelah kuesioner Perbandingan Pasangan Level Alternatif PUD berdasarkan Kriteria Tenaga Kerja selesai diisi, selanjutnya pakar mengulang mengisi untuk keenam kriteria lainnya. Maka jumlah pertanyaan yang harus dijawab untuk level alternatif adalah sebanyak 7 kali 36 = 252 pertanyaan.

## LAMPIRAN 6

### KUESIONER RESPONDEN MASYARAKAT

## KUESIONER PEMETAAN DAN PENENTUAN PRODUK UNGGULAN PERDAGANGAN DAERAH KOTA TANGERANG SELATAN

### Untuk Responden Masyarakat

#### A. Pengantar

Dalam rangka pelaksanaan identifikasi dan pengembangan produk lokal/unggulan daerah Kota Tangerang Selatan, maka Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan Provinsi Banten mengadakan kegiatan penelitian: **Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan**. Produk unggulan yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah produk pangan berupa industri makanan/kuliner yang dapat memberi kesan atau ciri khas untuk daerah Kota Tangerang Selatan.

Kriteria PUD mengacu pada Permendagri No. 9 Tahun 2014 yang terdiri atas 12 kriteria. Dari ke-duabelas kriteria tersebut dipilih 6 (enam) kriteria ditambah dengan 1 (satu) kriteria yang ditentukan dengan pertimbangan khusus. Kriteria PUD kegiatan ini beserta deskripsinya adalah:

1. **Penyerapan tenaga kerja**. Produk unggulan daerah diproduksi dengan memanfaatkan tenaga kerja terampil di daerah produksi sehingga memberi dampak pada penciptaan lapangan kerja dan pendapatan bagi masyarakat setempat.
2. **Dapat diperbaharui**. Produk unggulan memberi makna bahwa produk unggulan daerah bukan barang tambang dan memanfaatkan bahan baku yang dapat diperbaharui dan ramah lingkungan. Barang tambang tidak dapat dimasukkan sebagai produk unggulan daerah meskipun saat itu memberi kontribusi ekonomi yang besar bagi daerah.
3. **Unsur sosial budaya**. Dalam menciptakan, memproduksi dan mengembangkan produk unggulan daerah adalah menggunakan talenta dan kelembagaan masyarakat yang dibangun dan dikembangkan atas dasar kearifan lokal yang bersumber pada ciri khas dan warisan budaya turun temurun serta kondisi sosial budaya setempat.
4. **Ketersediaan pasar**. Ketersediaan pasar adalah kemampuan produk unggulan daerah untuk terserap pada pasar lokal, regional dan nasional serta berpotensi untuk memasuki pasar global.
5. **Bahan baku**. Bahan baku produk unggulan terjamin ketersediaannya dengan perolehan harga yang kompetitif, terjamin kesinambungannya serta ramah lingkungan.
6. **Manajemen usaha**. Legalitas usaha bagi pelaku usaha sangat penting karena dapat menjadi identitas diri, perlindungan hukum, memudahkan untuk pemasaran usaha, menjangkau pasar lebih luas dan dapat memudahkan memperoleh pendampingan dari pemerintah. Selain itu izin usaha sangat penting karena dapat menjadi bukti yang melindungi pelaku usaha apabila ada yang keberatan terkait dengan usahanya.
7. **Mutu**. Produk sudah mempunyai jaminan kualitas melalui sertifikat seperti Sertifikat Halal, BPOM dan lain-lain.

Menurut sumber-sumber berikut:

- a. Data hasil penelitian tentang produk unggulan di Kota Tangerang Selatan
- b. Produk rekomendasi Kajian Analisis Strategi Pemasaran Produk Unggulan di Kota Tangerang Selatan
- c. Data IKM/UMKM yang lolos kurasi pada tahun 2024
- d. Data produk IKM pada Pameran Gerai Lengkong
- e. Penelusuran sosial media rekomendasi makanan khas Kota Tangerang Selatan
- f. Diskusi dengan Pakar IKM/UMKM Kota Tangerang Selatan

diperoleh data alternatif produk-produk pangan yang dapat menjadi produk pangan unggulan Kota Tangerang Selatan.

Berikut daftar produk pangan yang dapat menjadi produk pangan unggulan Kota Tangerang Selatan:

1. Sagon bakar
2. Kembang goyang
3. Akar Kelapa
4. Pecak ikan frozen
5. Dodol Cilenggang
6. Kacang sangrai Kranggan
7. Tahu Serpong
8. Kerupuk jengkol
9. Keripik tempe sagu

Berdasarkan penjelasan di atas kami mengharapkan Bapak/Ibu/Sdra/Sdri untuk membantu kami dengan mengisi kuesioner berikut ini.

Sebelum dan sesudahnya kami mengucapkan terima kasih atas bantuan dan kesediaan Bapak/Ibu/Sdra/Sdri untuk bersedia mengisi kuesioner ini.

**Tabel Kuesioner Responden Masyarakat**

		<b>Jawaban Responden</b>
<b>No.Responden</b>		
<b>Umur*</b>		*(Mohon centang umur yang sesuai)
	20 – 25 tahun	
	26 – 30 tahun	
	31 – 35 tahun	
	36 – 40 tahun	
	45 – 50 tahun	
	> 50 tahun	
<b>Jenis kelamin*</b>		*(Mohon centang jenis kelamin yang sesuai)
	Laki-laki	
	Perempuan	
<b>Pendidikan terakhir*</b>		*(Mohon centang pendidikan terakhir yang sesuai)
	SMA	
	D3	
	S1	
	S2	
	S3	
<b>Pekerjaan (essay)</b>		
<b>Tempat tinggal*</b>		*(Mohon centang tempat tinggal yang sesuai)
	Kec.Ciputat	
	Kec. Ciputat Timur	
	Kec.Serpong	
	Kec.Setu	
	Kec.Pondok Aren	
	Kec.Pamulang	
	Kec.Serpong Utara	
<b>Produk pangan unggulan*</b>		*Mohon centang produk pangan yang diusulkan
	Sagon bakar	
	Kembang goyang	
	Akar kelapa	
	Pecak ikan frozen	
	Dodol Cilenggang	
	Kacang Sangrai Kranggan	
	Tahu Serpong	
	Kerupuk jengkol	
	Keripik tempe	
Apabila Saudara/i mempunyai alternatif lain, mohon dituliskan pada kolom di sebelah kanan ini.		

## LAMPIRAN 7

### Dokumentasi Kegiatan Rapat Tim Tenaga Ahli Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Daerah Kota Tangerang Selatan

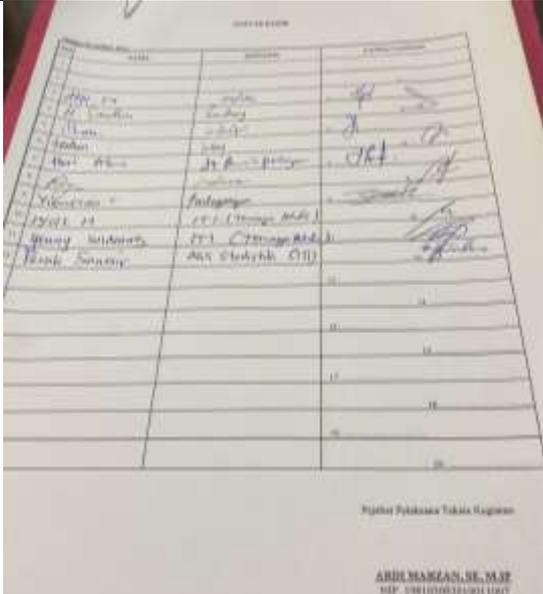
#### 1. Rapat Perdana Tim Tenaga Ahli (Zoom Meeting)

	
Rabu 24 April 2024	Kamis, 25 April 2024
Notulensi. Kesepakatan tim untuk melaksanakan kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan	Notulensi. Studi Pustaka Pemetaan IKM/UMKM dan Penentuan Produk Unggulan Daerah

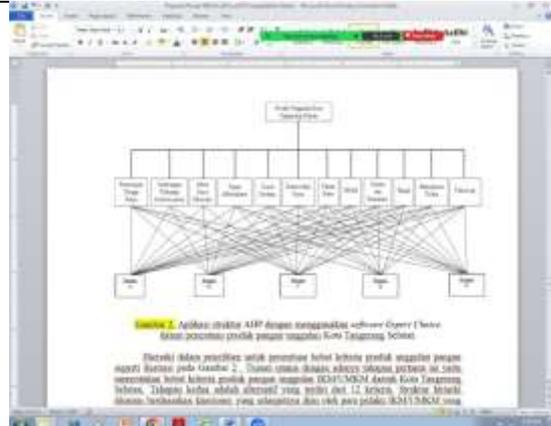
#### 2. Rapat Persiapan Tim Tenaga Ahli sebelum Rapat di Kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan Waktu: Selasa, 30 April 2024 Tempat: Institut Teknologi Indonesia



3. Rapat Tim Tenaga Ahli bersama Tim Disperindag Kota Tangerang Selatan  
 Waktu: Selasa, 30 April 2024  
 Tempat: Kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Tangerang Selatan

	
<p>Perjalanan ke Kantor Disperindag Kota Tangerang Selatan</p>	<p>Daftar Hadir Rapat Disperindag Selasa, 30 April 2024</p>
<p>Notulensi. 1. Tim Tenaga Ahli dan Kepala Dinas Disperindag beserta Tim nya sepakat untuk bekerja sama dalam Kegiatan Pemetaan dan Penentuan Produk Unggulan Perdagangan Daerah Kota Tangerang Selatan.                  2. Tim Tenaga Ahli sudah bisa mulai bekerja                  3. Tim Disperindag akan membantu segi administratif khususnya pengumpulan data dari EKBANG Kecamatan, responden pakar dan responden masyarakat.</p>	

4. Zoom Meeting

	
<p>Rabu, 08.05.2024</p>	<p>Kamis, 09 Mei 2024</p>
<p>Notulensi.                  1. Kriteria PUD menurut Permendagri No. 9 Tahun 2014                  2. Kesepakatan penggunaan metode <i>Analytical Hierarchy Process</i></p>	

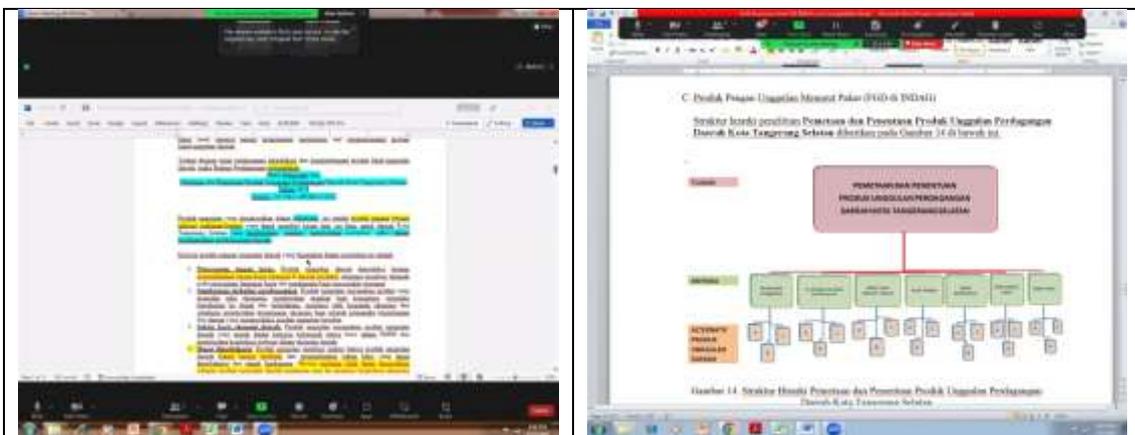
## 5. Rapat Tim Tenaga Ahli



Jumat, 10 Mei 2024

Notulensi. Progres pengumpulan data dari EKBANG Kecamatan

## 6. Zoom Meeting



Jumat, 17 Mei 2024

Notulensi.  
Penerapan AHP dalam kegiatan PPPUD Kota Tangerang Selatan

7. Rapat Kerja Tim Tenaga Ahli dengan Tim Disperindag  
Kamis, 16 Mei 2024



Kamis, 16 Mei 2024

Notulensi.

1. Penetapan Kriteria PUD:

1. Penyerapan tenaga kerja.
2. Dapat diperbaharui.
3. Unsur sosial budaya.
4. Ketersediaan pasar,
5. Bahan baku
6. Manajemen usaha.

2. Pembahasan Alternatif PUD:

1. Akar Kelapa
2. Dodol
3. Tahu Serpong
4. Pecak Ikan
5. Kembang Goyang
6. Sagon Bakar
7. Keripik Tempe Sagu
8. Kacang Sangrai Keranggan
9. Kerupuk Jengkol

8. Rapat Kerja Tim Tenaga Ahli dan Disperindag  
Bersama Perwakilan IKM 9 (Sembilan) Produk Alternatif



Kamis, 20 Juni 2024

Notulensi.

1. Tim Disperindag menerima usulan 9 (sembilan) alternatif PUD
2. 9 (sembilan) alternatif PUD akan disampaikan kepada *stakeholder*
3. Rencana survey Perwakilan IKM

8. Rapat Kerja bersama Badan Perencanaan Pembangunan, Penelitian dan Pengembangan Daerah (Bappelitbangda) Kota Tangerang Selatan



Kamis, 4 Juli 2024

Notulensi.

Pekerjaan Tim Disperindag sejalan dengan pekerjaan Tim Bappelitbangda dalam pengertian tidak terjadi *overlapping* pekerjaan

## 9.Zoom Meeting Tim Tenaga Ahli

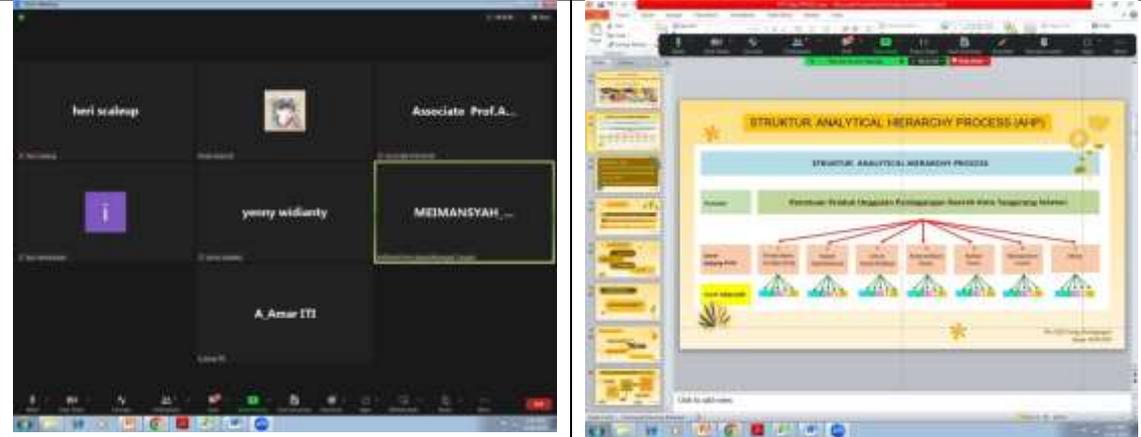


Selasa, 09 Juli 2024

Notulensi

- 1.Ibu Yenny persiapan PPT Pra FGD
- 2.Ibu Perak menyempurnakan kuesioner pakar sesuai revisi kriteria

## 10.Zoom Meeting dengan Pakar



Senin, 08 Juli 2024

Kegiatan.

- 1.Penjelasan tujuan Penentuan PUD Kota Tangerang Selatan
- 2.Bimbingan teknis pengisian kuesioner AHP

10. FGD dengan *Stakeholder* Kegiatan PPPUD Kota Tangerang Selatan  
Kamis, 11 Juli 2024



Notulensi.

- 1.Masukan terkait produk alternatif lain dari *stakeholder* akan dibahas dalam rapat antara Tim Tenaga Ahli dengan Tim Disperindag Kota Tangerang Selatan.
- 2.Hasil kegiatan PPPUD Kota Tangerang Selatan supaya memperhatikan aspek hukum karena akan menjadi PERWAL Kota Tangerang Selatan.
- 3.Kajian kegiatan PPPUD sejalan dengan kegiatan Bappelitbangda dan BRIN .

## 11. FGD dengan Pakar di Kantor Disperindag Kota Tangerang Selatan

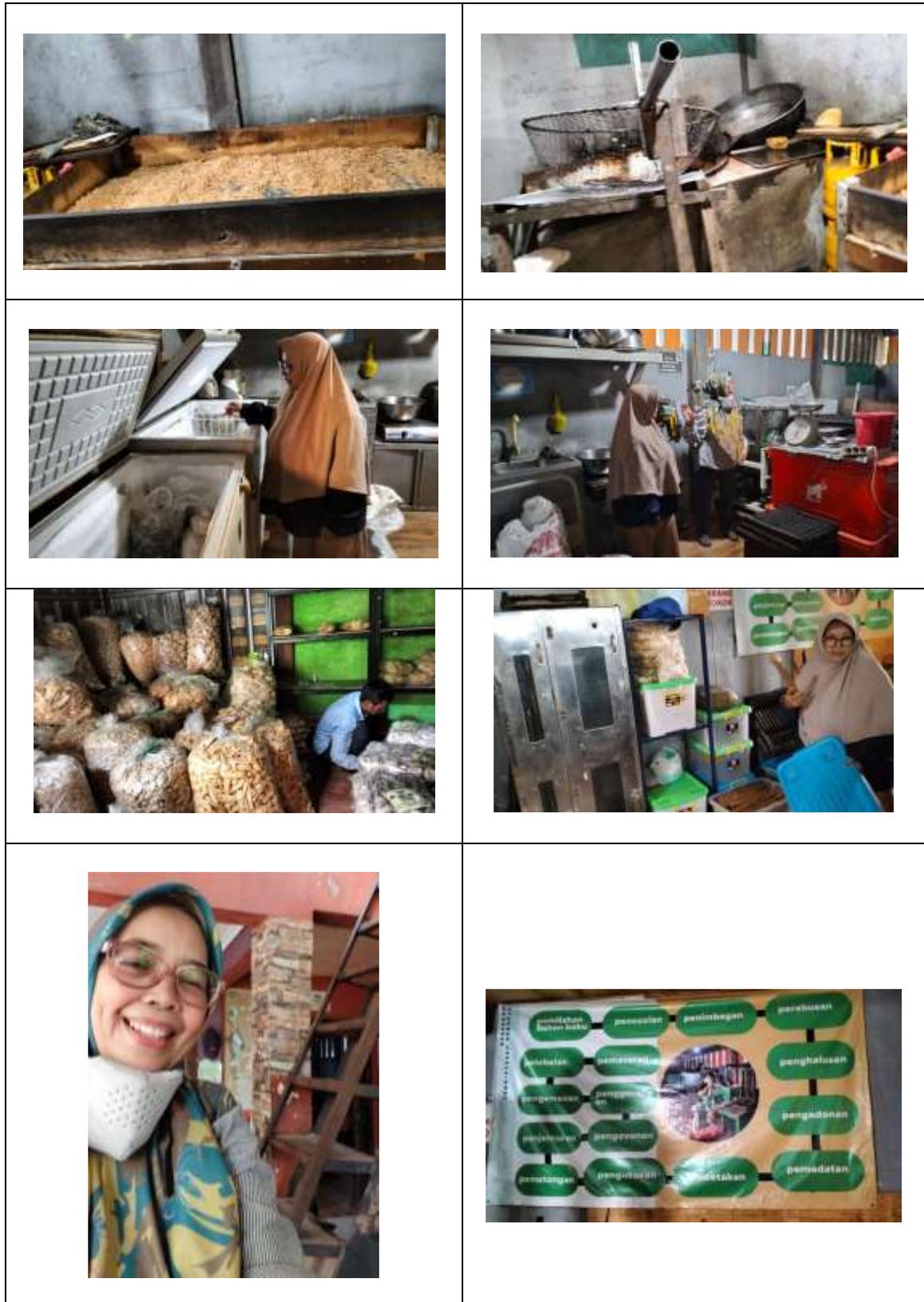
	
	
<p>Senin, 15 Juli 2024</p> <p>Kegiatan.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Penjelasan penggunaan perangkat lunak AHP</li><li>2. Pengisian kuesioner AHP oleh pakar</li></ol>	



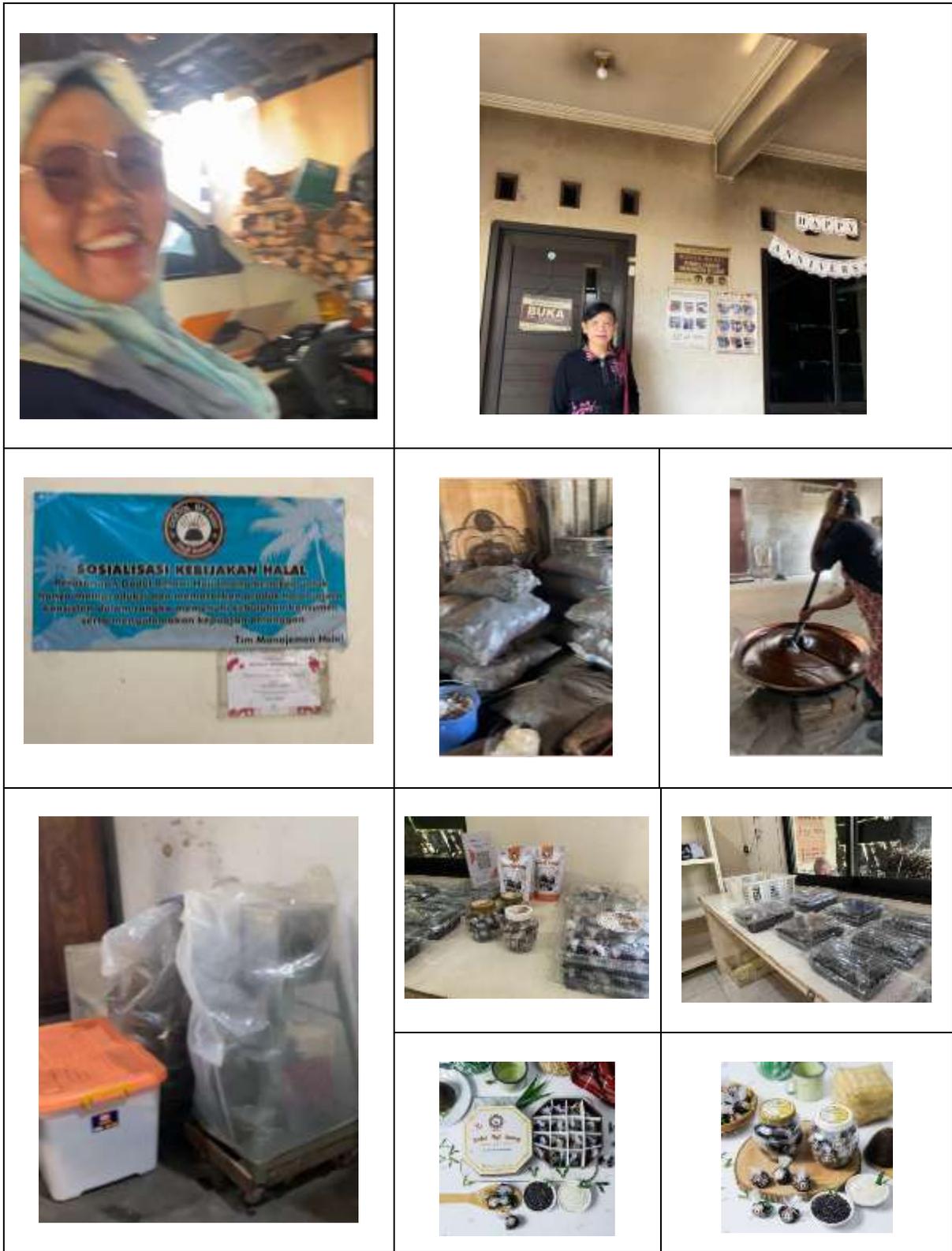
## 2. IKM Akar Kelapa Kanjeng – Senin, 24 juni 2024



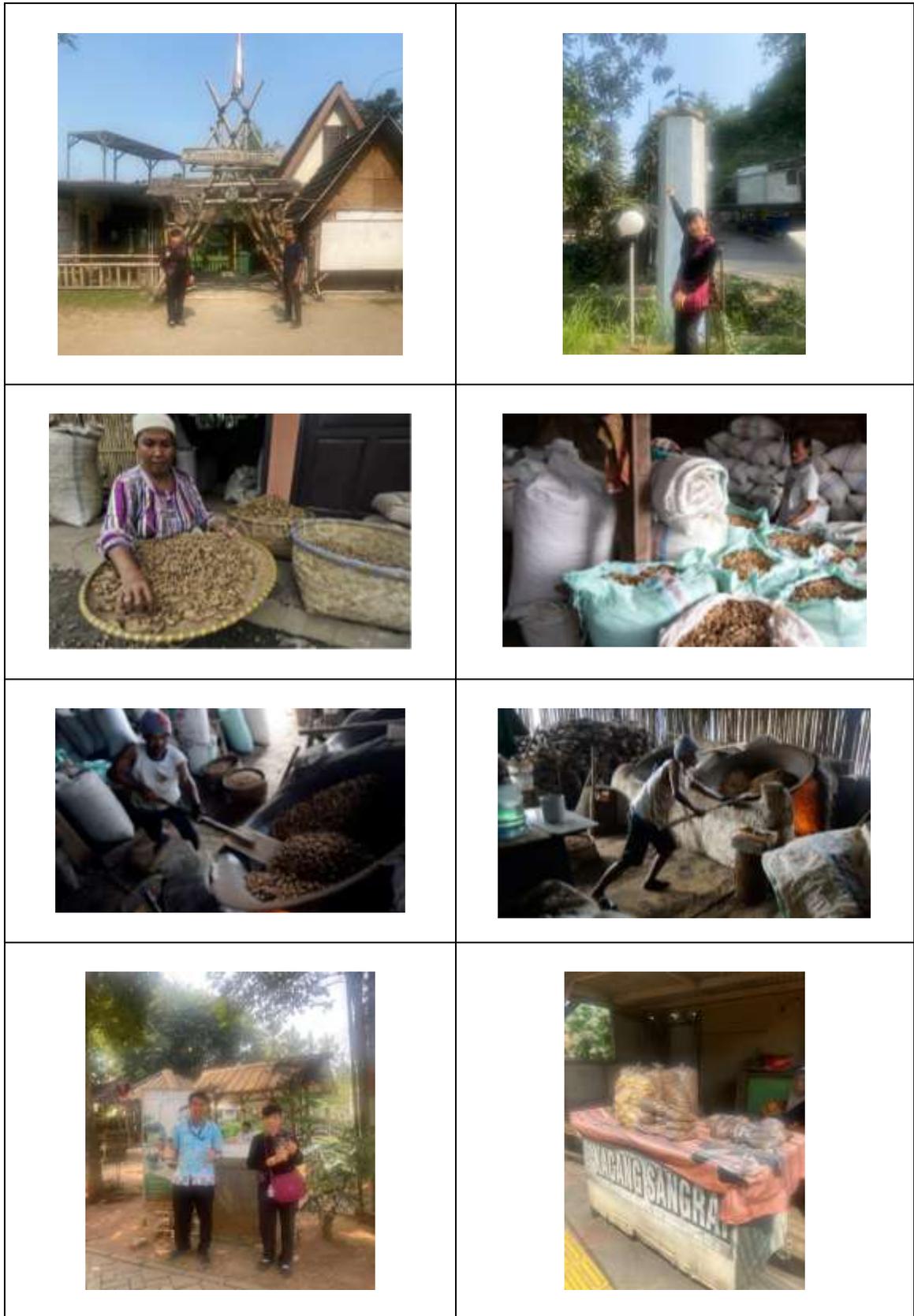
3. IKM Kerupuk Jengkol – Selasa, 25 Juni 2024



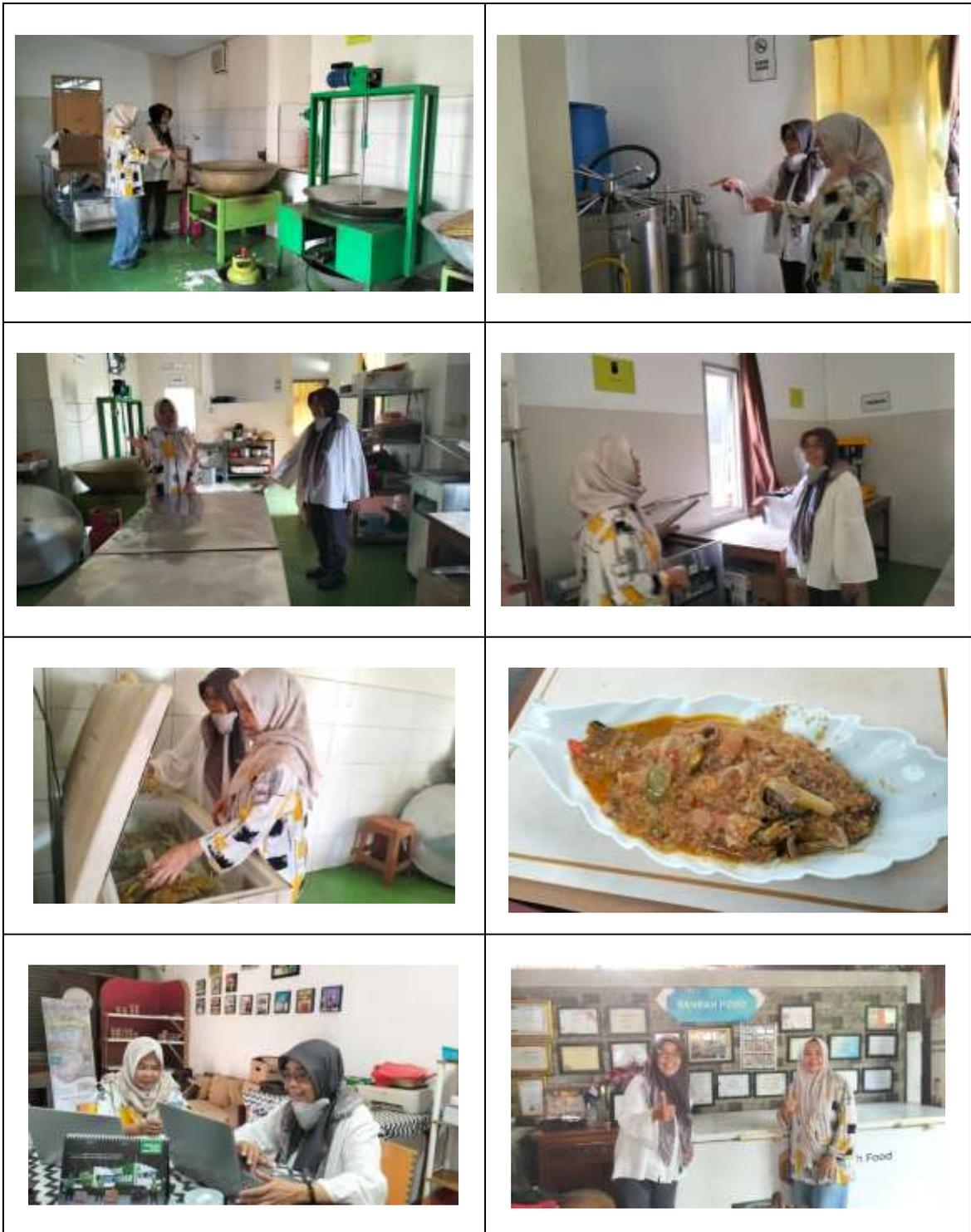
4. IKM Dodol Betawi Haji Imang – Senin, 24 Juni 2024



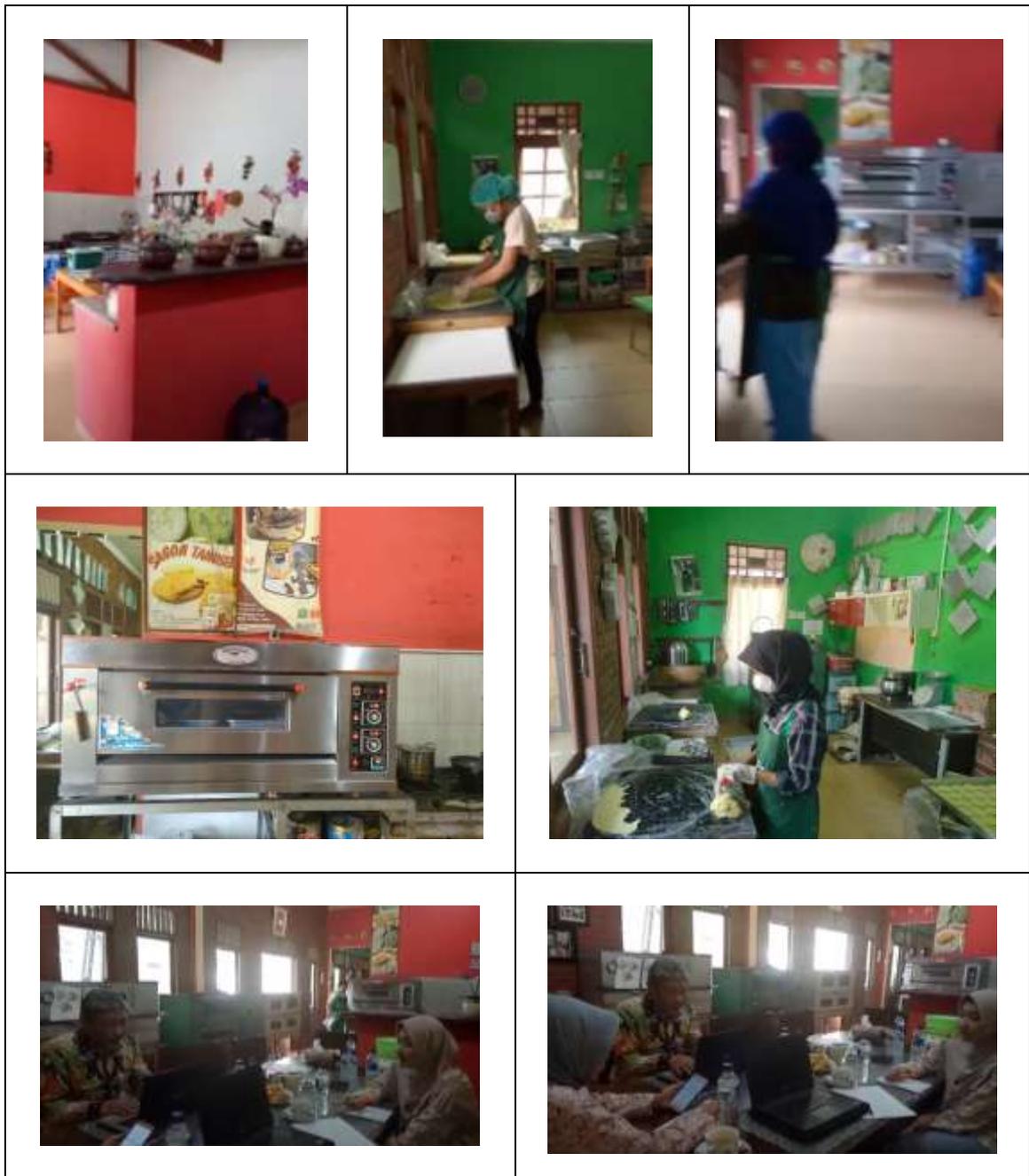
5. IKM Kacang Sangrai Keranggan – Senin, 24 Juni 2024



6. IKM Pecak Ikan Frozen – Rabu, 26 Juni 2024



7. IKM Sagon Bakar – Kamis, 27 Juni 2024



8. IKM Tahu Serpong Sari Mulya – Sabtu, 29 Juni 2024



9. IKM Keripik Tempe Sagu – Senin, 01 Juli 2024

