

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN GULA AREN DI DESA KANDANGAN LAMA KECAMATAN PANYIPATAN KABUPATEN TANAH LAUT

*Analysis of Value Added Palm Sugar Processing Business at Kandangan
Lama Village Panyipatan District Tanah Laut Regency*

Tutus Septiawan, Magdalena Yoesran, dan Arfa Agustina R.

Jurusan Kehutanan

Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat

ABSTRACT. *This study aims to calculate the added value obtained from processing palm sugar in the Kandangan Lama village, Panyipatan district, Tanah Laut Regency. Determination of the study area was done purposively. The sampling method is using the purposive sampling method. The data was collected consists of primary and secondary data. The data analysis was using the Hayami Method. Based on the results of the study showed that the added value obtained from processing palm sugar ranged from Rp 4,042.7, - with a value added ratio of 29.3%.*

Keywords: *palm sugar; add value and income*

ABSTRAK Penelitian ini memiliki tujuan untuk menghitung besar nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan gula aren di di desa kandang lama kecamatan panyipatan kabupaten tanah laut. Cara untuk menentukan daerah penelitian dilakukan secara purposive. Metode untuk mengambil hasil adalah dengan menggunakan metode purposive sampling. Data yang dikumpulkan terdiri atas data primer dan sekunder. Metode dari analisis data yang menggunakan Metode Hayami. Berdasarkan dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan gula aren berkisar Rp 4.042,7,- dengan rasio nilai tambah yang didapatkan sebesar 29,3% .

Kata Kunci : Gula Aren; nilai tambah dan pendapatan

Penulis untuk korespondensi, Surel: tutus.septiawan@gmail.com

PENDAHULUAN

Nira merupakan hasil hutan non kayu yang dihasilkan oleh aren. Aren (*Arenga pinnata* Merr) memiliki potensi nilai ekonomi yang tinggi. Aren memiliki banyak nilai ekonomis yang bisa dijadikan sebagai sumber penghasilan masyarakat dengan memanfaatkan buah, batang, daun, dan bagian lainnya. Salah satu bagian dari aren yang memberikan manfaat ekonomi berupa nira yang bisa dijadikan sebagai bahan baku pembuatan gula merah yang merupakan salah satu bahan pangan di Indonesia. Namun sangat disayangkan, aren yang kurang mendapat perhatian agar dapat dibudidayakan dengan serius oleh berbagai pihak yang terkait. Permintaan akan produk yang diperoleh dari tanaman aren ini terus meningkat, baik untuk kebutuhan ekspor maupun kebutuhan impor (Sunanto, 1993).

Aren mulai berbunga setelah berumur 7 hingga 10 tahun. Penyadapan tangkai malai

bunga aren dapat dilakukan setiap hari, sehingga menghasilkan nira sebanyak 10-30 liter setiap hari dan dapat disadap secara terus menerus selama 3 hingga 9 bulan. Rentang waktu penyadapan minimum nira aren adalah 360 kg per 3 bulan per bunga. Nira aren yang baru disadap menghasilkan rasa yang manis dan segar sehingga dapat langsung diminum dan dapat pula di fermentasikan. Selain itu nira aren juga dapat diolah menjadi gula, baik gula cair, gula semut ataupun gula cetak (Lempang, 2000).

Nilai tambah dapat di konsepsikan sebagai suatu perubahan nilai yang disebabkan adanya perlakuan terhadap bahan baku pada proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah pada sector pertanian dapat terjadi melalui pasokan dari arah hulu ke hilir yang berawal dari petani dan akhirnya sampai kepada konsumen akhir. Salah satu cara meningkatkan nilai tambah pada komoditas pertanian dari sector hulu dengan cara menyediakan bahan

yang berkualitas dan berkesinambungan yang melibatkan pelaku-pelaku mata rantai pertama, sedangkan pada sector hilir dengan cara melibatkan industry pengolahan. Perlunya penanganan yang tepat pada komoditi pertanian yang memiliki sifat mudah rusak dan kamba sehingga hasil produksi pertanian tersebut siap untuk di konsumsi oleh para konsumen. Penangan yang tepat tersebut dapat berupa pengolahan, pengawetan, dan pengemasan, serta manajemen mutu yang bertujuan untuk menambah manfaat yang meningkatkan nilai tambah sehingga harga produksinya lebih tinggi (Marimin dan Magfiroh, 2010)

Peningkatan permintaan gula aren yang semakin meningkat disebabkan oleh adanya kesadaran masyarakat dalam menjaga kesehatan dengan cara mengurangi penggunaan gula pasir dan mencoba menggantinya dengan merah yang terbuat dari gula aren. Kelebihan gula aren adalah memiliki warna yang kecoklatan dan aroma yang khas selain itu redahnya nilai indeks glikemik jika dibandingkan dengan gula pasir (Pertiwi, 2015). Gula aren dianjurkan untuk di konsumsi oleh masyarakat yang ingin menjaga kesehatan terutama para penderita diabetes, nira aren yang dijadikan gula merah dapat di produksi dengan kapasitas 10 sampai 20 kg perhari (Nawansih, 2013).

Di Kalimantan Selatan ditemukan banyak daerah yang di dalamnya ada kegiatan usaha produksi gula aren. Salah satunya adalah di Desa Kandangan Lama Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut. Kecamatan Panyipatan memiliki lahan aren seluas 6 Ha, dan menghasilkan produksi aren sebanyak 1,60 ton pertahun (Badan Pusat Statistik, 2016).

Gula aren secara ekonomi menjadi salah satu sumber pendapatan yang berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat yang ada di Desa Kandangan Lama. Informasi terkait bagaimana produktivitas dan nilai tambah dari usaha gula aren yang dilakukan oleh masyarakat di Desa Kandangan Lama belum ada ditemukan. Berangkat dari permasalahan tersebut, maka dilakukan penelitian yang bertujuan untuk menganalisis nilai tambah usaha gula aren dari usaha produksi gula aren yang dilakukan oleh petani gula aren yang ada di Desa Kandangan Lama. Sehingga dari hasil kajian tersebut dapat diketahui apakah usaha yang pengolahan gula aren tersebut

menguntungkan atau bahkan merugikan bagi para petani yang ada di Desa Kandangan Lama.

METODE PENELITIAN

Tempat dan waktu penelitian

Penelitian dilaksanakan selama 6 bulan meliputi persiapan, pengambilan data di lapangan dan pengolahan data. Penelitian dilaksanakan di Desa Kandangan Lama, Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan.

Alat dan Bahan Penelitian

Peralatan yang digunakan pada penelitian ini adalah daftar pertanyaan (kuisisioner), kamera, kalkulator, komputer, alat tulis menulis. Objek penelitian ini adalah usaha pengolahan gula aren di Desa Kandangan Lama, Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan.

Prosedur penelitian

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer serta sekunder. Data primer didapatkan dari wawancara langsung dengan para petani gula aren melalui pengamatan atau survei dan lembar kuesioner yang sudah disiapkan terlebih dahulu.

1. Responden

Jumlah pengolah gula aren di desa Kandangan Lama ada 15 orang untuk sampel penelitian ini dipilih 60% dari jumlah keseluruhan sehingga jumlah responden sebanyak 10 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling* dengan syarat hasil olahan gula aren perharinya adalah 7-9 Kg.

2. Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder, lengkapnya jenis data yang diperlukan dalam penelitian ini disajikan pada Tabel 1. Data primer diperoleh melalui pengamatan maupun wawancara secara langsung terhadap usaha pengolahan gula aren. Sedangkan data sekunder diperoleh melalui literatur dan informasi dari intansi terkait yang berhubungan dengan penelitian.

Tabel 1. Jenis data yang diperlukan

No	Jenis Data yang Diperlukan	Jenis Data		Sumber Data	Teknik Pengambilan Data
		Primer	Sekunder		
Keadaan Umum					
1	a. Keadaan Biofisik dan Sosial budaya desa		S	BPS/ Kantor kecamatan	Studi Literatur
	b. Data Responden	P		Responden	Wawancara
Jenis Biaya yang diperlukan					
2	a. Input	P		Responden	Wawancara & observasi
	b. Output	P		Responden	Wawancara & observasi
	c. Biaya tetap	P		Responden	Wawancara & observasi
	d. Biaya tidak tetap	P		Responden	Wawancara & observasi

Pengumpulan data

Data dari hasil wawancara dan observasi di lapangan dihimpun dalam sejumlah barang yang diproduksi dengan satuan waktu tertentu, kemudian dikonversikan dalam satuan rupiah (Rp).

Analisis data

Analisis mengetahui besaran nilai tambah yang didapatkan dari proses pembuatan gula aren di daerah penelitian menggunakan Metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 2

Tabel 2. Metode Hayami

No	Variabel (Output , Input , Harga)	Notasi
1	Output (kg)	(1)
2	Input (Liter)	(2)
3	Tenaga kerja (Jko/tahun)	(3)
4	Faktor konversi	$(4) = (1)/(2)$
5	Koefisien tenaga kerja	$(5) = (3)/(2)$
6	Harga output (Rp/kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja (Rp/JKO)	(7)
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Liter)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp)	(9)
10	Nilai ouput (Rp/Kg)	$(10) = (4)x(6)$
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10)-(9)-(8)$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Liter)	$(12a) = (5)x(7)$
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a)x100\%$
13	a. Keuntungan (Rp)	$(13a) = (11a)-(12a)$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a)x100\%$
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
14	Margin (Rupiah/Kg)	$(14) = (10)-(8)$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = (12a)/(14)x100\%$
	b.Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9)/(14)x100\%$
	c. Keuntungan Petani (%)	$(14c) = (13a)/(14)x100\%$

Sumber: Baroh (2007)

Kriteria dari nilai tambah menurut Hubeis dalam Apriadi (2003), yaitu:

1. Kurang 15% maka nilai tambah masuk dalam kriteria rendah
2. Nilai tambah berkisar 15-40% maka dikatakan sedang dan,
3. Lebih dari 40% maka nilai tambah masuk dalam kriteria tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan gula aren di Desa Kandangan Lama masih dilakukan secara sederhana, pengolahan hanya menggunakan tungku kayu bakar, wajan besar untuk tempat pengolahan, kapur sebagai bahan tambahan, kemudian cara pengolahannya masih menggunakan cara yang sangat tradisional. Nilai tambah adalah proses pengolahan bahan yang berpengaruh pada adanya pertambahan nilai produksi. Analisis nilai tambah menunjukkan tentang bagaimana proses produksi yang dapat menciptakan kekayaan perusahaan serta bagaimana distribusi dari

kekayaan tersebut dilakukan. Pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan dapat mempengaruhi besarnya nilai tambah, namun tidak berlaku untuk tenaga kerja (Sudiyono, 2002).

Produksi gula aren di Desa Kandangan Lama rata-rata menghabiskan 200-300 liter per bulan nira aren untuk keperluan pembuatan gula merah. Rata-rata seluruh petani yang menjadi responden dalam penelitian menghabiskan 7,8 liter nira aren dalam sehari. Harga untuk setiap liter aren Rp 7.000 – 8.000, maka dengan demikian diperoleh faktor konversi 0,76 kg gula aren.

Rata-rata harga jual gula aren adalah Rp18.000 /kg, pengolahan gula aren diproses selama 6 jam perhari pada waktu jam kerja dengan upah sebanyak Rp 3000/jamm kerja /orang, dilihat dari nilai tersebut dapat dihitung koefisien tenaga kerja sebesar 0,59. Hal tersebut menunjukkan bahwa waktu yang diperlukan dalam 1 liter nira dengan hasil 0,76 kg memerlukan waktu selama 0,59 jam.

Tabel 3. Output, Input dan Harga per produksi

No	Nama Responden	Output (Kg)	Input (Liter)	Tenaga kerja (JKO)	Faktor konversi	Koefesien tenaga kerja	Harga output (Rp/Kg)	Upah tenaga kerja (Rp/JKO)
1	Madi	8	12	6	0.67	0.500	18.000	3000
2	Ardiansyah	8	10	6	0.80	0.600	18.000	3000
3	Muslim	9	11	6	0.82	0.545	18.000	3000
4	Haryanto	7	10	6	0.70	0.600	18.000	3000
5	Anang	9	12	6	0.75	0.500	18.000	3000
6	Riyadi	8	10	6	0.80	0.600	18.000	3000
7	Hidayatullah	7	10	6	0.70	0.600	18.000	3000
8	Fajariansyah	7	9	6	0.78	0.667	18.000	3000
9	Saifullah	8	10	6	0.80	0.600	18.000	3000
10	Said	7	9	6	0.78	0.667	18.000	3000
Jumlah		78	103	60	7,59	5,88	180.000	30.000
Rata-rata		7,8	10,3	6	0,76	0,59	18.000	3.000

Hasil dari penelitian, perhitungan biaya dari bahan baku nira aren sudah menggunakan standard harga nira di daerah penilitian dengan harga Rp. 7.000- Rp.8.000- per liter. Pada pengolahan gula aren ini sumbangan input lain terdiri dari beberapa macam bahan yaitu; kalaras, kapur plastik, dan kayu bakar sebesar Rp 1.820-. Nilai output adalah nilai gula aren yang diperoleh dari setiap pengolahan satu

liter nira yang didapatkan dari perkalian rata-rata harga output (gula aren) per kilogramnya dengan faktor konversi yaitu sebesar Rp 13.662,7.-,

Nilai tambah yang diperoleh dari produksi gula aren di Desa Kandangan lama sebesar Rp 4.042,7.- Nilai tambah ini didapatkan dari selisih nilai output dengan harga bahan baku yang didapatkan dari

kontribusi input lain. Maka dengan demikian didapatkan rasio nilai tambah sebesar 29,3%, didapatkan melalui persentase nilai tambah dari nilai output. Maka nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan gula aren di daerah tersebut termasuk dalam kategori sedang karena rasio nilai tambahnya berkisar 15-40%. Nilai tambah ini bisa di tingkatkan lagi dengan cara menambah output, disversifikasi produk misalnya gula

cair, gula aren aneka rasa, gula semut karena produk ini memiliki harga jual yang lebih besar daripada gula aren original, hal ini ditunjang sumber daya alam aren yang berada di daerah tersebut masih banyak sehingga dapat meningkatkan nilai jual dengan cara perbaikan pengemasan dan diversifikasi produk, perhitungan pendapatan dan keuntungan terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Pendapatan dan keuntungan

No	Nama Responden	Harga bahan baku (Rp/liter)	Sumbangan input lain (Rp)	Nilai output (Rp/Kg)	Nilai tambah (Rp/Kg)	Rasio nilai tambah (%)	Pendapatan tenaga kerja (Rp/liter)	Pangsa tenaga kerja (%)	Keuntungan (Rp)	Tingkat keuntungan (%)
1	Madi	8000	1670	12000	2330	19.42	1500	64.38	830	35.62
2	Ardiansyah	8000	1170	14400	5230	36.32	1800	34.42	3430	65.58
3	Muslim	8000	1670	14727	5057	34.34	1636	32.36	3421	67.64
4	Haryanto	7000	1170	12600	4430	35.16	1800	40.63	2630	59.37
5	Anang	8000	2670	13500	2830	20.96	1500	53	1330	47
6	Riyadi	7000	2670	14400	4730	32.85	1800	38.05	2930	61.95
7	Hidayatullah	8000	2170	12600	2430	19.29	1800	74.07	630	25.93
8	Fajariansyah	8000	1670	14000	4330	30.93	2000	46.19	2330	53.81
9	Saifullah	8000	1670	14400	4730	32.85	1800	38.05	2930	61.95
10	Said	8000	1670	14000	4330	30.93	2000	46.19	2330	53.81
Jumlah		78000	18200	136627	40427	293.03	17636	467.35	22791	532.65
Rata-rata		7800	1820	13662.7	4042.7	29.3	1763.6	46.7	2279.1	53.3

Pendapatan adalah suatu unsur penting pada sebuah usaha perdagangan hal tersebut dikarenakan untuk mengetahui jumlah pendapatan yang diperoleh selama melakukan usaha tersebut dilaksanakan (Sukirno, 2000). Menurut ilmu ekonomi, pendapatan dapat diartikan sebagai balas jasa atas penggunaan faktor-faktor produksi yang dimiliki oleh sektor perusahaan yang dapat diwujudkan dalam bentuk keuntungan, sewa, serta gaji/upah (Hendrik, 2011).

Pendapatan tenaga kerja yang didapatkan dari hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja. Dari perhitungan tersebut diketahui bahwa pendapatan dari usaha pengolahan gula aren sebesar Rp 1.763,6,- sehingga demikian di peroleh pangsa tenaga kerja sebesar 46,7% yang diperoleh dari perhitungan persentase pendapatan tenaga kerja pada nilai tambah.

Keuntungan adalah satu bagian yang diperoleh petani dari hasil pengolahan nira sebanyak 1 liter, yang dihitung berdasarkan nilai tambah yang dikurangkan dengan pendapatan tenaga kerja. Keuntungan yang didapatkan dari pengolahan gula aren adalah Rp 2.279,1,-. Hal ini menunjukkan keuntungan untuk para petani sebesar Rp 2.279,1,- tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 53,3 % yang didapatkan dari persentase keuntungan terhadap nilai tambah.

Margin yang di tunjukan dari kumpulan-kumpulan pemilik faktor-faktor produksi selain dari bahan baku (nira), selisih yang didapatkan dari harga *output* (gula merah aren) dengan harga bahan baku (nira). Margin yang didapatkan dari pengolahan gula aren adalah sebesar Rp 5.862,7, maka didapatkan bahwa balas jasa terbesar pada pengolah gula aren di daerah tersebut adalah keuntungan

petani dengan rata-rata 37,31% dan balas jasa terbesar kedua yaitu pada sumbangan input lain dengan rata-rata 31,93% dan terakhir keuntungan petani dengan rata-rata

37,31%, yang berarti pengolahan gula aren mendapatkan keuntungan bagi petani sebesar 37,31%, seperti yang terlihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Balas jasa untuk faktor produksi

No	Nama Responden	Margin (Rp/Kg)	Pendapatan tenaga kerja (%)	Sumbangan input lain (%)	Keuntungan petani (%)
1	Madi	4.000	37,50	41.75	20.75
2	Ardiansyah	6.400	28,13	18.28	53.59
3	Muslim	6.727	24,32	24.82	50.85
4	Haryanto	5.600	32,14	20.89	46.96
5	Anang	5.500	27,27	48.55	24.18
6	Riyadi	7.400	24,32	36.08	39.59
7	Hidayatullah	4.600	39,13	47.17	13.70
8	Fajriansyah	6.000	33,33	27.83	38.83
9	Saifullah	6.400	28,13	26.09	45.78
10	Said	6.000	33,33	27.83	38.83
Jumlah		58.627	307,61	319,31	373,08
Rata-Rata		5.862,7	30,76	31,93	37,31

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan tujuan yang dicapai dalam penelitian ini, maka dapat disimpulkan dari hasil penelitian ini adalah nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan gula aren di desa Kandangan Lama berkisar Rp 4042,7 dengan rasio nilai tambah sebesar 29,3%.

Saran

Upaya meningkatkan nilai tambah pada pembuatan gula di daerah Kandangan Lama dapat dilakukan dengan upaya menggunakan yang modern dalam teknik pengolahan yang lebih tepat dan pengemasan yang lebih menarik sehingga dapat menghasilkan daya Tarik masyarakat dalam membeli gula aren, cara pengolahan aren yang lebih bervariasi lagi tidak hanya di olah menjadi gula merah saja, bisa menjadi gula semut atau gula merah yang memiliki aroma buah-buahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadi, Andri. 2003. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan Pada Industri Kerupuk Udang atau Ikan di Indramayu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Kecamatan Panyipatan Dalam Angka*. Kabupaten Tanah Laut
- Baroh, I 2007. Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang. LP. UMM, Malang.
- Hendrik. 2011. Analisis Pendapatan Dan Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Nelayan Danau Pulau besar Danau BAwah Di Kecamatan Dayun Kabupaten Siak Provinsi Riau. Jurnal Perikanan dan Kelautan 16,1 (2011): 21-32.
- Marimin & Nurul Maghfiroh. (2010). *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Bogor. Unit Penerbit dan Percetakan IPB Press.

- Lempang, M., 2000. Rendemen Produksi Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr.). *Buletin Penelitian Kehutanan Vol.6 No.1 Tahun 2000 Hal. 17-28*. Balai Penelitian Kehutanan, Ujung Pandang
- Nawansih, O. 2013. *Kajian Potensi Gula Merah Kelapa BS untuk Produksi Gula Semut*. Laporan Penelitian Dipa Senior. Universitas Lampung.
- Pertiwi, P. 2015. *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung*. Universitas Lampung (Skripsi). Bandar Lampung.
- Sukirno, Sadono.2000. *Makroekonomi Modern*. Jakarta: PT Raja Drafindo Persada.
- Sunanto, Hatta., 1993. Aren, Budidaya dan Multigunanya. Kanisius, Yogyakarta
- Sudiyono. 2002. Pemasaran Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.