

Melania Anunut. NPM. 18.03.3.1.1.00119. Analisis *Strength Weakness Opportunities Threat* (SWOT) Dalam Meningkatkan Daya Saing Dodol Salak Pada UD Ambudi Makmur. Di Bawah Bimbingan **Ibu** Dian Farida Asfan, S.T., M.T. dan Bapak Mojiono, S.TP., M.SI.

ABSTRAK

Dodol tergolong dalam pangan semi basah (*Intermediate moisture food*) yang bertekstur kenyal, memiliki cita rasa manis sehingga dapat langsung dimakan. Karakteristik fungsional dodol yang diinginkan berhubungan dengan sifat struktural produk pangan olahan yaitu tekstur. salak memiliki kadar air 78,00mg per 100gr buah salak. Permasalahan dalam pengolahan salak adalah kadar air cukup tinggi, sehingga buah salak harus melewati salah satu tahap pengolahan yaitu pengeringan agar dapat mengurangi kadar air yang terkandung didalam buah salak, lebih tahan lama dan tidak cepat rusak. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis lingkungan internal (IFAS) dan eksternal (EFAS), matriks internal eksternal (IE), matriks SWOT (*Strength, Weakness, Opportunities and Threat*). Hasil analisis data yang didapatkan pada perhitungan bahwa diperoleh koordinat Sumbu X = 0,935. Sumbu Y = 0,892. Sehingga didapatkan titik koordinat (x,y) adalah sumbu x 0,935 dan sumbu y 0,892. Maka dapat ditarik kesimpulan dodol salak pada UD Ambudi Makmur berada pada posisi agresif yang mengimplikasikan bahwa usaha dodol salak berada pada posisi yang baik untuk menggunakan kekuatan internal supaya dapat memanfaatkan peluang eksternal dan mengatasi kelemahan internal agar dapat menghindari ancaman eksternal. Kekuatan dan peluang yang lebih besar dibandingkan dengan kelemahan dan ancaman akan sama-sama menunjuk pada kuadran pertama yaitu strategi agresif.

Kata Kunci : Dodol Salak, IFAS, EFAS, SWOT

Melania Anunut NPM. 18.03.3.1.1.00119. *Strength Weakness Opportunities Threat (SWOT) Analysis in Increasing the Competitiveness of Dodol Salak at UD Ambudi Makmur. Under the guidance of Mrs. Dian Farida Asfan, S.T., M.T. and Mr. Mojiono, S.TP., M.SI.*

ABSTRAK

Dodol is classified as semi-moist food (Intermediate moisture food) which has a chewy texture, has a sweet taste so it can be eaten straight away. The desired functional characteristics of dodol are related to the structural properties of processed food products, namely texture. Salak has a water content of 78.00mg per 100g of snake fruit. The problem in processing snake fruit is that the water content is quite high, so the fruit has to go through one of the processing stages, namely drying, in order to reduce the water content contained in the fruit, making it last longer and not spoiling quickly. The analysis used in this research is internal (IFAS) and external (EFAS) environmental analysis, internal external matrix (IE), SWOT matrix (Strength, Weakness, Opportunities and Threat). The results of data analysis obtained from calculations show that the X axis coordinate = 0.935. Y-axis = 0.892. So we get the coordinates (x,y) which are the x-axis 0.935 and the y-axis 0.892. So it can be concluded that the dodol salak at UD Ambudi Makmur is in an aggressive position which implies that the dodol salak business is in a good position to use internal strengths in order to take advantage of external opportunities and overcome internal weaknesses in order to avoid external threats. Strengths and opportunities that are greater than weaknesses and threats will both point to the first quadrant, namely aggressive strategy.

Key words: Dodol Salak, IFAS, EFAS, SWOT