ABSTRAK

Nabella Deswari Oktavia. 2019. *Strategi Rumah Produksi Abon Cabe Hiyung Dalam Mengembangkan Usaha Di Desa Hiyung Kabupaten Tapin*. Skripsi, Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Pembimbing: (I) Dr. H. Fathurrahman Azhari, MHI (II) Lutpi Sahal, SHI., MSI

Kata Kunci: Strategi, Bauran pasar, Cabai rawit Hiyung

Penelitian ini bertolak dari rumah produksi abon cabe hiyung yang terletak di desa hiyung kabupaten tapin, yang mana desa hiyung merupakan lahan pertanian cabai rawit dan penduduknya mayoritas petani cabai. Melalui rumah produksi abon cabe hiyung yang dibangun tahun 2015, kelompok tani membuat produk olahan cabai yaitu boncabe hiyung dan sambal cabe hiyung.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana strategi rumah produksi abon cabe hiyung dalam mengembangkan usaha dan apa yang menjadi kendala yang dihadapi oleh rumah produksi abon cabe hiyung dalam mengembangkan usaha tersebut. Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (field research) yang bersifat deskriptif, berlokasi di desa hiyung kabupaten tapin. Sumber data dalam penelitian ini adalah ketua kelompok tani karya baru yang merupakan ketua rumah produksi abon cabe hiyung, dan anggota kelompok tani karya baru yang dianggap penulis dapat memberikan keterangan dan tambahan informasi yang berkaitan dengan penelitian ini. Teknik pengumpulan data yang digunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik pengolahan data yang ada secara editing dan deskripsi, data yang terkumpul di analisis secara deskriptif kualitatif dan mengembangkan analisis SWOT pada rumusan masalah kedua.

Hasil penelitian menunjukan bahwa strategi rumah produksi abon cabe hiyung dalam mengembangkan usaha adalah dengan bekerjasama bersama LPB dan Pihak pemerintah. Pemasaran dengan menyebarkan brosur, melewati sosial media seperti instagram, facebook, whatsapp, juga melalui rekan kerja. Saat ini produk olahan cabai berupa boncabe sudah memasuki pasar modern di martapura dan akan memasuki alfamart dan indomaret agar usaha ini semakin pesat. Rumah produksi juga mulai memproduksi olahan cabai selain boncabe yaitu sambal cabe hiyung untuk menambah jenis produk olahan cabai hiyung dalam tahapan mengembangkan produk cabai hiyung. Adapun kendala yang dihadapi yaitu modal dan peralatan mesin yang masih minim dan kemasan produk yang masih kurang rapi dan menarik.