

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Nama kue kerawang atau karawo diambil dari sebuah nama sulaman kain khas Gorontalo yang sangat cantik dan indah dilihat sehingga olahan kue yang menggunakan ukiran sama seperti proses penyulaman ini diberi nama kue karawo. Cara pembuatan kuenya memang sangat mudah seperti membuat kue kering pada umumnya, namun dalam hal pelukisan atau penghiasan gambar aneka bunga yang sedikit memerlukan keahlian. Karena memang kue karawo menyuguhkan lukisan kue yang sangat indah, dari mulai gambar bunga, dedaunan serta gambar lainnya yang sangat cantik.

Berawal pada tahun 1973, Ibu Lin mencoba menggeluti dunia usaha berupa kue tradisional dengan bermodalkan buku-buku, resep yang beliau miliki. Kue tersebut yaitu kue basah, kering, maupun produk bakery industri ini hanya dilakukan seorang diri karena baginya memasak adalah hobi sehingga ini menjadi aktivitasnya di waktu luang. Ibu Lin menikah dengan orang Gorontalo dan menetap ditempat itu dimana ia memproduksi lagi berbagai macam kue setelah menikah ia menggeluti bisnis kue dari dulu hingga sekarang karena usia yang semakin menua tahun 2000 usaha yang tadinya dikelola sendiri olehnya kini diwariskan kepada anak mantunya yaitu ibu telda muli

Meskipun sering mengalami kegagalan produksi, beliau tetap semangat dan pantang menyerah. Hingga akhirnya pada tahun 2000 usaha beliau mulai diminati oleh masyarakat. Belajar dari kesalahan yang telah beliau alami, usahanya pun semakin maju dan memiliki banyak pelanggan. Dengan banyaknya pelanggan

maka tingkat produktivitas semakin tinggi. Beliau tidak dapat mengerjakan seorang diri, maka dari itu beliau meminta bantuan dari tetangga sekitar rumahnya untuk membantu ia dalam menjalankan usaha tersebut seiring berjalannya waktu, usia beliau yang sudah semakin bertambah dan ketahanan tubuh yang berkurang maka beliaupun mewariskan usahanya pada anak mantu yang kemudian dibantu oleh keluarga seperti anak, suami, dan tenaga kerja yang dipekerjakan oleh ibu Telda muli para tetangga yang pernah membantu usaha beliau mencoba membuka usaha masing-masing berbekal pengalaman dan uji coba resep sendiri.

Peran keberadaan industri rumahan kue kerawang memberikan kesempatan lowongan pekerjaan bagi masyarakat kelurahan siendeng. Tidak hanya untuk masyarakat kelurahan siendeng beberapa masyarakat kelurahan biawo juga diberi kesempatan untuk dapat bekerja di industri rumahan tersebut guna mengurangi tingkat pengangguran. Masyarakat menganggap bahwa dengan keberadaan industri rumahan dapat memberikan dampak positif seperti kegiatan kegiatan yang dilakukan oleh pihak industri untuk masyarakat memberikan dan menyediakan lowongan pekerjaan bagi masyarakat sekitar yang ingin bekerja di industri rumahan mengakibatkan pengangguran dapat dikurangi dan bisa meningkatkan pendapatan seperti membuka industri rumahan sama seperti halnya bekerja dulu. Sehingga membuat kehidupan masyarakat setempat menjadi lebih baik.

5.2 Saran

- a. Pengembangan industry kecil (*homeindustry*) ini menjadi contoh bagi usaha industry kecil lainnya agar segala bentuk usaha kecil yang ada di Kelurahan Diendeng ini menjadi lebih berkembang sehinggah bisa menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.
- b. Hendak ada kerja sama antara tenaga kerja perempuan (ibu rumah tangga) dan pihak pemerintah baik permodalan maupun dalam usaha kecil lainnya agar usaha yang dilakukan dapat menjadi lebih baik dan menguntungkan.

DAFTAR PUSTAKA

Jurnal, Buku, Internet, Skripsi

A. Daliman 2018, *Metode Penelitian Sejarah*. Yogyakarta: Ombak

Abd Rahman Hamid. 2011 *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Ombak

Akmal Ihsan. Kontribusi Industri Rumahan dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi di Kota Watampone, *dalam Jurnal Ilmiah Al Tsarwah* Insitut Agama Islam Negeri Bone.

Afifa Ayum Khasanah.” *Pengembangan Produk Cookies dan Kue Mento Sebagai Bentuk Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu*, (Skripsi)

Asep Syaeful Bachri. 2019. *Mencari Semarang Dalam Gambang Semarang: Eksistensi Sebuah Kesenian Hibrida Di Kota Semarang Tahun 1965-1995*, Universitas Negeri Semarang (Skripsi)

Apsari Dj. Hasan.(UNIKOM: Universitas Komputer Indonesia)

Astri Alvionita. Skripsi “Analisis Struktur Biaya Produksi Dan Keuntungan Industri Kue Kering Kota Palembang” (Universitas Sriwijaya:2020)

Clara Lita Losari. 2017. *Profil Industri Rumah Tangga Kue Tradisional Kampung Tegal Kemuning, Danurejan, Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta (Skripsi)

Cristiana Wisti A.P. 2011 “ Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu” Universitas Negeri Semarang

Eni Fitrawati.” Modal Sosial Dalam Strategi Industri Kecil” *dalam Jurnal Dimensia*.Vol. 4. No.1. Maret 2010

Helius Sjamsuddin. 2019. *Metodologi Sejarah* Yogyakarta: Penerbit Ombak

Ha. Sapia Husain 2017 “Sejarah Kerajinan Sulaman Karawo” Gorontalo:Modul

Imam Maulana. 2018.*Strategi Kreatif Usaha Kuliner Indonesia Untuk Memperluas Pasar Ke Kawasan Asia Tenggara Dalam Masyarakat Ekonomi Asean (MEA)*. Universitas Singaperbangsa Karawang

June “Kue Karawo. Diakses tanggal 24 Februari 2018. Sumber: <https://www.tribunnewwiki.Com>

- Kiki Joesyiana, “Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Di Kota Pekanbaru”, *dalam Jurnal Valuta* Vol. 3 No 1, April 2017
- Mohammad Nur Singgih 2007 Strategi Penguatan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Sebagai Refleksi Pembelajaran Krisis Ekonomi Indonesia. *Dalam Jurnal Modernisasi* Vol. 3 Nomor 3. Oktober 2007
- Putri An..”Kue Kerawang/Karawo. Diakses tanggal 29 Agustus 2017.Sumber: [https://budaya-indonesia/Kue Kerawang \(Karawo\)](https://budaya-indonesia/Kue%20Kerawang%20(Karawo))
- Rizki Ananda. Peran Home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga, *dalam Jurnal, JPM Fisip* Vol. 3 No 2 Oktober 2016
- Syahdan. Peran Industri Rumah Tangga (HomeIndustry) Pada Usaha Kerupuk Terigu Terhadap Pendapatan Keluarga Di Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur, *dalam Jurnal Manajemen dan Ilmu Pendidikan* Vol. 1 No 1, Februari 2019
- Sariyanti. 2015. “*Kehidupan Sosial Ekonomi Pedagang Kue Tradisional Di Pasar Toddopuli Makassar*”, Universitas Negeri Makassar,(Skrpsi)
Sartono Kartodirdjo. *Pendekatan Ilmu Sosial Daalam Metodologi Sejarah*. (Yogyakarta: Ombak, 2017)
- Wasino Endah Sri Hartatik .*Metode Penelitian Sejarah*. (Yogyakarta: Magnum Pustaka Utama, 2018)