

# Kajian Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren di Kecamatan Padang Batung Kabupaten Hulu Sungai Selatan

Ani Yuliana<sup>1</sup>, Fardianah Mukhyar<sup>2</sup> dan Abdullah Dja'far<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Alumni Fakultas Pertanian Unlam

<sup>2</sup> Dosen Fakultas Pertanian Unlam

## ABSTRACT

*Palm sugar processing business is an important source of livelihood for the craftsmen in the Hulu Sungai Selatan District, Padang Batung sub-District, because almost the entire villagers in this district there are palm sugar craftsmen. But, the continuity of their business might be not running well because there is no rejuvenation as well as cultivation of crops producing palm sap as the main raw material manufacture of palm sugar. In addition, the fuel used, in the form of firewood, is also more difficult to obtain. This study aims were to determine the performance of palm sugar processing business in terms of financial aspects, namely: the cost, revenue, income and business profits, break-even point (BEP) and the value added derived from palm sugar processing business. Further, the study also identified the problems faced by craftsmen. Results showed that palm sugar processing business has been conducted for generations by craftsmen, using traditional methods, yet still provide benefits to producers. Break-even point (BEP) could be exceeded within a week. Problems at the level of craftsmen were the availability of raw materials, wood as fuel and the long outpouring of working time for production. Processing technology that can save labor as well as business development is needed.*

Keywords: finance study, palm sugar, business development

## Pendahuluan

Gula merupakan salah satu produk ekspor terpenting bagi Indonesia. Hasil penelitian dari balai-balai penelitian gula, terutama dalam hal penemuan jenis-jenis tanaman tebu yang memiliki rendemen tinggi merupakan cikal bakal produksi gula yang melimpah. Hasil

produksi gula yang tinggi tersebut menjadikan Indonesia tergolong sebagai salah satu sumber gula bagi pasaran dunia. Industri gula di Indonesia terkenal kemajuannya, hal tersebut sangat berkaitan dengan posisi Indonesia sendiri sebagai salah satu negara penghasil gula. Produksi gula di Indonesia diharapkan dapat terus

meningkat pada tahun-tahun mendatang, terutama produksi gula yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi gula dalam negeri, dengan tidak menutup kemungkinan untuk kembali melakukan ekspor (Siswoputranto, 1976 : 121).

Sebagai salah satu negara penghasil gula dan memiliki sumber daya alam yang kaya dan beragam sangat mendukung untuk mengembangkan komoditas pertanian lainnya yang bisa dikatakan potensial untuk menunjang tingkat perekonomian rakyat. Salah satu komoditas tersebut tidak jauh dari rasa manisnya gula tebu yang banyak diproduksi di Indonesia. Komoditas ini dihasilkan dari salah satu hasil tanaman perkebunan yang sudah sejak dulu usaha ini dijalankan masyarakat, terutama masyarakat pedesaan yang di daerahnya masih banyak terdapat tanaman ini. Tanaman perkebunan ini disebut Pohon Aren (*Arenga pinnata merr*).

Pohon aren memiliki potensi ekonomi yang tinggi karena hampir semua bagiannya dapat memberikan keuntungan finansial. Buahnya dapat dibuat kolangkaling yang digemari oleh masyarakat Indonesia pada umumnya. Daunnya dapat digunakan sebagai bahan kerajinan tangan dan bisa juga sebagai atap, sedangkan akarnya dapat dijadikan bahan obat-obatan. Dari batangnya dapat diperoleh ijuk dan lidi yang memiliki nilai ekonomis. Selain itu, batang usia

muda dapat diambil sagunya, sedangkan pada usia tua dapat dipakai sebagai bahan furnitur. Namun dari semua produk aren, nira aren yang berasal dari lengan bunga jantan sebagai bahan untuk produksi gula aren adalah yang paling besar nilai ekonomisnya. Gula aren sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu pemanis makanan dan minuman yang bisa menjadi substitusi gula pasir (gula tebu). Gula aren diperoleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Aroma gula aren lebih sedap daripada gula tebu atau gula pasir. Hal tersebutlah yang menyebabkan potensi dari usaha pengolahan gula aren ini sangat tinggi untuk dianalisis dan dikembangkan (Soeseno, 1993 : 53 – 54).

Data pendukung mengenai gula aren di Kabupaten Hulu Sungai Selatan diantaranya adalah potensi tanaman aren yang sudah berproduksi kurang lebih 5000 pohon. Kapasitas produksi gula aren dalam satu minggu mencapai kurang lebih 1500 Kg. Dan sebaran pohon aren hampir merata di semua wilayah, yaitu Kecamatan Padang Batung, Kecamatan Kandangan, Kecamatan Telaga Langsat, Kecamatan Simpur, Kecamatan Sungai Raya dan Kecamatan Angkinang, yang di setiap kecamatan tersebut terdapat pengrajin gula aren, sedikit ataupun banyak jumlahnya (Dinas Kehutanan dan Perkebunan, 2010 : 1).

Hasil survei pendahuluan menunjukkan, bahwa terdapat 138 orang pengrajin gula aren yang tersebar pada beberapa desa di Kecamatan Padang Batung. Populasi pengrajin terbesar berada di desa Karang Jawa (20 orang, Jambu Hulu 30 orang dan Durian Rabung 15 orang) yang menjadi desa sampel penelitian ini. Eksistensi pengrajin di daerah sentra produksi gula merah ini didukung oleh adanya populasi tanaman aren di Kecamatan Padang Batung, yang sebagian besar wilayahnya berada di bantaran Sungai Amandit.

Tanaman aren di wilayah ini tidak dibudidayakan dan berkembang biak sendiri. Apabila keadaan ini dibiarkan, pada akhirnya akan menjadi masalah bagi pengrajin untuk berproduksi disebabkan ketersediaan bahan baku yang semakin menurun, dan menjadi kendala apabila melakukan pengembangan usaha. Hal inilah yang mendorong penulis untuk melaksanakan penelitian di daerah ini dengan tujuan untuk : 1). Mengetahui usaha pengolahan gula aren yang dilaksanakan pengrajin responden di Kecamatan Padang Batung. 2). Menganalisis besarnya biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan yang diterima oleh pengrajin responden gula aren. 3). Mengetahui titik impas dari usaha pengolahan gula aren oleh pengrajin (BEP). 4). Mengetahui besar nilai tambah yang diperoleh dari usaha pengolahan gula aren tersebut, dan 5). Mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh

pengrajin responden dalam usaha pengolahan gula aren.

## **Metode Penelitian**

### ***Tempat dan Waktu Penelitian***

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Padang Batung, Kabupaten Hulu Sungai Selatan, yang merupakan daerah sentra produksi gula aren. Waktu penelitian dimulai dari bulan Februari sampai dengan Juli 2011.

### ***Data dan Sumber Data***

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pengrajin gula aren dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan sebelumnya. Data yang dikumpulkan adalah data kegiatan produksi selama satu minggu kegiatan produksi. Alasan yang mendasari tehnik pengambilan data seperti ini adalah karena waktu pelaksanaan kegiatan produksi gula merah diantara pengrajin yang satu dengan yang lain itu tidak sama, tidak dapat dipastikan seorang pengrajin akan melaksanakan kegiatan produksi setiap hari. Sedangkan data sekunder diperoleh dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM HSS, Dinas Kehutanan dan Perkebunan serta Kantor Kecamatan Padang Batung Kabupaten HSS.

### **Metode Penarikan Contoh**

Metode yang digunakan adalah metode survei. Pengambilan sampel pengrajin gula aren dilakukan secara bertahap (dua tahap). Tahap pertama dilakukan penentuan desa sampel penelitian secara sengaja (*purposive sampling*) berdasarkan banyaknya jumlah (populasi) pengrajin gula aren yang terbesar, yaitu Desa Jambu Hulu (30 orang pengrajin), Desa Karang Jawa (20 orang pengrajin) dan Desa Durian Rabung (15 orang pengrajin)

Tahap yang kedua adalah pengambilan sampel pengrajin gula aren secara acak yang ada di tiga desa tersebut, sebanyak 10 orang pengrajin secara proporsional terhadap populasi pengrajin pada masing-masing desa tersebut. Dengan demikian maka jumlah sampel terambil untuk masing-masing desa adalah 5 pengrajin untuk Desa Jambu Hulu, 3 pengrajin untuk Desa Karang Jawa dan 2 pengrajin untuk Desa Durian Rabung.

### **Analisis Data**

Data yang dikumpulkan diolah dan dianalisis. Analisis meliputi biaya-biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, titik impas (BEP) dan nilai tambah usaha pengolahan gula aren. Untuk menghitung penerimaan digunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = Y \cdot Py$$

Dimana :

TR = Penerimaan total usaha pengolahan gula aren (Rp)

Y = Jumlah produk yang dihasilkan

Py = Harga produk (Rp)

Biaya usahatani pada dasarnya adalah nilai dari semua input atau korbanan yang terlibat dan memegang peranan bagi terselenggaranya kegiatan dan proses produksi usahatani. Biaya usaha pengolahan gula aren dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana :

TC = biaya total usaha pengolahan gula aren (Rp)

TFC= biaya tetap usaha pengolahan gula aren (Rp)

TVC= biaya variabel total usaha pengolahan gula aren (Rp)

Memperhitungkan input-input yang berbentuk barang modal tidak tetap, biaya diperhitungkan sama dengan nilai dari penyusutan barang modal tidak tetap tersebut. Adapun metode yang digunakan adalah metode garis lurus yang dinyatakan dalam rumusan sebagai berikut (Kasim, 2004 : 41) :

$$D = \frac{Na-Ns}{Up}$$

Dimana :

D = Besarnya nilai penyusutan barang modal tetap (Rp/tahun)

Na = Nilai awal barang modal tetap (Rp)  
 Ns = Nilai sisa dari barang modal tetap (Rp)  
 Up = Umur penggunaan barang modal tetap (tahun)

Hasil perhitungan penyusutan kemudian dikonversikan pada periode usaha yang telah ditentukan, selama 1 minggu, dengan cara sebagai berikut :

$$D' = \frac{1}{52} \times D$$

Dimana :

D' = Hasil konversi nilai penyusutan 1 tahun menjadi 1 minggu (Rp)  
 D = Nilai penyusutan 1 tahun (Rp)

Pendapatan usaha pengolahan gula aren dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$FI = TR - TCe$$

Dimana :

FI = Pendapatan usaha pengolahan gula aren (Rp)  
 TR = Penerimaan total usaha pengolahan gula aren (Rp)  
 TCe = Biaya eksplisit usaha pengolahan gula aren (Rp)

Keuntungan yang diterima oleh pengrajin dari usaha pengolahan gula aren ini dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - (TCe + TCi)$$

Dimana :

$\pi$  = Keuntungan usaha pengolahan gula aren (Rp)  
 TR = Penerimaan total usaha pengolahan gula aren (Rp)  
 TCe = Biaya eksplisit usaha pengolahan gula aren (Rp)  
 TCi = Biaya implisit usaha pengolahan gula aren (Rp)

Titik impas (BEP) dari usaha pengolahan gula aren ini dapat dihitung dengan kriteria rumus sebagai berikut (Wiratmo, 1996 : 38 – 39) :

Berdasarkan unit output

$$BEP(Q) = \frac{FC}{P - AVC}$$

Dimana :

BEP(Q) = Titik impas/jumlah unit (Kg)  
 FC = Biaya tetap usaha pengolahan gula aren (Rp)  
 AVC = Biaya variabel rata-rata usaha pengolahan gula aren (Rp)  
 P = Harga jual gula aren per satuan Kg (Rp)

Titik impas yang dihitung dalam satuan rupiah jumlah penjualan digunakan rumus sebagai berikut (Rahardi, 1995 : 61) :

$$BEP(Rp) = \frac{TFC}{1 - \frac{TVC}{S}}$$

Dimana :

BEP (Rp) = Titik impas/jumlah penjualan (Rp)

TFC = Biaya tetap usaha pengolahan gula aren (Rp)  
TVC = Biaya variabel total usaha pengolahan gula aren (Rp)  
S = Volume penjualan gula aren (Rp)

TBB = Total bahan baku yang digunakan  
P = Harga produk (Rp/Kg)  
Pb = Harga bahan penolong (Rp/unit)  
Rb = Faktor konversi bahan penolong untuk mengolah 1 liter nira

Menjawab tujuan keempat, yaitu mengetahui nilai tambah bisa dihitung dengan rumus (Yamit, 2003 : 23) :

$$NT = NP - (A + B)$$

Dimana :

NT = Nilai Tambah (Rp)  
NP = Nilai Produk (Rp/Kg)  
A = Nilai bahan baku/nira (Rp/Liter)  
B = Nilai bahan penolong setiap pengolahan 1 liter nira (Rp/liter)

Nilai produk, nilai bahan baku utama dan nilai bahan baku penolong merupakan hasil perkalian dari faktor konversi dengan harga dari bahan baku yang digunakan tersebut, dan untuk faktor konversi sendiri dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$R = \frac{Q}{TBB}$$

$$NP = R \times P$$

$$B = Rb \times Pb$$

Dimana :

R = Faktor konversi bahan baku  
Q = Produk gula merah yang dihasilkan (Kg)

Menjawab tujuan kelima yaitu mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh pengrajin gula aren dilakukan dengan analisis deskripsi berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan pengrajin mengenai permasalahan yang dihadapi pengrajin gula aren dalam menjalankan usahanya.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengolahan gula aren di Kabupaten Hulu Sungai Selatan, khususnya di Kecamatan Padang Batung, sudah dilaksanakan turun temurun, bersifat tradisional dan merupakan usaha keluarga.

Gula aren diperoleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Produk gula aren sebenarnya terdiri dari dua bentuk, yaitu berupa gula cetak dan gula semut, namun yang diproduksi oleh pengrajin gula aren di Kecamatan Padang Batung ini hanyalah gula aren cetak. Gula cetak diperoleh dengan cara memasak nira aren hingga menjadi kental seperti gulali kemudian mencetaknya dalam cetakan berbentuk setengah lingkaran. Alat pencetak yang digunakan oleh pengrajin di daerah ini adalah mangkuk plastik yang

menghasilkan gula aren berbobot 0.5 Kg per buahnya, setelah diolesi dengan terlebih dahulu cetakan plastik tersebut diolesi dengan minyak goreng, agar nanti mudah untuk mengeluarkan gula aren padat dari cetakannya tersebut. Sebagai daerah sentra produksi di Kabupaten Hulu Sungai Selatan, pembuatan gula aren ini menjadi sumber mata pencaharian penting bagi para pengrajin di daerah ini.

### ***Biaya Produksi Pengolahan Gula Aren***

Total biaya variabel usaha pengolahan gula aren adalah Rp 3.659.377,70 dengan rata-rata sebesar Rp 365.937,77 (TVC) yang dikeluarkan oleh pengrajin responden dalam periode satu minggu pelaksanaan kegiatan usaha. Untuk menentukan biaya variabel rata-rata produk, biaya variabel (TVC) ini dibagi dengan rata-rata kuantitas gula aren yang telah diproduksi oleh pengrajin responden, dan menghasilkan biaya variabel rata-rata produk sebesar Rp 6.431,24 (AVC) per kilogram gula aren yang diproduksi. Biaya tetap yang terjadi hanyalah biaya penyusutan peralatan yang dihitung sebesar 280.020,3 dan rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengrajin setiap minggunya adalah sebesar Rp 28.002,03 (TFC).

Sedangkan biaya total yang merupakan penjumlahan antara biaya variabel dan biaya tetap jumlahnya sebesar Rp 3.939.398,00, dengan demikian rata-rata biaya total sebesar Rp

393.939,80 (TC) per pengrajin per minggu kegiatan usaha.

Biaya implisit adalah biaya yang tidak sebenar-benarnya dibayarkan atau dikeluarkan oleh pengrajin dalam usaha pengolahan gula aren ini, terdiri atas biaya lahan (lahan milik sendiri yang digunakan sebagai tempat kegiatan usaha/produksi gula aren), biaya tenaga kerja dalam keluarga/TKDK dan biaya bahan baku nira milik sendiri (bagi pengrajin yang menyadap pohon nira milik sendiri (sebagian pengrajin membeli nira dari pohon aren milik orang lain). Total biaya implisit yang dikeluarkan pengrajin dalam periode satu minggu kegiatan usaha adalah Rp 2.024.981,00 atau rata-rata sebesar Rp 202.498,10 (TCi) per pengrajin.

Seluruh biaya variabel dan biaya tetap atau biaya total termasuk dalam biaya eksplisit, kecuali komponen biaya yang termasuk dalam biaya implisit (biaya tenaga kerja, biaya bahan baku utama/nira milik sendiri dan biaya lahan/sewa lahan). Perhitungan biaya eksplisit ini bisa dilakukan dengan mengurangi total biaya keseluruhan dengan total biaya implisit yang dikeluarkan. Total biaya eksplisit pada usaha pengolahan gula aren adalah sebesar Rp 1.914.417,00 atau rata-rata biaya eksplisit tersebut sebesar Rp 191.441,70 (TCe) per pengrajin per minggu kegiatan usaha.

### **Penerimaan Usaha**

Penerimaan adalah nilai produksi yang diterima oleh pengrajin gula aren di Kecamatan Padang Batung, ini berbeda-beda bagi setiap pengrajin tergantung wilayah pasar kemana pedagang pengumpul akan menjualnya kembali dan harganya berkisar antara Rp. 10.000,00 sampai dengan Rp. 11.000,00 per Kg gula aren. Bagi pengrajin yang menjual hasil produksinya kepada pedagang pengumpul yang akan menjual kembali gula aren yang mereka beli itu di pasar kabupaten, harga yang diterima oleh pengrajin adalah sebesar Rp 10.000,00 hingga Rp 10.500,00 per KG Gula aren. Akan tetapi untuk pengumpul yang menjual gula arennya ke pasar luar daerah, seperti Pasar Nagara, Amuntai ataupun Martapura, pengrajin akan menerima harga antara Rp 10.500,00 hingga Rp 11.000,00 perkilogram gula arennya.

Total penerimaan dari seluruh pengrajin gula aren adalah sebesar Rp 6.066.500,00 atau rata-rata sebesar Rp 606.650,00 per pengrajin per minggu kegiatan usaha.

### **Pendapatan Usaha**

Pendapatan yang diterima oleh pengrajin berasal dari rata-rata penerimaan yang diperoleh dikurangi dengan rata-rata biaya eksplisit. Besarnya pendapatan yang diperoleh pengrajin adalah sebesar Rp 415.208,3 per pengrajin per satu minggu kegiatan usaha yang mereka laksanakan. Selisih antara penerimaan dengan

total biaya keseluruhan (penjumlahan biaya eksplisit dan biaya implisit) yang dikeluarkan adalah keuntungan yang didapatkan oleh pengrajin gula aren dalam kegiatan usahanya. Besar keuntungannya adalah Rp 212.710,2 per pengrajin dalam periode satu minggu kegiatan usaha pengolahan gula aren.

### **Titik Impas (BEP) dalam Kuantitas dan Volume Penjualan Produk**

Titik impas usaha pengolahan gula aren ini adalah sebesar 6,68, artinya pengrajin harus memproduksi sebanyak minimal 6,8 Kg gula aren untuk dapat menutupi biaya-biaya produksi yang sudah dikeluarkan selama satu minggu kegiatan usaha pengolahan gula aren tersebut. Sedangkan nilai titik impas usaha pengolahan gula aren berdasarkan volume penjualannya adalah sebesar Rp 70.005,00 artinya untuk dapat menutupi total biaya yang telah dikeluarkan (baik itu biaya tetap ataupun biaya variabel) dikeluarkan oleh pengrajin untuk satu minggu kegiatan usaha, pengrajin harus memperoleh penerimaan hasil penjualan minimal sebesar Rp. 70.005,00 per minggunya.

### **Nilai Tambah**

Perhitungan nilai tambah dalam usaha pengolahan gula aren diperlukan untuk mengetahui seberapa besar tambahan nilai yang bisa diperoleh pengrajin dari pengolahan satu liter nira menjadi gula aren. Kesulitan menentukan

harga bahan baku nira (karena tidak pernah terjadi seorang pengrajin membeli nira kepada pemilik pohon dengan harga riil, maka penentuan harga (bahan baku utama) nira dilakukan dengan cara mengkonversikan hasil produksi gula aren, penerimaan yang diperoleh dan sistem bagi hasil usaha pada pengrajin responden yang memperoleh bahan baku bersumber dari pohon aren milik orang lain. Maka, dari hasil perhitungan konversi biaya dan penerimaan tersebut diperoleh biaya bahan baku utama (nira) adalah sebesar Rp 482,6 per liter nira.

Pengolahan nira menjadi gula aren ini juga memerlukan bahan-bahan penolong yang penting, diantaranya kelapa parut, minyak kelapa, laru, kayu bakar dan ada beberapa pengrajin responden yang menggunakan gula putih dalam kegiatan produksinya. Karena perhitungan nilai tambah ini untuk pengolahan 1 liter nira, biaya keperluan bahan penolong selama satu minggu yang menghasilkan 559 Kg gula aren dari seluruh pengrajin responden dikonversikan sesuai dengan hasil produksi mereka masing-masing, agar bisa tampak hasil konversi bahan penolong yang digunakan untuk mengolah 1 liter nira tersebut. Maka diperoleh biaya bahan penolong yang dikeluarkan oleh pengrajin responden selama satu minggu kegiatan usaha adalah sebesar Rp 246,8 per liter nira yang diproduksi.

Nilai produk atau gula aren sendiri juga ditentukan dengan cara

konversi. Gula aren yang dipasarkan atau dijual pengrajin responden dihitung perkoligram untuk harga satuannya, karena hasil konversi menunjukkan 1 kg gula aren dihasilkan dari pemasakan 7,2 liter nira, maka diperoleh harga atau nilai produk sebesar Rp 1.491,00 per 0,14 kg gula aren yang dihasilkan.

Perhitungan nilai tambah sendiri merupakan selisih dari nilai produk dengan akumulasi biaya kedua bahan yang digunakan (bahan utama/nira dan bahan penolong). Jadi, nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan 1 liter nira menjadi 0,14 kg gula aren adalah sebesar Rp 761,60.

### ***Permasalahan Usaha Pengolahan Gula Aren***

Proses pemasakan (perebusan) nira yang dilaksanakan oleh pengrajin gula aren membutuhkan kayu bakar yang cukup banyak. Perebusan bisa saja dilakukan sepanjang hari, karena hasil sadapan nira yang dilakukan dua kali dalam sehari harus segera direbus. Nira hasil sadapan harus segera direbus agar tidak sempat terjadi proses fermentasi yang akan menyebabkan nira menjadi masam. Permasalahan yang terjadi adalah semakin sulitnya memperoleh kayu bakar, dan teknologi yang belum diketahui pengrajin untuk menjaga kualitas nira tetap baik dan tidak terjadi fermentasi karena keterlambatan proses pengolahan. Biasanya sebagian besar pengrajin responden membeli kayu bakar dari sisa-sisa potongan kayu pada

usaha pemotongan kayu-kayu besar yang akan dibuat menjadi lembaran-lembaran papan yang digunakan untuk bangunan ataupun mebel. Akan tetapi, kayu-kayu sisa tersebut tidak selalu tersedia.

Untuk melakukan pengembangan usaha, seperti pengolahan gula aren semut, pengrajin terkendala pada teknologi tepat guna dan yang bisa membantu penghematan penggunaan tenaga kerja manusia.

Permasalahan utama pada usaha pengolahan gula aren ini adalah sulitnya melakukan pengembangan usaha. Pelatihan dan pembinaan telah dilaksanakan oleh dinas terkait yang peduli pada usaha ini, akan tetapi untuk pelaksanaannya sendiri sangat sulit bagi pengrajin. Alasan yang dikemukakan oleh para pengrajin responden adalah karena cara yang digunakan masih sangat tradisional akan memakan waktu yang cukup lama apabila dilakukan pengembangan usaha, seperti perubahan bentuk produk menjadi gula semut. Dan pengrajin responden merasa kesulitan karena mereka tidak bisa memasarkan produk tersebut secara langsung, karena di daerah Kabupaten Hulu Sungai Selatan sendiri gula semut masih belum dikenal konsumen. Keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh cukup menjanjikan dalam kegiatan usaha ini akan menyebabkan kebutuhan akan nira dikemudian hari bisa saja akan terus meningkat, maka ketersediaan tanaman nira dikemudian hari tersebut akan memerlukan

perhatian khusus, yaitu dalam masalah teknik budidayanya.

Kendala usaha pengolahan gula aren ini di kemudian hari adalah masalah ketersediaan bahan baku nira, hal ini dikarenakan tanaman aren pada wilayah ini tidak dibudidayakan, padahal keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh dari usaha ini cukup menjanjikan, disamping konsumsi gula yang semakin meningkat. Hal ini akan mengakibatkan kebutuhan akan nira dikemudian hari semakin meningkat, oleh karenanya ketersediaan nira dan kelangsungan hidup tanaman aren memerlukan perhatian khusus, yaitu dalam hal teknik budidayanya.

## **Kesimpulan dan Saran**

### ***Kesimpulan***

Sebagai daerah sentra produksi di Kabupaten Hulu Sungai Selatan, pengolahan gula aren menjadi sumber mata pencaharian penting bagi para pengrajin di daerah ini, walaupun bagi sebagian pengrajin masih bersifat usaha sampingan dan dilakukan dengan cara tradisional serta peralatan sederhana. Penerimaan yang diperoleh dari hasil produksi dan penjualan gula aren selama seminggu masih bisa menutupi biaya-biaya produksi yang telah dikeluarkan. Usaha masih memberikan keuntungan sebesar Rp. 212.710,20 per pengrajin dalam waktu satu minggu kegiatan usaha. Pengrajin harus memproduksi 6,68 Kg gula aren, dan dengan volume penjualan

sebesar Rp. 70.005,00 per minggu untuk memenuhi titik impas/BEP (biaya-biaya yang dikeluarkan dalam periode satu minggu kegiatan usaha). Keuntungan dan nilai tambah yang bisa diperoleh dari usaha ini menuntut ketersediaan nira dan bahan baku untuk pengolahan terjamin, sehingga memerlukan perhatian khusus, dalam masalah teknik budidaya dan teknologi pengolahan gula aren.

Usaha pengolahan gula aren ini masih dapat ditingkatkan apabila kendala usaha seperti bahan baku (terutama nira dan kayu bakar) serta teknologi yang memudahkan untuk proses produksi tersedia bagi pengrajin.

### **Saran**

Guna pengembangan usaha pengolahan gula aren ini kedepan, diperlukan pelatihan dan pembinaan yang dilaksanakan oleh dinas-dinas terkait yang disertai dengan solusi-solusi untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi setelah pengembangan usaha tersebut dilaksanakan oleh para pengrajin. Diantaranya menyediakan alternatif pasar untuk memasarkan produk hasil

pengembangan tersebut dan pengenalan teknik budidaya tanaman aren sendiri.

### **Daftar Pustaka**

- Dinas Kehutanan dan Perkebunan. 2010. *Gula Aren*. Pemerintah Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Kandangan.
- Kasim, S. A.. 2004. *Petunjuk Praktis Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.
- Rahardi, F. 1995. *Agribisnis Tanaman Perkebunan*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Siswoputranto, P.S. 1976. *Komoditi Ekspor Indonesia*. PT Gramedia, Jakarta.
- Soeseno, S. 1993. *Bertanam Aren*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Yamit, Z. 2003. *Manajemen Produksi dan operasi, edisi kedua*. Penerbit Ekonisia, Fakultas Ekonomi UII, Yogyakarta.