

KOMPARASI NILAI TAMBAH GULA AREN DAN GULA SEMUT DI KELOMPOK TANI MUTIARA

Comparison Added Value of Palm Sugar and Granulated palm Sugarat Mutiara Farmer Group

**Wimby Filiani*¹⁾, *Yelfiarita*²⁾, *Veronice*³⁾

^{1*} Mahasiswa Program Studi Pengelolaan Agribisnis, Jurusan Budidaya Tanaman Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Jl. Raya KM.7 Kecamatan Harau Kabupaten LimaPuluh Kota, 26271

² Staf Pengajar Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Jl. Raya KM.7 Kecamatan, Harau Kabupaten LimaPuluh Kota, 26271

*filianiwimimby@gmail.com

ABSTRAK

Produk turunan utama aren adalah nira. Melakukan kegiatan mengolah nira aren menjadi gula aren dan gula semut ini akan meningkatkan nilai tambah dari nira aren tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk 1) menganalisis proses produksi gula aren dan gula semut dan 2) membandingkan besar nilai tambah yang dihasilkan oleh anggota kelompok tani mutiara di kecamatan lareh sago halaban dalam melakukan pengolahannya. Analisis yang digunakan adalah analisis kuantitatif dan kualitatif. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi, dokumentasi, wawancara dan data sekunder diperoleh dari sumber-sumber yang relevan, literatur ilmiah, lembaga atau instansi terkait serta studi pustaka berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa 1) kegiatan pengolahan gula aren dan gula semut tidak jauh berbeda, dimana konsep pemasakkan yang sama yaitu memasak dengan panas tinggi dengan waktu yang lama, namun dalam kegiatan tersebut juga terdapat perbedaan dimana gula aren dicetak sedangkan gula semut digiling dan diayak. 2) rasio nilai tambah gula aren sebesar 59,95% dan rasio nilai tambah gula pasir sebesar 71,19%. Kedua produk ini termasuk dalam kategori “tinggi” karena > 40% dan Perbandingan nilai tambah usaha gula aren granul lebih tinggi 24,56% dibandingkan usaha gula aren.

Kata kunci: Gula Aren; Gula Semut; Nilai Tambah

ABSTRACT

The main derivative product of sugar palm is Nira. Carrying out activities to process palm sap into palm sugar and palm sugar will increase the added value of the palm Nira. This study aims to 1) analyze the production process of palm sugar and granulated palm sugar. 2) To compare the added value produced by members of the Mutiara Farmer Group in Lareh Sago Halaban District in processing them. The analysis used is quantitative and qualitative analysis. This research was conducted using primary data and secondary data. Primary data obtained from observation, documentation, interviews and secondary data obtained from relevant sources, scientific literature, related institutions or agencies and literature studies. Based on the research that has been done, it can be concluded that 1) The processing activities of palm sugar and granulated palm sugar are not much different, both with the concept of cooking with high heat and a long time, but in the activities there are differences where palm sugar is printed while granulated palm sugar is milled and sifting. 2) The ratio of added value of palm sugar is 59,95% and the ratio of added value of granulated sugar is 71,19%. These two products are in the "high" category because they are > 40%. 3) And the comparison of the added value of granulated palm sugar business is 24,56% higher than palm sugar business.

Keywords: Added Value; Granulated Palm Sugar; Sugar Palm

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Tanaman aren atau enau tersebar di berbagai provinsi di Indonesia termasuk di Provinsi Sumatera Barat. Menurut Badan Statistik tahun 2020 produksi tanaman aren di Sumatera Barat yaitu sebesar 1.811,00 Ton. Pada tahun 2020 Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan penghasil aren terbesar kedua setelah Tanah Datar di Sumatera Barat yaitu sebesar 481,00 Ton. Jumlah produksi ini menunjukkan bahwa 28,6% dari hasil tanaman aren di Sumatera Barat diproduksi dari Kabupaten Lima Puluh Kota. Selain itu, luas areal tanaman aren di Kabupaten Lima Puluh Kota pada tahun 2020 yaitu mencapai 389 hektar. Berdasarkan luas areal tanaman yang terbagi diberbagai kecamatan di Kabupaten Lima Puluh Kota, Kecamatan Lareh Sago Halaban menjadi kecamatan yang memiliki luas areal yang tinggi setelah Bukik

Barisan yaitu mencapai 75 Ha BPS Kabupaten Lima Puluh Kota (2020). Luas area tanaman aren di Kecamatan Lareh Sago Halaban ini merupakan usaha perkebunan rakyat. Perkebunan rakyat yang dimaksud disini yaitu usaha perkebunan yang dijalankan oleh para petani. Petani tanaman aren di Lareh Sago Halaban tidak hanya melakukan kegiatan budidaya terhadap tanaman aren atau enau. Tetapi relatif banyak dari petani di daerah tersebut juga melakukan kegiatan pengolahan tanaman aren.

Dimana dari semua produk turunan aren, nira yang berasal dari lengan bunga jantan sebagai bahan untuk produksi gula aren adalah yang paling besar nilai ekonomisnya (Harahap, 2018). Gula aren sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat Indonesia, terutama penduduk pedesaan yang masih menggunakan gula aren sebagai gula konsumsi sehari-hari dibanding dengan gula tebu (Lalisang, 2017). Gula aren terdapat dalam dua bentuk yaitu gula cetak dan gula semut. Gula aren diperoleh dengan cara menguapkan air nira dan dicetak dalam berbagai bentuk, yaitu setengah tempurung kelapa, ukuran balok, ataupun lempengan (Yuniati, 2015). Proses pengolahannya yaitu nira aren disaring, dimasukkan dalam wajan, dimasak hingga kental, diaduk sampai merata, dituang pada cetakan tempurung kelapa atau cetakan tertentu, didinginkan selama 1-2 jam, diperoleh gula aren dalam bentuk gula cetak (Lay & Heliyanto, 2011). Pengolahan gula semut hampir sama dengan pengolahan gula cetak, yakni dalam hal penyediaan bahan baku nira dan pemanasan sampai nira mengental. Perbedaannya yakni pada pengolahan gula cetak, nira yang mengental dimasukkan ke wadah cetakan sampai mengering. Sedangkan pada pengolahan gula semut, saat nira yang dimasak mengental, panas pemasakkan secara

perlahan dikurangi secara bertahap dan pengadukkan dilanjutkan sampai gula mengkristal. (Lay & Heliyanto, 2011).

Dengan melakukan kegiatan mengolah nira aren menjadi gula aren dan gula semut ini akan meningkatkan nilai tambah dari nira aren tersebut. Pengertian nilai tambah (*value added*) di sini adalah nilai tambah merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk menambah nilai guna dan bentuk dari suatu komoditas pertanian (Prasetiyo, Muhaimin, & Maulidah, 2018). Harapan dalam meningkatkan nilai tambah nira aren dengan mengolah menjadi gula aren dan gula semut yaitu masyarakat dapat menjual nira aren dalam bentuk gula aren dan gula semut dengan harga yang lebih tinggi. Sehingga berdasarkan latar belakang, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi proses produksi gula aren dan gula semut dan membandingkan besar nilai tambah yang dihasilkan oleh anggota Kelompok Tani Mutiara di Kecamatan Lareh Sago Halaban dalam melakukan pengolahannya.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ada dalam artikel ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi proses produksi gula aren dan gula semut di Kelompok Tani Mutiara, Kecamatan Lareh Sago Halaban
2. Membandingkan nilai tambah dari pengolahan gula aren dan gula semut di Kelompok Tani Mutiara, Kecamatan Lareh Sago Halaban

II. METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Kelompok Tani Mutiara, Kecamatan Lareh Sago Halaban, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Januari hingga April 2021.

Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus (*case study*). Studi Kasus ialah suatu serangkaian kegiatan ilmiah yang dilakukan secara intensif, terinci dan mendalam tentang suatu program, peristiwa, dan aktivitas, baik pada tingkat perorangan, sekelompok orang, lembaga, atau organisasi untuk memperoleh pengetahuan mendalam tentang peristiwa tersebut. Biasanya, peristiwa yang dipilih yang selanjutnya disebut kasus adalah hal yang aktual (*real-life events*), yang sedang berlangsung, bukan sesuatu yang sudah lewat (Rahardjo, 2017).

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi, dokumentasi dan wawancara langsung dengan responden. Wawancara dilakukan kepada anggota Kelompok Tani Mutiara dengan alasan bahwa kelompok tani tersebut merupakan kelompok tani satu-satunya yang menerima bantuan pabrik dan peralatan pengolahan gula aren dan gula semut di Kecamatan Lareh Sago Halaban. Jumlah anggota Kelompok Tani Mutiara adalah 22 orang, hanya saja yang dijadikan responden hanya 12 orang dengan alasan bahwa responden merupakan anggota Kelompok Tani Mutiara yang aktif mengolah gula aren dan gula semut. 12 orang responden terdiri dari 7 orang pengolah gula aren, 1 orang pengolah gula semut dan 4 orang pengolah kedua produk tersebut. Sedangkan

data sekunder diperoleh dari sumber-sumber yang relevan, literatur ilmiah, lembaga atau instansi terkait serta studi pustaka.

Analisis Data

Teknik analisis data pada penelitian ini yaitu analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif untuk mendapatkan gambaran umum tentang lokasi penelitian dan kondisi produksi gula aren dan gula semut yang dilakukan oleh responden. Sedangkan analisis kuantitatif digunakan untuk perhitungan nilai tambah. Nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali proses produksi (Arianti & Waluyati, 2019). Perhitungan nilai tambah tersebut dapat dilakukan menggunakan Metode Hayami (Wahyudi, Sayamar, & Eliza, 2016). Perhitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami akan dikategorikan sesuai dengan kategori rasio nilai tambah menurut (Hayami, dkk dalam Miftah, Yoesdiarti dan Maulana 2018) yaitu ;

- Rasio nilai tambah < 15% nilai tambah dikatakan rendah
- Rasio nilai tambah 15% - 40% nilai tambah dikatakan sedang
- Rasio nilai tambah > 40 % nilai tambah dikatakan tinggi

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Gula Aren dan Gula Semut

Tabel 1. Tahapan Pembuatan Gula Aren dan Gula Semut

No	Gula Aren	Gula Semut
1	Air nira disadap dan ditampung dengan wadah jerigen atau tabung bambu (rata-rata 23 liter).	Menurunkan jerigen atau bambu nira yang sudah disadap (23-30 liter)
2	Memasak air nira dalam kuali besar dengan api besar. (kayu bakar)	Mengukur kadar gula dan Ph dari air nira yang akan dimasak (Ph-7)

3	Nira mengental dan berwarna coklat tua (pekat) kemudian dilakukan pencetakan menggunakan cetakan bambu dalam keadaan panas	Pemasakan air menggunakan kualiti besar (23 liter nira menjadi 6 Kg gula gula semut)
4	Melepaskan gula aren yang sudah dingin dari cetakannya (6-7) kg gula aren)	Nira yang sudah mengental atau masak kemudian diaduk hingga dingin dan menggumpal (menggunakan sendok masak yang panjang)
5	-	Gumpalan-gumpalan gula kemudian digiling menggunakan batok kelapa (buatan sendiri)
6	-	Melakukan pengayakan (menggunakan alat ayakan kecil)
7	-	Pengemasan (Sesuai permintaan)

Sumber : Data Primer (diolah tahun 2021)

Berdasarkan uraian tahapan pembuatan gula aren dan gula semut pada tabel 1 dapat kita identifikasi beberapa perbedaan dan persamaan dari gula aren dan gula semut tersebut. Perbedaan dan persamaan yang dapat diidentifikasi yaitu terlihat pada tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Persamaan dan Perbedaan Gula Aren Dan Gula Semut, Tahun 2021

Perbedaan Gula Aren dan Gula Semut			
No	Komponen	Gula Aren	Gula Semut
1	Bentuk	Bulat tabung (tergantung cetakan)	Butiran/bubuk
2	Tekstur	Agak keras/mudah dipecahkan	Seperti gula pasir/ halus
3	Pembuatan	Dicetak	Digiling dan diayak
4	Lama Pembuatan	5-6 Jam	6-7 jam
5	Rasa	Manis legit	Manis
Persamaan Gula Aren dan Gula Semut			
1	Prinsip Pembuatan	Dimasak dengan waktu lama dan api besar	
2	Warna	Coklat terang hingga tua	
3	Manfaat	Sebagai bahan pemanis alami	

Sumber : Data Primer (diolah tahun 2021)

Pada tabel 2 terlihat perbedaan gula aren dan gula semut yaitu bentuk, tekstur, kegiatan akhir dari proses pembuatannya, lama pembuatan dan rasa. Serta persamaan

gula aren dan gula semut terdiri dari sama-sama memiliki prinsip pembuatan yaitu memasak menggunakan api besar dan waktu yang lama, warna dari dari gula aren dan gula semut sama, hal ini karena warna pada produk gula aren dan gula semut tergantung dengan kematangan nira aren saat memasak. Serta persamaan lainnya yaitu manfaat gula aren dan gula semut ini sama-sama sebagai pemanis alami. Dalam tahapan pembuatan gula aren dan gula semut tersebut terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam melakukan pengolahan kedua produk tersebut yaitu sebagai berikut :

- a. Melakukan penyadapan pohon aren harus dilakukan menggunakan pisau yang tajam agar potongannya tidak mengganggu air nira keluar. Serta dalam penyadapan nira alat-alat yang digunakan juga harus bersih karena air nira mudah menjadi asam.
- b. Alat penampung (jerigen dan tabung bambu) dibersihkan menggunakan air nira yang sudah mendidih. Hal ini sama konsepnya dengan mensterilkan alat menggunakan air yang panas atau dengan suhu panas. Kegiatan ini dilakukan untuk menghindarinya air nira yang akan ditampung menggunakan wadah yang sama tercampur dengan nira yang sebelumnya. Jika hal tersebut terjadi maka nira yang baru ditampung akan menjadi asam.
- c. Pencetakan pada pembuatan gula aren harus dilakukan dalam keadaan panas, berfungsi untuk mencegah gula aren dingin dan mengeras sehingga tidak dapat dicetak. Serta cetakan yang digunakan adalah bambu yang harus direndam selalu dalam air. Hal ini berfungsi agar cetakan tidak lengket. Hal ini sejalan dengan pendapat Sopiannur, Mariati, & Juraemi (2011) bahwa sebelum proses

pencetakan cetakan biasanya disiram dengan air bersih dan dibiarkan meresap ke dalam cetakan. Hal ini bertujuan agar nantinya gula yang akan dicetak tidak lengket saat di angkat dari cetakan.

Analisis Nilai Tambah Gula Aren dan Gula Semut

Nilai tambah adalah suatu pertambahan nilai pada suatu produk atau komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah dapat dilihat dari dua sisi yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran (Manesa, 2021). Nilai tambah pada penelitian ini dilihat dari sisi pengolahannya. Dimana analisis ini berguna untuk melihat berapa pertambahan nilai setelah dilakukannya penambahan pada bahan baku nira aren dalam memproduksi gula aren dan gula semut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode Hayami. Metode ini membantu menganalisis perbandingan besarnya nilai tambah nira aren menjadi kedua produk gula tersebut melalui kategori rasio nilai tambah. Dalam perhitungan nilai tambah yang menjadi input produksi hanya terdiri dari tenaga kerja, bahan baku serta input lain yang ditambahkan kedalam bahan baku (disebut biaya variabel dalam analisis pendapatan). Untuk lebih jelasnya tabel 3 menunjukkan perhitungan nilai tambah kedua produk gula tersebut, sebagai berikut :

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Usaha Gula Aren dan Gula Semut di Kelompok Tani Mutiara, Tahun 2021

No	Uraian	Usaha/Agroindustri	
		Gula Aren	Gula Semut
I.	Output, Input dan Harga		
1.	Output (kg)	6,3	5,6
2.	Input (Liter)	23,09	22,8
3.	Tenaga Kerja (HOK)	0,6	0,75

4.	Faktor Konversi	0,27	0,25
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/Liter)	0,026	0,033
6.	Harga output	20.591	31.800
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	57.718	63.000
II. Penerimaan dan Keuntungan			
1.	Harga bahan baku (Rp/Liter)	2.250	2.250
2.	Input lain (Rp/kg)		
3.	Nilai Output (Rp/kg)	5.618,16	7.810,53
4.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	3.368	5.561
	b. Rasio nilai tambah (%)	59,95	71,19
5.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	1.499,82	2.072,37
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	44,53	37,27
6.	a. Keuntungan (Rp/kg)	1.868,34	3.488,16
	b. Tingkat keuntungan (%)	55,47	62,73
III. Imbalan Jasa Pemilik Faktor Produksi			
1.	Marjin (Rp/kg)	3.368,16	5.560,53
	a. Pendapatan tenaga kerja	44,53	37,27
	b. Sumbangan input lain		
	c. Keuntungan pengusaha	55,47	62,73

Sumber : Data Primer, (diolah tahun 2021)

Berdasarkan tabel 3 diketahui rata-rata output atau hasil dalam satu kali periode produksi gula aren dan gula semut di Kelompok Tani Mutiara mencapai 6,3 Kg dan 5,6 Kg dengan jumlah nira yang dibutuhkan untuk sebanyak output tersebut adalah sebesar 23,09 dan 22,8 kg dengan harga bahan baku yaitu sebesar Rp. 2.250. Sedangkan untuk tenaga kerja yang digunakan untuk menghasilkan 6,3 kg gula aren adalah sebesar 0,6 HOK serta untuk 5,6 kg gula semut tenaga kerja yang digunakan yaitu sebesar 0,75 HOK, dimana 1 HOK merupakan 8 jam kerja dengan upah sebesar Rp. 57.718/HOK untuk tenaga kerja gula aren dan Rp. 63.000/HOK untuk tenaga kerja gula semut. Hal ini karena tahapan produksi gula semut lebih banyak daripada gula aren.

Harga output atau harga jual produk gula aren dan gula semut yaitu masing-masing sebesar Rp. 20.591/kg dan Rp.31.800/kg. Produk gula semut memiliki harga jual yang lebih tinggi Rp. 11.209 dari pada gula aren. Berbeda dengan gula aren yang memiliki harga berfluktuasi, gula semut berada di harga yang lebih stabil dan jarang terjadinya penurunan harga jual. Berdasarkan uraian tersebut memproduksi gula semut dapat lebih menguntungkan pengolah daripada gula aren. Serta setiap responden memiliki harga jual yang berbeda-beda, hal ini karena yang menjadi pasar dari setiap responden berbeda pula. Dimana anggota Kelompok Tani Mutiara memiliki pilihan pasar atau tempat menjual produknya sebagai berikut; kepada pedagang pengepul, ke konsumen langsung dan kepada kelompok tani. Apabila responden menjual kepada pedagang pengepul akan menjual produk gula aren dengan harga Rp. 19.000- Rp. 20.000/kg. Sedangkan gula semut tidak ada pedagang pengepul untuk produknya. Apabila menjual kepada konsumen langsung harga jual produk gula aren yaitu sebesar Rp.22.000-23.000/kg, sedangkan untuk gula semut dengan harga Rp. 35.000-40.000/kg.

Serta anggota kelompok tani juga dapat menjualkan produknya dengan bantuan kelompok tani, dimana kelompok tani akan membeli produk gula semutnya sebesar Rp. 27.000/kg, untuk gula aren tidak ada anggota yang menjual ke kelompok tani lebih memilih menjual langsung atau kepada pedagang pengepul. Untuk input lain dalam kegiatan produksi gula aren dan gula semut tidak ada. Karena dalam pembuatannya gula aren hanya murni dari nira aren yang dimasak hingga kadar airnya tidak ada dan tersisa gula dari air nira tersebut tanpa ada bahan tambahan

lainnya. Sehingga berangkat dari metode perhitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami seperti pada tabel 3 dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Faktor Konversi (FK)

Faktor konversi untuk kedua produk tersebut yaitu sebesar 0,27 untuk gula aren dan 0,25 untuk gula semut, ini artinya untuk satu liter nira aren dapat menghasilkan 0,27 kg gula aren dan 0,25 Kg gula semut.

2. Koefisien Tenaga Kerja (KTK) Satuan (HOK/Liter)

Koefisien tenaga kerja dari produk gula aren dan gula semut yaitu sebesar 0,026 dan 0,033. Ini artinya untuk mengolah 1 liter nira aren membutuhkan 0,026 HOK untuk mengolah gula aren dan 0,033 HOK untuk mengolah gula semut dalam kegiatan pengolahannya. Sehingga dapat dikatakan kebutuhan tenaga kerja dalam mengolah gula semut lebih tinggi sebesar 11,11 % dari gula aren.

3. Nilai Output (NO) Satuan (Rp/Kg)

Nilai output merupakan nilai dari produk gula aren dan gula semut yang diperoleh dari hasil perkalian faktor konversi dengan harga jual/harga output. Pada penelitian ini nilai output gula aren yaitu sebesar Rp.5.618,16/kg sedangkan untuk gula semut nilai outputnya yaitu sebesar Rp. 7.810,53/kg. Terdapat perbedaan nilai output kedua produk ini. Yaitu nilai output gula semut lebih tinggi Rp. 2.192,37/kg atau sebesar 16,32% dari pada gula aren. Perbedaan nilai output ini juga dipengaruhi oleh harga jual produk.

4. Nilai Tambah (NT) Satuan (Rp/Kg)

Nilai tambah merupakan nilai dari output atau nilai yang dihasilkan setelah terjadinya pengolahan dan kemudian dikurangkan dengan biaya bahan baku dan

biaya input lain, hingga setelah dilakukan pengurangan maka hasilnya merupakan tambahan nilai dari kegiatan pengolahan tersebut. Pada penelitian ini nilai tambah gula aren yaitu sebesar Rp. 3.368/kg dan gula semut yaitu sebesar Rp. 5.561/kg. Ini artinya pertambahan nilai gula semut lebih tinggi daripada gula aren sebesar Rp. 2.193/kg atau sebesar 24,56%

5. Rasio Nilai Tambah (RNT) Satuan (%)

Rasio nilai tambah merupakan hubungan antara nilai tambah dengan nilai output yang dihasilkan secara matematis. Hubungan ini dapat menunjukkan suatu kondisi nilai tambah produk. Dimana pada penelitian ini rasio nilai tambah gula aren yaitu sebesar 59,95% dan gula semut sebesar 71,19%. Ini artinya dari nilai output yang dihasilkan 59,95% itu merupakan nilai tambah gula aren sedangkan sisanya merupakan biaya bahan baku. Serta dari nilai output yang dihasilkan 71,19% itu merupakan nilai tambah gula semut. Rasio nilai tambah gula semut lebih tinggi daripada gula aren yaitu sebesar 11,24%.

6. Pendapatan Tenaga Kerja (RTK) Satuan (Rp/kg)

Pendapatan tenaga kerja merupakan hasil perkalian koefisien tenaga kerja atau jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah satu liter bahan baku dengan upah tenaga kerja. Untuk gula aren pendapatan tenaga kerjanya yaitu sebesar Rp. 1.499,82/kg dan untuk gula semut yaitu sebesar Rp. 2.072,37/kg. Pendapatan tenaga kerja gula semut lebih tinggi sebesar 16,0,2% daripada gula aren.

7. Pangsa Tenaga Kerja (PTK) Satuan (%)

Pangsa tenaga kerja merupakan bagian tenaga kerja dari nilai tambah produk gula aren dan gula semut. Dimana pada penelitian ini pangsa tenaga kerja untuk gula

aren yaitu sebesar 44,53% sedangkan untuk gula semut yaitu sebesar 37,27%. Ini berarti tenaga kerja akan memperoleh 44,53% dari nilai tambah untuk tenaga kerja gula aren dan memperoleh 37,27% dari nilai tambah untuk tenaga kerja gula semut. Pangsa tenaga kerja gula aren lebih tinggi sebesar 7,26% dari gula semut.

8. Keuntungan (K) Satuan (Rp/kg)

Keuntungan dalam nilai tambah merupakan hasil nilai tambah setelah dikeluarkan bagian pendapatan tenaga kerja. Keuntungan pengolahan gula aren dan gula semut pada penelitian ini yaitu sebesar Rp. 1.868,34/kg dan Rp. 3.488,16/kg. Keuntungan dari pengolahan gula semut lebih tinggi sebesar Rp. 1.619,82/kg atau sebesar 30,24% daripada gula aren.

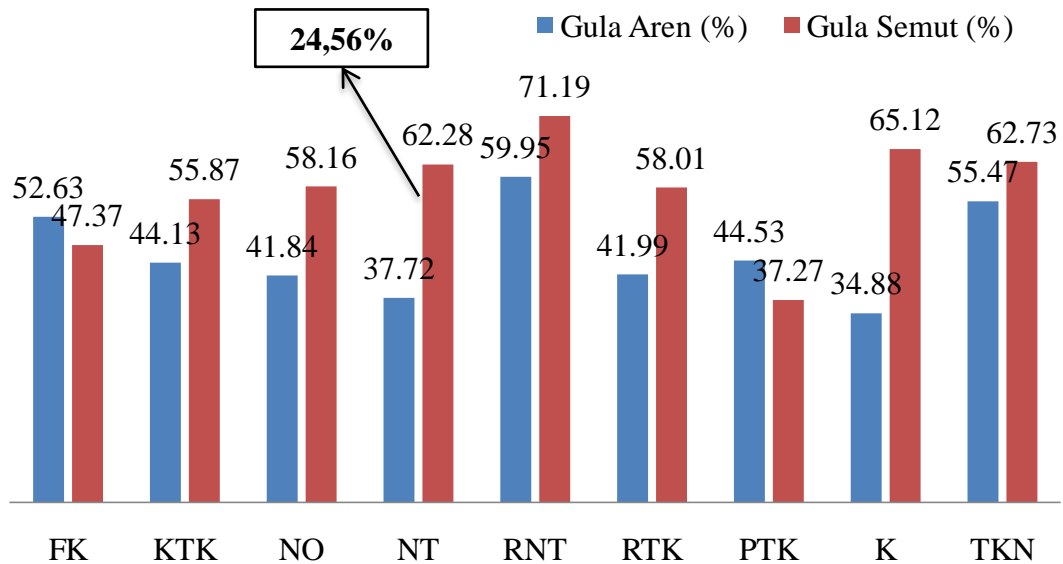
9. Tingkat Keuntungan (TKN) Satuan (%)

Tingkat keuntungan terhadap nilai tambah usaha gula aren yaitu sebesar 55,47% sedangkan usaha gula semut itu sebesar 62,73%. Hal ini berarti terdapat sebanyak 55,47% bagian dari nilai tambah tersebut adalah keuntungan gula aren dan sebanyak 62,73% dari nilai tambah itu merupakan bagian keuntungan untuk usaha gula semut. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat keuntungan usaha gula semut lebih tinggi sebesar 7,26% daripada usaha gula aren.

10. Marjin (MR) (Rp/kg)

Marjin merupakan hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku. Pada penelitian ini marjin yang diperoleh sama dengan nilai tambah. Hal ini karena tidak adanya input lain dalam pengolahan gula aren dan gula semut ini, menyebabkan pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan terhadap marjin sama saja dengan pendapatan tenaga kerja dan keuntungan terhadap nilai tambah. Sehingga

bagian ketiga dari Metode Hayami pada penelitian ini tidak diperhitungkan lagi. Untuk lebih jelasnya, berdasarkan uraian unsur-unsur dalam metode perhitungan nilai tambah Metode Hayami dapat kita lihat perbandingan nilai tambah dari gula aren dan gula semut pada gambar 1 sebagai berikut :



Gambar 1. Perbandingan Nilai Tambah Gula Aren dan Gula Semut
(*Data telah diubah dalam bentuk persen)

Berdasarkan gambar 1 dapat dianalisis nilai tambah gula semut lebih besar daripada gula aren sebesar 24,56%. Sehingga berdasarkan perhitungan nilai tambah ini menjelaskan bahwa usaha gula semut lebih memiliki potensi yang besar untuk diusahakan daripada usaha gula aren. Dilihat dari produk yang dihasilkan dari bahan baku yang sama yaitu nira serta harga bahan baku yang sama maka output yang diperoleh oleh usaha gula semut memberikan pertambahan nilai yang lebih daripada hanya mengubah nira menjadi gula aren. Pertambahan nilai pada produk ini tentu saja diikuti dengan harga jual produk. Dimana diketahui untuk memperoleh nilai tambah yang besar perlu dilakukan kegiatan-kegiatan pengolahan sehingga menjadi suatu

produk dengan manfaat yang lebih dan juga berkualitas. Sehingga semakin tinggi nilai atau manfaat yang dapat diperoleh oleh konsumen dari suatu produk maka akan semakin tinggi pula pengorbanan yang akan dilakukan oleh konsumen. Dengan begitu konsumen rela membeli produk gula semut dengan harga yang lebih tinggi daripada gula aren. Hal ini sejalan dengan pernyataan Dahar, Abidin dan Eri (2019) bahwa nilai tambah dari gula aren lebih rendah jika dibandingkan dengan nilai tambah dari gula semut.

Kategori rasio nilai tambah gula aren dan gula semut pada penelitian ini sama-sama berada di kategori nilai tambah tinggi, namun rasio nilai tambah gula semut lebih tinggi sebesar 11,24% daripada rasio nilai tambah gula aren. Uraian tersebut sesuai dengan pernyataan Hayami dkk, (1987) dalam Mifta, Yoesdiarti dan Maulana, (2018) rasio nilai tambah yang >40% termasuk kategori nilai tambah yang tinggi. Dimana jumlah karyawan, biaya produksi, nilai output dan prosedur kerja yang digunakan memberi manfaat atau dapat meningkatkan nilai tambah kepada produk.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil analisis yang telah dilakukan, mendapatkan item-item kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan pengolahan gula aren dan gula semut tidak jauh berbeda, sama-sama dengan konsep memasak dengan api besar dan waktu yang lama guna menguapkan kadar air sehingga hanya tertinggal gula dari air nira. Serta pada kegiatannya terdapat perbedaan dimana gula aren dilakukan pencetakan sedangkan gula semut dilakukan penggilingan dan pengayakan.

2. Rasio nilai tambah gula aren yaitu sebesar 59,95% dan rasio nilai tambah gula semut yaitu 71,19%. Berdasarkan kategori rasio nilai tambah kedua produk ini termasuk kategori yang “tinggi” karena sudah $> 40\%$.
3. Usaha gula aren memberikan nilai tambah sebesar Rp. 3.368 dan usaha gula semut memberikan nilai tambah yaitu sebesar Rp. 5.561. Sehingga nilai tambah pengolahan gula semut lebih tinggi sebesar 24,56% daripada usaha pengolahan gula aren. Artinya bahwa usaha gula semut memiliki potensi yang besar untuk diusahakan.

Saran

1. Hasil penelitian diperoleh bahwa usaha pengolahan gula semut memiliki potensi yang besar sehingga diharapkan para pengolah gula aren menambah variasi produknya dengan meningkatkan kualitas pengolahan nira arennya menjadi gula semut. Dengan begitu pengolah gula aren dapat mengantisipasi harga gula aren yang rendah dan berfluktuasi.
2. Untuk mendukung para pengolah gula aren dan gula semut tidak lepas dari peran pemerintah, para peneliti dan organisasi lainnya yang berwenang untuk membantu atau selalu mendukung para pengolah gula aren dan gula semut di daerah penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). *Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri*. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (Jepa), 256-266.
- BPS. (2020). *Kecamatan Lareh Sago Halaban Dalam Angka*. Sarilamak: BPS Kabupaten Lima Puluh Kota.

- BPS. (2021). *Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Angka*. Sarilamak: BPS Kabupaten Lima Puluh Kota.
- BPS. (2021). *Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka*. Padang: BPS Sumatera Barat.
- Dahar, D., Abidin, Z., & Eri. (2019). *Analisis Komparatif Produksi Gula Aren Gula Semut Dengan Pendekatan Metode Hayami di Desa Dulamayo Selatan*. Jurnal Agercolere, 67-72.
- Harahap, M. H. (2018). *Analisis Nilai Tambah Gula Aren dan Gula Semut Studi Kasus: Desa Buluh Awar Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang*. Skripsi, 1-77.
- Lalisang, I. (2017). *Pemberdayaan Petani Aren Melalui Diversifikasi Produk Olahan Nira*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 415-418.
- Lay, A., & Heliyanto, B. (2011). *Prospek Agroindustri Aren*. Perspektif, 1-10.
- Manesa, Y. A. (2021). *Analisis Nilai Tambah Kedelai Pada Home Industry Tahu dan Tempe di Kecamatan Purwodadi Kabupaten Grobogan*. Skripsi, 1-53.
- Miftah, H., Yoesdiarti, A., & Maulana, M. (2018). *Analisis Nilai Tambah Olahan Gula Aren di Kelompok Usaha Bersama KUB Gula Semut Aren (GSA)*. Jurnal Agribisnis, 8-14.
- Prasetyo, D. B., Muhaimin, A. W., & Maulidah, S. (2018). *Analisis Nilai Tambah Nira Kelapa Pada Agroindustri Gula Merah Kelapa (Kasus Pada Agroindustri Gula Merah Desa Karangrejo Kecamatan Garum, Blitar)*. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (Jepa), 41-51.
- Rahardjo, M. (2017). *Studi Kasus Dalam Penelitian Kualitatif Konsep dan Prosedurnya*. Malang: Universitas Islam Negeri.
- Sopiannur, D., Mariati, R., & Juraemi. (2011). *Studi Pendapatan Usaha Gula Aren Ditinjau Dari Jenis Bahan Bakar Di Dusun Girirejo kelurahan Lempake Kecamatan Samarinda Utara*. Jurnal EPP, 34-40.
- Wahyudi, D., Sayamar, E., & Eliza. (2016). *Analisis Usaha Agroindustri Kerupuk Kulit Sapi di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru (Studi Kasus Pada Usaha Agroindustri Kerupuk Kulit Sapi Mamak Kito)*. JurnalJOM FAPERTA UR, 1-10.
- Yuniati, M. (2015). *Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Agroindustri Gula Aren dan Gula Semut Skala Rumah Tangga di Kecamatan Air Hitam Kabupaten Lampung Barat*. Skripsi.