

**ANALISIS PENDAPATAN DAN POTENSI PENINGKATAN USAHA
GULA MERAH DI DESA TAMMATTO KECAMATAN
UJUNG LOE KABUPATEN BULUKUMBA**

NURAEMI

105961102220



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

2024

**ANALISIS PENDAPATAN DAN POTENSI PENINGKATAN USAHA
GULA MERAH DI DESA TAMMATTO KECAMATAN
UJUNG LOE KABUPATEN BULUKUMBA**

NURAEMI

105961102220

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

Strata Satu (S-1)

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Pendapatan dan Potensi Peningkatan Usaha Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

Nama : Nuraemi

Stambuk : 105961102220

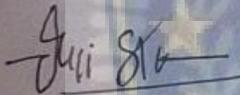
Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

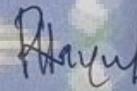
Disetujui :

Pembimbing Utama

Dosen Pendamping



Dr. Dewi Sartika, S. TP., M. Si
NIDN : 0925108404



Dr. Andi Rahayu Anwar, S. TP., M. Si
NIDN : 0003067410

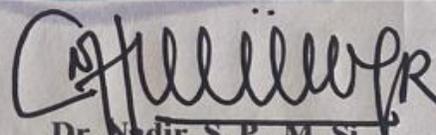
Diketahui :

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Program Studi Agribisnis



Dr. Jr. Andi Khaeriyah, M. Pd., IPU
NIDN : 0926036803



Dr. Nadir, S. P., M. Si
NIDN : 0909068903

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Analisis Pendapatan dan potensi Peningkatan Usaha Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

Nama : Nuraemi

Stambuk : 105961102220

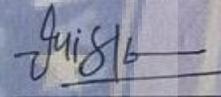
Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

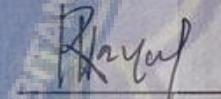
Nama

Tanda Tangan

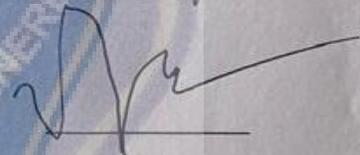
1. Dr. Dewi Sartika, S. TP., M. Si
Ketua Sidang



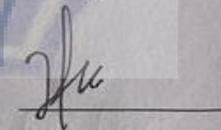
2. Dr. Andi Rahayu Anwar, S. TP., M. Si
Sekretaris Sidang



3. Dr. Ir. Muh Arifin Fattah, M. Si
Anggota



4. Rasdiana Mudatsir, S. P., M. Si., IPP
Anggota



Tanggal Lulus: 16 Mei 2024

**PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI
DAN SUMBER INFORMASI**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Analisis Pendapatan dan Potensi Peningkatan Usaha Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba** adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian hasil skripsi ini.

Makassar, 14 Maret 2024

Nuraemi
105961102220

ABSTRAK

Nuraemi. 105961102220. Analisis Pendapatan dan Potensi Peningkatan Usaha Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba. Dibimbing oleh DEWI SARTIKA dan ANDI RAHAYU ANWAR.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan dan potensi peningkatan pendapatan pada pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba. Sampel pada penelitian ini dipilih sebanyak 10 pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba dengan menggunakan *metode sensus*. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode analisis pendapatan dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata pendapatan perajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba sebesar Rp. 3.339.006/bulan, berdasarkan data analisis pendapatan, maka potensi peningkatan usaha yang bisa diupayakan melalui penggunaan teknologi mesin evaporator berbahan bakar gas.

Kata Kunci: Pendapatan, Potensi, Gula Merah

ABSTRACT

Nuraemi. 105961102220. *Analysis of Income and Potential for Increasing the Brown Sugar Business in Tammatto Village, Ujung Loe District, Bulukumba Regency. Supervised by DEWI SARTIKA and ANDI RAHAYU ANWAR.*

This research aims to determine the amount of income and the potential for increasing income among brown sugar craftsmen in Tammatto Village, Ujung Loe District, Bulukumba Regency. The sample for this study was selected as 10 brown sugar craftsmen in Tammatto Village, Ujung Loe District, Bulukumba Regency, using the census method. This quantitative research uses an income analysis method using primary and secondary data. The research results show that the average income of brown sugar craftsmen in Tammatto Village, Ujung Loe District, Bulukumba Regency, is IDR. 3,339,006/month, based on income analysis data, the potential for increasing business can be pursued through gas-fueled evaporator engine technology.

Keywords: Income, Potential, Brown Sugar

PRAKATA

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT karena atas segala limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Pendapatan dan Potensi Peningkatan Usaha Gula Merah di Desa Tammatto Kcamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba”. Shalawat serta salam tak lupa tercurahkan kepada Rasulullah SAW. Beliau sosok yang menjadi Uswatun Khasanah bagi seluruh umat manusia.

Laporan penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengerjakan skripsi Strata Satu (S-1) pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Makassar. Penulis menyadari dalam penyusunan tugas akhir penelitian ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Karena itu pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dewi Sartika S.TP., M.Si selaku pembimbing utama dan Ibu Dr. Andi Rahayu Anwar, S.P., M.Si selaku dosen pembimbing yang senantiasa meluangkan waktu untuk membimbing dan mengarahkan penulis sehingga skripsi dapat diselesaikan.
2. Ibu Dr. Ir. Andi Khaeriyah, M.Pd., IPU. selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Bapak Dr. Nadir, S.P., M.Si selaku ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

4. Kedua orang tua saya Bapak Syamsuddin dan Ibu Rosdiana serta keluarga dan saudara-saudara saya yang senantiasa memberikan dukungan baik materi, moral, motivasi, serta doa-doa mereka sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Seluruh Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membekali segudang ilmu kepada penulis.
6. Sahabat dan teman-teman Agribisnis A yang telah membantu menyusun skripsi dari awal hingga akhir yang penulis tidak dapat sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kepada semua pihak utamanya para pembaca agar senantiasa memberikan masukan berupa kritik dan saran demi kesempurnaan dan perbaikannya sehingga akhirnya laporan penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan dan penerapan di lapangan serta dikembangkan lebih lanjut.

Makassar, 14 Maret 2024

Nuraemi

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PENGESAHAN KOMISI PENGUJI.....	iv
PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI.....	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
PRAKATA.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Gula Merah.....	5
2.2 Industri Rumah Tangga.....	6
2.3 Proses Produksi Gula Merah.....	10
2.4 Biaya	11

2.5	Penerimaan.....	12
2.6	Pendapatan	13
2.7	Penelitian Terdahulu	18
2.8	Kerangka Pikir	22
III. METODE PENELITIAN		26
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian	26
3.2	Teknik Penentuan Sampel.....	26
3.3	Jenis dan Sumber Data	26
3.4	Teknik Analisis Data.....	27
3.5	Definisi Operasional	29
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....		31
4.1	Keadaan Geografis.....	31
4.2	Keadaan Penduduk.....	31
4.2.1	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.....	31
4.2.2	Keadaan Penduduk Berdasarkan Pendidikan	32
4.2.3	Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencarian	33
4.3	Potensi Sumber Daya Alam	35
4.4	Sarana dan Prasarana	35
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		37
5.1	Identitas Responden	37
5.1.1	Umur Responden	37
5.1.2	Pendidikan Responden.....	38
5.1.3	Pengalaman Responden	39
5.1.4	Jumlah Tanggungan Keluarga	41
5.2	Proses Pembuatan Gula Merah.....	42
5.3	Bahan Baku	44
5.4	Peralatan, Pengolahan dan Produksi Gula Merah	46
5.5	Hasil Produksi, Harga dan Penjualan	46
5.6	Analisis Pendapatan	47

5. 7 Potensi Peningkatan	50
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
6. 1 Kesimpulan.....	52
6. 2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	56
RIWAYAT HIDUP.....	96



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian	57
2.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	60
3.	Peta Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	62
4.	Identitas Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	63
5.	Biaya Tetap yang di Gunakan Pada Proses Pembuatan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	66
6.	Total Biaya Tetap Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	69
7.	Total Biaya Variabel Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	70
8.	Produksi, Harga dan Penerimaan Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	71
9.	Biaya Tetap, Biaya Tidak Tetap dan Pedapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	72
10.	Total Penerimaan, Total Biaya dan Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	73
11.	Dokumentasi Responden, Rumah Produksi, Bahan Baku, Pembuatan Gula Merah dan Pengemasan Gula Merah	74

12. Surat Izin Penelitian	81
13. Surat Keterangan Telah Penelitian.....	82
14. Surat Keterangan Bebas Plagiat.....	83
15. Tingkat Pagiasi.....	84



DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Penelitian Terdahulu	18
2.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin.....	32
3.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	32
4.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	34
5.	Luas Wilayah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	35
6.	Sarana dan Prasarana di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	36
7.	Identitas Responden Berdasarkan Keadaan Umum di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	38
8.	Identitas Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	39
9.	Identitas Responden Berdasarkan Pengalaman Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	40
10.	Identitas Responden Berdasarkan Tanggungan Keluarga di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	41
11.	Jumlah Nira yang di Gunakan Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	46

12. Rata-Rata Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan

Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....48



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pikir Analisis Pendapatan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	25
2.	Diagram Pembuatan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	44
3.	Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	74
4.	Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	74
5.	Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	75
6.	Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	75
7.	Rumah Produksi Gula Merah Tampak Depan di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	76
8.	Rumah Produksi Gula Merah Tampak Belakang di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	76
9.	Tungku Pemasakan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	77

10. Proses Pemasakan Nira Kelapa di desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	77
11. Air Rendaman Kayu Nangka di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	78
12. Kapur Sirih di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	78
13. Gula Merah Setengah Matang di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	79
14. Gula Merah Setelah Matang di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	79
15. Cetakan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba	80
16. Pengemasan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.....	80

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gula merah atau biasa di sebut dengan gula jawa adalah salah satu bahan pemanis untuk pangan yang berasal dari pengolahan nira kelapa. Gula merah kebanyakan diperdagangkan dalam bentuk bongkahan padat dengan bentuk yang bervariasi tergantung tempat mencetak yang digunakan pada saat pembuatannya. Gula Merah bisa dikonsumsi sebagai bahan pemanis untuk makanan ataupun minuman sebagaimana bahan pemanis yang lain seperti gula pasir, gula aren, gula siwalan, dan sebagainya, namun juga digunakan sebagai bahan baku pada beberapa industri pangan antara lain kecap dan minuman instan. Dibanding dengan beberapa jenis gula yang lain gula merah memiliki kelebihan maupun kekurangan. Kekurangan gula merah antara lain adalah pada mutunya yang terlalu bervariasi disebabkan sifatnya yang merupakan industri rakyat. Selain itu sebagian gula merah yang beredar di pasaran mengandung zat pengawet yang berbahaya bagi kesehatan. Namun kekurangan tersebut sebenarnya bukan merupakan sifat bawaan dari gula merah melainkan lebih kepada kurang bagusnya cara pembuatannya. Gula merah memiliki aroma yang khas yang bisa dianggap sebagai kekurangan maupun sebagai kelebihan. Aroma tersebut membuat gula merah kurang cocok digunakan untuk pemanis pada bahan pangan yang sensitif terhadap aroma tertentu, namun di sisi lain aroma tersebut juga disukai oleh sebagian konsumen. Diantara kelebihan gula merah yang terutama salah satunya adalah mencegah gula darah rendah nilai index glycemicnya yang tergolong rendah, sehingga bisa menjadi pemanis yang cukup aman bagi penderita diabetes.

Industri pangan disaat ini sangatlah berkembang dengan pesat dari tahun ke tahun. Tuntutan pasar yang mendorong terjadinya peningkatan kualitas pangan dan higienis dari pangan tersebut sangatlah dituntut agar mampu bersaing dengan produk pangan sejenis dari berbagai daerah bahkan dari negara luar agar produk pangan dalam negeri tetap bertahan dalam menjaga kualitasnya. Namun pada kenyataannya produk dalam negeri ternyata masih mengalami kendala dalam hal bahan baku, sumber daya manusia (SDM) dan juga keterbatasan alat dalam membuat pangan yang berkualitas baik dan higienis. Dalam kasus ini masyarakat kita, masyarakat Indonesia masih mengandalkan alat-alat yang bersifat tradisional, dalam kasus ini saya akan mengangkat industri pangan, yaitu gula merah.

Gula merah banyak digunakan untuk konsumsi rumah tangga sebagai pemanis, penambah aroma dan warna. Salah satu sifat yang membedakan gula merah dan gula pasir adalah gula merah dapat menimbulkan tekstur makanan yang lebih empuk. Gula merah juga digunakan sebagai bahan baku pada industry kecil baik makanan maupun minuman seperti industry kecap dan tauco yang menggunakan gula merah sebagai pemanis (Soekarto dkk, 2010).

Gula merah ini terbuat dari air nira kelapa, yaitu air dari tanaman nira atau yang banyak dikenal oleh masyarakat adalah tanaman kelapa atau tanaman kelapa, tanaman nira ini sangatlah banyak kita jumpai di daerah Bulukumba yang terletak di desa Tammatto, dengan melimpahnya tanaman nira kelapa ini, para masyarakat sekitar banyak yang berprofesi sebagai petani tanaman nira dan pengrajin gula merah, hanya

saja banyak masyarakat di daerah Bulukumba desa Tammatto ini banyak yang tidak mementingkan unsur efisiensi dari kinerja tungku ataupun alat yang mereka gunakan dan juga mereka masih banyak yang tidak terlalu peduli dengan higienis dari proses dan hasil gula merah yang mereka olah.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan urian di atas, maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa tingkat pendapatan pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba?
2. Bagaimana potensi peningkatan pendapatan pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian tersebut adalah :

1. Untuk mengetahui tingkat pendapatan pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.
2. Untuk mengetahui potensi peningkatan pendapatan petani gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

1.4. Kegunaan Penelitian

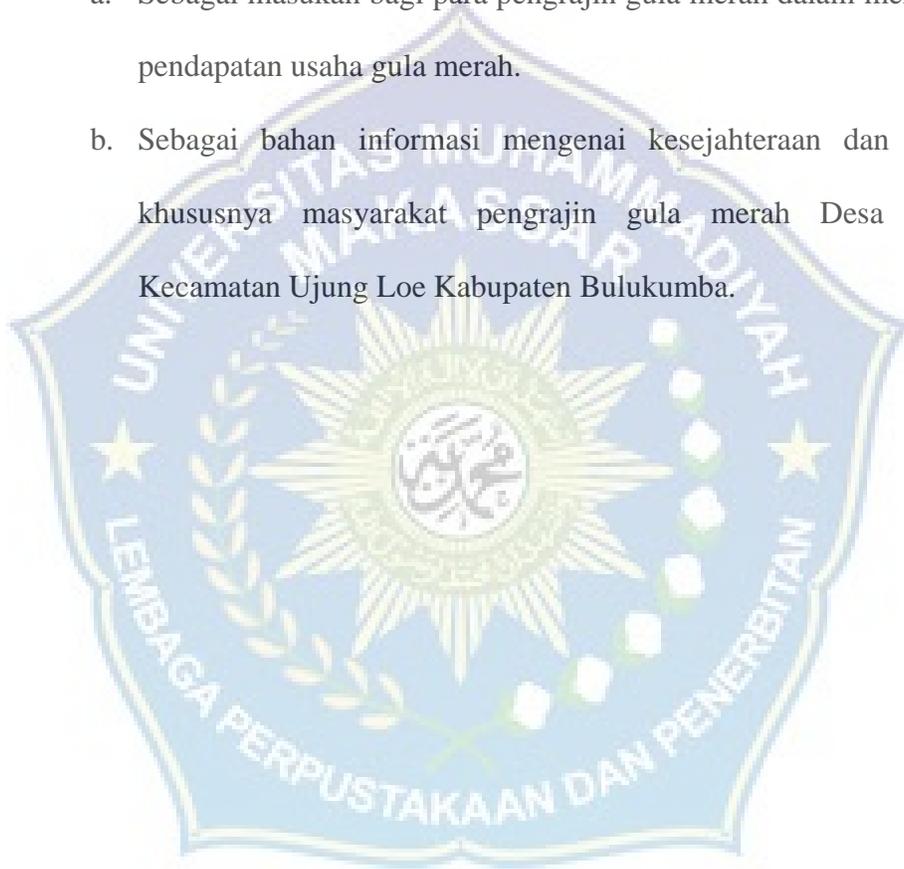
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti
 - a. Dapat dijadikan bahan referensi bagi penelitian yang akan datang dan bahan kajian lebih lanjut.

- b. Dapat menambah dan memperluas wawasan peneliti untuk mengetahui tentang kesejahteraan dan kehidupan masyarakat pengrajin gula merah Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

2. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai masukan bagi para pengrajin gula merah dalam meningkatkan pendapatan usaha gula merah.
- b. Sebagai bahan informasi mengenai kesejahteraan dan kehidupan khususnya masyarakat pengrajin gula merah Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Gula Merah

Gula merah adalah hasil olahan nira atau gula kelapa yang dibuat dalam bentuk padatan yang dicetak dengan tempurung kelapa sehingga bentuknya silindris. Gula merah atau gula kelapa yang berbentuk padat ini biasanya juga disebut sebagai gula jawa (Ningtyasetal 2013).

Nira yang digunakan dalam pembuatan gula merah adalah nira yang telah melalui proses penguapan pada kadar airnya. Mutu gula merah dapat ditentukan berdasarkan warna, bentuk, dan kekerasan. Gula merah mempunyai tekstur yang kompak, tidak terlalu keras, sehingga mudah dipatahkan. Gula merah memiliki rasa manis dengan sedikit asam yang disebabkan karena adanya kandungan asam-asam organik di dalamnya. Kandungan asam-asam organik inilah yang menyebabkan gula merah mempunyai aroma yang khas. Sedangkan untuk rasa manis dikarenakan adanya kandungan beberapa jenis gula seperti sukrosa, fruktosa, glukosa, dan maltosa (Nurlela, 2002).

Prinsip pembuatan gula merah adalah dengan menguapkan kadar air bahan baku hingga mencapai kadar air optimum pada pembuatan gula merah. Penguapan atau evaporasi air pada pembuatan gula merah dapat dilakukan dengan cara memanaskan bahan baku dalam wadah terbuka sampai mencapai kekentalan tertentu sehingga gula dapat dicetak. Mutu gula merah dapat ditentukan berdasarkan warna, bentuk, dan kekerasan. Gula merah mempunyai tekstur yang tidak keras sehingga mudah di

patahkan. Gula merah memiliki rasa yang manis dengan sedikit asam yang disebabkan karena adanya kandungan asam-asam organik inilah yang menyebabkan gula merah mempunyai aroma yang khas (Nurlela 2002).

Gula merah banyak digunakan untuk konsumsi rumah tangga sebagai pemanis, penambah aroma dan warna. Salah satu sifat yang membedakan gula merah dan gula pasir. Gula merah juga dapat digunakan sebagai bahan baku pada industri kecil baik makanan maupun minuman seperti industri kecap yang menggunakan gula merah sebagai pemanis (Soekarto dkk, 2010).

Gula merah ini sendiri dari beberapa jenis tergantung dari bahan bakunya, diantaranya gula merah tebu, gula aren, gula kelapa, dan gula silawan. Nilai gizi yang terdapat dari masing-masing jenis gula merah tersebut berbeda-beda tergantung pada bahan bakunya masing-masing.

2.2. Industri Rumah Tangga

Pengembangan industri dalam rangka pengembangan dilihat sebagai usaha untuk menciptakan sumber daya manusia, antra lain dengan meningkatkan produktivitasnya dan kemampuan untuk memanfaatkan sumber daya alam dan faktor produksi lainnya secara optimal (Kartasapoerta 1988).

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil

industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa. Home industri adalah rumah usaha produk barang atau jasa juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini di pusatkan di rumah. Pada umumnya pelaku kegiatan ekonomi yang berbasis di rumah ini adalah keluarga itu sendiri ataupun salah satu dari anggota keluarga yang berdomisili di tempat tinggalnya itu dengan mengajak beberapa orang di sekitarnya sebagai karyawannya. Meskipun dalam skala skala yang tidak terlalu besar, namun kegiatan ekonomi itu secara tidak langsung membuka lapangan kerja untuk sanak saudara ataupun tetangga di kampung halamannya. Dengan begitu, usaha perusahaan kecil ini otomatis dapat membantu program pemerintah dalam upaya mengurangi angka pengangguran (Khumalasari, 2011).

Kelebihan dari industri rumah tangga ini adalah kepercayaan yang terbangun dalam menjalankan usaha. Hal ini di karenakan keterlibatan penuh keluarga dalam membangun industri. Kepercayaan menjadi faktor utama dalam mengolah modal, administrasi, penjualan dan keuangan dalam industri ini. Dengan modal kepercayaan ini pula jika industri sedang sepi atau lemah, selayaknya keluarga akan saling mendukung dan tidak menuntut banyak keuntungan yang sedang ulit di peroleh. Hal ini berdampak baik dalam membangun industry rumah tanga. Sebagai sebuah industri yang mengutamakan kreativitas dan jalinan kekeluargaan industri ini biasanya bergerak dalam bentuk-bentuk industri kreatif yang menghasilkan kerajinan tangan, keperluan rumah tangga, bahan makanan atau makanan tradisional (Yudha 2012).

Jafar (2003) menjelaskan bahwa untuk mendorong berkembangnya industri rumah tangga yang mandiri dan kuat membutuhkan beberapa upaya yang harus dilakukan yaitu :

- a. Pembinaan dan bimbingan secara intensif terutama di bidang kewirausahaan dan manajemen usaha yang dapat meningkatkan kemampuannya dalam menangkap peluang usaha dan kemampuan menjualnya.
- b. Penyediaan fasilitas untuk kredit modal usaha sehingga lebih mampu mengembangkan usahanya.
- c. Pengembangan fungsi kelompok tani, kelompok usaha menjadi suatu unit usaha dan koperasi, di arahkan untuk mencapai skala usaha melalui pengembangan manajemen usaha terpadu di sertai penyuluh yang intensif.
- d. Memberi peluang usaha yang seluasnya kepada industry rumah tangga, dan koperasi untuk mengembangkan usahatani.
- e. Pembinaan mutu produk secara intensif untuk meningkatkan daya saingbaik di pasar dalam negri maupun ekspor dengan mengikuti standar mutu yang berlaku.
- f. Penyediaan informasi teknologi dan informasi pasar yang dapat secara mudah dan murah untuk di akses oleh industri rumah tangga.

Industri rumah tangga menempati posisi strategis untuk mempercepat perubahan skrutural dalam rangka meningkatkan taraf hidup rakyat banyak. Sebagai wadah kegiatan usha bersama bagi produsen maupun konsumen, industri rumah tangga di harapkan berperan dalam meningkatkan posisi tawar ekonomi rakyat, sekaligus turut

memperbaiki kondisi persaingan usaha di pasar melalui dampak ekstermalitas positif yang di timbulkannya, selain itu industry ini dalam memperluas penyediaan tenaga kerja, memberikan kontribusi yang signifikan terhadap ekonomi dan meratakan peningkatan pendapatan (Departemen perdagangan dan perindustrian 2002). Dengan perspektif peran seperti itu sasaran umum wijaya K (2002) mengatakan bahwa pemberdayaan industry rumah tangga berbasis pangan dan lima tahun mendatang adalah :

- a. Meningkatkan produktivitas dengan laju pertumbuhan lebih tinggi dari laju pertumbuhan produktivitas nasional
- b. Meningkatnya proporsi sector perikanan formal
- c. Meningkatnya nilai produk sector perikanan dengan laju pertumbuhan lebih tinggi dari laju pertumbuhan nilai tambahnya
- d. Berfungsinya sistem untuk menumbuhkan wirausaha baru berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi
- e. Meningkatnya kualitas kelembagaan dan organisasi.

Industri rumah tangga, kecil, menengah maupun besar berbasis pangan, saat di harapkan mampu menjadi industri berpengalaman dalam penganekaragaman produk pangan. Dalam perpres No. 22/2009 di jelaskan tentang adanya pemerintah dalam pengembangan bisnis dan industri pangan local yang melibatkan kalangan industri. Gerakan ini bukan hanya keinginan pemerintah saja, tetapi perlu melibatkan pihak-pihak lain karena pemerintah tidak memproduksi sendiri,

misalnya dalam memproduksi sendiri, misalnya dalam memproduksi komoditi pertanian yang melakukannya adalah petani, sementara yang memproduksi sama-sama produksi seperti pupuk dan pestisida adalah industri. Berdasarkan hal tersebut, maka pemerintah mencoba melakukan gerakan diversifikasi pangan melalui pengembangan industri-industri rumah tangga berbasis pangan.

2.3. Proses Produksi Gula Merah

Produksi Gula merah yang merupakan komoditas unggulan di Tammatto. Didukung dengan melimpahnya tanaman pohon kelapa sehingga masyarakat berusaha memanfaatkannya. Tanaman poho kelapa selain bisa diambil air niranya bisa dibiarkan untuk menjadi buah kelapa karena hamper semua yang melekat pada pohon kelapa bisa dimanfaatkan mulai dari akar, batang, buah, hingga getahnya yang bernilai tinggi (Anonim, 2016).

Dari semua hasil yang diperoleh dari pohon kelapa, nira kelapa dan produk olahannya yang menjadi produk unggulan. Nira adalah cairan manis yang mengucur keluar dari tadah bunga kelapa yang diiris (Dyanti, 2002).

Produk olahan nira kelapa berupa gula merah nilainya paling tinggi dibandingkan gula merah lainnya. Para petani gula merah masih mengolahnya secara tradisional, yang dicetak dalam bentuk setengah lingkaran dan juga silinder. Gula kelapa merupakan gula merah yang dihasilkan dari penguapan nira kelapa yang kemudian dicetak (Wahyuni, 2005). Gula merah yang baik memiliki karakteristik

diantaranya berbentuk padat, kering, dan berwarna kecoklatan. Karakteristik gula kelapa yang baik dapat dipengaruhi oleh kualitas nira yang digunakan.

2.4. Biaya

Biaya adalah pengeluaran modal yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk berupa barang atau jasa. Sifat dari biaya adalah pengorbanan ekonomi. Biaya dapat dibedakan menjadi bermacam-macam sesuai dengan tujuan pengelompokannya. Keberagaman jenis biaya diakibatkan oleh beragamnya tujuan penentuan biaya.

Biaya usahatani biasanya di klasifikasikan menjadi dua, yaitu biaya tetap (fixed cost) dan biaya tidak tetap (variable cost). Biaya tetap ini umumnya di definisikan sebagai biaya yang relative tetap jumlahnya, dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Jadi besarnya biaya tetap ini tidak tergantung pada besar-kecilnya produksi yang diperoleh. Biaya tetap ini beragam, dan kadang-kadang tergantung dari peneliti apakah mau memberlakukan variabel itu sebagai biaya tetap antara lain sewa tanah, pajak, alat pertanian, dan iuran irigasi.

Disisi lain biaya tidak tetap atau biaya variabel biasanya didefinisikan sebagai biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh. Contohnya biaya untuk sarana produksi. Kalau menginginkan produksi yang tinggi, maka tenaga kerja perlu ditambah, pupuk juga perlu ditambah dan sebagainya, sehingga biaya ini sifatnya berubah-ubah tergantung dari besarkecilnya produksi yang diinginkan.

Kesulitan dalam menghitung biaya usahatani biasanya timbul bila tanaman yang diusahakan itu lebih dari satu macam tanaman. Dalam analisis usahatani, sering

dilakukan dengan dua cara, yaitu analisis financial dan analisis ekonomi. Dalam analisis finansial, data biaya yang dipakai adalah data ril yang sebenarnya dikeluarkan.

Dalam sifat-sifat biaya Ilmu Usahatani ada juga yang disebut dengan biaya yang dibayarkan dan biaya yang tidak dibayarkan. Biaya yang dibayarkan terdiri dari harga pembelian pupuk, pembelian obat, pembelian bibit, pembelian makanan ternak, dan upah tenaga kerja, dan biaya yang tidak dibayarkan terdiri dari pemakaian tenaga kerja keluarga, bunga modal dan penyusutan. Sifat biaya langsung adalah biaya yang langsung digunakan dalam proses produksi (actual cost), dan biaya tidak langsung adalah terdiri dari penyusutan modal.

Untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan diperoleh dengan perhitungan sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total biaya (Total cost)

FC = Biaya tetap (Fix cost)

VC = Biaya variabel (Variabel cost)

2.5. Penerimaan

Penerimaan adalah suatu nilai produk total dalam jangka waktu tertentu, baik untuk dijual maupun untuk dikonsumsi sendiri. Penerimaan dinilai berdasarkan atas perkalian antara total produksi dengan harga yang berlaku. Sedangkan pengeluaran

atau biaya usahatani merupakan nilai penggunaan sarana produksi dan lain-lain yang dibebankan pada produk yang bersangkutan (Soekartawi, 2006).

Menurut Noor (2007) dalam Johan Sebastian (2015) penerimaan perusahaan berasal dari penjualan, sementara itu nilai penjualan ditentukan oleh jumlah yang terjual (quantity) dan harga jual (price), atau lebih sederhana dikatakan penerimaan fungsi (quantity price) sedangkan penerimaan industri kecil diartikan sebagai hasil yang diperoleh pengusaha dalam mengorganisasikan faktor produksi yang dikelolanya. Penerimaan juga dapat diartikan sebagai hasil kali antara harga jual produk dan total produksi.

Untuk mengetahui penerimaan (pendapatan kotor) dapat diperoleh dengan perhitungan :

$$TR = Y.P$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan

Y = Produksi yang diperoleh dalam usahatani

P = Harga

2.6. Pendapatan

Pendapatan adalah hasil bersih dari kegiatan suatu usahatani yang diperoleh dari hasil bruto (kotor) dikurangi biaya yang digunakan dalam proses produksi dan biaya pemasaran.

Menurut Soekartawi (2004), bahwa pendapatan dibagi menjadi dua bagian yaitu:

1. Pendapatan Kotor (Penerimaan) usahatani Adalah nilai produksi total usahatani dalam jangka waktu tertentu baik yang dijual, dikonsumsi oleh rumah tangga petani, dan disimpan digudang pada akhir tahun.
2. Pendapatan bersih usahatani Adalah selisih antara pendapatan kotor usahatani dengan biaya produksi seperti upah buruh, pembelian bibit, obat-obatan dan pupuk yang digunakan oleh usahatani.

Menguraikan dan membagi pendapatan usahatani menjadi dua, yaitu: pendapatan kotor usahatani (gross farm income) dan pendapatan bersih usahatani (net farm income). Pendapatan kotor usahatani yaitu nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu yang meliputi seluruh produk yang dihasilkan baik yang dijual, dikonsumsi rumah tangga petani, digunakan dalam usahatani seperti untuk bibit atau makanan ternak, digunakan untuk pembayaran, dan untuk disimpan. Untuk menghitung nilai produk tersebut, harus dikalikan dengan harga yang berlaku, yaitu harga jual bersih ditingkat petani. Sementara pendapatan bersih usahatani adalah selisih antara pendapatan kotor usahatani dengan pengeluaran total usahatani. Pendapatan usahatani dipengaruhi oleh penerimaan usahatani dan biaya produksi. Pendapatan usahatani ditentukan oleh harga jual produk yang diterima ditingkat petani maupun harga-harga faktor produksi yang dikeluarkan

petani sebagai biaya produksi. Jika harga produk atau harga faktor produksi berubah, maka pendapatan usahatani juga akan mengalami perubahan.

Soekartawi menjelaskan pendapatan akan mempengaruhi banyaknya barang yang dikonsumsi bahwa seringkali dijumpai dengan bertambahnya pendapatan, Maka barang yang dikonsumsi bukan saja bertambah, tapi juga kualitas barang tersebut ikut menjadi perhatian. misalnya Sebelum adanya penambahan pendapatan beras yang dikonsumsi adalah kualitas yang kurang baik, akan tetapi setelah adanya penambahan pendapatan maka konsumsi beras menjadi kualitas yang lebih baik. (Soekartawi, 2012).

1. Sumber-Sumber Pendapatan

sumber-sumber pendapatan dibagi dibagi menjadi dua:

- a. Pendapatan operasional yaitu sumber pendapatan yang berasal dari kegiatan pokok usaha.
- b. Pendapatan non operasional yaitu sumber pendapatan yang berasal dari luar faktor eksternal atau kegiatan perusahaan dengan kata lain pendapatan yang tidak ada kaitannya dengan aktivitas usaha. (Adila, 2019).

2. Pengukuran Pendapatan

secara umum pengukuran pendapatan akan diakui secara:

a. Accrual basic

pengukuran pendapatan secara akrual basis berarti bahwa pendapatan harus dilaporkan selama kegiatan produksi(dimana laba dapat dihitung secara proporsional dengan penyelesaian pekerjaan).

b. Critical Event basic

Dalam metode ini diperhatikannya adalah kejadian-kejadian penting dalam siklus operasi usaha, kejadian kritis itu dapat berupa:

- a) pada saat penjualan
- b) pada saat selesainya penjualan
- c) pada pada saat membayar setelah dilakukan penjualan

c. The Mathcing Principle

prinsip ini mengatur agar pembebanan biaya harus dilakukan pada periode yang sama dengan periode pengakuan hasil.

3. Faktor Produksi

a. Bahan baku

Secara umum bahan baku merupakan bahan mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lainnya titik dalam pengelolaan gula merah yang dimaksud dengan bahan baku adalah bahan mentah yang digunakan yaitu nira kelapa untuk proses menjadi

gula merah dengan langkah-langkah dan penggunaan bahan yang lain ataupun pemanfaatan faktor-faktor lain.(Widyawati, 2011)

b. Bahan Penunjang

Bahan penunjang adalah Bahan bantu atau bahan pendukung bahan baku utama bahan utama yang digunakan untuk membuat gula merah yaitu kapur sirih kayu bakar minyak tanah dan korek api.

c. Peralatan peralatan merupakan alat yang paling penting yang wajib dimiliki oleh pengrajin gula merah titik pengolahan gula merah merupakan suatu proses dimana alat adalah sebagai untuk kelancaran usaha tersebut. faktor produksi ini sangatlah penting dalam suatu proses produksi Karena tanpa adanya proses produksi ini maka proses produksi tidaklah berjalan dengan lancar yang akan mengeluarkan output. Dalam pengelolaan peralatan yang dapat digunakan yaitu alat cetakan, tataan, gayung, ember dan lain-lain.

d. Tenaga Kerja Tenaga kerja merupakan suatu alat kekuatan fisik dan otak manusia, yang tidak dapat dipisahkan dari manusia dan ditunjukkan pada usaha produksi titik setiap usaha pertanian yang akan dilaksanakan pasti memerlukan tenaga kerja. Tenaga kerja pada usaha gula merah umumnya berasal dari anggota keluarga. tenaga kerja keluarga biasanya dipraktekkan di tingkat perajin, yaitu oleh anggota keluarga perempuan sebagai pemasak Nira Kelapa.

Untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh dapat dihitung dengan perhitungan :

$$Pd = Tr - Tc$$

Keterangan :

Pd = Pendapatan usahatani

Tr = Total penerimaan

TC = Total biaya

2.7. Penelitian Terdahulu

No	Judul Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1.	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Petani Gula Merah Kelapa Sawit Di Kecamatan Air Batu Kabupaten Asahan Sumatera Utara	Metode kuantitatif dengan deskriptif dan eksplanatori.	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa erdasarkan data empiris yang berhasil dikumpulkan dari lapangan, dan setelah dilakukan pengolahan data serta analisis data dengan menggunakan teknik analisis regresi linear sederhana, diperoleh hasil bahwa produksi gula merah berpengaruh signifikan terhadap pendapatan masyarakat Desa Papalang Kecamatan Papalang Kabupaten Mamuju. Hal

tersebut dibuktikan dengan nilai signifikansi yang diperoleh dari hasil analisis regresi linear sederhana lebih kecil dari $\alpha=0,05$ ($\text{Sig}=0,000 < \alpha=0,05$).

Kemudian angka koefisien regresi ($b=11806799$) yang berarti bahwa faktor produksi gula merah berpengaruh positif.

2. Pembuatan gula merah dari nira yang terfermentasi alami adalah (kajian pengaruh Acak konsentrasi anti inversi dan natrium metabisulfit)	Metode penelitian yang digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi anti inversi maka log jumlah mikroba akan semakin rendah. Hal ini dikarenakan anti inversi memiliki senyawa aktif yang mampu menghambat pertumbuhan dan perkembangan mikroba. Efek anti mikroba natrium benzoat pada medianya disebabkan karena bentuk karboksil benzena yang tidak terdisosiasi terdifusi secara bebas melalui membran sel dan terionisasi dalam sel
--	--	---

menghasilkan ion hidrogen yang akan menambah keasaman protoplasma sehingga menyebabkan terjadinya denaturasi protein enzim yang akan mengakibatkan terganggunya proses metabolisme mikroba dan menyebabkan kematian.

3. Home industry gula merah dari kelapa di kampung maredan marat kecamatan tualang kabupaten siak Metode penelitian ini menggunakan motode kualitatif dan kuantitatif dalam pendapatan rumah tangga anggota KWT Sari Kelapa berasal dari industri gula merah, usahatani lainnya, non usahatani, serta pendapatan dari anggota keluarga lainnya. Usahatani lainnya yaitu dari penjualan kelapa, pisang, dan dodol buah dan dari non usahatani yaitu dari berdagang, ART, buruh tani, dan buruh bangunan, serta pendapatan anggota keluarga lainnya adalah suami dan anak anggota KWT. Kontribusi pendapatan industri gula merah terhadap total pendapatan rumah
-

			tangga anggota KWT Sari Kelapa sebesar Rp 55.937.202 (50,10 %).
4.	Analisis value added pembuatan gula merah dari nira kelapa di desa perapakan kecamatan pemangkat	Metode penelitian yang digunakan kuantitatif	Pembuatan gula merah dari nira kelapa di Desa Perapakan, Kecamatan Pemangkat memberikan nilai tambah yang cukup tinggi yaitu sebesar 79,33%. Untuk setiap 1 liter nira kelapa dapat diolah menjadi gula merah sebanyak 0,2 kg. Distribusi nilai tambahnya adalah sebesar 79,33% untuk nilai tambahnya, 12,99% untuk bahan baku nira kelapa, dan 7,68% untuk sumbangan input lain.
5.	Analisis pendapatan dan efisiensi pemasaran gula merah skala rumah tangga (studi kasus : desa pasiripis kecamatan surade kabupaten sukabumi provinsi jawa barat).	Metode penelitian yang di gunakan terdiri atas data primer dan data sekunder.	Produksi gula merah yang dihasilkan oleh perajin rata-rata 588 kg gula merah per bulan dengan rata-rata harga jual kepada pedagang pengumpul sebesar Rp. 7.430/kg gula merah dengan total penerimaan perbulan rata-rata per 36 pohon kelapa

sebesar Rp. 4.368.840. Keuntungan yang diperoleh pengrajin perbulan per rata-rata 36 pohon kelapa sebesar Rp. 973.620/bulan. Sebagian besar biaya adalah biaya variabel berupa tenaga kerja yang diperhitungkan sebesar Rp. 2.250.000/bulan. Usaha agroindustri gula merah skala rumah tangga di Desa Pasiripis layak dikembangkan atas dasar penghasilan perajin gula merah sebesar Rp. 3.223.620/bulan, lebih besar dari Upah.

2.8. Kerangka Pemikiran

Setiap produsen dalam menjalankan usahanya bertujuan untuk memperoleh keuntungan dan efisiensi usaha yang tinggi. Usaha gula merah di Desa Tammatto dalam pengolahannya dibutuhkan berbagai input produksi seperti bahan baku, bahan pendukung tenaga kerja dan peralatan. Penggunaan input mempengaruhi suatu biaya yang dikeluarkan oleh industri dengan harga yang berlaku, biaya tersebut meliputi biaya eksplisit dan implisit.

Saat ini, di Desa Tammatto usaha pembuatan gula merah khususnya yang berbahan baku dari kelapa masih terus dilakukan oleh sebagian dari warga yang ada. Industri pembuat gula kelapa memberikan nilai positif bagi warga yang tinggal di daerah tersebut. Pengolahan gula merah di Desa Tammatto masih menggunakan teknologi yang sederhana. Pada daerah ini kegiatan produksi gula merah dilakukan secara tradisional.

Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto membutuhkan Nira dari kelapa sebagai bahan baku. Nira dari kelapa inilah yang kemudian diolah hingga menjadi gula merah. Dalam penyediaan bahan baku dan bahan proses produksi membutuhkan biaya yang disebut biaya produksi. Biaya produksi terbagi menjadi biaya tetap dan biaya variable.

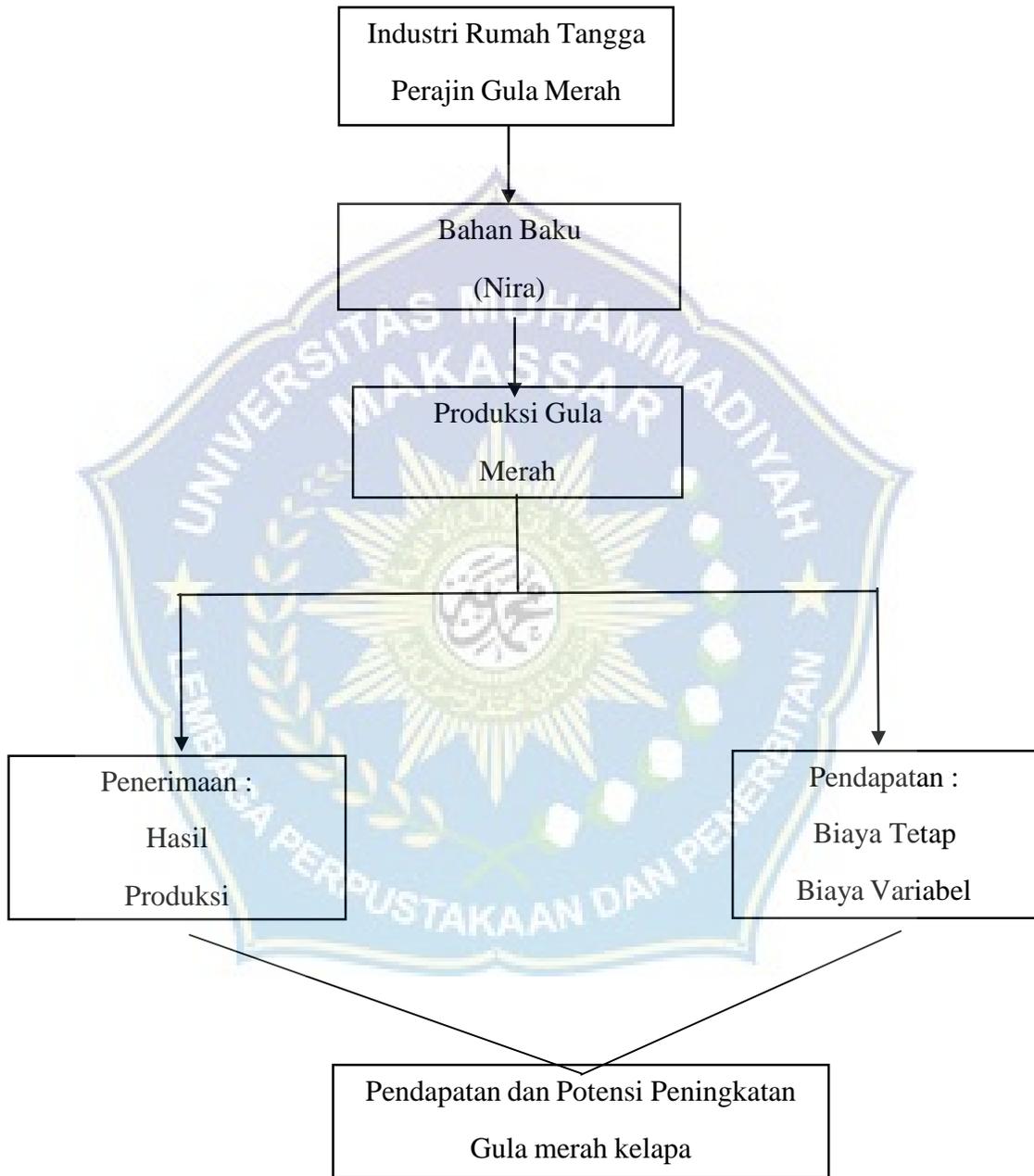
Gula merah yang dihasilkan oleh pengrajin akan memiliki nilai produksi setelah dipasarkan dalam bentuk rupiah. Dari nilai produksi inilah maka pengrajin akan mendapatkan pendapatan dan sebagian dari pendapatan ini akan dijadikan biaya produksi kembali.

Biaya implisit yang mempengaruhi produksi berupa biaya tenaga kerja dalam keluarga, modal sendiri, dan sewa tempat sendiri. Sedangkan untuk biaya eksplisitnya adalah biaya bahan baku dan pendukung, tenaga kerja luar keluarga, biaya penyusutan peralatan, biaya lain-lain seperti transportasi dan bahan bakar.

Pengolahan nira kelapa menghasilkan output berupa gula kelapa cetak. Setiap produk olahan dijual dengan harga yang berlaku akan menghasilkan penerimaan. Jumlah penerimaan dapat digunakan untuk menghitung pendapatan yaitu dengan menghitung selisih antara jumlah penerimaan dari perusahaan produk olahan dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan selama biaya produksi berlangsung. Untuk menghitung keuntungan dari usaha produksi yang didapat yaitu dengan menghitung selisih antara penerimaan dengan total biaya implisit dan eksplisit yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.



Untuk mengetahui alur berfikir maka dapat dilihat pada bagan kerangka pemikiran sebagai berikut :



Gambar 1. Skema Kerangka Pikir Analisis Pendapatan Gula Merah di Desa Tammato Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

III. METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Tammatto, Kecamatan Ujung Loe, Kabupaten Bulukumba. Pemilihan lokasi ini ditentukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa Desa Tammatto merupakan daerah penghasil gula merah, sebagian masyarakatnya pengrajin gula merah. Penelitian telah dilakukan selama 2 bulan, yaitu mulai bulan Januari - Maret 2024.

3.2. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik yang digunakan untuk menentukan sampel adalah metode sensus, yaitu semua pengusaha gula merah di jadikan sampel pada penelitian ini, sebanyak 10 Orang.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Sumber data terdiri atas dua yaitu ;

1. Data primer

Diperoleh melalui observasi langsung dilapangan dan wawancara langsung dengan responden pengrajin gula merah dibantu dengan kuesioner yang telah disiapkan. Data primer menyangkut data tentang deskripsi responden dan usaha pengrajin gula merah yang meliputi : identitas responden (nama, umur, pendidikan, jumlah tanggungan, pengalaman, dan lama berusaha).

2. Data sekunder

Diperoleh dari catatan-catatan serta dokumentasi dari pihak atau instansi yang terkait dengan penelitian ini. Data sekunder menyangkut data tentang monograf desa yang meliputi jumlah penduduk, letak dan luas wilayah, penggunaan sarana dan prasarana.

3.4. Analisis Data

Dalam penelitian analisis pendapatan usaha data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah analisis data kuantitatif. Kuantitatif merupakan pendekatan ilmiah yang memandang suatu realitas itu dapat diklasifikasikan, konkret, teramati, dan terukur, hubungan variabelnya bersifat sebab akibat dimana data penelitiannya berupa angka-angka dan analisisnya menggunakan statistik.

Data yang diperoleh dari hasil pengamatan langsung di lapangan dengan wawancara kepada pengrajin gula merah dengan menggunakan pertanyaan (kuesioner) sesuai dengan tujuan penelitian maka digunakan perhitungan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui tujuan penelitian yang pertama, terkait pendapatan pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba maka analisis pendapatan menggunakan rumus:

- a. Analisis penerimaan

Penerimaan adalah hasil yang diperoleh dari hasil kegiatan usahatani gula merah kelapa, dinilai dalam satuan rupiah dalam setiap produksi.

Untuk mengetahui penerimaan (pendapatan kotor) dapat diperoleh dengan perhitungan :

$$\mathbf{TR = Y.P}$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan

Y = Produksi yang diperoleh dalam usahatani

P = Harga

b. Analisis Biaya

Menurut Gilarso (2001), biaya produksi merupakan penjumlahan dari dua komponen biaya yaitu biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel (variable cost). Gabungan biaya tetap dan biaya variabel disebut biaya total (total cost) yang secara umum dirumuskan sebagai berikut :

$$\mathbf{TC = FC + VC}$$

Keterangan :

TC : Biaya total

FC : Biaya tetap

VC : Biaya variabel

c. Analisis Pendapatan

Pendapatan adalah selisih dari penerimaan dikurangi biaya produksi yang dihitung dan dinyatakan dalam satuan rupiah dalam setiap produksi.

Untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh dapat dihitung dengan perhitungan :

$$Pd = Tr - Tc$$

Keterangan :

Pd = Pendapatan usahatani

Tr = Total penerimaan

TC = Total biaya

2. Untuk menjawab tujuan kedua terkait potensi peningkatan pendapatan menggunakan analisis deskriptif dengan melihat potensi biaya yang bisa di minimalisir dan potensi penjualan yang bisa ditingkatkan.

3.5. Definisi Operasional

1. Gula merah merupakan hasil olahan air nira kelapa yang dibuat dalam bentuk padatan biasanya dicetak menggunakan tempurung kelapa yang digunakan oleh pembuat gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

2. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh industri gula merah dalam melakukan proses produksi di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.
3. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah walaupun jumlah barang yang dihasilkan berubah-ubah dalam tiap kali produksi gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba
4. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan tergantung pada jumlah produksi seperti biaya bahan baku yang digunakan pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung loe Kabupaten Bulukumba.
5. Produksi adalah bentuk kegiatan dalam mengolah nira kelapa menjadi produk gula merah dan menambah harga produk yang tinggi di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba
6. Penerimaan adalah hasil yang diperoleh dari hasil kegiatan penjualan produk gula merah kelapa di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba
7. Pendapatan adalah hasil bersih dari penjualan gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba
8. Potensi Peningkatan usaha ditinjau dari seberapa besar biaya operasional yang bisa diminimalisir dan ditekan, dan pendapatan yang bisa ditingkatkan berdasarkan informasi data analisis pendapatan pada usaha gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Keadaan Geografis

Desa Tamatto merupakan salah satu Desa dari Tiga Belas (13) Desa/Kelurahan yang ada di Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba. Desa Tamatto terdiri atas tiga (3) Dusun yakni Dusun Allu, Tammappalalo dan Possitana. Desa Tamatto adalah Desa paling ujung di Kecamatan Ujung Loe dan merupakan Desa yang sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai buruh tani/karyawan perkebunan karet dan Wirausaha.

Luas wilayah Desa Tamatto sekitar 18.450 Hektar. Adapun batas-batas wilayah Desa Tamatto sebagai berikut :

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kec. Herlang/Kec. Kajang
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Balleanging
- Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Paccarammengang
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kec. Rilau Ale

4.2. Keadaan Penduduk

4.2.1. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin

Penduduk Desa Tamatto Tahun 2024 (diolah) +4.650 jiwa. Terdiri dari penduduk laki-laki sebesar 2.229 orang sedangkan perempuan 2.421 orang. Seluruh penduduk Desa Tamatto terhimpun dalam keluarga (rumah tangga) dengan jumlah sebanyak 1.333 KK. Untuk lebih jelasnya penduduk Desa Tamatto dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah Penduduk	Persentase (%)
Laki-Laki	2.229	48
Perempuan	2.421	52
Jumlah	4.650	100

Sumber : Kantor Desa Tammatto.

4.2.2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tabel 3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Tammatto
Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

Tingkat Pendidikan	Jumlah Penduduk	Persentase (%)
Belum sekolah	873	18,77
Usia 3-6 tahun	674	14,49
Usia 7-18 tahun	821	17,65
Tamat SD/ Sederajat	855	18,38
Tamat SMP/ Sederajat	520	11,18
Tamat SMA/ Sederajat	459	9,87
TamatD1.D2,D3,S1,S2,S3	448	9,63
Jumlah	4.650	100

Tabel 13. Menunjukkan bahwa jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan di Desa Tammatto yang terbanyak adalah pada tingkat pendidikan yang belum sekolah yang berjumlah 873 orang dari jumlah keseluruhan penduduk, diikuti tamat SD/Sederajat sejumlah 855 orang dari jumlah keseluruhan penduduk, diikuti usia 7-18 tahun yang masih sekolah sejumlah 821 orang dari jumlah keseluruhan penduduk, diikuti usia 3-6 tahun yang sedang TK sejumlah 674 orang dari jumlah keseluruhan

penduduk, diikuti tamat SMP/Sederajat sejumlah 520 atau dari jumlah keseluruhan penduduk, diikuti tamat SMA/Sederajat 459 atau dari jumlah keseluruhan penduduk, dan diikuti oleh tingkat pendidikan yang jumlah penduduk yang paling sedikit yaitu tamat D1, D2, D3, S1, S2, dan S3 sejumlah 448 orang atau jumlah dari keseluruhan penduduk. Dari data ini menunjukkan jumlah penduduk yang mengenyam tingkat pendidikan paling banyak dibandingkan yang belum mengenyam tingkat pendidikan dimana total penduduk yang telah mengenyam pendidikan sebanyak 3,777 orang sedangkan yang belum mengenyam pendidikan sebanyak 873 orang dari jumlah keseluruhan penduduk.

4.2.3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian

Mata pencaharian merupakan pekerjaan yang dilakukan oleh seseorang untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-harinya. Maka pencaharian diartikan pula sebagai aktivitas manusia dalam memberdayakan potensi sumber daya alam. Uraian mengenai mata pencaharian yang ada di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencaharian di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

Mata Pencaharian	Jumlah
Petani	351
Buruh tani	986
Buruh migran	50
Pegawai negeri sipil	65
Pedagang barang kelontong	95
Peternak	380
Montir	118
Ahli pengobatan alternatif	4
TNI	20
POLRI	17
Tukang kayu	28
Tukang batu	15
Karyawan Perusahaan swasta	4
Wirawasta	350
Pengrajin gula merah	10
Purnawirawan / pensiunan	12
Sopir	11
Karyawan honorer	70
Pelaut	20
Yang tidak bekerja	2.044
Jumlah	4.650

Sumber: Kantor Desa Tammatto.

Tabel 4 menunjukkan keberagaman mata pencaharian di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba Masing-masing mata pencaharian memiliki potensi masing-masing dan memiliki pendapatan yang berbeda-beda.

4.3. Potensi Sumber Daya Alam

Wilayah Desa Tammatto terbagi dari beberapa bagian wilayah yang dimanfaatkan oleh masyarakat sesuai kebutuhan dan kegunaannya. Berikut Tabel mengenai pembagian wilayah Desa Tammatto menurut penggunaannya.

Tabel 5. Luas Wilayah Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba Menurut Penggunaannya.

Luas Wilayah	Jumlah (Ha)
Pemukiman	133,07
Perkebunan	6,00
Perkantoran	1,45
Prasarana umum lainnya	4,68
Jumlah	145,2

Sumber : Kantor Desa Tammatto

Tabel 5 menunjukkan bahwa luas wilayah Desa Tammatto secara keseluruhan yaitu 145,2 ha. Wilayah pemukiman yang digunakan masyarakat sebanyak 133,07 ha, luas wilayah perkebunan sebanyak 6,00 ha. Luas wilayah perkantoran 1,45 ha, dan luas wilayah untuk prasarana umum lainnya sebesar 4,68 ha. Hal ini menunjukkan wilayah di Desa Tammatto telah dibagi menjadi beberapa bagian yang sudah memenuhi kebutuhan masyarakatnya.

4.4. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana sangat mendukung setiap aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat. Adapun sarana dan prasarana yang digunakan di Desa Tammatto dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Sarana dan Prasarana di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

Sarana dan Prasarana	Jumlah (Unit)
TK	2
TKA / TPA	6
SD	2
Kantor Desa	1
Lapangan badminton	1
Lapangan sepak sola	1
Poskambling	1
Perpustakaan Desa	1
Mesjid	6
Posyandu	2

Sumber : Kantor Desa Tammatto

Tabel 6 menunjukkan untuk sarana pendidikan di Desa Tammatto tersedia TK, TKA/TPA, SD, lapangan sepak bola, lapangan badminton dan Perpustakaan Desa. Untuk sarana beribadah tersedia mesjid, untuk sarana kesehatan tersedia posyandu, untuk sarana keamanan tersedia poskamling, jalan aspal dan jembatan sebagai prasarana. Hal ini menunjukkan bahwa sarana dan prasarana yang ada di Desa Tammatto sudah cukup memadai.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Responden

Keberagaman pengrajin gula merah sebagai responden meliputi keberagaman seperti umur, tingkat pendidikan, pengalaman perajin, dan jumlah tanggungan keluarga merupakan penggambaran mengenai identitas responden. Identitas seorang responden akan sangat membantu dalam proses penelitian karena dapat memberikan informasi tentang keadaan usaha yang mereka jalankan dengan sebenar-benarnya. Berikut ini merupakan pembahasan mengenai identitas responden pengrajin gula merah.

5.1.1. Umur Responden

Umur merupakan salah satu hal yang sangat berpengaruh terhadap aktivitas dan kinerja seseorang. Umur yang masih muda pada umumnya lebih kuat melakukan aktivitas dibandingkan umur yang sudah tua. Selain itu, pemahaman mengenai informasi dan inovasi baru lebih cepat dimengerti dan diterapkan walaupun pengalaman yang dimiliki masih kurang sehingga kekurangan yang dimiliki dapat tertutupi. Namun jika dilihat dari segi pengalaman umur pengrajin gula merah yang relatif tua lebih mendalam dalam pembuatan gula merah dibandingkan umur yang lebih muda. Keterangan mengenai umur pengrajin gula merah sebagai responden dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Identitas Responden Berdasarkan Keadaan Umum Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

No	Umur (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	20-30	1	10
2	31-40	2	20
3	41-50	1	10
4	51-60	4	40
5	61-70	2	20
Jumlah		10	100

Sumber : Diolah dari data primer.

Tabel 7 menunjukkan bahwa sebagian besar pengrajin gula merah berada pada umur 20-30 tahun yaitu sebanyak 1 pengrajin dari total responden, diikuti umur 31-40 yaitu sebanyak 2 pengrajin dari total responden, diikuti umur 41-50 yaitu sebanyak 1 pengrajin dari total responden, diikuti umur 51-60 yaitu sebanyak 4 pengrajin dari total responden, dan diikuti umur 61-70 yaitu sebanyak 2 pengrajin dari total responden. Dari urutan diatas maka menunjukkan bahwa dari segi usia atau umur responden pengrajin gula merah merupakan usia yang masih produktif.

5.1.2. Pendidikan Responden

Pendidikan merupakan faktor penunjang pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh seseorang dalam berusaha. Tingkat pendidikan yang dimiliki oleh seseorang akan berpengaruh terhadap produktifitasnya sehingga dapat meningkatkan pendapatan. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka wawasan yang dimiliki akan semakin luas. Tingkat pendidikan yang dimiliki seseorang juga sangat membantu

dalam berinteraksi sehingga memudahkan dalam melakukan pemasaran produk dari hasil usahanya. Adapun uraian mengenai identitas pendidikan responden dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Identitas Responden Berdasarkan Tingkat pendidikan di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

No	Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	SD	5	50
2	SMP	4	40
3	SMA	1	10
Jumlah		10	100

Sumber : Diolah dari data primer

Tabel 8 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden pengrajin gula merah terbanyak pada tingkat SD yaitu sebanyak 5 orang atau dari jumlah total responden diikuti pada tingkat SMP yaitu sebanyak 4 orang dan diikuti pada tingkat SMA yaitu sebanyak 1 orang atau dari jumlah total responden. Walaupun yang terbanyak yaitu ditingkatkan SD memiliki potensi yang baik dan dapat menangani usaha gula merahnya dengan baik dan tidak kalah bersaing dengan pengrajin yang tamat ditingkatkan yang lebih tinggi. Hal ini dapat terbukti dengan hasil produksi yang didapatkan oleh pengrajin.

5.1.3. Pengalaman Responden

Pengalaman sangat berperan penting dalam melakukan usaha. Semakin lama seseorang melakukan usahanya maka semakin banyak pelajaran yang bisa membangun untuk perkembangan usahanya. Pengalaman yang dimiliki seseorang juga dapat

meningkatkan keterampilan yang dimiliki. Dengan adanya pengalaman seseorang akan lebih cekatan dalam menjalankan usaha ditambah dengan faktor penunjang seperti pendidikan maka dalam menjalankan usaha akan lebih terampil dalam memproduksi. Identitas responden berdasarkan pengalaman dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Identitas Responden Berdasarkan Pengalaman Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

No	Pengalaman Usaha (tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	1-5	3	30
2	6-10	1	10
3	11-15	1	10
4	16-20	4	40
5	21-25	1	10
Jumlah		10	100

Sumber : Diolah dari data primer.

Tabel 9 menunjukkan pengalaman usaha pengrajin gula merah yang paling banyak yaitu 16-20 sebanyak 4 pengrajin dari total responden, diikuti oleh tahun 1-5 yaitu sebanyak 3 pengrajin atau dari total responden, dan diikuti oleh tahun 6-10, 11-15, 21-25 yaitu masing-masing sebanyak 1 pengrajin atau dari total responden. Hal ini menunjukkan pengalaman paling lama yaitu 25 tahun dan yang paling rendah adalah 1 tahun. Jika dilihat dari keadaan responden pengrajin yang memiliki pengalaman yang lebih banyak telah memiliki pengalaman yang dapat dijadikan sebagai pembelajaran masalah-masalah yang tidak terduga. Namun pengrajin yang memiliki

pengalaman yang masih sedikit memiliki keterampilan yang cukup baik dalam pembuatan gula merahnya, sehingga dapat melakukan produksi secara maksimal.

5.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Tanggungan keluarga merupakan jumlah anggota keluarga yang memiliki beban hidup bagi responden yang bersangkutan. Anggota keluarga dapat berfungsi sebagai tenaga kerja dalam keluarga. Banyaknya jumlah tanggungan keluarga dapat memberikan motivasi kepada kepala keluarga utamanya pada keluarga yang melakukan usaha yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Jumlah tanggungan keluarga dapat menambah semangat kepala keluarga dalam menjalankan usahanya. Uraian mengenai tanggungan keluarga responden pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Identitas Responden Berdasarkan Tanggungan Keluarga Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

No	Jumlah Tanggungan (orang)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	1-2	6	60
2	3-4	4	40
Jumlah		10	100

Sumber : Diolah dari data primer

Tabel 10 menunjukkan tanggungan responden yang paling terbanyak berada pada 1-2 orang, yaitu sebanyak 6 pengrajin responden atau dari total responden diikuti 3-4 yaitu sebanyak 4 pengrajin responden atau dari total responden. Umumnya

pengrajin gula merah yang memiliki tanggungan keluarga yang cukup banyak merasakan beban hidup yang cukup berat sehingga pengrajin tersebut termotivasi untuk melakukan produksi yang lebih banyak agar dapat mencukupi kebutuhan rumah tangganya. Dan disisi lain anggota keluarga yang telah berusia produktif dari pengrajin juga dapat membantu atau menjadi tenaga kerja dalam usaha keluarganya sehingga pekerjaan yang dilakukan oleh pengrajin dapat lebih ringan.

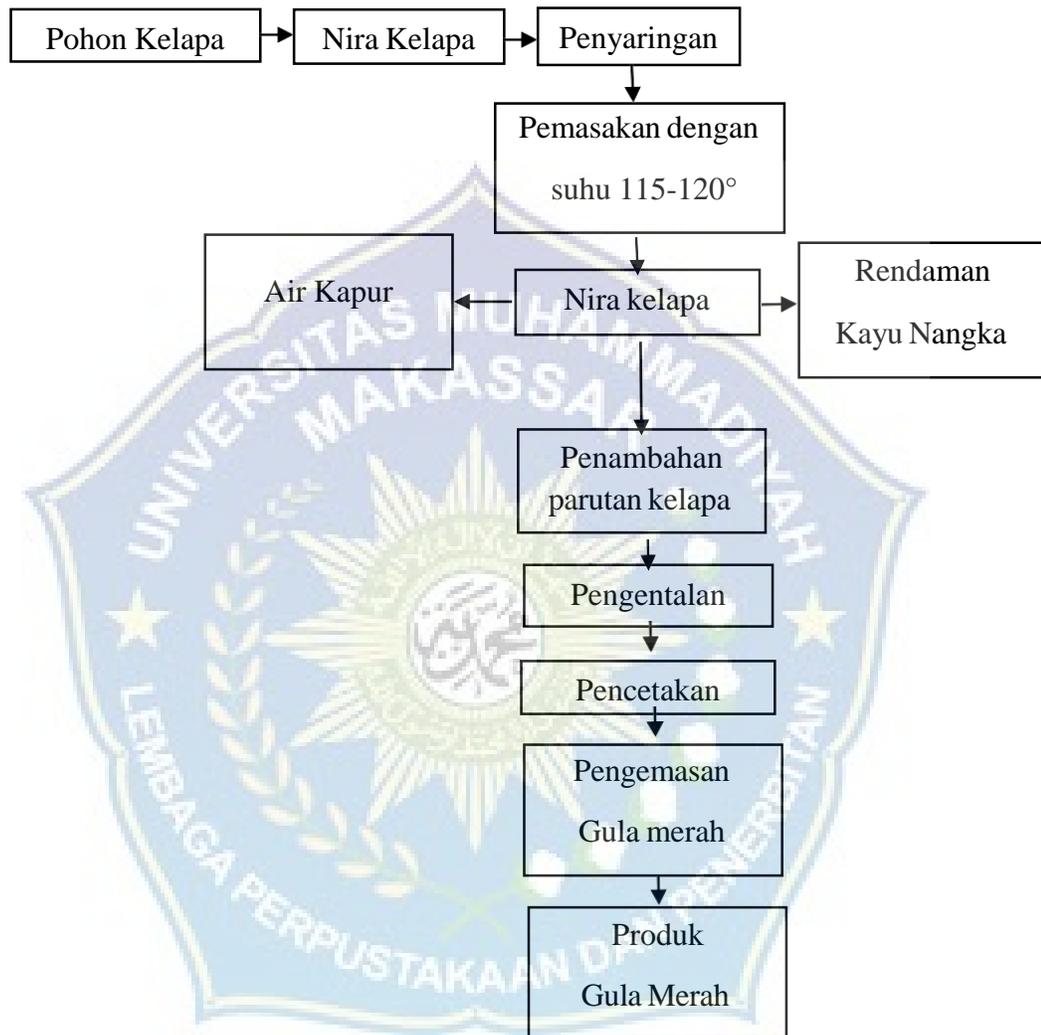
5.2. Proses Pembuatan Gula Merah

Berikut adalah proses pembuatan gula merah :

1. Dilakukan penyadapan air nira kelapa. Alat untuk menampung air nira kelapa menggunakan botol bekas yang telah dipotong bagian atasnya dan telah dilakukan pencucian terlebih dahulu sebagai tempat untuk menampung air nira kelapa.
2. Setelah air nira kelapa telah tersedia, maka akan dilakukan proses penyaringan. Proses penyaringan ini dilakukan untuk memisahkan kotoran yang ada pada air nira kelapa. Penyaringan nira dilakukan 1-2 kali penyaringan agar nira kelapa yang akan dimasak bersih dari kotoran.
3. Proses pemasakan, pemasakan nira kelapa diawali dengan membakar kayu yang menjadi bahan bakar utamanya di dalam tungku besar yang terbuat dari tanah liat dengan suhu 115-120° C atau lama pemasakan sekitar 4-5 jam. Nira kelapa yang dimasukkan ke dalam wajan di campur dengan air kapur dan air rendaman kayu nangka. Air kapur sirih dan air rendaman kayu nangka berfungsi sebagai bahan pengawet alami gula merah.

4. Ketika nira kelapa mulai mendidih dan rebusan terlihat akan meluap, kelapa dimasukkan kedalam rebusan dalam bentuk yang telah diparut. Kelapa parut yang digunakan bertujuan untuk membantu pengentalan dan rebusan nira kelapa perlahan-lahan akan turun kembali (tidak meluap).
5. Selanjutnya dilakukan proses pencetakan. Proses pencetakan gula merah dipersiapkan pada saat gula sudah mulai mengental, cetakan yang dipergunakan oleh pengrajin yaitu tempurung kelapa yang telah dibelah dua dan yang digunakan hanya bagian atas tempurung. Sebelum proses pencetakan dilakukan, cetakan dibasahi terlebih dahulu dengan air bersih dan dibiarkan meresap ke dalam cetakan. Hal ini bertujuan agar gula merah yang akan dicetak tidak lengket saat diangkat dari cetakan.
6. Ketika cairan gula merah atau cairan nira kelapa sudah cukup mengental, wajan yang berisikan air nira kelapa kental diturunkan dan diaduk-aduk dan bagian yang mengering disamping-samping wajan dikeruk. Hal ini bertujuan agar warna gula merah yang dihasilkan lebih pekat atau warna yang dihasilkan baik.
7. Setelah proses pencetakan dilakukan proses pengemasan. Gula merah yang telah dicetak, dikemas pada saat gula merah sudah dingin. Gula merah dikemas dengan menggunakan daun pisang atau kantong plastik dan gula merah siap untuk dipasarkan.

Berikut diagram alur pembuatan gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.



Gambar 2. Diagram Pembuatan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

5.3. Bahan Baku

Ketersediaan bahan baku merupakan faktor yang paling penting untuk menentukan kelangsungan proses produksi. Bahan baku yang digunakan oleh

pengrajin gula merah di Desa Tammatto adalah nira kelapa yang didapatkan dari pohon kelapa. Responden pengrajin gula merah menggunakan nira kelapa dari pohon kelapa. Air nira kelapa yang digunakan responden pengrajin gula merah untuk satu kali produksi 2-3 jerigen (satu jerigen nira kelapa berisi 20 liter air nira kelapa). Pohon kelapa di Desa Tammatto ditanam dan dibudidayakan oleh penduduk desa sendiri. Pohon kelapa yang baik untuk diambil niranya yaitu pohon kelapa yang berumur relatif tua. Nira kelapa yang didapatkan oleh responden pengrajin gula merah didapatkan dengan cara penyadapan. Sebelum melakukan penyadapan ada beberapa proses yang dilakukan diantaranya penyiapan tangga untuk dapat menjangkau bagian tempat bunga kelapa yaitu bagian dari kelapa yang dapat menghasilkan air nira kelapa, pengirisan bunga kelapa, dan penyadapan. Nira kelapa akan keluar dari bunga kelapa terhitung \pm 10 hari setelah pengirisan. Untuk satu pohon kelapa dapat menghasilkan kurang lebih 1-2 liter air nira kelapa. Kualitas nira kelapa yang baik yaitu nira kelapa yang diperoleh pada saat musim kemarau. Nira kelapa yang paling baik yaitu nira kelapa yang berwarna bening, berbau harum, dan rasanya manis. Selain nira kelapa bahan baku yang digunakan responden pengrajin dalam pembuatan gula merahnya yaitu air kapur siri, air rendaman batang nangka, dan kelapa parut. Berikut jumlah nira yang digunakan responden pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

Tabel 11. Jumlah Nira yang Digunakan Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

No	Bahan Baku Nira Kelapa (Jergen)	Jumlah (Orang)
1	1	1
2	2	4
3	3	5
Jumlah		10

Sumber : Diolah dari data primer

5.4. Bahan dan Peralatan Pengolahan Produksi Gula Merah

Peralatan yang digunakan responden pengrajin Gula merah di Desa Tammatto pada dasarnya masih menggunakan peralatan sederhana diantaranya parang, penyaring, sendok pengaduk, wajan, baskom, dan ember. Peralatan yang digunakan pengrajin masih sederhana namun sudah sangat membantu dalam pembuatan gula merah. Bahan bakar yang digunakan oleh pengrajin di Desa Tammatto dalam melakukan pembuatan gula merahnya adalah kayu bakar. Kayu bakar yang biasanya digunakan oleh pengrajin adalah kayu bakar yang didapatkan dari hutan dan terkadang juga membeli sisa-sisa dari tukang kayu.

5.5. Hasil Produksi, Harga dan Penjualan

Responden pengrajin gula merah di Desa Tammatto melakukan produksi setiap hari. Responden pengrajin gula merah melakukan produksi di rumah produksi yang berada disekitar rumah mereka sendiri namun ada juga yang di buat dikebun kelapa mereka. Setiap satu kali produksi pengrajin dapat menghasilkan 10-20 buah / hari. Jenis

gula merah yang dihasilkan hanya memiliki satu bentuk saja yaitu jenis gula yang dicetak dengan tempurung kelapa dan dibungkus dengan daun pisang atau kantong plastik. Gula merah yang dihasilkan oleh responden pengrajin gula merah dijual oleh pedagang pengumpul dan dijual secara langsung kepada konsumen. Pedagang pengumpul akan membeli gula merah sekali sepekan. Pedagang pengumpul membeli gula merah dengan cara ditimbang dan dihargai Rp.12.000/kg. sedangkan jika responden pengrajin gula merah menjual gulanya secara langsung kepada konsumen dihargai Rp.15.000-20.000/kg, tergantung dengan besar kecilnya gula merah yang dijual.

5.6. Analisis Pendapatan

Pendapatan merupakan hasil dari suatu usaha yang akan dinilai dari biaya yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh, dengan cara penerimaan dikurangi biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Hasil analisis rata-rata pendapatan pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Rata-rata Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

No	Uraian	Jumlah Satuan (Rata-rata/bulan)	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp/bulan)
1	Biaya variabel			
	a. Kapur sirih	1 kg	20.000	20.000
	b. Kayuangka	1 kg	15.000	15.000
	c. Kayu Bakar	1 Truk	400.000	200.000
	Total Biaya			235.000
	Biaya tetap			
	a. Biaya peralatan dan perlengkapan			314.166
	b. Biaya penyewaan Pohon kelapa			403.800
	Total Biaya			701.366
2	Total Biaya			1.016.661
3	Penerimaan			
	a. Produksi	363 kg	12.000	363 kg
	b. Harga produksi			12.000
	Total penerimaan			4.356.000
4	Pendapatan			
	a. Penerimaan			4.356.000
	b. Total biaya			1.016.366
	Total pendapatan			3.339.634

Tabel 12 menunjukkan bahwa total produksi gula merah yang diperoleh secara keseluruhan oleh responden pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe yaitu sebesar 3630 kg/bulan, Total penerimaan responden pengrajin gula merah sebesar Rp. 4.356.000 dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 701.366 sehingga total pendapatan secara keseluruhan responden pengrajin gula merah sebesar Rp. 3.339.634/bulan yang diperoleh dari hasil pengurangan antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan.

Total biaya variabel yang dikeluarkan oleh responden pengrajin gula merah secara keseluruhan sebesar Rp. 235.000 yang diperoleh dari hasil penjumlahan biaya pembelian kapur sirih, kayu nangka dan kayu bakar. Rata-rata total biaya yang dikeluarkan oleh satu pengrajin sebesar Rp. 23.500/bulan.

Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh responden pengrajin gula merah secara keseluruhan sebesar Rp. 701.366 yang diperoleh dari hasil penjumlahan biaya peralatan dan penyewaan pohon kelapa.

Total biaya yang dikeluarkan responden pengrajin gula merah secara keseluruhan sebesar Rp. 1.016.366 yang diperoleh dari hasil penjumlahan biaya variabel dan biaya tetap.

Bahan baku yang tersedia untuk pembuatan gula merah merupakan hal yang paling berpengaruh terhadap besar tidaknya pendapatan yang diterima oleh pengrajin gula merah. Selain itu masalah yang dihadapi oleh pengrajin di Desa Tammatto yaitu sempitnya lahan yang dimiliki oleh pengrajin sehingga para pengrajin gula merah menyewa pohon kelapa dari penduduk yang bersedia menyewakan pohon kelapanya. Nira yang didapatkan tergantung berapa banyak pohon kelapa yang bisa disadap oleh pengrajin gula merah.

Kualitas gula merah yang dihasilkan oleh pengrajin tergantung dari kualitas nira yang didapatkan. Nira yang berkualitas baik yaitu nira yang didapatkan pengrajin gula merah pada saat musim kemarau. Walaupun pada musim kemarau nira yang dihasilkan pohon kelapa sedikit tapi kualitasnya baik dibandingkan dengan musim

penghujan walaupun nira yang dihasilkan banyak namun kualitas nira yang dihasilkan rendah. Hal ini disebabkan oleh tercampurnya air nira dengan air hujan.

Tingkat pendapatan yang diterima oleh pengrajin gula merah dipengaruhi oleh harga yang ditawarkan oleh pembeli. Karena pada umumnya gula merah yang dihasilkan oleh pengrajin gula merah dijual pada pedagang pengumpul. Harga yang diberikan pada pedagang pengumpul kadang tinggi dan kadang rendah. Namun rata-rata harga yang diberikan yaitu Rp. 12.000/kg.

5.7. Potensi Peningkatan Produksi

Potensi peningkatan produksi dan pendapatan pada agroindustri gula merah dapat dilakukan dengan menekan biaya produksi. Pada proses nira kelapa menjadi gula merah, proses pemasakan membutuhkan waktu proses yang cukup lama, sekitar 4-5 jam. Proses yang cukup lama tentunya membutuhkan jumlah bahan bakar, dalam hal ini kayu bakar dalam jumlah yang banyak, dan biaya bahan penunjang yang cukup besar. Ketersediaan bahan bakar kayu pada musim penghujan juga menjadi penghambat dalam keberlangsungan proses produksi gula merah. Potensi produksi dan pendapatan dapat ditingkatkan melalui minimalisir biaya penunjang. Penggunaan teknologi sederhana dalam produksi gula merah mampu meningkatkan produksi dan pendapatan dari pengrajin gula merah. Hal ini dapat dilihat dari penelitian yang dilakukan oleh Andalangi dkk., (2018) yang membandingkan laju konsumsi bahan bakar pada proses pembuatan secara tradisional berbahan bakar kayu dan dengan menggunakan evaporator berbahan bakar gas elpigi, hasil menunjukkan bahwa laju konsumsi bahan bakar perjam saat mengolah nira kelapa menggunakan evaporator

modifikasi adalah 1,065(kg/jam) sedangkan laju konsumsi bahan bakar perjam saat mengolah nira kelapa secara tradisional adalah 25,8857(kg/jam), selanjutnya nilai efisiensi pengolahan nira kelapa dengan evaporator modifikasi sebesar 46% sedangkan nilai efisiensi pengolahan nira kelapa secara tradisional sebesar 11%. Besarnya margin efisiensi menunjukkan potensi peningkatan produksi dan pendapatan yang bisa diperoleh pengrajin nira jika menggunakan alat evaporator dalam proses produksinya.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di Desa Tammatto Kecamatan UjungLoe Kabupaten Bulukumba dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rata-rata pendapatan yang diterima responden pengrajin gula merah diperoleh secara keseluruhan sebesar Rp. 3.339.634/bulan.
2. Potensi peningkatan produksi dan pendapatan pada agroindustri gula merah dapat dilakukan dengan menekan biaya produksi. Ketersediaan bahan bakar kayu pada musim penghujan juga menjadi penghambat dalam keberlangsungan proses produksi gula merah.

6.2. Saran

Saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Pemerintah diharapkan memberikan bantuan kepada pengrajin baik dari segi peralatan maupun informasi dan inovasi yang baru kepada pengrajin gula merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba, guna meningkatkan kualitas gula merah yang mereka produksi.
2. Sebaiknya para pengrajin gula merah mengolah nira kelapa menggunakan mesin evaporator agar lebih menghemat bahan bakar.
3. Gula merah yang diproduksi oleh pengrajin gula merah sebaiknya dicetak dalam bentuk yang beragam bentuk agar konsumen lebih tertarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Budi Santoso, Hieronymus, 1993, Pembuatan Gula Kelapa, Kanisius: Yogyakarta.
- Djudin, Nuraeni. 2015. Analisis Pendapatan Usaha Keripik Eming Melinjo di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupataen Kepulauan Selayar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Dyanti, 2002. Studi Kompratif Gula Merah Kelapa Dan Gula Merah Aren. *Skripsi*. Ipb. Bogor
- Eva Banowati. (2013). Geografi Sosial. Yogyakarta : Ombak
- Firdaus, M. 2008 *Manajemen Agribisnis*. Penerbit Bumi Aksara Jakarta.
- Hamdi, A. S., & Bahruddin, E. (2015). Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan. Yogyakarta. Deepublish.
- Irmawati, I., & Syam, H. (2018). Analisis Kelayakan Finansial Dan Strategi Pengembangan Usaha Industri Rumahan Gula Semut (Palm Sugar) Dari Nira Nipah Di Kelurahan Pallantikang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 76-94.
- Jafar. M. H 2003. *Bisnis Ubi Kayu Indonesia*. Cetakan Pertama. PT Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kamawati, M. 2015. Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Jagung Marning Aneka Rasa di CV. Kembar di Makassar *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar
- Kasmir, S.E., M.M & Jakfar, S.E., M.M . (2003). Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta. Pt Kharisma Putra Utama
- Kasryno, F. 1993. Penelitian dan Pengembangan Perkelapaan di Indonesia. Prosiding KNK III, Yogyakarta 20-23 Juli 1993

- Khumalasari, Arum Dyan. 2011. *Home Industri*. <https://arumdyankhumalasari.wordpress.com/2011/04/16/home-industri/>. Diakses 09 Februari 2017.
- Kuswadi, 2005. *Meningkatkankan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan Dan Akuntansi Biaya*. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Lutony, Tony Luqman, 1993, *Tanaman Sumber Pemanis*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mubyarto. 1994. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES. Jakarta. Mulyadi. 2001 *Biaya*. <http://www.trigonalmedia.com/2015/03/pengertian-biaya-menurut-para-ahli.html>. Diakses 18 Maret 2017.
- Narbuko, Cholid dan Achmadi, Abu, *Metodologi Penelitian*, Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2013. Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D*, Bandung: CV. Alfabeta, 2013.
- Ningtyas, I, D. Padmaningruni, dan U. Barokah. 2012. *Analisis Komparatif Usaha Pembuatan Gula Merah dan Gula Semut di Kabupaten Kulon Progo*. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Nurlela, Euis. 2002. *Kajian Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah*. Diss. IPB.
- Pratama, dkk. 2015. Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Volume 3 Nomor 4p.1272-1282*.
- Rompas, Stivan. 2016. Kelayakan Usaha Gula Aren di Kawasan Pendukung Kotamobagu (Studi Kasus Desa Poopo Kecamatan Kassi Timur Kabupaten Bolaang Mongondow). *Jurnal*

- Saleh Yanti. 2014. Analisis Pendapatan Pengrajin Gula Aren di Desa Tulo'a Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*.
- Setyoyuwano, Sudarminto. 2016. *Gula Merah Kelapa*. <http://darsatop.Lectureub.As.Id/2016/03/gula-merah-kelapa/>. Diakses 09 Februari 2017.
- Soekartawi. 2002. *Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian Teori dan Aplikasinya* Jakarta. PT Raja Grafindo Perkasa.
- Soekartawi. 2016. *Analisis Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia UI Press. Jakarta.
- Soekarto, dkk. 2010 *Kajian Beberapa Jenis Penggunaan Gula Merah Untuk Industri dan Pengolahan Pangan di Indonesia*
<http://www.repository.ipb.ac.id/handle/123456789>. Diakses 18 Maret 2017.
- Soetanto, N. E. (1998). *Membuat Gula kelapa cetak Kristal*. Kanisius. Jogjakarta.
- Soritua P, Ginting S, Rusmarilin H. 2015. Pengaruh penambahan berbagai bahan pengawet alami dan konsentrasinya terhadap mutu nira aren. *J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.3 No.4*



Lampiran 1. Kuesioner penelitian

Analisis Pendapatan dan Potensi Peningkatan Pendapatan Usaha Gula Merah di
Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

1. Identitas Responden

1. Nama lengkap :
2. Umur :
3. Jenis kelamin :
4. Pendidikan terakhir :
5. Pengalaman usaha :
6. Jumlah tanggungan keluarga :

2. Bahan Baku

1. Jenis nira apa yang bapak / ibu gunakan sebagai bahan baku untuk produksi gula merah yang bapak / ibu lakukan ?
2. Berapa umur pohon yang baik untuk diambil niranya ?
3. Apakah ada selang waktu yang ditentukan untuk pengambilan nira ?
4. Berapa banyak yang bapak / ibu peroleh dalam satu kali pengambilan nira ?
5. Berapa banyak nira yang dapat dihasilkan untuk satu pohonnya ?
6. Apa perbedaan nira yang bapak / ibu dapatkan dimusim penghujan dan dimusim kemarau ?
7. Bagaimana cara membedakan antara nira yang baik dan nira yang kurang baik?

3. Proses Produksi

1. Cara pengolahan seperti apa yang bapak / ibu gunakan dalam memproduksi gula merah ?
2. Alat apa saja yang bapak / ibu gunakan dalam memproduksi gula merah ?

No	Jenis Peralatan	Unit	Jumlah (Rp)	Harga (Rp/unit)	Nilai (Rp)

3. Berapa jumlah tenaga yang bapak / ibu gunakan dalam memproduksi gula merah?
4. Ada berapa tahap yang bapak / ibu lakukan dalam proses produksi gula merah?
5. Jelaskan Tiap tahapan-tahapan yang bapak / ibu lakukan dalam proses produksi pembuatan gula merah ?
6. Berapa kali bapak / ibu produksi gula merah dalam sehari ?
7. Apakah ada masalah yang bapak / ibu alami dalam proses produksi ?

4. Hasil Produksi, harga dan penjualan

1. Berapa banyak hasil produksi gula merah bapak / ibu perhari ?
2. Berapa banyak produk gula merah yang dijual perhari ?
3. Ada berapa bentuk jenis gula merah yang bapak / ibu produksi ?

4. Berapa harga produk gula merah bapak / ibu per buahnya ?
5. Dimanakah bapak / ibu memasarkan hasil gula merah ?
6. Apakah ada pelanggan tetap yang membeli gula merah bapak / ibu ?
7. Apakah bapak / ibu menjual gula merah ke pedagang pengumpul ?
8. Pernahkah bapak / ibu mendapat keluhan tentang gula merah yang dijual ?



Lampiran 2. Kuesioner Mengenai Gambaran Umum Tentang Lokasi Penelitian

1. Keadaan Geografis

1. Bagaimana keadaan iklim di Desa Tammatto ?
2. Berapa ketinggian Desa Tammatto ?
3. Berapa luas wilayah Desa Tammatto ?
4. Bagaimana letak geografis Desa Tammatto ?
5. Bagaimana suhu udara di Desa Tammatto ?

2. Keadaan Penduduk

1. Berapa jumlah penduduk Desa Tammatto ?
2. Berapa jumlah penduduk laki-laki di Desa Tammatto ?
3. Berapa jumlah penduduk perempuan di Desa Tammatto ?

3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

1. Berapa jumlah penduduk untuk yang belum sekolah ?
2. Berapa jumlah penduduk untuk anak SD ?
3. Berapa jumlah penduduk untuk anak SMP ?
4. Berapa jumlah penduduk untuk anak SMA ?
5. Berapa jumlah penduduk untuk perguruan tinggi ?

4. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencahrian

1. Ada berapa jenis mata pencahrian di Desa Tammatto ?
2. Mata pencahrian apa saja yang ada di Desa Tammatto ?
3. Berapa jumlah pekerja untuk masing-masing mata pencahrian ?
4. Bagaimana potensi penduduk untuk masing-masing pencahrian ?

5. Diantara mata pencaharian yang dilakukan, mata pencaharian apa yang paling unggul?
6. Apakah ada penduduk yang memiliki mata pencaharian lebih dari satu ?

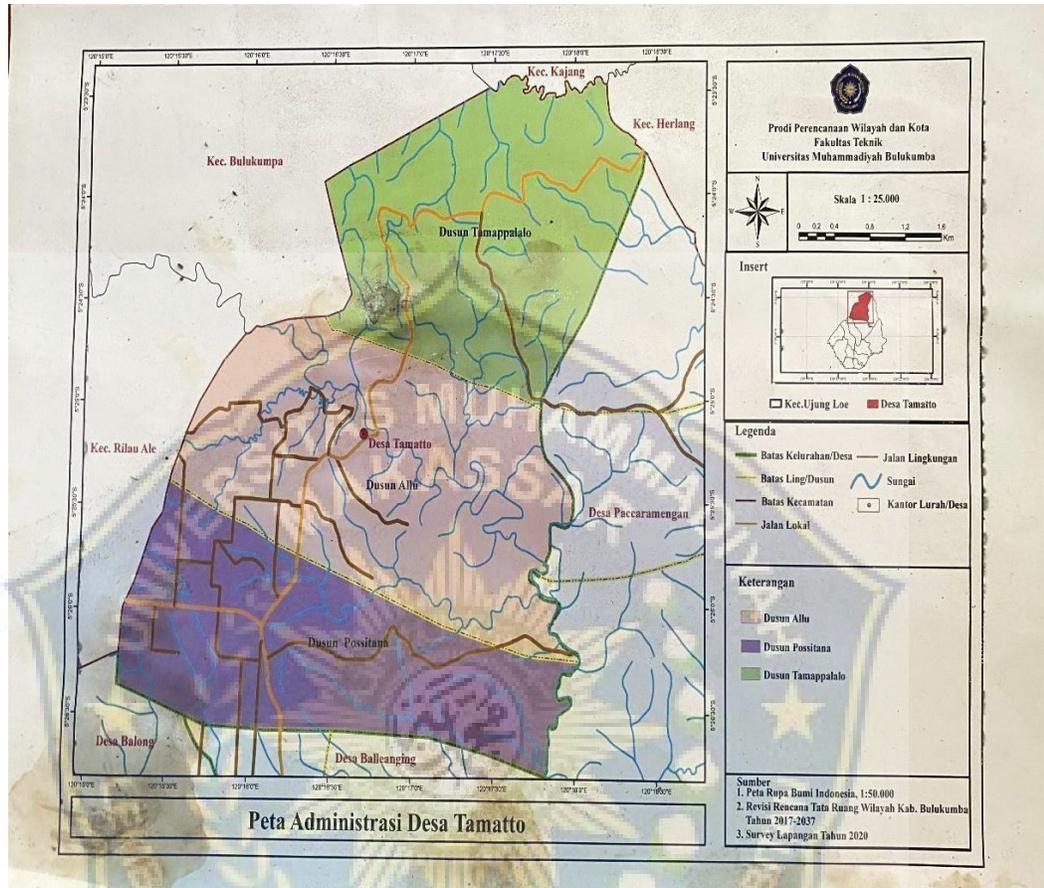
5. Potensi Sumber Daya Alam

1. Berapa luas wilayah Desa Tammatto ?
2. Berapa luas lahan untuk pemukiman ?
3. Berapa luas lahan yang digunakan untuk pertanian ?
4. Berapa luas lahan untuk perkebunan
5. Apakah ada lahan-lahan lain yang digunakan selain pemukiman / pertanian ? jika ada apa saja dan berapa luasnya ?
6. Komoditi apa saja yang ada di Desa Tammatto untuk komoditi pertanian ?

6. Sarana dan Prasarana

1. Prasarana apa saja yang digunakan di Desa Tammatto ?
2. Sarana apa saja yang ada di Desa Tammatto ?

Lampiran 3. Peta Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Lampiran 4. Identitas Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

No.	Nama responden	Jenis kelamin	Umur (tahun)	Pendidikan	Jumlah tanggungan keluarga (orang)	Pengalaman usaha (tahun)
1.	Arni	P	56	SD	2	10
2.	Olon	P	35	SMP	2	2
3.	Ati	P	45	SD	2	20
4.	Amo	P	58	SD	3	25
5.	Asse	P	57	SD	4	20
6.	Cahi	L	52	SMP	2	11
7.	Surianti	P	35	SMP	2	1
8.	Syamsuddin	L	65	SD	3	16
9.	Gunawan	L	24	SMA	2	3
10.	Diana	P	64	SMP	3	20

Sumber : Diolah dari data primer

Lampiran 5. Biaya Tetap Yang digunakan pada Proses Pembuatan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

No.	Nama Responden	Parang					Wajan				
		Jumlah Unit	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	NPA (Rp)	Jumlah Unit	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	NPA (Rp)
1.	Arni	1	80.000	80.000	3	26,666	3	250.000	750.000	2	375.000
2.	Olon	1	80.000	80.000	3	26,666	2	150.000	300.000	2	150.000
3.	Ati	1	80.000	80.000	3	26,666	3	120.000	240.000	2	120.000
4.	Amo	1	80.000	80.000	3	26,666	3	250.000	750.000	2	375.000
5.	Asse	1	80.000	80.000	3	26,666	2	150.000	300.000	2	150.000
6.	Cahi	2	70.000	140.000	3	46,666	3	250.000	750.000	2	375.000
7.	Surianti	1	70.000	70.000	3	23,333	1	250.000	250.000	2	125.000
8.	Syamsuddin	1	80.000	80.000	3	26,666	2	150.000	300.000	2	150.000
9.	Gunawan	1	70.000	70.000	3	23,333	1	250.000	250.000	2	125.000
10.	Diana	1	70.000	70.000	3	23,333	2	200.000	400.000	2	200.000
Jumlah		11	760.000	830.000	30	303.327	22	2.070.000	4.290.000	20	2.145.000
Rata-rata		1,1	76.000	83.000	3	30,332	2,2	207.000	429.000	2	214.500

Sumber : Diolah dari data primer

Sendok Pengaduk					Baskom					Ember				
Jumlah Unit	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	NPA (Rp)	Jumlah Unit	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	NPA (Rp)	Jumlah Unit	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	NPA (Rp)
2	10.000	20.000	1	20.000	2	30.000	60.000	1	60.000	2	20.000	40.000	1	40.000
1	10.000	10.000	1	10.000	1	25.000	25.000	1	10.000	2	10.000	20.000	1	20.000
1	10.000	10.000	1	10.000	1	30.000	30.000	1	10.000	2	10.000	20.000	1	20.000
1	10.000	10.000	1	10.000	1	30.000	30.000	1	10.000	2	10.000	20.000	1	20.000
1	15.000	15.000	1	15.000	1	20.000	20.000	1	15.000	2	15.000	30.000	1	30.000
1	10.000	10.000	1	10.000	1	30.000	30.000	1	10.000	2	10.000	20.000	1	20.000
1	15.000	15.000	1	15.000	1	25.000	25.000	1	15.000	1	15.000	15.000	1	15.000
1	10.000	10.000	1	10.000	1	20.000	20.000	1	20.000	2	20.000	40.000	1	40.000
1	15.000	15.000	1	15.000	1	20.000	20.000	1	20.000	2	20.000	40.000	1	40.000
1	15.000	15.000	1	15.000	1	25.000	25.000	1	15.000	2	15.000	30.000	1	30.000
11	120.000	140.000	10	120.000	11	255.000	285.000	10	145.000	20	145.000	265.000	10	265.000
1,1	12.000	14.000	1	12.000	1,1	25.500	28.500	1	14.500	2	14.500	26,5	1	26,5

Sumber : Diolah dari data primer

Penyaring					Total Biaya
Jumlah Unit	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	NPA (Rp)	
2	15.000	30.000	1	30.000	551,666
1	10.000	10.000	1	10.000	226,666
1	10.000	10.000	1	10.000	196,666
1	10.000	10.000	1	10.000	451,666
1	15.000	15.000	1	15.000	251,666
1	10.000	10.000	1	10.000	471,666
1	10.000	10.000	1	10.000	203,333
1	10.000	10.000	1	10.000	256,666
1	15.000	15.000	1	15.000	238,333
1	10.000	10.000	1	10.000	293,333
11	115.000	130.000	10	130.000	3.141,661
1,1	11.500	13.000	1	13.000	314,166

Sumber : Diolah dari data primer

Lampiran 6. Total Biaya Tetap Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe

Kabupaten Bulukumba.

No.	Nama Responden	Jumlah Pohon Kelapa yang di Ambil Niranya	Produksi / Bulan (Liter)	Sewa Pohon Kelapa/Bulan (Rp)	Peralatan dan Perlengkapan (Rp)	Total Biaya Tetap (Rp)
1.	Arni	70	900	583.000	551,666	1.134,666
2.	Olon	65	800	541.000	226,666	767,666
3.	Ati	40	360	333.000	196,666	196,666
4.	Amo	40	300	333.000	451,666	784,666
5.	Asse	70	850	583.000	251,666	834,666
6.	Cahi	80	900	666.000	471,666	1.137,666
7.	Surianti	30	240	250.000	203,333	453,333
8.	Syamsuddin	50	300	416.000	256,666	672,666
9.	Gunawan	20	240	166.000	238,333	238,333
10.	Diana	60	700	500.000	293,333	793,333
Jumlah		525	5.590	4.038.000	3.141,661	7.013,661
Rata-rata		52,5	559	403.800	314,166	701,366

Sumber : Diolah dari data primer

Lampiran 7. Total Biaya Variabel Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan

Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

No.	Nama Responden	Kapur Sirih (Rp)	Kayu Nangka (Rp)	Kayu Bakar (Rp)	Total Biaya Variabel (Rp)
1.	Arni	20.000	15.000	400.000	435.000
2.	Olon	20.000	15.000	400.000	435.000
3.	Ati	20.000	15.000	400.000	435.000
4.	Amo	20.000	15.000	400.000	435.000
5.	Asse	20.000	15.000	400.000	435.000
6.	Cahi	20.000	15.000	400.000	35.000
7.	Surianti	20.000	15.000	400.000	35.000
8.	Syamsuddin	20.000	15.000	400.000	435.000
9.	Gunawan	20.000	15.000	400.000	35.000
10.	Diana	20.000	15.000	400.000	435.000
Jumlah		200.000	150.000	4.000.000	3.150.000
Rata-rata		20.000	15.000	400.000	315.000

Sumber : Diolah dari data primer

Lampiran 8. Produksi, Harga dan Penerimaan Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto

Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

No.	Nama Responden	Produksi / Bulan (Kg)	Harga / Kg (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Arni	540	12.000	6.480.000
2.	Olon	450	12.000	5.400.000
3.	Ati	240	12.000	2.880.000
4.	Amo	180	12.000	2.160.000
5.	Asse	540	12.000	6.480.000
6.	Cahi	600	12.000	7.200.000
7.	Surianti	180	12.000	2.160.000
8.	Syamsuddin	300	12.000	3.600.000
9.	Gunawan	150	12.000	1.800.000
10.	Diana	450	12.000	5.400.000
Jumlah		3.630	12.000	43.560.000
Rata-rata		363	12.000	4.356.000

Sumber : Diolah dari data primer

Lampiran 9. Biaya Tetap, Biaya tidak Tetap dan Total Biaya Responden Pengrajin Gula

Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

No	Nama Responden	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variable (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Arni	1.134,666	435.000	1.569,666
2	Olon	767,666	435.000	1.202,666
3	Ati	196,666	435.000	631,666
4	Amo	784,666	435.000	1.219,666
5	Asse	834,666	435.000	1.269,666
6	Cahi	1.137,666	35.000	1.172,666
7	Surianti	453,333	35.000	488,333
8	Syamsuddin	672,666	435.000	1.107,666
9	Gunawan	238,333	35.000	273,333
10	Diana	793,333	435.000	1.228,333
Jumlah		7.013,661	3.140.000	10.163.661
Rata-rata		701,366	314.000	1.016,366

Sumber : Diolah dari data primer

Lampiran 10. Total Penerimaan, Total Biaya dan Pendapatan Pengrajin Gula Merah di

Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba.

No.	Nama Responden	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
1.	Arni	6.480.000	1.569,666	4.910.334
2.	Olon	5.400.000	1.202,666	4.197.334
3.	Ati	2.880.000	631,666	2.248.334
4.	Amo	2.160.000	1.219,666	940.334
5.	Asse	6.480.000	1.269,666	5.210.334
6.	Cahi	7.200.000	1.172,666	6.027.334
7.	Surianti	2.160.000	488,333	1.671.667
8.	Syamsuddin	3.600.000	1.107,666	2.492.334
9.	Gunawan	1.800.000	273,333	1.526.667
10.	Diana	5.400.000	1.228,333	4.171.667
Jumlah		43.560.000	10.163.661	34.923.006
Rata-rata		4.356.000	1.016,366	3.492,300

Sumber : Diolah dari data primer

Lampiran 11. Dokumentasi Responden, Rumah Produksi, Bahan Baku, Pembuatan Gula Merah dan Pengemasan Gula Merah



Gambar 3. Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 4. Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 5. Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 6. Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 7. Rumah Produksi Gula Merah Tampak Depan di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 8. Rumah Produksi Gula Merah Tampak Belakang di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 9. Tungku Pemasakan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 10. Proses Pemasakan Nira kelapa di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 11. Air Rendaman Kayu Nangka di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 12. Kapur Sirih di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 13. Gula Merah Setengah Matang di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 14. Gula Merah Setelah Matang di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 15. Cetakan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba



Gambar 16. Pengemasan Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba

Lampiran 12. Surat Izin Penelitian


PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
Website : <http://simap-new.sulselprov.go.id> Email : ptsp@sulselprov.go.id
Makassar 90231

Nomor	: 7/S.01/PTSP/2024	Kepada Yth.
Lampiran	: -	Bupati Bulukumba
Perihal	: <u>Izin penelitian</u>	

di-
Tempat

Berdasarkan surat Ketua LP3M UNISMUH Makassar Nomor : 252/PF/A-6-II/XII/1445/2023 tanggal 23 Desember 2023 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

N a m a	: NURAEMI
Nomor Pokok	: 105961102220
Program Studi	: Agribisnis
Pekerjaan/Lembaga	: Mahasiswa (S1)
Alamat	: Jl. Sit Alauddin No. 259 Makassar PROVINSI SULAWESI SELATAN

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka menyusun SKRIPSI, dengan judul :

" ANALISIS PENDAPATAN DAN POTENSI PENINGKATAN USAHA GULA MERAH DI DESA TAMMATTO KECAMATAN UJUNG LOE KABUPATEN BULUKUMBA. "

Yang akan dilaksanakan dari : Tgl. **04 Januari s/d 04 Maret 2024**

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami **menyetujui** kegiatan dimaksud dengan ketentuan yang tertera di belakang surat izin penelitian.

Demikian Surat Keterangan ini diberikan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

Diterbitkan di Makassar
Pada Tanggal 01 Januari 2024

**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU
SATU PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN**



ASRUL SANI, S.H., M.Si.
Pangkat : PEMBINA TINGKAT I
Nip : 19750321 200312 1 008

Tembusan Yth:

1. Ketua LP3M UNISMUH Makassar di Makassar;
2. *Pertinggal.*

Lampiran 14. Surat Keterangan Bebas Plagiat

 **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 : Nuraemi
Nim : 105961102220
Program Studi : Agribisnis

Dengan nilai:

No	Bab	Nilai	Ambang Batas
1	Bab 1	0 %	10 %
2	Bab 2	11 %	25 %
3	Bab 3	5 %	10 %
4	Bab 4	6 %	10 %
5	Bab 5	2 %	10 %
6	Bab 6	0 %	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, 02 April 2024
Mengetahui

Kepala UPT- Perpustakaan dan Penerbitan,


Hum., M.I.P.
964 591



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

Lampiran 15. Tingkat Plagiasi



Nuraemi 105961102220 Bab I
by Tahap Tutup

Submission date: 02-Apr-2024 10:06AM (UTC+0700)
Submission ID: 2337506352
File name: L_4.docx (16,01K)
Word count: 655
Character count: 4069

Nuraemi 105961102220 Bab I

ORIGINALITY REPORT

0%

SIMILARITY INDEX

0%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

Exclude quotes

Exclude bibliogra



Nuraemi 105961102220 Bab II

by Tahap Tutup



Submission date: 02-Apr-2024 10:06AM (UTC+0700)

Submission ID: 2337507028

File name: II_4.docx (166.5K)

Word count: 3186

Character count: 20749

Nuraemi 105961102220 Bab II

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

ojs.unida.ac.id

Internet Source

3%

2

repository.ub.ac.id

Internet Source

3%

3

jurnal.polteq.ac.id

Internet Source

3%

4

digilibadmin.unismuh.ac.id

Internet Source

2%

Exclude quotes

Off

Exclude matches

Off

Exclude bibliography

Off

Exclude matches

Off



Nuraemi 105961102220 Bab III

by Tahap Tutup



Submission date: 02-Apr-2024 10:07AM (UTC+0700)

Submission ID: 2337507573

File name: III_4.docx (20.59K)

Word count: 647

Character count: 4085

Nuraemi 105961102220 Bab III

ORIGINALITY REPORT

5%	2%	2%	3%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Udayana University Student Paper	3%
2	id.scribd.com Internet Source	2%

Exclude quotes Off Exclude matches 2%
Exclude bibliography Off



Nuraemi 105961102220 Bab IV

by Tahap Tutup



Submission date: 02-Apr-2024 10:07AM (UTC+0700)

Submission ID: 2337508242

File name: IV_5.docx (47.29K)

Word count: 702

Character count: 4447

Nuraemi 105961102220 Bab IV

ORIGINALITY REPORT

6%	6%	0%	0%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	5%
2	jab.stikba.ac.id Internet Source	2%

Exclude quotes Off Exclude matches Off
Exclude bibliography Off



Nuraemi 105961102220 Bab V

by Tahap Tutup



Submission date: 02-Apr-2024 10:08AM (UTC+0700)

Submission ID: 2337508779

File name: V_4.docx (188.45K)

Word count: 2580

Character count: 15739

Nuraemi 105961102220 Bab V

ORIGINALITY REPORT

2%	2%	0%	0%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	2%
---	---	----

Exclude quotes off
Exclude bibliography off
Exclude matches off
turnitin



Nuraemi 105961102220 Bab VI

by Tahap Tutup



Submission date: 02-Apr-2024 10:17AM (UTC+0700)

Submission ID: 2337519236

File name: VI_4.docx (14.39K)

Word count: 303

Character count: 1848

Nuraemi 105961102220 Bab VI

ORIGINALITY REPORT

0%

SIMILARITY INDEX

0%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

Exclude quotes

Exclude bibliography Off



RIWAYAT HIDUP



Nuraemi, lahir di Bulukumba pada tanggal 19 September 2002.

Penulis merupakan anak pertama dari pasangan suami istri Syamsuddin dan Rosdiana. Pada tahun 2008, penulis mendaftarkan diri sebagai seorang siswi di SDN 18 Palangisang dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun yang sama penulis

melanjutkan pendidikan di SMPN 11 Bulukumba dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 15 Bulukumba dan lulus pada tahun 2020. Kemudian pada tahun yang sama penulis lulus seleksi masuk Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar. Diakhir pendidikannya penulis lulus dengan skripsi yang berjudul **“Analisis Pendapatan dan Potensi Peningkatan Usaha Gula Merah di Desa Tammatto Kecamatan Ujung Loe Kabupaten Bulukumba”**.