

ANALISIS NILAI TAMBAH GULA KELAPA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI DESA GUNTURHARJO KECAMATAN PARANGGUPITO KABUPATEN WONOGIRI

Anjas Nur Pambowo¹, Rosita Dewati^{2*}, Yos Wahyu Harinta²

¹ Mahasiswa Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Jl. Letjend S. Humardani No 1 Jombor Sukoharjo, Telp (0271) 593156, email: anjasnurpambowo260801@gmail.com

² Dosen Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Jl. Letjend S. Humardani No 1 Jombor Sukoharjo, Telp (0271) 593156, Email: rosita.dewati@gmail.com

Abstrak

Nira kelapa adalah bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan gula kelapa yang berada di Desa Gunturharjo Kecamatan Paranggupito Kabupaten Wonogiri. Tujuan penelitian untuk mengetahui nilai tambah gula kelapa. Metode Dasar penelitian menggunakan desain kualitatif dengan pendekatan kuantitatif. Pengambilan lokasi secara purposive. Responden adalah pemilik dari industri gula kelapa yang berjumlah 5 industri rumah tangga yang ada di desa Gunturharjo. Metode analisis menggunakan metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan pada IRT gula kelapa memberikan nilai tambah bagi produsen. Setiap pengolahan 1 kg nira kelapa, rata-rata dihasilkan 0,19 kg gula. Industri gula ini memberikan nilai tambah sebesar Rp 2.612 per kg atau sebesar 56,41 % sehingga dapat digolongkan tinggi karena dalam rasio nilai tambah > 40%. Industri gula kelapa ini masih bersifat padat karya, berdasarkan metode hayami menunjukkan pendapatan tenaga kerja lebih besar dari keuntungan pemilik usaha, Industri mampu menyerap tenaga kerja dan penggunaan peralatan sederhana dengan modal yang terbatas.

Kata kunci: Gula, Hayami, Kelapa

Abstract

Coconut sap is the raw material used for making coconut sugar in Gunturharjo Village, Paranggupito District, Wonogiri Regency. The research objective is to determine the value added of coconut sugar. The basic research method uses a qualitative design with a quantitative approach. Purposive location taking. Respondents are owners of the coconut sugar industry, numbering 5 household industries in Gunturharjo village. The analysis method uses the hayami method. The research results show that IRT coconut sugar provides value added for producers. For every processing of 1 kg of sap, an average of 0.19 kg of sugar is produced. This sugar industry provides added value of IDR 2,612 per kg or 56.41% so it can be classified as high because the value added ratio is > 40%. The coconut sugar industry is still labor intensive, based on the hayami method, it shows that labor income is greater than the profits of business owners who are able to absorb labor and use simple equipment with limited capital.

Keywords: Coconut, Sugar, Hayami.

1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan prioritas pembangunan di bidang ekonomi yang menjadi fokus besar di Indonesia. Pembangunan di bidang pertanian ditujukan untuk meningkatkan jumlah produktifitas hasil olahan pertanian guna memenuhi kebutuhan pangan maupun kebutuhan industri dalam negeri (Ascarya, 2005). Kelapa tidak hanya dikenal sebagai tanaman tahunan yang sangat bermanfaat, tetapi juga memiliki beragam manfaat yang luas mulai dari daun, daging buah, batang, hingga akarnya yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Masyarakat di wilayah pesisir memandang kelapa sebagai tanaman serba guna karena kemampuannya yang luar biasa dalam memenuhi kebutuhan pangan dan non-pangan mereka. Kabupaten Wonogiri, terletak di Jawa Tengah, mayoritas wilayahnya merupakan dataran rendah. Kabupaten Wonogiri, yaitu

Pambowo, 2024

Paranggupito, dikenal sebagai pusat produksi gula kelapa (Nugroho, 2020). Menurut Data Dinas Pertanian Kabupaten Wonogiri Tahun 2022 dari beberapa Kecamatan yang ada di Wonogiri, Kecamatan Paranggupito merupakan salah satu Kecamatan terbanyak penghasil kelapa di Kabupaten Wonogiri dengan jumlah produksi 507,9 Ton dengan rata-rata produktivitas sebesar 0,713 Ton/ha.

Beberapa desa yang terletak di Kecamatan Paranggupito, Desa Gunturharjo menunjukkan salah satu desa penghasil kelapa yang mempunyai luas lahan 135 ha, produksi 81 Ton, dan Produktivitas 0,6 Ton/ha. Desa Gunturharjo memiliki sebuah kelompok yang memproduksi gula kelapa salah satunya Kelompok Sari Nira. Kelompok Sari Nira yang ada di Desa Gunturharjo merupakan kelompok yang memproduksi gula kelapa organik sehingga mampu untuk meningkatkan pendapatan desa. Menurut Profil Desa Gunturharjo Kecamatan Paranggupito Kabupaten Wonogiri, terdapat 120 usaha pembuat gula kelapa yang berdiri secara turun temurun, yang memproduksi setiap hari.

Kelapa (*Cocos nucifera L.*) merupakan komoditas strategis yang memegang peranan vital dalam berbagai aspek kehidupan sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat Indonesia. Tumbuhan ini memiliki potensi luar biasa karena hampir seluruh bagian dapat dimanfaatkan oleh manusia, menjadikannya sebagai tumbuhan serba guna, terutama bagi masyarakat yang berada di wilayah pesisir. Nira kelapa merupakan cairan bening yang dihasilkan dari dalam mayang kelapa yang belum mekar. Pengambilan nira dilakukan melalui proses penyadapan atau penderesan. Umumnya, nira diolah secara tradisional menjadi gula kelapa cetak dan gula kelapa kristal (Mashud dan Matana, 2014).

Industri Rumah Tangga adalah bentuk usaha di mana produksi barang atau jasa dilakukan di rumah. Sebagai perusahaan kecil, Industri Rumah Tangga berkriteria sesuai dengan UU No. 9 Tahun 1995, yaitu memiliki kekayaan bersih tidak lebih dari Rp. 200 juta (tidak termasuk aset tanah dan bangunan tempat usaha) dan pendapatan tahunan tidak melebihi Rp. 1.000.000.000,-. Selain itu, kriteria lainnya adalah kepemilikan oleh Warga Negara Indonesia, operasional secara mandiri, terkait secara langsung atau tidak langsung dengan usaha menengah atau besar, serta memiliki struktur badan usaha perorangan. Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui nilai tambah produksi gula kelapa di Desa Gunturharjo, Kecamatan Paranggupito, Kabupaten Wonogiri.

2. BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilakukan dengan metode dipilih secara sengaja. Lokasi penelitian adalah IRT Produksi Gula kelapa Desa Gunturharjo Kecamatan Paranggupito Kabupaten Wonogiri dengan pertimbangan bahwa terdapat banyak IRT yang memproduksi Gula kelapa di Desa Gunturharjo aktif dan memproduksi secara berkelanjutan. Sampel yang dipilih dalam kegiatan penelitian ini yaitu pemilik industri gula kelapa. Sampel yang diambil sejumlah 5 usaha pembuat gula kelapa di Desa Gunturharjo dengan pertimbangan bahwa 5 usaha tersebut mengolah nira kelapa terbanyak dari 120 usaha pembuat gula kelapa, 5 usaha tersebut antara lain:

Pambowo, 2024

Tabel 1. Data Pemilik dan Produksi Rata-rata Nira Perhari

No	Nama IRT	Alamat	Nira (liter) Perhari
1	Tomo	RT 01 RW 06 Duren	20
2	Suprihanto	RT 01 RW 06 Duren	21
3	Kusni	RT 01 RW 06 Duren	25
4	Suhardi	RT 02 RW 06 Duren	22
5	Suyono	RT 02 RW 06 Duren	20

Sumber: Profil Desa Gunturharjo

Tahapan penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan data sekunder yang didapatkan dari BPP, Dinas Pertanian dan Perkebunan. Dan data primer berupa data wawancara, observasi, pencatatan dari IRT Produksi Gula kelapa Desa Gunturharjo Kecamatan Paranggupito Kabupaten Wonogiri Menurut Hayami (1987) Analisis nilai tambah menggunakan rumus metode Hayami sebagai berikut:

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Metode hayami

No	Uraian Perhitungan	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1	Output (kg/proses produksi)	(1)
2	Input/nira kelapa (kg/proses produksi)	(2)
3	Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	(3)
4	Faktor konversi	$(4) = (1)/(2)$
5	Koefesien tenaga kerja (HOK/kg)	$(5) = (3)/(2)$
6	Harga output (Rp/kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp)	$(10) = (4) \times (6)$
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa Tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	$(14a) = (12a)/(14) \times 100\%$
	b. Sumbangan Input lain (%)	$(14b) = (9)/(14) \times 100\%$
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100\%$

Sumber : Hayami et al., 1987

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Proses Produksi Gula Kelapa

Gula kelapa adalah gula yang terbuat dari nira atau air dari bunga kelapa/manggar. Langkah pertama dalam proses pembuatan gula kelapa adalah penyadapan bunga kelapa (manggar), yang dikenal dengan istilah "nderes", yang dilakukan dengan cara mengiris atau memotong manggar yang masih kuncup tertutup mancung (pelepah muda pada bunga kelapa/manggar) dengan potongan pertama sekitar satu jengkal dari ujung manggar. Setelah manggar dipotong, lalu tetesan air nira/sajeng ditampung menggunakan botol air mineral bekas atau bambu yang telah dibuat wadah menyerupai botol yang biasa disebut pongkor. Proses tersebut dilakukan dua kali sehari, pada pagi dan sore hari. Pada pagi hari, proses nderes

Pambowo, 2024

biasanya dimulai sekitar pukul 06.00 WIB dan berlangsung hingga selesai, sementara pada sore hari dimulai sekitar pukul 16.00 WIB dan berlanjut hingga selesai. Satu pohon kelapa dapat menghasilkan sekitar 1 liter air nira setiap harinya. Adapun cara pembuatan gula kelapa sebagai berikut :

- Semua air nira/sajeng terkumpul selanjutnya disaring supaya kotoran tidak ikut terbawa proses dalam pembuatan gula.
- Setelah itu, air nira/sajeng dituangkan kedalam kuali berukuran besar (menyesuaikan).
- Selanjutnya nira kelapa dimasak hingga mendidih dan warna berubah kecoklatan dengan sendirinya.
- Setelah mendidih, diaduk dalam satu arah dengan konsistensi seperti saat membuat jenang, selama sekitar 1,5 hingga 2 jam hingga adonan mengental dan siap untuk dicetak
- Setelah sajeng mengental, badeg (nira/sajeng yang telah dimasak/mengental) dituangkan kedalam cetakan. Cetakan yang digunakan terbuat dari kayu yang dengan bentuk cekungan melingkar seperti setengah lingkaran bola dengan diameter rata-rata 10 cm.
- Adonan gula didiamkan kurang lebih 15 menit, cetakan sudah dapat dilepas dan jadilah gula kelapa

3.2 Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah, atau yang dikenal sebagai value added, mengacu pada perbedaan antara nilai bahan mentah dan nilai akhir produk setelah melalui proses pengolahan.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Uraian Perhitungan	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1	Output/gula kelapa (kg/proses produksi)	(1) 4
2	Input/nira (kg/proses produksi)	(2) 21,6
3	Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	(3) 2
4	Faktor konversi	(4) = (1)/(2) 0,19
5	Koefesien tenaga kerja (HOK/kg)	(5) = (3)/(2) 0,09
6	Harga output (Rp/kg)	(6) 25.000
7	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	(7) 15.000
II. Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8) 718
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9) 1.300
10	Nilai Output (Rp)	(10) = (4) x (6) 4.630
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8) 2.612
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100% 56,41
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7) 1.389
	b. Pangsa Tenaga kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a)x100% 53,18
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) – (12a) 1.223
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a) x 100% 46,82
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	(14) = (10)-(8) 3.912
	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/(14)x100% 35,51
	b.b. Sumbangan Input lain (%)	(14b) = (9)/(14)x100% 5,65
	c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14)x100% 31,26

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Pambowo, 2024

Input, Output dan Harga

Hasil analisis menggunakan metode Hayami, jumlah input nira kelapa yang digunakan oleh pada bulan Oktober 2023 rata-rata sebesar 648 kg. Output yang dihasilkan dalam pengolahan nira pada penelitian ini adalah gula kelapa. Output gula kelapa selama bulan Oktober 2023 rata-rata menghasilkan 120 kg. Rata-rata setiap kali produksi gula kelapa menghasilkan 4 kg.

Tenaga kerja yang dihitung merupakan orang yang berperan dalam proses produksi hingga produk siap dipasarkan, di IRT di Desa Gunturharjo terdapat 2 orang pekerja. Jam kerja pada pembuatan gula kelapa rata-rata 7 jam/hari. Upah yang diberikan kepada karyawan sejumlah Rp. 15.000/hari yang langsung dibayarkan setelah produksi hari itu selesai. Koefisien tenaga kerja adalah sebesar 0,09, yang berarti untuk mengolah 10 kg bahan baku, diperlukan satu orang tenaga kerja. Harga jual gula kelapa adalah Rp 25.000 per kemasan dengan berat 1 kg setiap kemasannya.

Pendapatan dan Keuntungan

Bahan baku nira diperoleh dengan harga rata-rata Rp 718/kg. Satu kali produksi gula kelapa rata-rata mengolah 21,6 kg nira kelapa. Sumbangan input lain diperoleh dari jumlah seluruh biaya kecuali bahan baku dan tenaga kerja, yang dibagi dengan penjumlahan bahan baku yang dipakai selama satu kali produksi. Sumbangan input lain pada pengolahan gula kelapa ini rata-rata terdiri dari: laru, dan plastik sebesar Rp 1.300 yang diperoleh dari total biaya sumbangan input lain.

Nilai output setiap 1 kg produksi gula kelapa akan menghasilkan Rp 4.630 dari hasil pemasaran gula kelapa. Nilai tambah belum mencakup imbalan tenaga kerja sebesar Rp 2.612, sehingga belum termasuk nilai tambah bersih. Kontribusi nilai tambah terhadap nilai output sebesar 56,41%, yang berarti dari setiap nilai tambah sebesar Rp 2.680 per kg, 56,41% dari nilai tambah tersebut berasal dari output gula kelapa.

Imbalan yang didapatkan tenaga dalam setiap pengolahan satu kg nira yang diolah menjadi gula adalah Rp 1.389. Sehingga pangsa tenaga kerja pada produksi ini sebesar 53,18%. Angka 53,18% ini hanya menunjukkan perimbangan antara besarnya pendapatan dan bagian pendapatan pemilik usaha.

Keuntungan diperoleh sebesar Rp 1.223. Maka setiap produksi 1 kg nira menjadi gula kelapa didapatkan keuntungan sebesar Rp 1.223. menurut tabel di atas tingkat keuntungan diperoleh sebesar 46,82%. Maka pada setiap produksi 1 kg nira menjadi gula kelapa tingkat keuntungannya 46,82%. Sejalan dengan penelitian Arianti dan Waluyati (2019) bahwa agroindustri gula merah layak untuk dikembangkan karena memberikan manfaat yang signifikan bagi para pengrajin.

Balas Jasa Pemilik Faktor Faktor Produksi

Berdasarkan perhitungan pada tabel analisis nilai tambah metode Hayami, margin didapatkan dari nilai output dikurangi harga bahan baku sejumlah Rp 3.912. Margin yang diperoleh didistribusikan ke berbagai aspek, termasuk pendapatan tenaga kerja langsung, sumbangan input lain, dan keuntungan bagi pemilik perusahaan. Pendapatan tenaga kerja langsung dapat dilihat dalam tabel diatas dengan persentase sebesar 35,51%. Sumbangan input lain, juga tercantum dalam tabel, dengan persentase nilai 5,65%. Sementara itu, keuntungan bagi pemilik perusahaan dihitung dengan membagi jumlah keuntungan dengan margin. Keuntungan pemilik perusahaan

Pambowo, 2024

disajikan dalam bentuk persentase pada tabel sebesar 31,26%. Rasio antara jumlah tenaga kerja yang digunakan dan keuntungan yang dihasilkan dalam suatu usaha dapat menjadi indikator apakah usaha tersebut padat modal atau padat karya. Sebagai usaha yang padat karya, agroindustri ini diharapkan dapat menyerap tenaga kerja lokal (Arianti dan Waluyati, 2019)

4. SIMPULAN

Industri gula kelapa memberikan nilai tambah bagi pengrajin. Setiap pengolahan satu kilogram nira, rata-rata dihasilkan 0,19 kg gula. Industri gula ini memberikan nilai tambah sebesar Rp 2.612 per kg atau sebesar 56,41 % sehingga berada pada kategori nilai tambah yang tinggi. Industri gula kelapa di Dusun Duren Desa Gunturharjo umumnya masih bersifat industri padat karya karena mampu menyerap tenaga kerja dan pemanfaatan teknologinya masih terbatas (sederhana)..

5. DAFTAR PUSTAKA

- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. 2019. Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah Di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*. 3(2): 256-266.
- Ascarya. 2005. *Instrumen-Instrumen Pengendalian Moneter*. Pusat Pendidikan dan Studi Kebanksentralan (PPAK). Bank Indonesia. Jakarta.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java. A perspective From a Sunda Village*. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor.
- Mashud, N. dan Y. Matana. 2014. Kelapa Genjah Sebagai Sumber Nira Untuk Pembuatan Gula. *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*. Jambi Indonesia.
- Nugroho, R. A., Fajarningsih, R.U., & Ani, S. W. 2020. Analisis Usaha Pembuatan Gula Kelapa Di Desa Gunturharjo Kecamatan Paranggupito Kabupaten Wonogiri. *Jurnal AGRISTA* : Vol. 8 (1) : 18-23