

**PERAN TENAGA KERJA WANITA DALAM PERKEMBANGAN  
INOVASI PRODUK LEDRE SUPER DI KECAMATAN PADANGAN,  
BOJONEGORO**



**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Program Studi Strata 1  
Pada Jurusan Pendidikan Akuntansi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan**

**Oleh:**

**RAHAYUNING DYAH DWI BEKTI**

**A 210 170 223**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN AKUNTANSI  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2021**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**PERAN TENAGA KERJA WANITA DALAM  
PERKEMBANGAN INOVASI PRODUK LEDRE SUPER DI  
KECAMATAN PADANGAN, BOJONEGORO**

**PUBLIKASI ILMIAH**

Oleh:

**Rahayuning Dvah Dwi Bekti**

**A210170223**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji oleh:

Dosen Pembimbing



**Dr. Suranto, S.Pd, M.Pd**

**NIDN. 0630108301**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PERAN TENAGA KERJA WANITA DALAM PERKEMBANGAN  
INOVASI PRODUK LEDRE SUPER DI KECAMATAN PADANGAN,  
BOJONEGORO**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Rahayuning Dyah Dwi Bekti

A210170223

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Pada Hari Senin

Dan Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat

Susunan Dewan Penguji

1. Dr. Suranto, S.Pd, M.Pd  
(Ketua Dewan Penguji)
2. Dr. Sapto Mei Budiyanto, M.Pd  
(Anggota I Dewan Penguji)
3. Rochman Hadi Mustofa, M.Pd  
(Anggota II Dewan Penguji)

()  
()  
()



Dekan,

  
Dr. Sutama, M.Pd

NIDN. 0007016002

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam publikasi ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kejarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya

Surakarta, 27 Agustus 2021

Penulis



**Rahayuning Dyah Dwi Bakti**

**A210170223**

# **PERAN TENAGA KERJA WANITA DALAM PERKEMBANGAN INOVASI PRODUK LEDRE SUPER DI KECAMATAN PADANGAN, BOJONEGORO**

## **Abstrak**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk: (1) Mendeskripsikan peran tenaga kerja wanita dalam perkembangan inovasi produk ledre super di Kecamatan Padangan. (2) Mendeskripsikan hambatan dan solusi tenaga kerja wanita dalam melakukan perkembangan inovasi produk ledre super di Kecamatan Padangan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Subjek penelitian ini adalah pemilik dan tenaga kerja wanita *home industry* Ledre Super. Objek penelitian ini yaitu *home industry* Ledre Super. Teknik analisis data dengan cara reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi. Teknik keabsahan data yang digunakan adalah triangulasi sumber. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) Bagian Produksi, tenaga kerja wanita memiliki peran untuk memilih bahan baku yang berkualitas, mengeksekusi atau mengolah ide inovasi ledre. Inovasi yang dilakukan yaitu dengan menambah varian rasa dan memodifikasi bentuk ledre. Hambatan dalam bagian produksi meliputi sulit mencari bahan baku yang berkualitas, bahan baku inovasi sangat kompleks, alat produksi tradisional. Solusi yang dilakukan tenaga kerja wanita untuk mengatasi hambatan tersebut dengan mengoptimalkan kegiatan produksi, mengikuti pelatihan dari pemilik usaha, dan memodifikasi alat produksi. 2) Bagian Pengemasan, tenaga kerja wanita berperan membungkus ledre menggunakan plastik dan kardus, melakukan *quality control*, memberi tanggal kedaluwarsa, dan saran penyajian. Hambatan dalam bagian pengemasan yaitu pembungkus plastik tidak tertutup dengan baik. Solusi tenaga kerja wanita untuk mengatasi hambatan tersebut dengan melakukan *quality control* kemasan ledre. Kesimpulan, dengan demikian peran tenaga kerja wanita dalam perkembangan inovasi produk ledre super di Kecamatan Padangan, Bojonegoro yaitu sebagai pelaksana pada bagian produksi dan pengemasan.

**Kata Kunci:** Inovasi ledre super, Perkembangan, Tenaga kerja wanita

## **Abstract**

The purpose of this study is to: (1) Describe the role of women workers in the development of product innovation of super ledre at Padangan Subdistrict. (2) Describe the obstacles and solutions of the women workers in developing super ledre product innovation at Padangan Subdistrict. This research uses qualitative methods with a descriptive approach. Data collection techniques through observation, interviews and documentation. The subjects of this study were the owners and women workers of home industry Ledre Super. The object of this research is home industry Ledre Super. Data analysis techniques by means of data reduction, data presentation, conclusion withdrawal and verification. The data validity technique used is the triangulation of the source. The results of this study show that: 1) The Production, the women workers has a role to choose raw materials that have good quality, executing or processing ledre innovation ideas. Innovation

is done by adding flavor variants and making modifications to the ledre form. Barriers in the production section include difficulty finding quality raw materials, very complex innovation raw materials, traditional production tools. Solutions carried out by the women workers to overcome these obstacles by optimizing production activities, following training from business owners, and modifying production tools. 2) The packaging, women workers plays a role in packaging using plastik and cardboard packaging, quality control of ledre product packaging, giving expiration dates, and presentation suggestions in packaging. The obstacle in the packaging part is that the plastic wrapping is not covered properly. Solutions of women workers to overcome these obstacles by doing quality control of ledre packaging. Conclusion , thus the role of the women woerkers in the development of super ledre product innovation at Padangan District, Bojonegoro is to play a role in the production and packaging section.

**Keywords:** Development, Innovation ledre super, Women workers

## 1. PENDAHULUAN

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang memiliki peran penting dalam berjalannya suatu usaha. Setiap masyarakat berhak untuk menjadi tenaga kerja termasuk kaum wanita jika sudah memenuhi syarat dapat bekerja dan menjadi tenaga kerja dalam suatu perusahaan. Dalam Undang-Undang No 13 Tahun 2003 Pasal 1 Ayat (2) tentang Ketenagakerjaan “Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang dan/atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun untuk masyarakat”. Pada saat ini banyak tenaga kerja wanita yang mencari sumber penghasilan sendiri guna memenuhi kebutuhan ekonomi mereka. Peran wanita tidak terbatas hanya pada pekerjaan domestik di ranah rumah tangga semata, tetapi juga dalam sektor usaha ekonomi (Fadilah, 2018).

Bagi seorang wanita yang sudah berkeluarga memiliki peran ganda yaitu sebagai ibu rumah tangga dan bekerja untuk mencari penghasilan. Menurut Rohmah & Susilo (2016) menyatakan bahwa penghasilan adalah imbalan yang diperoleh dari pelayanan yang diberikan. Namun sempitnya lapangan pekerjaan tidak dapat menampung para tenaga kerja wanita, untuk itu para wirausahawan memberdayakan usaha *home industry* dan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dan *home industry* saat ini mengalami pertumbuhan, meski usaha skala kecil tetapi keberadaannya sangat penting dalam upaya turut menopang perekonomian nasional dan menciptakan lapangan kerja baru (Promalessy, 2017).

Untuk mencari penghasilan para wanita banyak yang bekerja di *home industry*, hal ini dikarenakan untuk bekerja di *home industry* tidak memerlukan pendidikan yang tinggi maupun keahlian khusus namun hanya diperlukan ketekunan dan keuletan dalam bekerja. *Home industry* adalah usaha pribadi yang dilakukan di rumah untuk menghasilkan barang baru (Fawaid & Fatmala, 2020). Salah satu usaha *home industry* yang saat ini berkembang adalah usaha *home industry* ledre super di Kecamatan Padangan, Kabupaten Bojonegoro. Ledre merupakan jajanan khas dari Bojonegoro yang sudah ada sejak jaman Belanda, dahulu masyarakat membuat ledre hanya untuk konsumsi sendiri, namun untuk saat ini produk ledre menjadi jajanan oleh-oleh khas dari Bojonegoro.

Setiap daerah di Indonesia pasti memiliki jajanan tradisional yang khas dari daerah mereka masing-masing dan menjadi andalan mereka sebagai oleh-oleh untuk para wisatawan yang berkunjung. Kuliner tradisional tentunya menjadi salah satu aspek yang memikat bagi para wisatawan yang perlu tetap dilestarikan (Suranto et al., 2019). Jajanan ledre ini banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis, renyah dan murah, namun seiring berjalannya jaman banyak bermunculan produk-produk lain yang lebih menarik sehingga keberadaan jajanan ledre semakin tergantikan. Untuk itu *home industry* ledre super melakukan inovasi dengan menambah varian rasa, memodifikasi bentuk produk dan pengemasan hal ini ditujukan supaya dapat menarik daya beli konsumen.

Ada beberapa aspek yang mesti diperhatikan dalam membuat inovasi produk supaya banyak diminati para konsumen salah satunya membuat varian produk yang lebih modern dan memiliki keunikan yang tidak membuat konsumen merasa bosan untuk membeli barang produksi. Menurut Promalessy (2017) semakin inovatif suatu produk maka akan lebih menarik daya minat beli para konsumen. Menurut Gupta & Maheshwari (2019) menyatakan bahwa, Inovasi merupakan kunci utama dalam kewirausahaan. Sedangkan menurut Yanuar & Harti (2020) Inovasi merupakan suatu upaya perusahaan dalam menciptakan ide atau gagasan baru untuk menghadapi persaingan pasar dan untuk mempertahankan produknya di bidang industri. Dengan kata lain, bahwa inovasi adalah memodifikasi atau memperbaiki produk yang ada menjadi produk yang lebih baik. Menurut Bigliardi, Ferraro, Filippelli, & Galati (2020) Inovasi diakui sebagai salah satu elemen utama kesuksesan perusahaan.

Dalam menciptakan inovasi produk ledre para tenaga kerja wanita merupakan pemeran utama, karena mereka yang menjalankan kegiatan produksi dan pengemasan. Menurut Suwandi (2017:30) menyatakan bahwa, kegiatan produksi tidak hanya terbatas pada pengertian membuat atau menghasilkan, tetapi perbuatan mengubah nilai barang yang semula kurang bernilai menjadi barang yang bernilai. Kegiatan produksi yang dilakukan oleh tenaga kerja wanita menggunakan peralatan tradisional dan cara tradisional, hal ini memang disengaja dilakukan supaya rasa khas dari ledre super tetap terjaga. Usaha *home industry* Ledre Super merupakan produsen dan pusat oleh-oleh ledre terbesar di Bojonegoro tepatnya di Kecamatan Padangan, ada 2 toko yang menjadi tempat penjualan ledre dan sampai sekarang masih menjadi tempat favorit para konsumen untuk mencari oleh-oleh khas Bojonegoro.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan peran tenaga kerja wanita dalam perkembangan inovasi produk ledre super di Kecamatan Padangan, mendeskripsikan hambatan-hambatan dan solusi tenaga kerja wanita dalam melakukan perkembangan inovasi produk ledre super di Kecamatan Padangan. Manfaat penelitian ini untuk memberikan informasi mengenai peran tenaga kerja wanita dalam perkembangan inovasi makanan tradisional khususnya ledre dan untuk memberikan masukan pada pemerintah desa untuk mendukung UMKM khususnya dibidang makanan tradisional.

## **2. METODE**

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan desain etnografi. Penelitian ini dilakukan di *home industry* ledre super yang berada di Kecamatan Padangan Kabupaten Bojonegoro. Peneliti memilih *home industry* ledre super yang didirikan oleh ibu Nina karena usaha ini memiliki tenaga kerja wanita yang produktif, memiliki tingkat perkembangan inovasi produk yang tinggi dan merupakan pusat oleh-oleh ledre.

Teknik pengumpulan data melalui wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan dengan pemilik *home industry* ledre super dan para tenaga kerja wanita sebagai narasumber utama, masyarakat sebagai narasumber pendukung terhadap perkembangan inovasi produk serta dampak bagi perekonomian di masyarakat. Selain



itu observasi dilakukan untuk mengetahui aktivitas tenaga kerja wanita dalam melakukan perkembangan inovasi ledre.

Kehadiran peneliti dalam penelitian ini yaitu sebagai perencanaan, pengumpulan data, menganalisis data, serta pelaporan hasil penelitian. Keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber. Teknik analisis data dilaksanakan dengan model analisis *data reduction*, *data display*, dan *conclusion drawing/verification*

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **3.1 Peran tenaga kerja wanita dalam perkembangan inovasi produk ledre super di Kecamatan Padangan**

Dilihat dari kegiatan produksi ledre super. *Home industry* ledre super merupakan usaha dibidang makanan yang memberdayakan para tenaga kerja wanita, maka dari itu dalam kegiatan produksi pemilik usaha mempekerjakan para wanita, semua kegiatan produksi dilakukan oleh para tenaga kerja wanita tanpa melibatkan tenaga kerja laki-laki, hal ini dikarenakan proses produksi ledre memerlukan kesabaran, ketelatenan, dan keluwesan para wanita supaya ledre dapat dibuat dengan baik sesuai standar. Untuk kegiatan produksi ledre para tenaga kerja wanita mempunyai peran dari awal pemilihan bahan baku ledre yang berkualitas dan pengolahan bahan baku ledre mentah hingga produk jadi dan siap konsumsi. Bahan baku ledre yang digunakan oleh tenaga kerja wanita mempunyai kualitas yang baik dan menggunakan merk yang sama sesuai standar *home industry*, hal ini dilakukan supaya rasa ledre bisa konsisten, bisa bertahan lama dan tidak mengecewakan konsumen. Sedangkan proses pengolahan ledre masih menggunakan cara dan alat tradisional, hal ini disengaja dilakukan supaya rasa ledre tetap memiliki cita rasa yang khas seperti dahulu, pengolahan ledre diawali dengan membuat adonan sesuai komposisi, meledre adonan di atas wajan hingga berbentuk lembaran dan menggulung lembaran ledre berbentuk roll dan siap dikonsumsi.

Dalam kegiatan produksi jajanan ledre dilakukan di rumah para tenaga kerja wanita masing-masing, ada 2 desa yang mayoritas masyarakatnya membuat ledre yaitu Desa Kuniran dan Desa Prayungan. Kegiatan produksi ledre dibatasi atau ditentukan oleh pihak *home industry* hal ini ditujukan untuk pemenuhan permintaan pasar. Para tenaga kerja wanita baru bisa memperoleh penghasilan jika sudah menyetor ledre ke

*home industry* dalam jumlah kurang lebih 25-130 bungkus ledre, jadi mereka harus mengumpulkan hasil produksi ledre terlebih dahulu baru disetorkan ke *home industry* ledre super. Di Desa Kuniran hanya memproduksi ledre panjang tipis dan rata-rata mereka dapat memproduksi ledre sebanyak 40-110 bungkus ledre dan disetor 2 atau 3 hari sekali. Sedangkan di Desa Prayungan hanya memproduksi ledre pendek tebal dan rata-rata mereka memproduksi ledre sebanyak 25-40 bungkus ledre dan disetorkan 2 hari sekali. Jadi dapat diketahui bahwa terdapat dua jenis ledre yaitu ledre panjang tipis dan ledre pendek tebal, untuk ledre panjang tipis merupakan ledre yang masih tradisional dari rasa dan bentuknya. Sedangkan ledre pendek tebal merupakan hasil inovasi *home industry*, mereka melakukan inovasi dengan menambah varian rasa ledre dan memodifikasi bentuk ledre, ada 11 varian rasa ledre yang berhasil mereka buat yaitu rasa original, cokelat, keju, susu, melon, kawis, stroberi, durian, nangka, kacang hijau dan waluh yang bisa dipilih para konsumen sesuai selera mereka masing-masing.

Keberhasilan *home industry* ledre super dalam menciptakan inovasi ledre tidak terlepas dari peran tenaga kerja wanita. Awal inovasi ledre dipelopori oleh pemilik *home industry* ledre super dari ide dan komposisi inovasi berasal dari pemilik usaha, beliau melakukan eksperimen terhadap produknya dengan menambah perasa yang dibuat sendiri dengan bahan baku alami tanpa pengawet, proses eksperimen inovasi ledre menghabiskan waktu selama 3 bulan hal ini ditujukan untuk memastikan inovasi yang dibuat memiliki kualitas dan rasa yang baik, setelah komposisi inovasi ledre dirasa sudah sesuai akan disampaikan ke para pengrajin ledre supaya mereka dapat memproduksi dalam jumlah yang banyak dan untuk bahan baku inovasi disediakan oleh pemilik usaha dalam bentuk cair yang dibuat sendiri. Pemilik usaha tidak dapat membuat ledre sendiri karena prosesnya yang susah jadi beliau menyerahkan ke para pengrajin ledre. Jadi dalam perkembangan inovasi produk ledre para tenaga kerja wanita memiliki kontribusi dalam mengoptimalkan perkembangan inovasi produk ledre super dengan mengeksekusi inovasi ledre dan memproduksi dalam jumlah yang banyak sehingga inovasi ledre berkembang sampai sekarang.

Setiap berdirinya suatu usaha pasti tidak terlepas dari peran para tenaga kerja dalam menjalankan kegiatan perusahaan tersebut. *Home industry* ledre super dalam menjalankan usahanya melibatkan para tenaga kerja wanita untuk melakukan perkembangan inovasi produk ledrenya, kurang lebih ada 200 tenaga kerja wanita yang

membuat ledre. Para tenaga kerja wanita mempunyai peran pada bagian proses produksi dan bagian pengemasan ledre super. Inovasi yang dilakukan oleh *home industry* ledre super yaitu dengan menambah rasa, memodifikasi bentuk ledre dan mendesain pengemasan kardus produk ledre. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Pranata et al. (2015) bahwa Ledre Super yang mempunyai rasa original dari pisang raja ini juga melakukan inovasi dengan menambah berbagai rasa dan membuat kemasan Ledre Super di desain dengan berbagai warna dan ilustrasi. Perkembangan inovasi produknya tidak terlepas dari peran dari para tenaga kerja wanita.

Kegiatan produksi di *home industry* ledre super dilakukan oleh para tenaga kerja wanita sekitar yang bertempat tinggal di Desa Kuniran dan Desa Prayungan, mereka yang membuat ledre disebut sebagai pengrajin. Dalam proses produksi para tenaga kerja wanita berperan memilih atau mencari bahan baku ledre, mengolah bahan baku mentah menjadi produk jadi dan siap dikonsumsi. Proses produksi adalah untuk menghasilkan barang atau jasa yang dilakukan oleh perusahaan dengan melibatkan bahan dasar, bahan-bahan pembantu, tenaga kerja dan mesin-mesin serta alat-alat perlengkapan yang dipergunakan dalam kegiatan produksi (Afgadian et al.,2018). Bahan baku yang digunakan untuk membuat inovasi ledre memiliki kualitas dan merk yang baik supaya produk ledre yang dihasilkan memiliki rasa yang konsisten dan sesuai dengan standar sehingga dapat memuaskan konsumen. Hal ini sejalan dengan penelitian dari Farida (2017) yang menunjukkan bahwa kekuatan dalam kualitas bahan baku memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas hasil produksi.

Sedangkan untuk pengolahan ledre para tenaga kerja wanita mempunyai peran dalam mengeksekusi atau mengolah inovasi ledre sesuai dengan komposisi dari pemilik usaha, pengolahan ledre diawali dengan membuat adonan ledre, meledre di atas wajan hingga berbentuk lembaran, dan menggulung lembaran ledre berbentuk roll yang dilakukan dengan cara tradisional. Awal inovasi ledre dipelopori oleh pemilik *home industry* ledre super dari ide dan komposisi inovasi berasal dari pemilik usaha, beliau melakukan eksperimen terhadap produknya dengan menambah perasa yang dibuat sendiri dengan bahan baku alami tanpa pengawet, proses eksperimen inovasi ledre menghabiskan waktu selama 3 bulan hal ini ditujukan untuk memastikan inovasi yang dibuat memiliki kualitas dan rasa yang baik, setelah komposisi inovasi ledre dirasa sudah sesuai akan disampaikan ke para pengrajin ledre supaya mereka dapat

memproduksi dalam jumlah yang banyak untuk dijual dan untuk bahan baku inovasi disediakan oleh pemilik usaha dalam bentuk cair yang dibuat sendiri.

Ledre yang diolah atau dibuat para tenaga kerja wanita ada 2 jenis yaitu ledre panjang tipis dan ledre pendek tebal. Yang mengalami inovasi adalah ledre pendek tebal. Ada 10 inovasi rasa yang berhasil dibuat yaitu rasa coklat, susu, durian, nangka, kawis, keju, stroberi, kacang hijau, waluh dan melon. Produksi ledre dengan varian rasa hanya ketika ada permintaan pasar sehingga tiap hari yang diproduksi berbeda menyesuaikan permintaan pasar itu sendiri. Inovasi dilakukan supaya produk tidak monoton, dapat memenuhi kebutuhan pasar dan bisa unggul ketika bersaing dengan produk lain. Hal tersebut didukung Penelitian dari Lestari et al. (2020) yang menunjukkan bahwa inovasi produk berpengaruh terhadap keunggulan bersaing dengan memahami apa yang dibutuhkan dan diinginkan konsumen. Dan diperlukannya inovasi yang berjalan secara terus menerus supaya produk tetap berkembang mengikuti keinginan dan kebutuhan konsumen. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Christa & Kristinae (2021) bahwa Proses inovasi harus dilakukan secara terus menerus agar produk terus berkembang, dan mengalami peningkatan.

Table 1. Peran Tenaga Kerja Wanita Dalam Perkembangan Inovasi Produk Ledre Super

	Pemilik	Tenaga Kerja Wanita
1. Ide dan komposisi inovasi ledre	Ide dan komposisi inovasi dari pemilik <i>home industry</i> , proses eksekusi dilakukan para tenaga kerja wanita	Membuat dan mengeksekusi ide inovasi produk sesuai komposisi yang sudah diberikan
2. Bagian produksi	Membuat bahan baku perasa untuk ledre	Mencari dan memastikan kualitas bahan baku produk, mengolah dan mengeksekusi inovasi produk ledre dengan jumlah banyak

Sumber: Hasil wawancara pemilik *home industry* dan pengrajin ledre

Proses pengemasan di *home industry* ledre super dilakukan secara manual oleh para tenaga kerja wanita yang merupakan pegawai tetap di *home industry* Ledre Super Kecamatan Padangan berbeda dengan bagian yang memproduksi ledre. Dalam kegiatan pengemasan ledre ini terdapat 6 tenaga kerja wanita yang berperan dalam pengemasan, melakukan *quality control*, memberikan tanggal kedaluwarsa dan saran penyajian kemasan. Tenaga kerja wanita melakukan pengemasan awal menggunakan plastik yang direkatkan dengan alat pres supaya ledre tidak terkena udara, tidak mudah lembek dan supaya menambah umur produk. Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mulyawan et al. (2019) bahwa kemasan plastik dapat menjaga dan mencegah kerusakan makanan dengan menghalangi masuknya oksigen dan udara yang mengandung banyak kontaminan.

Selanjutnya *finishing* pengemasan yang dilakukan oleh tenaga kerja wanita yaitu dengan mengemas menggunakan kardus sesuai dengan varian rasanya. Hal ini sesuai dengan penelitian dari Pranata et al. (2015) bahwa desain grafis kardus pada tiap jenis produk Ledre Super bervariasi menyesuaikan dengan jenis rasa dari Ledre yang dikemasnya. Pengemasan yang dilakukan oleh tenaga kerja wanita dengan kardus ditujukan supaya ledre tidak mudah hancur ketika di didistribusikan dan dibawa perjalanan jauh. Hal ini sejalan dengan penelitian dari Abitama & Abidin (2019) yang menyatakan bahwa pemilihan kardus untuk pengemasan bertujuan untuk mempermudah pengepakan supaya lebih aman dan tidak merusak bentuk kemasan dan ledre ketika pendistribusian produk.

Tenaga kerja wanita melakukan pengemasan ledre menggunakan kardus dengan 3 ukuran yaitu ukuran kecil, sedang dan besar. Hal ini didukung penelitian dari Sudirman et al. (2021) bahwa *industry ledre* menggunakan kemasan primer dan sekunder. Pengemasan merupakan hal penting yang harus dilakukan oleh perusahaan, selain untuk menarik perhatian konsumen, menjaga produknya tetap aman, bersih, dan tidak rusak sampai ke tangan konsumen tetapi juga untuk identitas dari perusahaan tersebut karena di kemasannya tertera label dan merk yang dapat digunakan pertimbangan para konsumen untuk memilih produknya karena mereka percaya bahwa produk memiliki kualitas yang bagus.

Setiap pengusaha pasti melakukan pengemasan untuk produknya supaya produk tetap aman, lebih menarik dan sebagai identitas perusahaan. Dalam kegiatan

pengemasan ledre ini terdapat 6 tenaga kerja wanita yang berperan dalam pengemasan, melakukan *quality control*, memberikan tanggal kedaluwarsa dan saran penyajian dalam kemasan. Para tenaga kerja wanita melakukan pengemasan dari awal sampai *finishing*, hingga produk siap untuk dipasarkan. Pengemasan awal yang dilakukan oleh para tenaga kerja wanita menggunakan kemasan plastik. Sedangkan pengemasan untuk *finishing* menggunakan kardus yang tercetak logo *home industry*. Hasil pengemasan yang dilakukan oleh tenaga kerja wanita memiliki kualitas baik dikarenakan dilakukan pengecekan kualitas serta para tenaga kerja wanita memiliki keterampilan yang mahir dalam pengemasan.

### **3.2 Hambatan dan solusi para tenaga kerja wanita dalam melakukan perkembangan inovasi produk ledre super di Kecamatan Padangan**

Dalam melakukan perkembangan inovasi produk para tenaga kerja wanita memiliki hambatan dalam kegiatan produksi, dari bahan baku, proses produksi, alat produksi namun hambatan tersebut dapat diatasi oleh para tenaga kerja wanita. Untuk bahan baku hambatan yang dialami tenaga kerja wanita yaitu sulit mencari bahan baku yang berkualitas, komposisi bahan baku inovasi lebih kompleks jika tidak sesuai ledre akan gagal serta mudah apek. Sedangkan untuk proses produksi terdapat beberapa hambatan antaranya ketika menggulung atau *luntung* harus dengan cepat dalam kondisi panas-panas karena jika tidak segera lembaran ledre tidak bisa digulung karena sudah keras mudah hancur, alat produksi inovasi ledre yang masih tradisional dan sederhana menyebabkan proses produksi lama. Solusi yang digunakan para tenaga kerja wanita ketika bahan baku sulit dicari yaitu dengan memaksimalkan proses produksi, mereka juga mengikuti pelatihan yang dilaksanakan pemilik usaha mengenai komposisi adonan inovasi ledre supaya mereka lebih memahami dan mengantisipasi kegagalan, untuk dapat menggulung ledre mereka berlatih setiap hari supaya bisa tahan dengan panasnya dan untuk alat produksi ledre sekarang mereka menggunakan kompor yang dimodifikasi seperti tempat menjahit baju hal ini dilakukan supaya lebih praktis dan mudah mengatur suhu api.

Selain kegiatan produksi yang mengalami hambatan, untuk proses pengemasan juga mengalami hambatan, ada berbagai hambatan yang dihadapi tenaga kerja wanita ketika melakukan pengemasan ledre yaitu ledre yang disetorkan oleh pengrajin tidak sesuai dengan standar dari rasa, panjang, berat, dan jumlah yang ditentukan *home*

*industry* jika tidak sesuai maka tidak dapat dilakukan pengemasan karena pemilik usaha memprioritaskan kualitas produk supaya tidak mengecewakan konsumennya, terkadang pembungkus plastik tidak tertutup rapat sehingga mudah lembek dan apek. Untuk mengatasi hambatan pengemasan ledre tenaga kerja wanita berperan melakukan *quality control* terhadap pengemasan dari kerekatan, kerapian, dan keamanan produk sebelum didistribusikan ke konsumen.

Hambatan para tenaga kerja wanita melakukan perkembangan inovasi produk ledre super. Ada berbagai hambatan yang para tenaga kerja wanita dalam melakukan perkembangan inovasi produk yaitu: Pada bagian produksi, terdapat hambatan dalam kegiatan produksi yaitu ketika menggulung atau *luntung* lembaran ledre, sulit mencari bahan baku yang berkualitas, komposisi bahan baku adonan untuk inovasi ledre kompleks jika tidak sesuai akan gagal produksi dan alat produksi yang masih sederhana dan tradisional dan pada bagian pengemasan, ketika merekatkan plastik tidak dapat tertutup dengan rapat, terkadang jumlah dan kualitas ledre tidak sesuai dengan standar maka tidak bisa dilakukan pengemasan.

Solusi untuk mengatasi hambatan ketika melakukan perkembangan inovasi produk ledre super. Pada bagian produksi, untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut para tenaga kerja wanita melakukan latihan menggulung atau *luntung* lembaran ledre supaya terbiasa panas, mengikuti pelatihan pembuatan inovasi ledre super yang diadakan oleh pemilik usaha dan ketika membuat adonan selalu ditakar sesuai komposisi supaya tidak gagal, mereka juga memodifikasi alat produksi kompor seperti meja jahit, dan memaksimalkan proses produksi. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ilham et al. (2020) bahwa strategi yang dapat digunakan untuk mengatasi kendala kurangnya bahan baku produksi yaitu dengan cara mengoptimalkan produksi agar tidak ada kesalahan dalam proses produksi dan pada bagian pengemasan, untuk mengatasi hambatan pengemasan ledre tenaga kerja wanita berperan melakukan *quality control* terhadap pengemasan dari kerekatan, kerapian, dan keamanan produk sebelum didistribusikan ke konsumen, hal ini dilakukan supaya konsumen merasa tertarik terhadap produk ledre. Hal ini sejalan dengan penelitian dari Apriyanti (2018) bahwa ketika membuat kemasan yang baik

dan bisa menarik daya beli konsumen yaitu desain yang unik, menyesuaikan dengan produk, mempunyai berbagai ukuran dan sebagai identitas perusahaan.

#### **4. PENUTUP**

Peran tenaga kerja wanita dalam perkembangan inovasi produk ledre super di Kecamatan Padangan yaitu pada bagian produksi dan pengemasan. Bagian produksi, tenaga kerja wanita berperan memilih bahan baku yang berkualitas, mengolah dan mengeksekusi ide inovasi ledre. Bagian pengemasan, tenaga kerja wanita berperan membungkus ledre menggunakan plastik dan kardus, *quality control*, memberikan tanggal kedaluwarsa dan saran penyajian.

Hambatan yang dihadapi oleh tenaga kerja wanita, dalam kegiatan produksi yaitu sulit mencari bahan baku yang berkualitas, membuat adonan sesuai komposisi, menggulung lembaran ledre dan alat produksi masih tradisional. Maka dari itu, solusi para tenaga kerja wanita yaitu dengan memaksimalkan kegiatan produksi, mengikuti pelatihan dari pemilik usaha dan memodifikasi alat produksi kompor seperti meja jahit. Sedangkan pada proses pengemasan hambatan yang dihadapi yaitu pembungkus plastik sering tidak tertutup dengan baik dan tidak rapi. Solusi tenaga kerja wanita untuk mengatasi hambatan tersebut yaitu melakukan *quality control* pengemasan dari kerekatan, kerapian, dan keamanan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Abitama, I., & Abidin, M. R. (2019). Perancangan Desain Kemasan Ledre Super Bojonegoro. *Jurnal Seni Rupa*, 7(2), 34–43.
- Afgadian, F., Indrianasari, N. T., & Yatminiwati, M. (2018). Pengendalian Bahan Baku Kayu Guna Menjamin Kelangsungan Produksi Barecore Pada PT Kanawood Indo Makmur di Lumajang. *Progress Conference*, 1(1), 415–425. <http://proceedings.stiewidyagamalumajang.ac.id/index.php/progress>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio e-kons*, 10(1), 20.
- Bigliardi, B., Ferraro, G., Filippelli, S., & Galati, F. (2020). Innovation models in food industry: A review of the literature. *Journal of Technology Management and Innovation*, 15(3), 97–108.
- Christa, U. R., & Kristinae, V. (2021). The effect of product innovation on business performance during covid 19 pandemic. *Uncertain Supply Chain Management*, 9(1), 151–158.



- Fadilah, S. (2018). Kesetaraan gender: Fenomena pergeseran peran ekonomi wanita dari tulang rusuk menjadi tulang punggung. *Jurnal Gender dan Anak*, 1(1), 18–26.
- Farida, N. (2017). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Terhadap Kualitas Hasil Produksi (Studi Pada CV Mebel Bima Karya Kabupaten Blitar). *Akuntabilitas: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 9(2), 1.
- Fawaid, A., & Fatmala, E. (2020). Home Industry Sebagai Strategi Pemberdayaan Usaha Mikro Dalam Meningkatkan Financial Revenues Masyarakat. *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan dan Kemasyarakatan*, 14(1), 109.
- Gupta, S., & Maheshwari, R. (2019). Role of Women Entrepreneurship in Economic Development in India. *International Journal of Trade and Commerce-IIARTC*, 8(2), 336–340.
- Ilham, M., Abdullah, M. A., Kasmianti, & Syah, I. T. (2020). The Strategy of Provision of CPO Raw Material (Case study: PT. Mamuang Pasangkayu North Mamuju Regency). *ANJORO: International Journal of Agriculture and Business*, 1(1), 13–17.
- Lestari, W. A., Budianto, A., & Setiawan, I. (2020). Pengaruh Inovasi Dan Kualitas Produk Terhadap Keunggulan Bersaing (Suatu Studi pada Payung Geulis Mandiri Tasikmalaya). *Business Management and Entrepreneurship Journal*, 2, 38–48.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.
- Pranata, Muhajir, & Hendro. (2015). Analisis Elemen Desain Pada Kemasan Ledre Super Di Bojonegoro. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 3(3), 244–249. Diambil dari <https://media.neliti.com/media/publications/249926-analisis-elemen-desain-pada-kemasan-ledr-4b8d185b.pdf>
- Promalessy, R. (2017). Analisis Persepsi Masyarakat Pekanbaru Pada Perkembangan Jajanan Manis Martabak (Tinjauan Dari Perspektif Inovasi Produk). *Jurnal Ekonomi*, 25(2), 61–70.
- Rohmah, W., & Susilo, A. (2016). *Pengantar Hukum Perdata dan Hukum Dagang*. Bantul, Indonesia: K-Media.
- Sudirman, Pranowo, D., & Dania, W. A. P. (2021). Strategi Pengembangan Kluster Industri Ledre Pisang Di Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 206–218.
- Suranto, Eko Soetjipto, B., Wahyono, H., Haryono, A., & Azreen Rodzalan, S. (2019). Community based tourism: Revitalization of villages through Bamboo plantation conservation. *Humanities and Social Sciences Reviews*, 7(2), 331–339.

Suwandi, J. (2017). *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.

Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan

Yanuar, N. D., & Harti, H. (2020). Pengaruh Inovasi Produk Dan Orientasi Pasar Terhadap Kinerja Penjualan Pada Home Industri Olahan Ikan Di Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 14(2), 51–60. Diambil dari <https://jurnalpemasaran.petra.ac.id/index.php/mar/article/view/22893>