

**ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN INDUSTRI DAN  
TAHAPAN PEMBUATAN GULA AREN DI DESA  
KARASSING KECAMATAN HERLANG  
KABUPATEN BULUKUMBA**

**SKRIPSI**



**RISWANDI  
NIM:105711101919**

**PROGRAM STUDI EKONOMI PEMBANGUNAN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR  
2024**

**KARYA TUGAS AKHIR MAHASISWA**

**JUDUL PENELITIAN :**

**ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN INDUSTRI DAN  
TAHAPAN PEMBUATAN GULA AREN DI DESA  
KARASSING KECAMATAN HERLANG KABUPATEN  
BULUKUMBA**

**SKRIPSI**

**Disusun Dan Diajukan Oleh :**

**RISWANDI**

**NIM : 105711101919**

***Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar  
Sarjana Ekonomi Pada Program Studi Ekonomi  
Pembangunan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas  
Muhammadiyah Makassar***

**PROGRAM STUDI EKONOMI PEMBANGUNAN FAKULTAS  
EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH  
MAKASSAR  
2024**

## **PERSEMBAHAN**

Karya ilmiah ini kupersembahkan untuk Ayah dan Ibu serta keluarga yang telah mendukung dan memberikan motivasi sehingga penulis bisa sampai ke titik ini serta penulis berterima kasih kepada Dosen pembimbing I Bapak H. Andi Jam'an dan Dosen pembimbing II Bapak Asdar atas bimbingan dan arahnya sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.



### **MOTTO HIDUP**

“Hidup Ini Bukan Tentang Seberapa Cepat Kamu Berlari Atau Seberapa Tinggi  
Kamu Mendaki, Tetapi Hidup Adalah Seberapa Baik Kamu Melambung”



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt. 7 Telp. (0411) 866972Makassar

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi atas Nama : RISWANDI, Nim 105711101919 diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Skripsi berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar Nomor 002/SK-Y/60201/091004/2024 M, Tanggal 25 Mei 2024 H/M. Sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi** pada Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 17 dzulkaidah H

25, Mei 2024 M

**PANITIA UJIAN**

1. Pengawas Umum : Prof. Dr. H. Ambo Asse, M.Ag (.....)  
(Rektor Unismuh Makassar)
2. Ketua : Dr. H. Andi Jam'an, S.E., M.Acc (.....)  
(Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
3. Sekretaris : Agusdiwana Suarni, S.E., M.Acc (.....)  
(Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
4. Penguji : 1 Dr.H.Andi Jam'an, SE., M. Si (.....)  
2 Dr. H. Muhammad Rusydi, M. Si (.....)  
3 Dr. Hj. Amiati, SE., M.Pd (.....)  
4 Asdar, SE., M.Si (.....)

Disahkan Oleh, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Muhammadiyah Makassar



**Dr. H. Andi Jam'an SE., M.Si**  
NBM : 1651 507



FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt. 7 Telp. (0411) 866972Makassar

**SURAT PERNYATAAN KEABSAHAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Riswandi  
Stambuk : 105711101919  
Program Studi : Ekonomi Pembangunan  
Judul Skripsi : Analisis Strategi Pengembangan Industri dan Tahapan Pembuatan Gula Aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba.

Dengan ini menyatakan bahwa:

***Skripsi yang saya ajukan di depan Tim Penguji adalah ASLI hasil karya sendiri, bukan hasil jiplakan dan tidak dibuat oleh siapa pun.***

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila pernyataan ini tidak benar.

Makassar, 25 Mei 2024



Empuak Pernyataan,

RISWANDI  
105711101919

Diketahui Oleh:



Dekan

Dede H. Andi Jam'an SE., M.Si  
NBM : 1651 507

Ketua Program Studi

Asdar SE., M.Si  
NBM : 1266 845

**HALAMAN PERNYATAAN  
PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR**

---

Sebagai sivitas akademik Universitas Muhammadiyah Makassar, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Riswandi  
NIM : 105711101919  
Program Studi : Ekonomi Pembangunan  
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis  
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Makassar **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

***"Analisis Strategi Pengembangan Industri dan Tahapan Pembuatan Gula Aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba"***.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Makassar berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Makassar 25, Mei 2024

Yang Membuat Pernyataan,



**RISWANDI**  
**105711101919**



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt. 7 Telp. (0411) 866972Makassar

**HALAMAN PERSETUJUAN**

Judul Skripsi : Analisis Strategi Pengembangan Industri dan Tahapan Pembuatan Gula Aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba.  
Nama Mahasiswa : Riswandi  
NIM : 105711101919  
Program Studi : Ekonomi Pembangunan  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

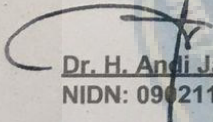
Menyatakan bahwa skripsi ini telah diteliti, diperiksa dan diujikan didepan panitia penguji skripsi strata satu (S1) pada tanggal 25, Mei, 2024 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

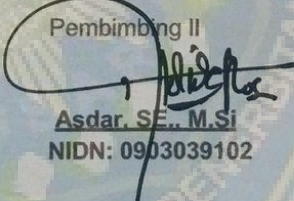
Makassar, 25, Mei 2024

Menyetujui,

Pembimbing I


Pembimbing II

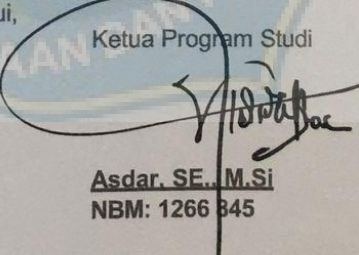
  
Dr. H. Andi Jam'an SE., M.Si  
NIDN: 0902116603

  
Asdar SE., M.Si  
NIDN: 0903039102

Mengetahui,

Ketua Program Studi

  
Dr. H. Andi Jam'an SE., M.Si  
NBM: 1651 507

  
Asdar SE., M.Si  
NBM: 1266 845

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah Muhammad SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya. Merupakan nikmat yang tiada ternilai manakala penulisan skripsi yang berjudul “Analisis Strategi Pengembangan Industri Dan Tahapan Pembuatan Gula Aren Di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba”. Skripsi yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Teristimewa dan terutama penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada kedua orang tua penulis Bapak Abd. Rajab dan ibu Hasna yang senantiasa memberi harapan, semangat, perhatian, kasih sayang dan doa tulus tak pamrih. Dan saudara-saudaraku tercinta yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat hingga akhir studi ini. Dan seluruh keluarga besar atas segala pengorbanan, dukungan dari doa restu yang telah diberikan demi keberhasilan penulis dalam menuntut ilmu. Semoga apa yang telah mereka berikan kepada penulis menjadi ibadah dan cahaya penerang kehidupan di dunia dan di akhirat.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Begitu pula penghargaan yang setinggi-tingginya dan terima kasih banyak disampaikan dengan hormat kepada :



1. Bapak Prof, Dr, H. Ambo Asse, M, Ag Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar
2. Bapak Dr. H. Andi Jam'an, SE., M.Si, Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar. Selaku Pembimbing I yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga Skripsi selesai dengan baik.
3. Bapak Asdar,SE.,M. Si, selaku Ketua Program Studi Ekonomi Pembangunan Universitas Muhammadiyah Makassar. Selaku Pembimbing II yang telah berkenan membantu selama dalam penyusunan skripsi hingga ujian skripsi.
4. Bapak/Ibu dan asisten Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar yang tak kenal lelah banyak menuangkan ilmunya kepada penulis selama mengikuti kuliah.
5. Segenap Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
6. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Ekonomi Pembangunan Angkatan 2016 yang selalu belajar bersama yang tidak sedikit bantuannya dan dorongan dalam aktivitas studi penulis.
7. Terima kasih kepada orang tua dan Adik saya yang telah membantu dan memberikan semangat sehingga penulisan ini bisa selesai
8. Terima kasih kepada teman-teman EP 19 A yang telah memberikan saya motivasi dan semangat dalam mengerjakan skripsi ini.
9. Terima kasih teruntuk semua kerabat yang tidak bisa saya tulis satu persatu yang telah memberikan semangat,kesabaran, motivasi, dan dukungannya sehingga penulis dapat merampung penulisan skripsi ini.

Akhirnya, sungguh penulis sangat menyadari bahwa Skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kepada semua pihak utamanya para pembaca yang budiman, penulis senantiasa mengharapkan saran dan kritiknya demi kesempurnaan Skripsi ini.

Mudah-mudahan Skripsi yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi semua pihak utamanya kepada Almamater Kampus Biru Universitas Muhammadiyah Makassar.

*Billahi fii Sabili Haq, Fastabiqul Khairat, Wassalamu'alaikum Wr. Wb*

Makassar, Maret 2024

Riswandi  
105711101919



## ABSTRAK

**Riswandi, 2024. "Analisis Strategi, Efektivitas dan tahapan Pembuatan Terhadap Pengembangan Industri Gula Aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba".** Skripsi Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar. Dibimbing oleh Pembimbing I H. Andi Jam'an dan Pembimbing II Asdar.

Penelitian bertujuan 1) Untuk mengetahui strategi pengembangan industri gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang, 2) Untuk mengetahui tahapan pembuatan gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan Strategi pengembangan industri kecil gula aren yang ada di Desa Karassing Kecamatan Herlang bahwa mereka tidak memiliki strategi dalam menjalankan usaha industri gula aren sehingga pengusaha gula aren yang ada di Desa Karassing tidak mengalami perkembangan ekonomi atau kemajuan dalam usaha industry gula aren. dan efektivitas strategi yang digunakan dalam industri kecil gula aren yang ada di Desa Karassing Kecamatan Herlang dapat di simpulkan berjalan tidak efektif keempat responden tidak memiliki startegi dimana mereka mengatakan bahwa tidak memilki target dalam pemasaran gula aren serta tahap pembuatan gula aren di Desa Karassing bahan baku yang digunakan adalah Nira, nira dimasak selama 4 sampai 5 jam, kemudian sekali-kali diaduk apabila sudah mengental gula aren siap untuk dicetak menggunakan batok kelapa dan dijemur apabila gula aren sudah kering siap dikemas dan dijual atau dipasarkan.

**Kata kunci : *Strategi Pengembangan Industri, Tahapan Pembuatan Gula Aren***

## ABSTRACT

**Riswandi, 2024. "Analysis of Strategy, Effectiveness and Production Stages for the Development of the Palm Sugar Industry in Karassing Village, Herlang District, Bulukumba Regency."** Thesis of the Development Economics Study Program, Faculty of Economics and Business, Muhammadiyah University of Makassar. Supervised by Supervisor I H. Andi Jam'an and Supervisor II Asdar.

The research aims 1) To find out the strategy for developing the palm sugar industry in Karassing Village, Herlang District, 2) To find out the stages of making palm sugar in Karassing Village, Herlang District. The type of research used in this research is qualitative research. The results of the research show that the strategy for developing the small palm sugar industry in Karassing Village, Herlang Subdistrict, is that they do not have a strategy in running the palm sugar industry business so that palm sugar entrepreneurs in Karassing Village do not experience economic development or progress in the palm sugar industry business. and the effectiveness of the strategy used in the small palm sugar industry in Karassing Village, Herlang District, it can be concluded that it is not effective. The four respondents did not have a strategy where they said that they did not have a target in marketing palm sugar and the stages of making palm sugar in Karassing Village were the raw materials needed. The sap used is Nira, the sap is cooked for 4 to 5 hours, then stirred occasionally when it thickens, the palm sugar is ready to be molded using coconut shells and dried in the sun when the palm sugar is dry, ready to be packaged and sold or marketed.

**Keywords: Industrial Development Strategy, Stages of Making Palm Sugar**



## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
A. Tinjauan Teori.....	8
1. Industri.....	8
2. Industri Kecil.....	11
3. Gula Aren.....	12
4. Strategi Pengembangan.....	14
B. Tinjauan Empiris.....	16
C. Kerangka Pikir.....	17

<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Fokus Penelitian.....	21
C. Situs dan Waktu Penelitian.....	21
D. Jenis dan Sumber Data.....	20
E. Informan.....	23
F. Teknik Pengumpulan Data.....	24
G. Metode Analisis Data.....	25
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	27
B. Hasil Penelitian.....	31
C. Pembahasan.....	44
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>46</b>
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
Tabel 2.1	Tinjauan Empiris .....16
Tabel 3.1	Informan..... 22
Tabel 4.1	Luas Tiap Kecamatan dan Persentase Kabupaten Bulukumba Tahun 2024.....27
Tabel 4.2	Jumlah Penduduk di Kabupaten Bulukumba Tahun 2024.....28
Tabel 4.3	Karakteristik Responden.....29
Tabel 4.4	Karakteristik Informan Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....31
Tabel 4.5	Karakteristik Informan Berdasarkan Usia.....31



## DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
Gambar 2.1	Proses Pengolahan Gula Aren.....	15
Gambar 2.2	Kerangka Pikir.....	18
Gambar 4.1	Peta Kabupaten Bulukumba.....	25





# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara pertanian, artinya sektor pertanian masih memegang peranan penting dari keseluruhan perekonomian nasional. Salah satu sub sektor pertanian yang cukup penting keberadaannya dalam pembangunan nasional adalah sub sektor perkebunan. Komoditi perkebunan yang banyak dilestarikan masyarakat adalah kelapa, karena dapat tumbuh hampir diseluruh wilayah di Indonesia terutama didaratan rendah. Kelapa dianggap sebagai tumbuhan serbaguna karena seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan dan berguna bagi manusia dari mulai akar sampai ke ujung daun. Bagian buah kelapa adalah bagian terpenting yang bernilai ekonomis tinggi. Produk lain yang tak kalah pentingnya dari kelapa adalah nira. Nira merupakan cairan bening yang keluar dari bunga kelapa dan aren. Hal ini dapat ditunjukkan dari banyaknya penduduk atau tenaga kerja yang menjadi petani gula aren.

Beberapa hal yang mendasari peranan penting dalam pembangunan pertanian di Indonesia diantaranya: potensi Sumber Daya Alam yang besar dan beragam, pendapatan nasional yang cukup besar. Negara yang membutuhkan gula aren dari Indonesia adalah Arab Saudi, Amerika Serikat, Australia, Selandia Baru, Jepang, dan Kanada, sehingga dengan melihat potensi yang ada memiliki peluang pasar yang besar dan layak untuk dikembangkan menjadi produk gula ekspor ke beberapa negara di dunia. besarnya permintaan produk gula aren terhadap ekspor sehingga sebagian

besar penduduk Indonesia yang menggantungkan hidupnya pada sektor ini, perannya dalam penyediaan pangan masyarakat dan menjadi basis pertumbuhan di pedesaan. Potensi pertanian Indonesia yang besar namun pada kenyataannya sampai saat ini sebagian besar dari petani kita masih banyak yang termasuk golongan miskin.

Industri kecil perlu mendapat perhatian sebab tidak hanya memberikan pendapatan bagi sebagian besar angkatan kerja, tetapi juga pelopor dalam penanggulangan kemiskinan, pengangguran, dan pemerataan pendapatan. Tanpa disadari aren mempunyai potensi yang cukup besar, baik dari segi ekonomi, pemerataan pendapatan, dan penanggulangan kemiskinan, serta pelestarian lingkungan. Aren melalui suatu proses sangat sederhana menghasilkan nira sebagai produk utama yang bisa diproses menjadi gula aren sebagai pengganti gula putih dan etanol yang sangat penting untuk energi. Masalah pengembangan dan pemasaran gula aren dan produknya adalah penerapan ilmu pengetahuan dan sentuhan teknologi terhadap budidaya aren dan industri pengolahannya masih sangat minim dibandingkan kelapa sawit, kelapa, dan tebu. Dalam pengembangan budidaya aren, hal pertama yang diperlukan adalah seleksi tanaman yang mempunyai produktivitas tinggi dan cara perbanyakannya. Selanjutnya adalah mengenai proses panen yang efisien dan efektif serta sistem pengolahan gula aren yang modern juga harus dikembangkan.

Gula aren merupakan salah satu produksi pertanian yang dihasilkan dari pohon aren atau enau yang banyak tumbuh dengan baik di daerah tropis Indonesia. Tanaman aren banyak tumbuh hampir diseluruh wilayah Indonesia ,seperti Sulawesi utara, Sulawesi Selatan dll.

Gula aren sudah dikenal oleh masyarakat Indoneisa sebagai salah satu pemanis makanan dan minuman. Gula aren diperoleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Produk gula aren ini adalah berupa gula cetak dan gula semut. Gula cetak diperoleh dengan memasak nira aren hingga menjadi kental seperti gulali kemudian mencetaknya dalam cetakan berbentuk setengah lingkaran. Untuk gula semut, proses memasaknya lebih panjang yaitu hingga gula aren mengkristal, kemudian dikeringkan (dijemur atau dioven) hingga kadar airnya di bawah 3%.

Industri gula aren merupakan salah satu bentuk usaha peningkatan pendapatan penduduk yang bisa meningkatkan pendapatan asli daerah bertumbuh pada ekonomi untuk memperoleh atau menambah pendapatan keluarga meskipun dalam proses pengolahan masih menggunakan peralatan yang sederhana atau dikerjakan secara tradisional. Pada saat sekarang ini harga gula aren relatif stabil, yaitu Rp. 18.000 /kg. Gula aren ini dijual dalam bentuk padat seperti batu bata, dimana satu kilogram gula aren ini terdiri dari dua buah padatan dengan berat masing-masing adalah 0,5 kg.

Sulawesi Selatan sebagai daerah potensial dalam memproduksi aren. Komoditas aren di Sulawesi Selatan potensial untuk dikembangkan dalam rangka peningkatan pendapatan petani aren dan kepentingan pengawetan tanah. Karena banyak manfaatnya, aren perlu diprogramkan sebagai tanaman penghijauan dan budidaya. Produk utama dari Aren yakni nira, ijuk, tepung dan bagian tanaman lainnya, yang bisa diolah menjadi alat atau bahan untuk pemakaian sehari-hari, seperti gula cetak, sapu, sikat, alkohol, cuka dan tepung sebagai bahan baku pembuatan aneka kue. Dengan

banyaknya manfaat tersebut, gula menjadi komoditas ekonomi yang mendatangkan keuntungan besar bagi petani.

Melihat terdapatnya peluang usaha pengembangan gula aren di Sulawesi Selatan yang merupakan jenis komoditas unggulan akan tetapi peluang ini masih terhambat dengan berbagai kendala, salah satunya adalah karena belum kuatnya kelembagaan petani, pengelolaan yang belum optimal menyulitkan organisasi dalam menembus pasar. Peluang pengembangan aren di Sulawesi Selatan cukup potensial baik ditinjau dari aspek agroekologi, kegunaannya maupun aspek konservasinya. Luas lahan pertanaman aren di Sulawesi Selatan yaitu 7.211 ha dengan produksi gula cetak 3.723 ton yang dikelola oleh 12.472 kepala keluarga (KK). Aren dapat tumbuh diketinggian 0-1.400 m di atas permukaan laut. Tanaman ini umumnya tumbuh liar, tapi di beberapa daerah sudah dibudi dayakan untuk tujuan ekonomi dan konservasi. Hasil utama aren adalah nira, ijuk, tepung, daun dan batang yang dapat diolah lebih lanjut dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Sektor pertanian masih memegang peranan penting di sebagian besar wilayah Sulawesi selatan, termasuk juga Kabupaten Bulukumba terlebih khusus Kecamatan Herlang. Di Kecamatan Herlang yang menjadi mata pencaharian pokok sebagian besar masyarakat adalah pohon aren, terutama pemanfaatan niranya. Nira aren di olah menjadi gula aren. Namun, karena belum adanya strategi pengembangan atas agroekosistem setempat maka hal tersebut dilihat dari kegiatan budi daya, industri pengolahan sampai dengan pemasaran dan pemanfaatannya. Dengan hal itu, peluang yang ada menjadi belum maksimal dimanfaatkan (Evalia, 2015).

Pertanian harus disertai dengan pengembangan industri hulu maupun industri hilir agar dapat mendayagunakan keunggulan kompetitif dengan sistem pertanian yang terintegrasi dengan agribisnis dan agroindustri, yang berpijak pada efisiensi, produktivitas, kualitas serta nilai tambah, tanggap terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta penerapan manajemen modern untuk mewujudkan pelaku pertanian yang professional dan beretos kerja industri serta mewujudkan pertanian sebagai wahana untuk menciptakan kesejahteraan dan kemakmuran bagi masyarakat. Agroindustri merupakan salah satu subsistem agribisnis yang strategis yaitu suatu bentuk keterpaduan antara sektor industri dan pertanian. Agroindustri diharapkan sebagai langkah awal pembangunan sektor industri terutama Negara yang didominasi sektor pertanian.

Industri kecil di pedesaan dikenal sebagai sumber tambahan pendapatan rumah tangga dan penunjang kegiatan pertanian yang menjadi mata pencaharian utama sebagian besar masyarakat pedesaan. Industri kecil pedesaan memiliki makna penting untuk mengurangi kemiskinan di pedesaan, dengan kata lain diharapkan meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan. (Mubyarto,2016).

Sebagian besar nira aren yang dipetik dari pohon aren di Kabupaten Bulukumba Herlang diolah menjadi gula aren oleh usaha keluarga. Pengrajin gula aren di Herlang yakni usaha keluarga yang diwariskan turun-temurun dan dilakukan secara tradisional, tenaga yang digunakan ialah tenaga anggota keluarga itu sendiri.

Sehingga dengan demikian penulis mengangkat judul ini **“Analisis Strategi Pengembangan Industri dan Tahapan Pembuatan Gula**

## **Aren Di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba “**

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana strategi pengembangan industri gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba ?
2. Bagaimanakah tahapan pembuatan gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba ?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui strategi pengembangan industri gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba.
2. Untuk mengetahui tahapan pembuatan gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba.

### **D. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan dari latar belakang dan rumusan masalah yang ada diatas, maka manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini yaitu :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memperkaya khasana dan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang ekonomi,

perdagangan dan isu-isu dalam problematika dalam masyarakat. Bagi tempat penelitian, yaitu dapat menjadi bahan pertimbangan baik secara langsung maupun tidak di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba serta menjadi bahan pertimbangan bagi masyarakat untuk mengetahui strategi pengembangan gula aren.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi penulis

Diharapkan menambah wawasan peneliti terkait dengan bahan yang dikaji.

### b. Bagi Perusahaan

Diharapkan sebagai informasi atau masukan untuk memperbaiki kekurangan atau kelemahan yang terjadi pada usaha rumah tangga gula aren di kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan.

### c. Bagi Universitas Muhammadiyah Makassar

Diharapkan agar bisa menjadi karya yang melengkapi pengetahuan dan wawasan di perpustakaan Universitas Muhammadiyah Makassar.

3. Sebagai pertimbangan bagi pengrajin gula aren perihal strategi pengembangan yang tepat agar masalah yang dihadapi bisa diatasi.

4. Dalam merumuskan kebijakan khususnya yang terkait dengan industri kecil gula aren memberikan ide dan pertimbangan kepada pemerintah khususnya Pemerintah Daerah Kabupaten Bulukumba.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Teori**

##### **1. Industri**

Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan / atau barang jadi menjadi barang dengan nilai tambah lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri (Disperindag & PM Kab.Semarang, 2008: 1). Menurut Abdurachmat dan Maryani (1998), industri merupakan salah satu kegiatan ekonomi manusia yang penting. Ia menghasilkan berbagai kebutuhan hidup manusia dari mulai makanan, minuman, pakaian, dan perlengkapan rumah tangga sampai perumahan dan kebutuhan hidup.

Industri dalam arti sempit adalah kumpulan perusahaan yang menghasilkan produk sejenis dimana terdapat kesamaan dalam bahan baku yang digunakan, proses, produk akhir dan konsumen akhir. Dalam arti yang lebih luas, industri merupakan kumpulan perusahaan yang memproduksi barang dan jasa dengan elastisitas silang yang positif dan tinggi (Kuncoro, 2007: 167).

Sedangkan pengertian industri menurut Sandy (1985 :154) adalah usaha untuk memproduksi barang dari bahan baku atau bahan mentah melalui proses penggarapan dalam jumlah besar sehingga barang tersebut dapat diperoleh dengan harga satuan yang serendah mungkin tetapi dengan mutu setinggi mungkin. Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa



industri adalah kegiatan mengolah barang mentah, bahan baku, barang setengah jadi maupun barang jadi menjadi barang yang siap digunakan dengan nilai yang lebih tinggi.

Departemen Perindustrian dan Perdagangan menjelaskan bahwa industri dapat dibedakan berdasarkan tingkat investasinya, yaitu:

1. Industri besar dengan tingkat investasi lebih dari 1 milyar
2. Industri sedang dengan tingkat investasi 200 juta-1 milyar
3. Industri kecil dengan tingkat investasi 5 juta-200 juta
4. Industri kerajinan rumah tangga dengan tingkat investasi kurang dari 5 juta.

Selain itu, industri dapat digolongkan berdasarkan jumlah tenaga kerja (Disperindag dan PM Kab. Semarang, 2008: 3), yaitu:

1. Industri besar : yaitu menggunakan jumlah tenaga kerja antara 100 orang/ lebih,
2. Industri sedang : yaitu menggunakan jumlah tenaga kerja antara 20-99 orang,
3. Industri kecil : yaitu menggunakan jumlah tenaga kerja 5-19 orang,
4. Industri rumah tangga : yaitu menggunakan jumlah tenaga kerja 1-4 orang.

Untuk keperluan pengembangan sektor industri sendiri (industrialisasi), serta berkaitan dengan administrasi Departemen Perindustrian dan Perdagangan, industri di Indonesia digolongkan berdasarkan hubungan arus produknya menjadi:

1. Industri Hulu, terdiri dari:
  - a. Industri dasar kimia

b. Industri mesin, logam dan elektronika

2. Industri Hilir, terdiri dari:

a. Aneka industri

b. Industri kecil

Menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Industri juga dapat dibedakan berdasarkan tingkat investasinya yaitu:

1. Industri besar dengan tingkat investasi lebih dari 1 milyar.
2. Industri sedang dengan tingkat investasi 1 milyar-200 juta. 13
3. Industri kecil dengan tingkat investasi 200 juta-5 juta.
4. Industri kerajinan rumah tangga dengan investasi kurang dari 5 juta.

Sedangkan menurut Siahaan (2000:362), penggolongan industri berdasarkan besarnya investasi dibagi sebagai berikut:

1. Industri Berat

Industri berat yaitu industri hulu yang menghasilkan barang jadi atau bahan baku untuk industri hilir. Jenis usaha yang termasuk dalam Industri Berat adalah:

- a. Industri pertambangan.
- b. Industri logam dan pengolahan logam.
- c. Industri peralatan dan mesin.
- d. Industri pengangkutan.
- e. Industri tenaga listrik.

2. Industri Ringan

Industri ringan ialah suatu unit produksi yang menghasilkan barang konsumsi seperti tekstil, bahan makanan, obat- obatan, barang keperluan rumah tangga dan sejenisnya.

### 3. Industri Kerajinan Rakyat

Industri Kerajinan Rakyat adalah unit produksi yang tidak menggunakan mesin melainkan tenaga manusia dengan bantuan peralatan sederhana.

## 2. Industri Kecil

Industri kecil ialah industri yang tergolong dalam batasan usaha kecil, yang menurut Undang-Undang No. 9 Tahun 1995 (Disperindag & PM Kab. Semarang, 2016: 3) tentang Usaha Kecil ialah kegiatan ekonomi rakyat yang punya hasil penjualan tahunan maksimal Rp 1 Milyar dan memiliki kekayaan bersih, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha paling banyak Rp 200 juta. Menurut Tambunan (2017: 20) industri kecil yakni aktivitas industri yang dikerjakan di rumah-rumah penduduk yang pekerjanya ialah anggota keluarga sendiri yang tidak terikat jam kerja dan tempat. Industri kecil merupakan salah satu penopang aktivitas bisnis dalam suatu negara. Keberadaan industri kecil tidak dapat dipungkiri telah mampu mendukung kelancaran operasi perusahaan-perusahaan besar karna dapat bertindak sebagai pemasok maupun konsumen.

Menurut Kwik Kian Gie Industri kecil merupakan para wiraswasta yang mandiri dan tidak pernah menggantungkan diri pada siapapun juga, tidak pernah terdengar suara dan tuntutan- tuntutananya karena mereka terlalu lemah dan tidak mempunyai akses pada media massa. Tidak pernah menuntut fasilitas dari pemerintah, tidak mengerti dan tidak mungkin mampu mengerti instrumen canggih dan serba abstrak, tetapi besar hasilnya.

Menurut undang-undang no. 9 tahun 1995 tentang usaha kecil, batasan usaha/industri kecil didefinisikan sebagai berikut: “industri kecil adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh perseorangan atau rumah tangga maupun satu badan, bertujuan untuk memproduksi barang atau jasa untuk diperniagakan secara komersial, yang mempunyai kekayaan bersih paling banyak Rp. 200 juta, dan mempunyai nilai penjualan pertahun sebesar Rp. 1 milyar atau kurang”.

Karakteristik industri kecil, yakni:

- 1) Proses produksi lebih mekanis dan kegiatannya dilakukan
- 2) di tempat khusus (pabrik) yang biasanya berlokasi di samping rumah si pengusaha atau pemilik usaha
- 3) Sebagian tenaga kerja yang bekerja di industri kecil adalah pekerja bayaran (*wage labour*).
- 4) Produk yang dibuat termasuk golongan barang-barang yang cukup *sophisticated*.

### 3. Gula Aren

#### a. Pengertian Gula Aren

Gula aren merupakan produk hasil pemekatan nira aren melalui proses pemanasan hingga nira menjadi kental dan berwarna pekat. Karakteristik gula aren memiliki aroma yang khas dan kuat, rasa manis yang legit, dengan tekstur lembut hingga lengket (Heryani, 2016).

Gula yang dihasilkan dari pengolahan gula aren sangat membantu dalam menambah penghasilan masyarakat. Selama ini industri gula aren masih dijadikan usaha sampingan terutama oleh masyarakat desa. Mereka tidak mengharapkan terlalu banyak dari

industri gula aren tersebut dengan pertimbangan bahwa penghasilan terlalu sedikit. Karena itu mereka masih bekerja di sawah, ladang dan pekerjaan lainnya sebagai penopang kehidupan ekonomi keluarganya. Oleh karena itu, sangat tepat jika pemerintah dalam hal ini Departemen Perindustrian dan Perdagangan, selalu memberikan dorongan dan motivasi kepada masyarakat, terutama masyarakat pedesaan untuk meningkatkan kesejahteraan melalui industri gula aren yang telah mereka miliki (Safari,2005)

Gula aren dibuat dengan cara memanaskan nira sehingga menjadi cairan kental yang kemudian setelah didinginkan berbentuk Kristal halus (gula semut) atau dicetak menjadi gula balok (Soeseno, 2017). Nira aren diketahui mengandung sukrosa, gula pereduksi dan protein. Terbetuknya warna coklat pada gula merah hasil pemasakan, merupakan reaksi Maillard. Reaksi Maillard dapat menghasilkan senyawa yang bersifat sebagai antioksidan (Yoshimura dkk., 2016)

Gula aren mengandung gula produksi dan sukrosa yang dapat digunakan mikroorganisme sebagai sumber energi. Kemudian gula akan diubah menjadi asam yang menyebabkan penurunan pH dan menciptakan suasana asam yang dapat menghambat pertumbuhan mikroba lainnya (Muchtadi dan Sugiyono, 2013; Suprayitno, 2017 Gula cetak pada umumnya memiliki bentuk sesuai bentuk cetakan yang digunakan. Gula semut merupakan jenis gula yang dibuat dari nira dengan bentuk serbuk atau kristal dan berwarna kuning kecoklatan sampai coklat (Lempang 2012).

#### b. Tahap Pembuatan Gula Aren

Cara pengolahan gula aren cukup sederhana dimulai dari penyadapan nira sebagai bahan baku pembuatan gula aren. Nira merupakan cairan bening yang terdapat di dalam mayang atau manggar dari tumbuhan jenis palma yang masih tertutup. Adapun menurut Jariah (2022), nira adalah cairan yang menetes dari bunga jantan pohon aren dan merupakan hasil metabolisme pohon. Dari mayang atau manggar rata-rata dapat diperoleh 0,5–1 Liter nira/ hari. Setelah bahan baku diperoleh kemudian dilakukan penyaringan selanjutnya nira dimasak dengan suhu pemanasan 110–120°C hingga nira mengental dan 6 berwarna kecoklatan, kemudian dicetak dan didinginkan hingga mengeras (Balai Penelitian Tanaman Palma, 2010).

Pengolahan gula aren merupakan pekerjaan yang turun temurun dikerjakan oleh Pelaku Usaha. Mereka mengelola usaha dengan teknologi yang tradisional/sederhana. Pengambilan air nira dilakukan dua kali dalam sehari semalam. Setelah air nira dikumpulkan, selanjutnya proses pemanasan tidak ubahnya seperti merebus air hingga air setengah matang. Gula aren yang sudah dalam kondisi matang dimasukkan dalam tuangan atau cetakan, lalu proses pengolahan dapat dikategorikan selesai dan hasil produksi sudah bisa dijual ke Pasar.

#### 4. Strategi Pengembangan

Pengembangan ialah meningkatkan kualitas dan kuantitas kegiatan (Erawan dan M. Suparmoko, 2016: 6). Pengembangan juga berarti proses, cara, dan perilaku pengembangan. Upaya yakni kegiatan

yang mencapai tujuan dengan mengerahkan energi, pikiran atau tubuh: kerja (tindakan, inisiatif, usaha, usaha) untuk mencapai tujuan.

Dari definisi tersebut, bahwa strategi pengembangan bisnis ialah rencana komprehensif yang melibatkan pengembangan industri, yang memerlukan upaya untuk mengembangkan usahanya untuk mencapai tujuannya secara efektif dan efisien. Untuk mencapai tujuannya, industri harus memperhatikan sumber daya yang ada dan kondisi lingkungan yang ada. Sumber daya yang ada dalam industri berupa kelebihan dan kekurangan serta kondisi lingkungan bisa berupa peluang dan ancaman bagi industri itu sendiri.

Strategi pengembangan usaha ialah suatu pekerjaan yang mengantisipasi masalah dan bisa memberikan arahan bagi pelaksanaan kegiatan operasional dalam kegiatan industri. Dalam strategi pengembangan usaha kecil perlu ada strategi yang tepat, yakni:

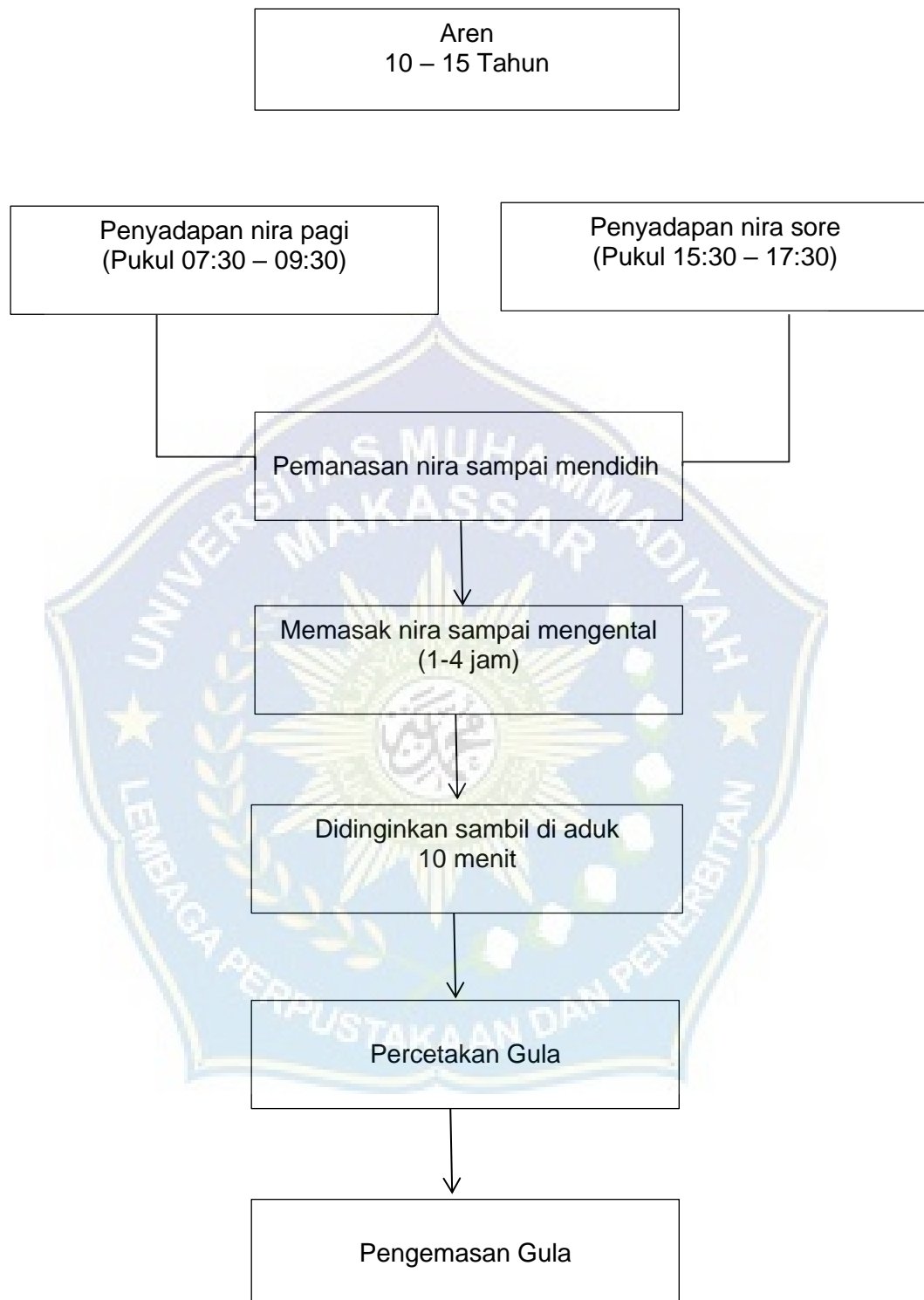
- a. Peningkatan akses kepada aset produktif, terutama modal, di samping juga teknologi, manajemen, dan segi-segi lainnya yang penting.
- b. Dari cadangan bisnis hingga informasi pasar, dukungan produksi dan infrastruktur dan fasilitas pemasaran, semakin banyak akses pasar yang mencakup berbagai kegiatan. Khusus untuk usaha kecil di pedesaan, infrastruktur transportasi akan menjadi infrastruktur ekonomi dasar yang sangat membantu.
- c. Kewirausahaan, dalam hal ini pelatihan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk usaha sangatlah penting.
- d. Secara garis besar sistem ekonomi yakni pasar. Olehnya itu,

penguatan pasar itu penting, tetapi harus dilengkapi dengan langkah-langkah pengendalian agar operasi pasar tidak menyimpang dan memperlebar gap.

- e. Kemitraan usaha ialah jalur penting dan strategis bagi pengembangan usaha ekonomi rakyat.







**Gambar 2.1**  
**Proses pengolahan gula aren**

## B. Tinjauan Empiris

**Tabel 2.1**  
**Penelitian Terdahulu**

No	Nama (Tahun)	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Novitawongkar, Joacinn. k. Dumais & Theodoran. Katiandakho (2017)	strategi pengembangan agroindustri gula aren di desa tondei 1	metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil analisis factor strategis internal menunjukkan bahwa skor total hasil analisis internal adalah 3.16 yang menandakan berada pada posisi "sedang" Desa kande. Sedangkan dalam factor strategis eksternal mendapat skor total analisis 3.26 yang menandakan pada posisi "kuat"
2.	Leni sugiyowat, Karno, Titi k Ekowati (2015)	Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Aren di Kabupaten Kendal	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian snowball sampling	Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap (fixed cost) dan biaya tidak tetap (variabel cost). Nilai efisien pemasaran ditentukan oleh besar biaya pemasaran yang dikeluarkan dan nilai dari produk.
3.	Baiq Amelia Raudlatunna (2018)	Strategi Pengembangan Agro industri Gula Aren	Metode dasar penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor-faktor yang menjadi kekuatan dalam agroindustri gula aren adalah ketersediaan bahan baku, ketersediaan tenaga kerja, pengalaman usaha dan keuntungan yang tinggi. Sementara kelemahan dalam agroindustri adalah informasi
4.	Meliana (2019)	Strategi Pemasaran Usaha Kecil Menengah Gula Merah Aren	Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi pemasaran gula merah aren yaitu: Segmentasi pasar, Target Pasar, Posisi Pasar, dan Pengembangan Pasar yang terdiri dari: Strategi Produk, Strategi Harga Tempat Distribusi, dan strategi promosi

5.	Nur Afni Ifalia (2015)	Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren	metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan deskriptif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa aren adalah jenis palma yang memiliki potensi nilai ekonomi yang tinggi Kecamatan laroh sago halaban merupakan penghasil gula aren terbesar di kabupaten lima puluh kota, namun dalam pengolahan nya masih mengolah lebih banya dalam bentuk tuak.
----	------------------------	--	---	---

### C. Kerangka Pikir

Industri di Kabupaten Bulukumba menjadi sektor yang potensial untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di Kabupaten Bulukumba. Dalam mengembangkan industri gula aren kecil di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba, perlu dilakukan identifikasi kelebihan, kekurangan, peluang dan ancaman untuk mengetahui strategi apa yang perlu ditempuh untuk mengembangkan industri kecil gula aren di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. Sejauh ini, pemerintah atau instansi terkait belum memberikan izin pengembangan industri gula aren di kecamatan Bulukumba.

Agar lebih mudah bagi penulis untuk mendeskripsikan kerangka ideologis yang dipahami dalam bentuk skema yang sederhana, diharapkan kerangka ideologis tersebut memberikan gambaran terkait keseluruhan proses penelitian, serta memahami dan membimbing secara jelas.



**Gambar 2.2 Kerangka Pikir**



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang di gunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Penelitian kuantitatif adalah penelitian yang mengungkapkan peristiwa atau fakta, fenomena, variabel dan keadaan yang terjadi ketika penelitian berlangsung dengan menghadirkan apa yang sebenarnya terjadi. Penelitian ini dilakukan dengan menguraikan hasil wawancara dengan perbandingan pustaka yang ada mengenai strategi pengembangan dan industri dan tahapan pembuatan gula aren di desa karassing kecamatan herlang kabupaten bulukumba.

#### **B. Fokus Penelitian**

Sasaran utama penelitian ini yakni pengembangan industri gula aren di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba yang di fokuskan pada pencarian dan pengumpulan data serta informasi yang menyeluruh tentang :

- a. Tenaga kerja
- b. Tahapan pembuatan
- c. Daerah pemasaran

#### **C. Situs dan Waktu Penelitian**

Lokasi penelitian adalah tempat dimana penelitian dilakukan. Penelitian ini di laksanakan di Desa Karassing, Kecamatan Herlang,

Kabupaten Bulukumba. Adapun waktu penelitian yang dilakukan yaitu selama dua bulan ( Januari sampai Februari tahun 2024).

#### **D. Jenis dan Sumber Data**

##### **1. Jenis Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

- a. Data Kuantitatif, yaitu data yang dapat dihitung secara langsung, yang berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dalam bilangan atau bentuk angka misalnya biaya-biaya yang dikeluarkan pengrajin gula, dan sebagainya.
- b. Data kualitatif, yaitu data yang berupa kata atau keterangan-keterangan dan tidak diberikan dalam bentuk angka-angka dan di peroleh melalui wawancara langsung, seperti pendapatan petani gula merah.

##### **2. Sumber data**

Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan adalah sebagai berikut :

- a. Data primer yaitu data-data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung melalui proses wawancara terhadap petani gula merah di Desa Karassing Kecamatan Herlang, Kabupaten Bulukumba.
- b. Data sekunder, yakni menurut data yang didapat dari penelitiankepustakaan yakni bahan pustaka penelitian, bahan tersebut relevan dengan masalah yang diteliti, dan dijadikan sebagai bahan acuan untuk menunjang keberhasilan penelitian.

### E. Informan

Dalam Penelitian ini yang menggunakan metode wawancara, jumlah sampel Atau responden yang peneliti jadikan sebagai data primer yang menjadi sumber data utama yakni 30 orang pelaku usaha gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba.

No	Nama	Jenis kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir
1	Sappewali	Laki-laki	40	SMA
2	Ancu	Laki-laki	34	SMA
3	Arman	Laki-laki	39	SMA
4	Amir	Laki-laki	40	SD
5	Iqbal	Laki-Laki	38	SMP
6	Azis	Laki-laki	37	SMP
7	Arfan	Laki-laki	35	SMP
8	Hado	Laki-laki	39	SD
9	Fian	Laki-laki	40	SMP
10	Agus	Laki-laki	38	SMP
11	Antang	Laki-laki	37	SMP
12	Sudirman	Laki-laki	39	SD
13	Aso	Laki-laki	40	SD
14	Alling	Laki-laki	37	SMP
15	Rabia	Perempuan	39	SMP
16	Joni	Laki-laki	38	SD
17	Udin	Laki-laki	40	SD
18	Ramlah	Perempuan	36	SMP
19	Oddang	Laki-laki	37	SD

20	Ardi	Laki-laki	39	SD
21	Samaggu	Laki-laki	40	SMP
22	Isa	Perempuan	38	SMP
23	Juma	Laki-laki	40	SD
24	Toha	Laki-laki	37	SD
25	Siha	Perempuan	39	SMP
26	Beddu	Laki-laki	41	SD
27	Peddo	Perempuan	37	SD
28	Nasiro	Laki-laki	38	SD
29	Ramo	Perempuan	39	SMA
30	Sitti	Perempuan	40	SMP

**Tabel 3.1**

**informan**

## **F. Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Teknik Wawancara**

Wawancara ialah teknik pengumpulan data lewat dialog dengan penyedia informasi. Dalam penelitian ini peneliti memakai wawancara mendalam (in depth interview). Wawancara mendalam mengacu pada proses mendapat informasi untuk tujuan penelitian lewat tanya jawab langsung antara pewawancara dan reporter atau narasumber, dengan atau tanpa memakai pedoman wawancara. Informan berpartisipasi dalam kehidupan sosial yang relatif panjang. Olehnya itu, keunikan wawancara mendalam yakni partisipasi mereka dalam kehidupan informan.

### **2. Teknik Observasi**

Pengamatan atau observasi yakni kegiatan sehari-hari manusia, selain



alat indera lain seperti telinga, penciuman, mulut dan kulit juga menggunakan indera mata sebagai alat bantu utama. Olehnya itu, observasi ialah kemampuan seseorang untuk memakai pengamatannya sendiri lewat kerja indera, dan indera lainnya juga bisa membantu dalam pencatatan. Dalam penelitian ini peneliti memakai teknik observasi partisipatif untuk penelitian.

### 3. Dokumentasi

Dokumen yakni pengumpulan data sekunder. Penelitian diartikan sebagai teknik pengumpulan data lewat bahan tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga penelitian baik berupa prosedur, peraturan, gambar, foto, maupun dokumen elektronik (rekaman).

## **G. Metode Analisis Data**

Analisis data dilakukan dengan cara induksi, dimulai dari fakta lapangan atau empiris, mempelajari, menganalisis, menjelaskan dan menarik kesimpulan atas fenomena lapangan. Analisis data dan proses pengumpulan data dalam penelitian kualitatif dilakukan secara bersamaan. Analisis data dalam penelitian kualitatif ialah model interaktif yang terdiri dari komponen-komponen utama berupa:

### 1. Pengumpulan Data

Peneliti mencatat semua data secara objektif sesuai hasil observasi lapangan dan wawancara.

### 2. Reduksi Data

Yakni memilih konten utama yang sesuai dengan fokus penelitian, diantaranya reduksi datanya ialah salah satu bentuk analisis yang bisa membakukan penajaman, klasifikasi, menghapus deskripsi kategori

yang tidak perlu, serta menjelaskan dan menghapus konten yang tidak perlu.

### 3. Penyajian Data

Bentuk penyajian data ialah kumpulan informasi yang memberikan kemungkinan untuk menarik kesimpulan dan mengambil tindakan



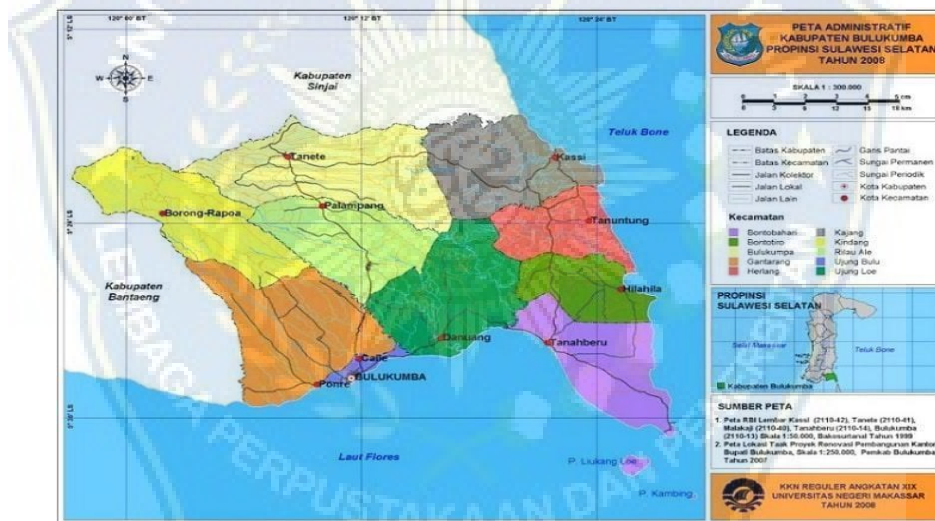
## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Umum Objek Penelitian

##### 1. Gambaran Umum Kabupaten Bulukumba

Kabupaten Bulukumba terletak pada koordinat antara 5°20" sampai 5°40" Lintang Selatan dan 119°50" sampai 120°28" Bujur Timur. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Sinjai di sebelah utara, sebelah timur berbatasan dengan Teluk Bone, sebelah selatan berbatasan dengan Laut Flores, dan di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Bantaeng.



Gambar 4.1

#### Peta Kabupaten Bulukumba

Luas wilayah kabupaten Bulukumba seluas 1.154,7 km<sup>2</sup> atau sekitar 2,5 persen dari luas wilayah Sulawesi selatan yang meliputi 10 (sepuluh) kecamatan dan terbagi kedalam 27 kelurahan dan 109 desa. Ditinjau dari segi luas kecamatan Gantarang dan Bulukumba merupakan dua wilayah

kecamatan terluas masing-masing seluas 173,51 km<sup>2</sup> dan 171,22 km<sup>2</sup> sekitar 30 persen dari luas kabupaten. Kemudian disusul kecamatan lainnya dan yang terkecil adalah kecamatan ujung bulu yang merupakan pusat kota kabupaten dengan luas 14,4 km<sup>2</sup> atau hanya sekitar 1 persen.

Kabupaten Bulukumba berada pada kondisi empat dimensi, yakni dataran tinggi pada kaki Gunung Bawakaraeng Lompobattang, dataran rendah, pantai dan laut lepas. Daerah dataran rendah dengan ketinggian antara 0 s/d 25 meter di atas permukaan laut meliputi tujuh kecamatan pesisir, yaitu Kecamatan Gantarang, Kecamatan Ujung bulu, Kecamatan Ujung Loe, Kecamatan Bontobahari, Kecamatan Bontotiro, Kecamatan Kajang dan Kecamatan Herlang. Daerah bergelombang dengan ketinggian antara 25 s/d 100 meter dari permukaan laut, meliputi bagian dari Kecamatan Gantarang, Kecamatan Kindang, Kecamatan Bontobahari, Kecamatan Bontotiro, Kecamatan Kajang, Kecamatan Herlang, Kecamatan Bulukumpa dan Kecamatan Rilau Ale. Dan daerah perbukitan di Kabupaten Bulukumba terbentang mulai dari Barat ke utara dengan ketinggian 100 s/d di atas 500 meter dari permukaan laut meliputi bagian dari Kecamatan Kindang, Kecamatan Bulukumpa dan Kecamatan Rilau Ale.

**Tabel 4.1**  
**Luas Tiap Kecamatan dan Persentase Kabupaten**  
**Bulukumba Tahun 2024**

No	Kecamatan	Luas (km <sup>2</sup> )	Persentase(%)
1	Gantarang	173,51	15,03
2	Ujung Bulu	14,44	1,25
3	Ujung Loe	144,31	12,50
4	Bonto Bahari	108,60	9,41
5	Bonto Tiro	78,34	6,79
6	Herlang	68,79	5,96
7	Kajang	129,06	11,18
8	Bulukumpa	171,33	14,84
9	Rilau Ale	117,53	10,18
10	Kindang	148,67	12,88
	<b>Jumlah</b>	<b>1154,58</b>	<b>100</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Bulukumba Dalam Angka 2024

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa Kabupaten Bulukumba terbagi menjadi 10 (sepuluh) kecamatan dan memiliki luas yakni 1154, 58 Km<sup>2</sup>. Kecamatan yang memiliki Wilayah terluas yaitu Kecamatan Gantarang dengan luas 173,51km<sup>2</sup> dengan presentase terhadap luas wilayah sebesar 15,03%. Sedangkan kecamatan yang memiliki wilayah terkecil yakni kecamatan ujung bulu dengan luas 14,44km<sup>2</sup> dengan presentase terhadap luas wilayah sebesar 1,25%.

## 2. Aspek Kependudukan

Penduduk Kabupaten Bulukumba berdasarkan hasil Proyeksi Penduduk Interim 2020-2023 (Pertengahan tahun/Juni) sebanyak 440.090 jiwa terdiri 214.679 jiwa penduduk laki-laki dan 225.411 jiwa penduduk perempuan. Dibandingkan hasil Sensus Penduduk 2020, penduduk Kabupaten Bulukumba mengalami pertumbuhan per tahun sebesar 0,43 persen. Sementara itu besarnya angka rasio jenis kelamin tahun 2022 penduduk laki-laki terhadap penduduk perempuan sebesar 95,24.

**Tabel 4.2**

### Jumlah Penduduk di Kabupaten Bulukumba Tahun 2024

No	Kecamatan	Penduduk (Ribu)	Laju Pertumbuhan Penduduk(%)	Kepadatan Penduduk Per Km <sup>2</sup>	Rasio Jenis Kelamin
1	Gantarang	82.494	0,93	475,44	97
2	Ujung Bulu	49.257	0,23	3411,15	96
3	Ujung Loe	47.933	1,44	332,15	96
4	Bonto Bahari	28.875	1,25	265,88	96
5	Bonto Tiro	27.560	1,35	351,80	92
6	Herlang	28.498	1,16	414,28	93
7	Kajang	48.775	0,17	377,92	95
8	Bulukumpa	54.300	0,22	316,93	97
9	Rilau Ale	42.695	0,68	363,27	95
10	Kindang	32.905	0,51	221,33	99
<b>Jumlah</b>		<b>443.292</b>	<b>0,74</b>	<b>383,94</b>	<b>96</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Bulukumba Dalam Angka 2024

## B. Hasil Penelitian

### 1. Karakteristik Responden

Dalam Penelitian ini yang menggunakan metode wawancara, jumlah sampel Atau responden yang peneliti jadikan sebagai data primer yang menjadi sumber data utama yakni sebanyak 30 orang pelaku usaha gula aren di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba.

**Tabel 4.3**

**Karakteristik Responden**

No	Nama	Jenis kelamin	Umur	Pendidikan Terakhir
1	Sappewali	Laki-laki	40	SMA
2	Ancu	Laki-laki	34	SMA
3	Arman	Laki-laki	39	SMA
4	Basri	Laki-laki	40	SD
5	Ica	Laki-Laki	38	SMP
6	Azis	Laki-laki	37	SMP
7	Arfan	Laki-laki	35	SD
8	Hado	Laki-laki	39	SD
9	Fian	Laki-laki	40	SMP
10	Agus	Laki-laki	38	SMP
11	Antang	Laki-laki	37	SMP
12	Sudirman	Laki-laki	39	SD
13	Aso	Laki-laki	40	SD
14	Alling	Laki-laki	37	SMP
15	Rabia	Perempuan	39	SMP

16	Joni	Laki-laki	38	SD
17	Udin	Laki-laki	40	SD
18	Ramlah	Perempuan	36	SMP
19	Oddang	Laki-laki	37	SD
20	Ardi	Laki-laki	39	SD
21	Samaggu	Laki-laki	40	SMP
22	Isa	Perempuan	38	SMP
23	Juma	Laki-laki	40	SD
24	Toha	Laki-laki	37	SD
25	Siha	Perempuan	39	SMP
26	Beddu	Laki-laki	41	SD
27	Peddo	Perempuan	37	SD
28	Nasiro	Laki-laki	38	SD
29	Ramo	Perempuan	39	SMA
30	Sitti	Perempuan	40	SMP

*Sumber: Data diolah 2024*

Berdasarkan tabel di atas menjelaskan mengenai identitas dari responden dalam penelitian ini, karakter yang dimiliki oleh setiap responden atau para pelaku usaha industri gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang, Kabupaten Bulukumba dalam penelitian ini berbeda-beda dilihat dari segi umur, jenis kelamin maupun tingkat pendidikan.



**Tabel 4.4****Karakteristik Informan Berdasarkan Tingkat Pendidikan**

<b>Pendidikan</b>	<b>Jumlah</b>
SD	14
SMP	12
SMA	4

*Sumber: Data diolah 2024*

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan jumlah informan yaitu sebanyak 30 orang, bahwa tingkat pendidikan informan, SD sebanyak 14 orang, SMP sebanyak 12 orang dan SMA sebanyak 4 orang. Dapat dilihat bahwa keadaan informan jika dilihat dari tingkat pendidikannya dominan lulusan Sekolah Dasar.

**Tabel 4.5****Karakteristik Informan Berdasarkan Usia**

<b>Usia</b>	<b>Jumlah</b>
<30 Tahun	-
31-40 Tahun	29
41-50 Tahun	1

*Sumber: Data diolah 2024*

Tabel di atas menjelaskan bahwa keadaan informan jika dilihat dari tingkat usianya, tidak ada informan dibawah (<) 30 tahun, usia 31-40 tahun terdapat 29 orang informan, dan usia 41-50 tahun terdapat 1 orang informan. Ini menunjukkan bahwa usia informan yang produktif berada pada usia 31- 40 tahun.

## 2. Strategi Pengembangan Industri Gula Aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang

Bertujuan untuk memaparkan hasil penelitian yaitu, strategi pengembangan industri, efektifitas serta tahap pembuatan gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang, di mana penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang dapat di paparkan, menjelaskan, menggambarkan dan menggali berdasarkan apa yang diucapkan melalui wawancara dan observasi. Subjek dalam penelitian ini berjumlah 30 orang yang semuanya merupakan pengusaha pembuat gula aren di Kecamatan Herlang.

Subjek pertama adalah merupakan pengusaha gula aren. Ketika mewawancarai responden mengenai sejak kapan memulai usaha gula aren, responden mengatakan tahun 2017. Berikut penuturan responden:

*“Saya itu sudah lama buat gula aren mungkin sekitar tahun 2017”*

Saat di wawancarai mengenai apakah anda mengelola sendiri usaha gula aren, responden mengatakan iya.

*“Usaha sendiri nak sama istri.”* (Bapak Sappewali Tanggal 29 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai apakah saat ini anda telah menggunakan sosmed seperti facebook dan whatsapp untuk mempromosikan usaha industri gula aren, responden menjawab tidak, Berikut penuturan responden :

*“Tidak ada, langsung dijual saja ada juga langganan tersendiri.”*

Ketika diwawancarai mengenai bagaimana cara Bapak/Ibu mengelola pemasaran tersebut responden menjawab

*“Tidak ada dek, tidak mengertika saya masalah begitu langsung dijual saja”.*

Ketika diwawancarai mengenai apakah ada jalinan kerja sama atau kemitraan dengan pihak swasta, responden menjawab iya ada langganan dari Makassar. Berikut penuturan responden :

*“Iya ada, itu langgananku dari Makassar langsung datang beli gula aren sama saya”.*

Ketika diwawancarai mengenai apa yang membedakan usaha gula aren anda dengan lainnya, responden menjawab harga dan banyaknya jumlah gula aren yang dibuat untuk memenuhi permintaan pembeli. Berikut penuturan responden :

*“Kalau saya itu dari harga, banyaknya saya buat gula aren, banyak juga pesanannya pembeli”.* (Bapak Hado 29 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai bagaimana strategi yang anda lakukan untuk menarik pembeli, responden menjawab tidak ada strategi dan hanya pembeli yang mencari pembuat gula aren. Berikut penuturan responden :

*“Kalau boleh tau apa itu strategi? tidak ada strategi hanya biasanya itu pembeli yang mencari pembuat gula aren”.*

Ketika diwawancarai mengenai bagaimana cara memasarkan gula aren di Kecamatan Herlang, responden menjawab dijual ke pasar dan langganan. (Bapak Agus 29 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai apakah ada jalinan kerja sama atau kemitraan dengan pihak swasta, apakah ada jalinan kerja sama atau kemitraan dengan pemerintah dalam rangka pengembangan industri gula aren, Berikut penuturan responden :

*“Iya ada, itu dari langganan saya yang dari Makassar, tidak pernah ada dari pemerintah pokoknya itu usaha sendiri”.* (Bapak Alling 29 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai daerah mana saja yang menjadi sasaran tempat untuk memasarkan gula aren, apakah pemasaran gula aren anda telah sampai keluar kota, Berikut penuturan responden :

*“Sasaran apa? tidak ada pokoknya siapa-siapa yang mau beli gula aren langsung ke tempat pembuatannya saja. Iya sampai dimakassar kadang langganan yang jemput kadang diantarkan”.* (Bapak Joni 29 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai berapa harga jual gula aren yang dipasarkan, responden menjawab Rp.10.000. Berikut penuturan responden :

*“Rp.10.000 perbiji”* (Bapak Udin 29 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai berapa rata-rata jumlah gula aren yang terjual perbulannya, responden menjawab 80/90 kg perbulannya tergantung cuaca kalau musim hujan gula aren yang dihasilkan berkurang. Berikut penuturan responden :

*“80/90 kg perbulannya, tidak menentu tergantung cuaca kalau musim hujan gula aren yang dihasilkan berkurang”.*

Ketika diwawancarai mengenai apakah anda sudah memiliki perijinan atau legalisasi untuk standarisasi produk yang dihasilkan, responden menjawab tidak ada. Berikut penuturan responden :

*“Tidak kami langsung membangun usaha ini dan menjalankannya”.* (Bapak Ardi 29 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai bagaimana strategi yang anda lakukan untuk menarik pembeli, responden menjawab tidak ada strategi hanya pembeli yang mencari penjual gula aren atau keluarga dan teman

yang menawarkan pembeli untuk membeli gula aren ditempat saya.

Berikut penuturan responden :

*“Tidak ada strategi, biasanya itu pembeli yang mencari penjual gula aren, tapi biasa juga keluarga sama teman yang menawarkan pembeli untuk membeli gula aren ditempat saya”.*

Ketika diwawancarai mengenai bagaimana cara memasarkan gula aren di Kecamatan Herlang, responden menjawab dijual dipasar bagian Herlang. (Bapak Antang 30 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai apakah pemasaran gula aren anda telah sampai keluar kota, responden mengatakan iya, di Makassar. Berikut penuturan responden :

*“Iya, ada langganan dari dimakassar”.*

Ketika diwawancarai mengenai berapa harga jual gula aren yang dipasarkan, responden menjawab Saya jual perbuahnya itu cuma Rp.10.000 (Bapak Ancu 30 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai berapa rata-rata jumlah gula aren yang terjual perbulannya, responden menjawab 400 kg perbulannya tergantung cuaca. Berikut penuturan responden :

*“Kira-kira itu 400 kg perbulannya, tidak menentu dek tergantung cuaca”.*

Ketika diwawancarai mengenai apakah anda sudah memiliki perijinan atau legalisasi untuk standarisasi produk yang dihasilkan, responden menjawab Tidak ada. (Bapak Arman 30 Januari 2024)

Subjek selanjutnya adalah merupakan pengusaha gula aren di Karassing berumur 55 tahun. Ketika mewawancarai responden mengenai sejak kapan memulai usaha gula aren, responden menjawab tahun 2024.

Berikut penuturan responden :

*“Sudah lama mungkin sekitar tahun 2018”.*

Saat di wawancarai mengenai apakah anda mengelola sendiri usaha gula aren, responden mengatakan Iya usaha sendiri dibantu sama anak-anak saya. Ketika diwawancarai mengenai dari mana modal yang anda gunakan, apakah modal pribadi atau sumber lain, responden mengatakan Modal sendiri. (Bapak Sudirman 30 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai dari mana anda belajar cara membuat gula aren, responden mengatakan dari nenek. Berikut penuturan responden

*“Dari nenek kami belajar”.*

Ketika diwawancarai mengenai berapa jumlah tenaga kerja yang anda miliki, responden menjawab 3 orang saya sama anak saya 2 orang. (Bapak Aso 30 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai apakah tenaga kerja anda harus memiliki kemampuan khusus untuk bekerja dalam pembuatan gula aren, responden menjawab iya harus bisa membuat gula aren dan bisa memanjat kelapa. Berikut penuturan responden :

*“Iya yang jelas itu harus bisa membuat gula aren ee sama bisa memanjat kelapa”.*

Ketika diwawancarai mengenai berapa hari anda kerja dalam seminggu, responden menjawab Tidak menentu kira-kira kurang lebih 1 minggu apabila cuaca mendukung. (Ibu Ramlah 30 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai apa yang membedakan usaha gula aren anda dengan lainnya, responden menjawab harga.

Ketika diwawancarai mengenai bagaimana strategi yang anda lakukan untuk menarik pembeli, responden menjawab apa dibidang

strategi/, tidak ada biasanya itu pembeli yang mencari penjual gula aren.

(Ibu Rabia 30 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai apakah ada jalinan kerja sama atau kemitraan dengan pemerintah dalam rangka pengembangan industri gula aren, responden menjawab tidak ada. Berikut penuturan responden:

*“Tidak ada dari pemerintah”.*

Ketika diwawancarai mengenai daerah mana saja yang menjadi sasaran tempat untuk memasarkan gula aren, responden menjawab diganta langganannya saya, dan siapapun yang mau beli gula aren langsung ke tempat saya. (Bapak Samaggu 30 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai berapa rata-rata jumlah gula aren yang terjual perbulannya, responden menjawab 80/90 kg perbulannya tergantung cuaca. Berikut penuturan responden :

*“Kira-kira itu 80/90 kg perbulannya, tergantung cuacaji”.*

Ketika diwawancarai mengenai apakah anda sudah memiliki perijinan atau legalisasi untuk standarisasi produk yang dihasilkan, responden menjawab Tidak ada. (Bapak Juma 30 Januari 2024).

### **3. Tahapan Pembuatan Gula Aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang**

#### **a. Modal**

Wawancara dengan responden mengenai modal awal yaitu sebagai berikut :

Ketika diwawancarai mengenai dari mana modal yang anda gunakan, apakah modal pribadi atau sumber lain, responden mengatakan modal pribadi.

Ketika diwawancarai mengenai dari mana anda belajar cara membuat gula aren, responden mengatakan dari nenek dan meneruskan ke anak-anak. Berikut penuturan responden :

*“Saya belajar itu dari nenek saya, awalnya saya yang minta diajari cara membuat gula aren, saya ajari juga anak-anak saya” (Bapak Basri 29 Januari 2024).*

Ketika diwawancarai mengenai dari mana modal yang anda gunakan, apakah modal pribadi atau sumber lain, responden mengatakan modal sendiri. Berikut penuturan responden :

*“Semua modal sendiri”.*

Ketika diwawancarai mengenai dari mana anda belajar cara membuat gula aren, responden mengatakan dari orang tua turung temurung dari nenek moyang. (Ibu Ramo 29 Januari 2024).

#### b. Tenaga Kerja

Ketika diwawancarai mengenai berapa jumlah tenaga kerja yang anda miliki, responden menjawab 3 orang. Dan Ketika diwawancarai mengenai apakah tenaga kerja anda harus memiliki kemampuan khusus untuk bekerja dalam pembuatan gula aren, responden menjawab tidak ada kemampuan khusus, intinya harus kuat dan bisa buat gula aren. Berikut penuturan responden :

*“Cuma 3 orang saja nak, saya istri dan anak, kadang juga saya sendiri yang kerja. tidak ada kemampuan khusus yang jelas kuat, kuat buat manjat kelapa” (Bapak Azis 29 Januari 2024).*

Ketika diwawancarai mengenai berapa jumlah tenaga kerja yang anda miliki, responden menjawab 2 orang kadang sama anak tapi biasa kerja sendiri. Berikut penuturan responden :

*“2 orang saja, kadang sama anak tapi biasanya sendiri kerja”.*



Ketika diwawancarai mengenai apakah tenaga kerja anda harus memiliki kemampuan khusus untuk bekerja dalam pembuatan gula aren, responden menjawab iya harus bisa menguasai cara pembuatang gula aren dengan baik. (Ibu Sitti 29 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai berapa hari anda kerja dalam seminggu, responden menjawab 1 minggu kadang 4 hari. Berikut penuturan responden :

*“Selama 1 minggu kadang 4 hari kerja.*

Ketika diwawancarai mengenai apa yang membedakan usaha gula aren anda dengan lainnya, responden menjawab Kalau saya itu dari harga, sama bagus kualitasnya gula saya. (Bapak Fian 30 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai berapa hari anda kerja dalam seminggu, responden menjawab 1 minggu kadang kalau musim hujan cuma 4 hari. Berikut penuturan responden :

*“1 minggu cuma biasa kalau musim hujan cuman 4 hari kerja”*  
(Bapak Arfan 31 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai apakah yang menjadi kendala dalam memproduksi gula aren, dan bagaimana tahap pembuatan gula aren, responden menjawab cuaca dan nira. Berikut penuturan responden :

*“Cuaca dan nira. itu hasil sadapan nira dikumpulkan terus dimasak selama 4-5 jam, kalau sudah mengental dicetak memakai batok kelapa kemudian dijemur sampai kering sudah itu baru bisa dijual”.* (Ibu Peddo 31 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai apa sajakah peralatan yang digunakan untuk pembuatan gula aren, dan berapa waktu yang

dibutuhkan membuat gula aren dari awal sampai produk siap dijual, berikut penuturan responden:

*“Bahan yang digunakan itu seperti, wajan, kayu bakar, pengaduk sama batok kelapa untuk mencetak gula aren. Kira-kira selama 1 minggu baru siap untuk dijual”.* (Bapak Nasiro 31 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai apa sajakah bahan baku yang digunakan untuk pembuatan gula aren, responden menjawab Nira. Berikut penuturan responden :

*“Nira hasil sadapan dikumpul kemudian dibuat gula aren”*

Ketika diwawancarai mengenai apa sajakah peralatan yang digunakan untuk pembuatan gula aren, responden menjawab Wajan besar, kayu bakar sama batok kelapa. (Ibu Isa 31 Januari 2024)

Ketika diwawancarai mengenai berapa waktu yang dibutuhkan membuat gula aren dari awal sampai produk siap dijual, responden menjawab 1 minggu. Berikut penuturan responden :

*“Selama 1 minggu, saya kumpulkan nira sampai dijual”*

Ketika diwawancarai mengenai apakah yang menjadi kendala dalam memproduksi gula aren, responden menjawab cuaca. Berikut penuturan responden :

*“Yang menjadi kendala itu apabila musim hujan”.* (Bapak Toha 31 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai apa sajakah peralatan yang digunakan untuk pembuatan gula aren, responden menjawab wajan besar, kayu bakar, pengaduk dan batok kelapa. Berikut penuturan responden:

*“Wajan besar, kayu bakar, pengaduk sama batok kelapa untuk mencetak gula aren”.* (Bapak Beddu 31 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai mengenai apa sajakah bahan baku yang digunakan untuk pembuatan gula aren, responden menjawab Nira. Berikut penuturan responden :

*“Itu hasil sadapan nira dikumpul baru dibuat gula aren”*

Ketika diwawancarai mengenai apa sajakah peralatan yang digunakan untuk pembuatan gula aren, responden menjawab wajan, kayu bakar, pengaduk, dan batok kelapa untuk mencetak gula aren. (Bapak Oddang 31 Januari 2024).

Ketika diwawancarai mengenai berapa waktu yang dibutuhkan membuat gula aren dari awal sampai produk siap dijual, responden menjawab 1 satu minggu. Berikut penuturan responden :

*“Selama 1 minggu sudah siap dijual”*

Ketika diwawancarai mengenai apakah yang menjadi kendala dalam memproduksi gula aren, responden menjawab Kendala, cuaca. (Bapak Ica 31 Januari 2024).

Sebagai penutup wawancara mengenai bagaimana tahap pembuatan gula aren, responden menjawab nira dikumpulkan dan dimasak selama 4-5 jam, sesekali diaduk dan dibuang busanya agar gula aren yang dihasilkan tidak pahit apa bila sudah mengental gula aren dicetak menggunakan batok kelapa kemudian dijemur apabila sudah kering siap dijual. Berikut penuturan responden :

*“Nira dikumpulkan terus dimasak selama 4-5 jam, sekali-kali diaduk dibuang busa-busa putihnya agar tidak pahit kalau mengental, terus dicetak pakai batok kelapa dijemur agar cepat kering dan dijual”. (Ibu Siha 31 Januari 2024).*

## C. Pembahasan

Adapaun strategi pengembangan industri gula aren, efektivitas strategi yang digunakan serta tahapan pembuatan gula aren di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba, sebagai berikut :

### 1. Strategi Pengembangan Industri

Keempat subjek dalam penelitian ini mengatakan bahwa mereka tidak memiliki strategi khusus dalam pembuatan serta pemasaran gula aren. Dimana keempat subjek tersebut mengatakan bahwa dalam membuat gula aren itu mereka belajar sendiri dari orang tua dan nenek dimana mereka tidak kursus atau menambah skill dalam pembuatan gula aren yang baik dan benar.

Pemasaran gula aren mereka tidak memiliki strategi khusus untuk memperluas usaha mereka dimana mereka itu hanya mengandalkan pembeli yang datang secara langsung kemereka untuk membeli gula aren tanpa adanya strategi untuk meningkatkan produksi gula aren, dimana menurut Rangkuti strategi merupakan alat untuk mencapai tujuan. Strategi adalah alat yang sangat penting untuk mencapai keunggulan bersaing dalam berwirausaha.

Irawan mengatakan strategi yakni rencana komprehensif untuk pengembangan industri, yang diperlukan untuk mengembangkan bisnis guna mencapai tujuan secara efektif dan efisien. Untuk mencapai tujuan industri harus memperhatikan sumber daya yang ada dan kondisi lingkungan yang ada.

### 2. Tahap Pembuatan

Berdasarkan pemaparan keempat responden dalam penelitian ini

yang merupakan pengusaha gula aren di kecamatan Herlang mengemukakan bahwa bahan baku yang digunakan dalam pembuatan gula aren adalah Nira. Selain itu, dalam pembuatannya dibutuhkan peralatan seperti Wajan besar, kayu bakar, batok kelapa. Adapun tahap pembuatan gula aren yaitu nira dimasak selama 4 sampai 5 jam, kemudian sekali-kali diaduk dan dibuang gelembung putihnya agar tidak pahit apabila sudah mengental gula aren siap untuk dicetak menggunakan batok kelapa dan dijemur apabila gula aren sudah kering siap dikemas dan dijual atau dipasarkan. Adapun Kendala yang bisa ditemukan dalam proses pengambilan nira aren selain dari gangguan binatang, kondisi alam berupa cuaca/iklim dapat berpengaruh terhadap kualitas dan kuantitas nira, disamping itu pada waktu turun hujan proses pengambilan nira aren terhambat dikarenakan kondisi pohon aren yang basah dan licin. Dilihat dari kondisi tersebut maka proses pengambilan nira aren menjadi terlambat yang mengakibatkan nira aren menjadi asam/cuka.

Selain itu produktivitas pengolahan gula aren dipengaruhi oleh kuantitas dan kualitas nira yang dimasak dan keterampilan pembuat/responden. Variabel yang paling mempengaruhi besarnya tingkat produktivitas pembuat gula Aren adalah pengalaman dan keterampilan pembuat gula. Sinungan (1997) dalam Rahmatullah (2009) faktor yang mampu mempengaruhi produktivitas kerja adalah berasal dari manusia itu sendiri baik berupa kuantitas, tingkat keahlian, kemampuan. Keahlian dan umur dari angkatan kerja juga mampu mempengaruhi besarnya produktivitas kerja suatu responden.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengembangan yang diterapkan oleh industri gula aren di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba tidak efektif, Keempat narasumber tidak mengatakan bahwa mereka tidak memiliki strategi untuk menargetkan penjualan gula aren. Strategi pengembangan industri gula aren di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba tidak memiliki strategi dalam menjalankan usaha gula aren, sehingga pengusaha gula aren di Kecamatan Herlang tidak mengalami perkembangan ekonomi atau kemajuan dalam usaha industri gula aren.
2. Tahap pembuatan gula aren di Kecamatan Herlang bahan baku yang dipakai yakni Nira. Nira dimasak selama 4 sampai 5 jam, lalu sekali-kali diaduk. Bila sudah mengental, gula aren siap untuk dicetak memakai batok kelapa dan dijemur apabila gula aren sudah kering siap dikemas dan dijual atau dipasarkan.

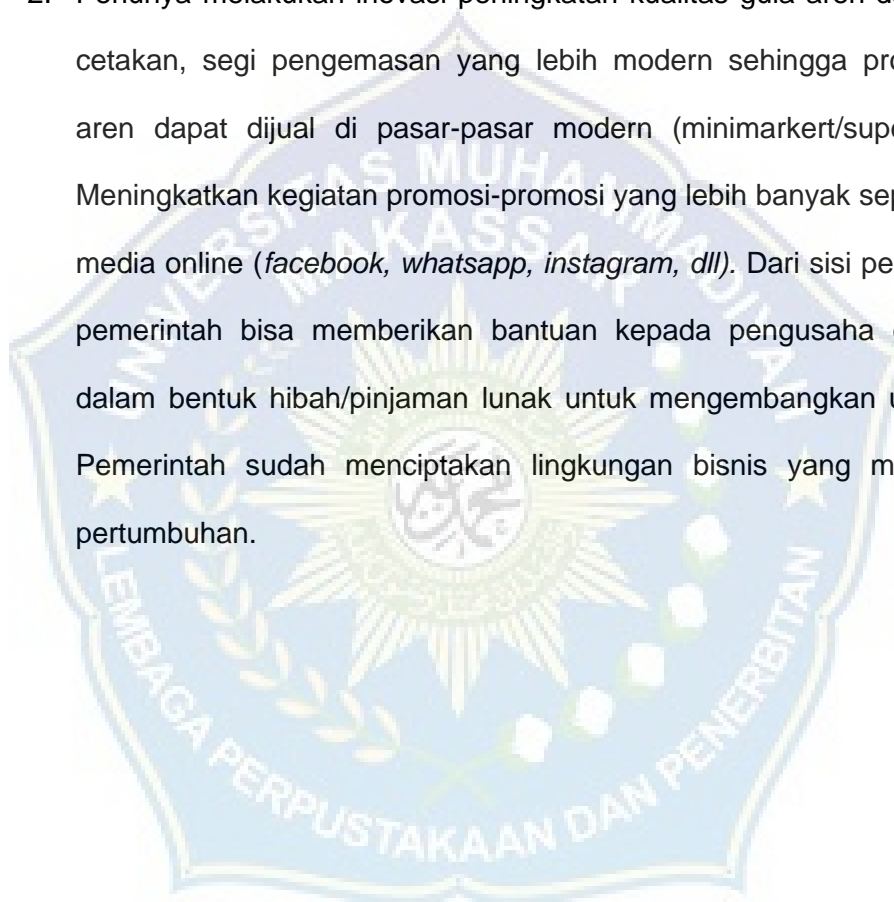
#### **B. Saran**

Saran yang bisa diajukan yakni:

1. Melakukan studi banding ke daerah pengrajin gula aren yang berada di luar Kabupaten Bulukumba agar para pengusaha gula aren mendapat

tambahan ilmu, bisa meningkatkan inovasi produk dan bertukar pengalaman dengan pengarajin lain demi kemajuan usaha. Dalam hal pemasaran, pemerintah kerap mengejak para pengusaha untuk mengikuti acara-acara tertentu agar masyarakat luas bisa lebih memahami gula aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang.

2. Perlunya melakukan inovasi peningkatan kualitas gula aren dari bentuk cetakan, segi pengemasan yang lebih modern sehingga produk gula aren dapat dijual di pasar-pasar modern (minimarkert/supermarket). Meningkatkan kegiatan promosi-promosi yang lebih banyak seperti lewat media online (*facebook, whatsapp, instagram, dll*). Dari sisi permodalan, pemerintah bisa memberikan bantuan kepada pengusaha gula aren dalam bentuk hibah/pinjaman lunak untuk mengembangkan usahanya. Pemerintah sudah menciptakan lingkungan bisnis yang mendukung pertumbuhan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Balai Penelitian Tanaman Palma. 2010. *Pemanfaatan Tumbuhan Palma*.
- Business, Tim Kwik Kian Gie School of (2012), *Akuntansi Bahan Perkuliahan, Buku 1A, Indonesia: CV. Kelompok Kerja Grafika*.
- Disperindag & PM Kabupaten Semarang. 2008. *Kebijakan Keterkaitan Industri Hulu Hilir*. Ungaran.
- Evalia, N.A. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, Vol. 12 (1) : 57-67
- Heryani, H. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Lambung Mangkurat University Press, Banjarmasin. 158 hlm.
- Irawan., & Suparmoko, M. 2016. *Ekonomi Pembangunan Edisi Pertama*. BPFE Yogyakarta: Yogyakarta
- Jariah, S.N.A. 2022. *Teknik dan Produktivitas Penjadapan Nira Aren (Arenga pinnata, Merr) di Hutan Pendidikan Universitas Hasanuddin Desa Rompegading, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros*. J of Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Kuncoro, Mudrajad. 2007. *Ekonomika Industri Indonesia*. Yogyakarta : CV. Andi Offset. Manado : Balai Penelitian Taman Palma.
- Lempang. 2012. *Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya*. Balai Penelitian Kehutanan. Makassar
- Mubyarto. 2016. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES: Yogyakarta.
- Muchtadi, R.T. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Penerbit Alfabeta, Bogor. 329 hlm.
- Rahmatullah. 2009. *Produktivitas dan Rendemen Anyaman Purun Danau (Lepironia mucronata Rich) pada Desa Harusan Kabupaten Hulu Sungai Utara dan Desa Marampiau Kabupaten Tapin*. Skripsi. Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.
- Safari. 2005. *Teknik Analisis Butir Soal Instrumen Tes dan Non Tes*. Jakarta: Depdiknas.
- Sandy, I Made. 1985. *Republik Indonesia Geografi Regional*. Jakarta: Debdikbud.
- Siahaan, Bisuk. 2000. *Industrialisasi di Indonesia Sejak Hutang Kehormatan Saanpai Banting Stir*. Bandung : ITB.



Soesono, A. T. (2017) *Persepsi Wholesaler Terhadap Bauran Pemasaran Produk Di Kota Surabaya*. Universitas Katolik.

Tambunan, Tulus. 2017. *Pengajaran Analisis Kontrastif Bahasa*. Bandung: Angkasa.

Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1995 *Tentang Usaha Kecil*.

Yoshimura, Bahri, Sunarso, S. dan Rismawati. 2016. *Analisis Usaha Pembuatan Gula Merah di Kecamatan Sukamaju*. Jurnal Equilibrium, 1(1): 66-7





**LAMPIRAN 1. Identitas Responden**

No	Nama	Jenis kelamin	Umur
1	Sappewali	Laki-laki	40
2	Ancu	Laki-laki	34
3	Arman	Laki-laki	39
4	Basri	Laki-laki	40
5	Ica	Laki-Laki	38
6	Azis	Laki-laki	37
7	Arfan	Laki-laki	35
8	Hado	Laki-laki	39
9	Fian	Laki-laki	40
10	Agus	Laki-laki	38
11	Antang	Laki-laki	37
12	Sudirman	Laki-laki	39
13	Aso	Laki-laki	40
14	Alling	Laki-laki	37
15	Rabia	Perempuan	39
16	Joni	Laki-laki	38
17	Udin	Laki-laki	40
18	Ramlah	Perempuan	36
19	Oddang	Laki-laki	37
20	Ardi	Laki-laki	39
21	Samaggu	Laki-laki	40
22	Isa	Perempuan	38

23	Juma	Laki-laki	40
24	Toha	Laki-laki	37
25	Siha	Perempuan	39
26	Beddu	Laki-laki	41
27	Peddo	Perempuan	37
28	Nasiro	Laki-laki	38
29	Ramo	Perempuan	39
30	Sitti	Perempuan	40

**Lampiran 2 tingkat pendidikan**

No	Nama	Pendidikan Terakhir
1	Sappewali	SMA
2	Ancu	SMA
3	Arman	SMA
4	Basri	SD
5	Ica	SMP
6	Azis	SMP
7	Arfan	SD
8	Hado	SD
9	Fian	SMP
10	Agus	SMP
11	Antang	SMP
12	Sudirman	SD
13	Aso	SD

14	Alling	SMP
15	Rabia	SMP
16	Joni	SD
17	Udin	SD
18	Ramlah	SMP
19	Oddang	SD
20	Ardi	SD
21	Samaggu	SMP
22	Isa	SMP
23	Juma	SD
24	Toha	SD
25	Siha	SMP
26	Beddu	SD
27	Peddo	SD
28	Nasiro	SD
29	Ramo	SMA
30	Sitti	SMP

### Lampiran 3 Jenis Usaha

No	Nama	Jenis Usaha
1	Sappewali	Gula Aren
2	Ancu	Gula Aren
3	Arman	Gula Aren
4	Basri	Gula Aren

5	Ica	Gula Aren
6	Azis	Gula Aren
7	Arfan	Gula Aren
8	Hado	Gula Aren
9	Fian	Gula Aren
10	Agus	Gula Aren
11	Antang	Gula Aren
12	Sudirman	Gula Aren
13	Aso	Gula Aren
14	Alling	Gula Aren
15	Rabia	Gula Aren
16	Joni	Gula Aren
17	Udin	Gula Aren
18	Ramlah	Gula Aren
19	Oddang	Gula Aren
20	Ardi	Gula Aren
21	Samaggu	Gula Aren
22	Isa	Gula Aren
23	Juma	Gula Aren
24	Toha	Gula Aren
25	Siha	Gula Aren
26	Beddu	Gula Aren
27	Peddo	Gula Aren
28	Nasiro	Gula Aren

29	Ramo	Gula Aren
30	Sitti	Gula Aren

#### Lampiran 4 Modal/Penghasilan

No	Nama	Modal	Harga Jual
1	Sappewali	± 2 juta	10.000/biji
2	Ancu	±1 Juta	10.000/biji
3	Arman	±1 Juta	10.000/biji
4	Basri	±1,5 Juta	10.000/biji
5	Ica	±1,2 Juta	10.000/biji
6	Azis	±1,1 Juta	10.000/biji
7	Arfan	±1 Juta	10.000/biji
8	Hado	± 900 ribu	10.000/biji
9	Fian	± 1 Juta	10.000/biji
10	Agus	± 800 ribu	10.000/biji
11	Antang	± 900 ribu	10.000/biji
12	Sudirman	± 1 juta	10.000/biji
13	Aso	± 1,2 Juta	10.000/biji
14	Alling	± 1,1 Juta	10.000/biji
15	Rabia	± 1,3 Juta	10.000/biji
16	Joni	± 1 Juta	10.000/biji
17	Udin	± 900 ribu	10.000/biji
18	Ramlah	± 800 ribu	10.000/biji
19	Oddang	± 1,1 Juta	10.000/biji

20	Ardi	± 900 ribu	10.000/biji
21	Samaggu	± 1 Juta	10.000/biji
22	Isa	± 900 ribu	10.000/biji
23	Juma	± 800 ribu	10.000/biji
24	Toha	± 1 Juta	10.000/biji
25	Siha	± 1,5 Juta	10.000/biji
26	Beddu	± 1,3 Juta	10.000/biji
27	Peddo	± 1,2 Juta	10.000/biji
28	Nasiro	± 1,4 Juta	10.000/biji
29	Ramo	± 1,2 Juta	10.000/biji
30	Sitti	± 1 Juta	10.000/biji





### LEMBAR WAWANCARA STRATEGI PENGEMBANGAN

- 1) Sejak kapan anda memulai usaha gula aren ?
- 2) Apakah anda mengelola sendiri usaha gula aren ini ?
- 3) Dari mana modal yang anda gunakan, apakah modal pribadi atau dari sumber lain?
- 4) Dari mana anda belajar cara membuat gula aren ?
- 5) Berapa jumlah tenaga kerja yang anda miliki ?
- 6) Apakah tenaga kerja anda harus memiliki kemampuan khusus untuk bekerja dalam pembuatan gula aren?
- 7) Berapa hari anda kerja dalam seminggu ?
- 8) Apa yang membedakan usaha gula aren anda dengan yang lainnya?
- 9) Bagaimana strategi yang anda lakukan untuk menarik pembeli ?
- 10) Bagaimana cara memasarkan gula aren di Kecamatan Herlang ?
- 11) Apakah saat ini anda telah menggunakan sosmed seperti facebook dan whatsapp untuk mempromosikan usaha industri gula aren?
- 12) Bagaimana cara Bapak/Ibu dalam mengelola pemasaran tersebut?
- 13) Apakah ada jalinan kerja sama atau kemitraan dengan pihak swasta?
- 14) Apakah ada jalinan kerja sama atau kemitraan dengan pemerintah dalam rangka pengembangan produksi gula aren?
- 15) Daerah mana saja yang menjadi sasaran tempat untuk memasarkan gula aren?
- 16) Apakah pemasaran gula aren anda telah sampai ke luar kota?
- 17) Berapa harga jual gula aren yang dipasarkan ?
- 18) Berapakah rata-rata jumlah gula aren yang terjual perbulannya ?

- 19) Apakah anda sudah memiliki perijinan atau legalisasi untuk standarisasi produk yang dihasilkan?

#### **TAHAPAN PEMBUATAN**

- 1) Apa sajakah bahan baku yang digunakan untuk pembuatan gula aren?
- 2) Apa sajakah peralatan yang digunakan untuk pembuatan gula aren?
- 3) Apakah yang menjadi kendala dalam memproduksi gula aren?
- 4) Berapakah waktu yang dibutuhkan dalam pembuatan gula aren dari awal sampai produk siap jual?
- 5) Bagaimana proses pembuatan gula aren?



DOKUMENTASI











PEMERINTAH KABUPATEN BULUKUMBA  
KECAMATAN HERLANG  
DESA KARASSING  
Alamat: Jln. Poros Karassing Kec. Herlang, Kabupaten Bulukumba

**SURAT TELAH MELAKUKAN PENELITIAN**

Nomor : 156 / /2024

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Andi Muhammad Haris S.E

Jabatan : Kepala Desa

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa sebagai berikut :

Nama : RISWANDI

Jenis kelamin : Laki-Laki

Nomor Pokok : 105711101919

Program Studi : Ekonomi Pembangunan

Judul Penelitian : Analisis Strategi Pengembangan Industri Dan Tahap Pembuatan Gula Aren di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba.

Telah Melakukan penelitian di Desa Karassing Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba dari bulan januari s/d februari 2024

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Karassing, 7 Maret 2024

Kepala Desa Karassing

ANDI MUHAMMAD HARIS, SE



**MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR  
UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN**

Alamat kantor: Jl.Sultan Alauddin NO.259 Makassar 90221 Tlp.(0411) 866972,881593, Fax.(0411) 865588

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

**SURAT KETERANGAN BEBAS PLAGIAT**

**UPT Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar,  
Menerangkan bahwa mahasiswa yang tersebut namanya di bawah ini:**

Nama : Riswandi

Nim : 1057111001919

Program Studi : Ekonomi Pembangunan

Dengan nilai:

No	Bab	Nilai	Ambang Batas
1	Bab 1	10 %	10 %
2	Bab 2	20 %	25 %
3	Bab 3	9 %	10 %
4	Bab 4	7 %	10 %
5	Bab 5	2 %	5 %

Dinyatakan telah lulus cek plagiat yang diadakan oleh UPT- Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar Menggunakan Aplikasi Turnitin.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Makassar, 29 Mei 2024

Mengetahui,

Kepala UPT- Perpustakaan dan Penerbitan,



Muhammad Fauzan, M.I.P.  
NBM. 964 591

Jl. Sultan Alauddin no 259 makassar 90222  
Telepon (0411)866972,881 593, fax (0411)865 588  
Website: [www.library.unismuh.ac.id](http://www.library.unismuh.ac.id)  
E-mail : [perpustakaan@unismuh.ac.id](mailto:perpustakaan@unismuh.ac.id)



Riswandi 105711101919 BAB I

ORIGINALITY REPORT

10%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

6%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://datamudisini.blogspot.com">datamudisini.blogspot.com</a> Internet Source	4%
2	<a href="http://repositori.uin-alauddin.ac.id">repositori.uin-alauddin.ac.id</a> Internet Source	2%
3	<a href="http://ejournal.unhi.ac.id">ejournal.unhi.ac.id</a> Internet Source	2%
4	<a href="http://text-id.123dok.com">text-id.123dok.com</a> Internet Source	2%

Exclude quotes  On

Exclude matches  < 2%

Exclude bibliography  On



Dipindai dengan CamScanner

## Riswandi 105711101919 BAB II

### ORIGINALITY REPORT

<b>20%</b>	<b>21%</b>	<b>7%</b>	<b>6%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

### PRIMARY SOURCES

1	<b>anzdoc.com</b> Internet Source	3%
2	<b>id.123dok.com</b> Internet Source	3%
3	<b>repository.uma.ac.id</b> Internet Source	3%
4	<b>Submitted to Sriwijaya University</b> Student Paper	2%
5	<b>journal.unnes.ac.id</b> Internet Source	2%
6	<b>docplayer.info</b> Internet Source	2%
7	<b>eprints.umm.ac.id</b> Internet Source	2%
8	<b>repository.iainpalopo.ac.id</b> Internet Source	2%
9	<b>ejournal.unsrat.ac.id</b> Internet Source	2%

## Riswandi 105711101919 BAB III

### ORIGINALITY REPORT

<b>9%</b> SIMILARITY INDEX	<b>7%</b> INTERNET SOURCES	<b>6%</b> PUBLICATIONS	<b>4%</b> STUDENT PAPERS
-------------------------------	-------------------------------	---------------------------	-----------------------------

### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>m.moam.info</b> Internet Source	<b>3%</b>
<b>2</b>	<b>repository.unisba.ac.id:8080</b> Internet Source	<b>2%</b>
<b>3</b>	<b>docplayer.info</b> Internet Source	<b>2%</b>
<b>4</b>	<b>Putu Nuniek Hutnaleontina, I Wayan Dauh,, Ni Made Sumariani et al. "PENINGKATAN UMKM GULA KELAPA ASLI KHAS DAWAN, KLUNGKUNG, BALI", Dharma Bhakti, 2023</b> Publication	<b>2%</b>

Exclude quotes  On Exclude matches  < 2%  
Exclude bibliography  On

## Riswandi 105711101919 BAB IV

### ORIGINALITY REPORT

<b>7%</b>	<b>7%</b>	<b>1%</b>	<b>0%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>digilibadmin.unismuh.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>2</b>	<b>repositori.uin-alauddin.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>3</b>	<b>sulselprov.go.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>4</b>	<b>123dok.com</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>5</b>	<b>id.123dok.com</b> Internet Source	<b>&lt;1%</b>
<b>6</b>	<b>blog.reynoldsumayku.com</b> Internet Source	<b>&lt;1%</b>
<b>7</b>	<b>bpsnt-bandung.blogspot.com</b> Internet Source	<b>&lt;1%</b>
<b>8</b>	<b>jonedu.org</b> Internet Source	<b>&lt;1%</b>
<b>9</b>	<b>repository.unibos.ac.id</b> Internet Source	<b>&lt;1%</b>

Riswandi 105711101919 BAB V

ORIGINALITY REPORT

<b>2%</b> SIMILARITY INDEX	<b>2%</b> INTERNET SOURCES	<b>2%</b> PUBLICATIONS	<b>0%</b> STUDENT PAPERS
-------------------------------	-------------------------------	---------------------------	-----------------------------

PRIMARY SOURCES

<b>1</b> <b>jonedu.org</b> Internet Source	<b>2%</b>
---	-----------



Exclude quotes  Off      Exclude matches  Off  
Exclude bibliography  Off

## BIOGRAFI PENULIS



Riswandi lahir di dusun Bonto Bainang Desa Tugondeng Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba pada tanggal 01 Januari 1998. Merupakan anak pertama dari pasangan suami istri Bapak Abd Rajab dan Ibu Hasna.

Ia memulai pendidikan di SD Negeri 316 Lassarru pada tahun 2005 dan tamat pada tahun 2011, kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri Satap 1 Bulukumba ditahun yang sama dan selesai tahun 2014. Setelah itu kemudian melanjutkan pendidikan ke tingkat SMA tepatnya di SMA Negeri 6 Bulukumba pada tahun 2014 dan tamat pada tahun 2017. Setelah itu melanjutkan pendidikan di bangku perkuliahan di Universitas Muhammadiyah Makassar. Ia mengambil jurusan Ekonomi Pembangunan pada fakultas Ekonomi dan Bisnis.