

**ANALISIS PENDAPATAN PENGRAJIN GULA MERAH DI  
DESA LEMBANG LOHE KECAMATAN KAJANG  
KABUPATEN BULUKUMBA**

**IRDA DAMAYANTI TAHIR**  
105960147813



**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR  
2017**

**ANALISIS PENDAPATAN PENGRAJIN GULA MERAH  
DI DESA LEMBANG LOHE KECAMATAN KAJANG  
KABUPATEN BULUKUMBA**

**IRDA DAMAYANTI TAHIR  
105960147813**



**SKRIPSI**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian  
Strata Satu (S-1)

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR  
2017**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Pendapatan Pengrajin Gula Merah di  
Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang  
Kabupaten Bulukumba

Nama Mahasiswa : Inda Damayanti Tahir

Nomor Induk Mahasiswa : 105960147813

Konsentrasi : Sosial Ekonomi Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Prof. Dr. Ir. Ratnawati Tahir, M.Si.

  
Irma Hakim, S.TP., M.Si.

Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Prodi Agribisnis

  
Burhanuddin, S.Pi., M.P.

  
Amruddin, SPT., M.Si.

## PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Analisis Pendapatan Pengrajin Gula Merah di  
Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang  
Kabupaten Bulukumba

Nama Mahasiswa : Irda Damayanti Tahir

Nomor Induk Mahasiswa : 105960147813

Konsentrasi : Sosial Ekonomi Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian



Tanggal Lulus :.....

## **PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Analisis Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba** adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan oleh penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian skripsi ini.

Makassar, Agustus 2017

Irda Damayanti Tahir



## ABSTRAK

**IRDA DAMAYANTI TAHIR. 105960147813.** Analisis Pendapatan Perajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba. Dibimbing oleh **RATNAWATI TAHIR** dan **IRMA HAKIM**.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan perajin gula merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba. Teknik penentuan sampel yang dipilih dalam penelitian yaitu *purposive sampling*. Perajin gula merah di Desa Lembang Lohe yang sengaja dipilih sebagai sampel yaitu sebanyak 10 orang. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pengamatan langsung ke lapangan dan mengadakan wawancara langsung dengan perajin menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) yang sudah disiapkan.

Hasil penelitian menunjukkan pendapatan yang diperoleh responden perajin gula merah secara keseluruhan sebesar Rp.17.866.561,7 /bulan. Sedangkan rata-rata pendapatan yang diterima responden perajin gula merah sebesar Rp.1.786.656,17 /bulan.

Kata kunci : Pendapatan, Perajin, GulaMerah



## KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT. Karena atas berkat rahmat, taufik, dan hidayah-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, yang berjudul “Analisis Pendapatan Usaha Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba”, dan tak lupa pula penulis kirimkan salam dan taslim kepada nabi Muhammad saw yang telah membawa kita dari alam gelap gulita ke alam yang terang benderang.

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis bermaksud menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Prof. Dr. Ir. Ratnawati Tahir, M.Si. selaku pembimbing I dan Irma Hakim, S.TP., M.Si. selaku pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta arahan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
2. Burhanuddin, S.Pi., M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Amruddin, S.Pt., M.Si. selaku ketua Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

4. Kedua orang tua tercinta, ayahanda Muhammad Tahir, Ba dan ibunda Nurmiati dan saudara-saudara serta keluarga yang senantiasa memberikan bantuan baik secara moral maupun material sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
5. Seluruh dosen jurusan agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah memberikan pengetahuan dan membagi ilmu kepada penulis.
6. Pihak pemerintah Desa Lembang Lohe yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian di daerahnya, serta masyarakat yang bersedia menjadi responden dalam penelitian skripsi ini.
7. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi dari awal hingga akhir khususnya kepada Iqrimah Amaliah Rahman, Tiwy Sasmita, Andi Sri Mulyani AR, Aisyah Yuna, Dewi Sartika, serta teman-teman yang penulis tidak dapat sebut satu per satu.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang terkait dalam penelitian skripsi ini, semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat membantu bagi pihak yang membutuhkan.

Makassar, Agustus 2017

Irda Damayanti Tahir

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN KOMISI PENGUJI.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Gula Merah.....	4
2.2. Industri Rumah Tangga.....	6
2.3. Biaya Produksi.....	9
2.4. Produksi.....	10
2.5. Pendapatan.....	12
2.6. Kerangka Pemikiran.....	13
III. METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Lokasi Penelitian.....	15

3.2. Teknik Pengumpulan Sampel.....	15
3.3. Jenis dan Sumber Data.....	15
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	16
3.5. Teknik Analisis Data.....	17
3.6. Definisi Operasional.....	17
<b>IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
4.1. Keadaan Geografis.....	22
4.2. Keadaan Penduduk.....	22
4.2.1. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin.....	22
4.2.2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	23
4.2.3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencapaian.....	23
4.3. Luas Wilayah.....	24
4.4. Sarana dan Prasarana.....	25
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
5.1. Identitas Responden.....	27
5.1.1. Umur Responden.....	27
5.1.2. Pendidikan Responden.....	28
5.1.3. Pengalaman Perajin Gula Merah.....	29
5.1.4. Jumlah Tanggungan Keluarga.....	31
5.2. Proses Pembuatan Gula Merah.....	32
5.3. Bahan baku.....	36
5.4. Peralatan Pengolahan Produksi Gula Merah.....	37
5.5. Bahan Bakar.....	37
5.6. Hasil produksi, Harga, dan Penjualan.....	38
5.7. Analisis Pendapatan.....	39
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>42</b>
6.1. Kesimpulan.....	42
6.2. Saran.....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>43</b>

LAMPIRAN.....	45
RIWAYAT HIDUP.....	69



## DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Jumlah Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	2
2.	Jumlah Penduduk Menurut Jenis kelamin di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	21
3.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang kabupaten Bulukumba .....	22
4.	Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata pencaharian di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	24
5.	Luas Wilayah Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba Menurut Penggunaannya .....	25
6.	Sarana dan Prasarana di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	26
7.	Identitas Responden Berdasarkan Keadaan Umur Pengrajin Gula Merah di Desa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	28
8.	Identitas Responden Berdasarkan Tingkat pendidikan di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	29
9.	Identitas Responden Berdasarkan Pengalaman Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.....	30
10.	Identitas Responden Berdasarkan Tanggungan Keluarga Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	31
11.	Jumlah Nira yang Digunakan Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.....	37

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Skema Kerangka Pikir Analisis Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.....	14
2.	Diagram Pembuatan Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	35



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian Analisis Pendapatan Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	45
2.	Kuesioner Mengenai Lokasi Penelitian .....	48
3.	Peta Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba	50
4.	Identitas Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	51
5.	Nilai Penyusutan Alat yang digunakan pada Proses Pembuatan Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	52
6.	Total Biaya Tetap Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	58
7.	Total Biaya variabel Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	60
8.	Produksi, Harga, dan Penerimaan Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	61
9.	Biaya Tetap, Biaya Tidak Tetap, dan Total Biaya di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kabupaten Bulukumba .....	62
10.	Total Penerimaan, Total Biaya dan Pendapatan di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba .....	63
11.	Dokumentasi Responden, Rumah Produksi, Bahan Baku, Pembuatan Gula Merah dan Pengemasan Gula Merah .....	64

# I.PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Sulawesi Selatan merupakan provinsi yang memiliki banyak keanekaragaman hayati yang memiliki potensi untuk dikembangkan dalam pengembangan industri pertanian. Industri pembuatan gula merah merupakan salah satu pengembangan industri yang dilakukan oleh masyarakat Sulawesi Selatan. Industri ini memanfaatkan diantaranya tanaman aren, kelapa, lontar, dan tebu yang masih berskala kecil atau biasa disebut dengan industri rumah tangga. Potensi pengembangan industri gula merah di Sulawesi Selatan didukung dengan adanya pelestarian hutan yang banyak di tumbuh oleh tanaman perkebunan yang dilakukan di beberapa kawasan.

Ada beberapa daerah di Sulawesi Selatan yang masyarakatnya melakukan usaha pembuatan gula merah dengan jenis bahan baku yang berbeda-beda. Usaha gula merah merupakan salah satu sumber pendapatan masyarakat di Sulawesi Selatan, khususnya di daerah pedesaan. Salah satu daerah yang melakukan usaha pembuatan gula merah yaitu Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba dengan memanfaatkan nira dari kelapa sebagai bahan baku dalam pembuatan gula merahnya. Jumlah pengrajin yang ada di Desa Lembang Lohe dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

No.	Nama Dusun	Perajin Gula Merah (orang)
1.	Dusun Usa	4
2.	Dusun Arajang	14
3.	Dusun Tanetea	3
	Jumlah Keseluruhan	21

Sumber : Kantor Desa Lembang Lohe.

Desa Lembang Lohe memiliki potensi dalam pembuatan gula merah, hal ini didukung dengan banyaknya pohon kelapa yang tumbuh di daerah ini sehingga dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar. Industri pembuatan gula merah di Desa Lembang Lohe tumbuh dan berkembang dari pemanfaatan tungku tradisional yang terbuat dari tanah liat, wajan yang berukuran besar dan yang menjadi sumber bahan bakarnya yaitu kayu bekas atau potongan-potongan kayu yang didapatkan dari hutan.

Desa Lembang Lohe merupakan salah satu daerah produsen gula merah di Kecamatan Kajang. Meski proses pengolahannya masih menggunakan cara tradisional namun daerah ini sudah dikenal sebagai daerah yang sebagian masyarakatnya melakukan pembuatan gula merah. Namun, kebanyakan masyarakat yang membuat gula merah tinggal atau berada pada lokasi yang terpencil sehingga mengalami keterbatasan informasi. Selain itu sempitnya kepemilikan lahan, dan sistem usahatani yang masih subsisten dan tradisional juga menjadi masalah para pengrajin gula merah. Mengingat adanya keterbatasan yang dimiliki pengrajin serta tingkat pendapatan yang belum diketahui secara pasti oleh para pengrajin, maka peneliti bermaksud untuk melakukan analisis pendapatan

yang diterima oleh pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu berapa besar pendapatan pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba?

### **1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya pendapatan pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba. Sedangkan kegunaan penelitian ini adalah sebagai bahan referensi baik bagi penulis sendiri, masyarakat umum, pengrajin gula merah maupun instansi-instansi yang terkait tentang bagaimana tingkat pendapatan pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.



## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Gula Merah

Gula merah adalah gula yang berwarna kekuningan atau kecoklatan. Gula ini terbuat dari cairan nira yang dikumpulkan dari pohon kelapa, aren, tebu, dan lontar. Nira merupakan cairan manis yang terdapat didalam bunga tanaman aren, kelapa, tebu, dan lontar yang pucuknya belum membuka dan diperoleh dengan cara penyadapan. Cairan nira yang dikumpulkan kemudian direbus secara perlahan sehingga mengental lalu di cetak dan didinginkan, setelah dingin maka gula merah siap dikonsumsi atau dijual kepada orang lain (Rahmadiani, 2012).

Gula merah adalah hasil olahan nira atau gula kelapa yang dibuat dalam bentuk padatan yang dicetak dengan tempurung kelapa atau bambu sehingga bentuknya silindris. Gula merah atau gula kelapa yang berbentuk padat ini biasanya juga disebut sebagai gula jawa (Ningtyas *et al.*, 2012). Nira yang digunakan dalam pembuatan gula merah adalah nira yang telah melalui proses penguapan pada kadar airnya. Banyak faktor yang harus diperhatikan dalam rangka menghasilkan jenis gula merah yang bermutu tinggi. Namun, faktor terpentingnya meliputi proses persiapan dan penyadapan nira, penanganan nira sebelum pengolahan, proses pengolahan, dan penanganan akhir dari gula merah yang dihasilkan (Lutony, 1993)

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 kompak, tidak terlalu keras, sehingga mudah dipatahkan. Gula merah memiliki rasa manis dengan sedikit asam yang disebabkan karena adanya kandungan asam-asam organik didalamnya. 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 (Nuriela, 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 adalah gula merah dapat menimbulkan tekstur makanan yang lebih empuk. Gula merah juga digunakan sebagai bahan baku pada industri kecil baik makanan maupun minuman seperti industri kecap dan tauco yang menggunakan gula merah sebagai pemanis (Soekarto dkk, 2010). Gula merah ini sendiri terdiri dari beberapa jenis tergantung dari bahan bakunya, diantaranya gula merah tebu, gula aren, gula kelapa, dan gula siwalan. 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 sumberdaya manusia, antara lain dengan meningkatkan produktivitasnya dan kemampuan untuk memanfaatkan sumberdaya alam dan faktor produksi lainnya secara optimal (Kartasapoetra, 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 atau assembling dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa. *Home Industry* (atau biasanya ditulis/dieja dengan “Home Industri”) adalah rumah usaha produk barang atau jasa juga perusahaan kecil. Dikatakan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan 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 yang tidak terlalu besar, namun kegiatan ekonomi ini secara tidak langsung membuka lapangan pekerjaan 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 dikarenakan 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 kondisi industri sedang sepi atau lemah, selayaknya keluarga akan saling mendukung dan tidak menuntut banyak keuntungan yang sedang sulit diperoleh. Hal ini berdampak baik dalam membangun industri rumah tangga. 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 manajerialnya
- b. Penyediaan fasilitas kredit untuk modal usaha sehingga lebih mampu mengembangkan usahanya
- c. Pengembangan fungsi kelompok tani, kelompok pengusaha menjadi suatu unit usaha dan koperasi, diarahkan untuk mencapai skala usaha melalui pengembangan manajemen usaha terpadu disertai penyuluh yang intensif
- d. Memberi peluang usaha yang seluasnya kepada industri rumah tangga, dan koperasi untuk mengembangkan usahatani

- e. Pembinaan mutu produk secara intensif untuk meningkatkan daya saing baik di pasar dalam negeri maupun ekspor dengan mengikuti standar mutu yang berlaku
- f. Penyediaan informasi teknologi dan informasi pasar yang dapat secara mudah dan murah untuk diakses oleh industri rumah tangga.

Industri rumah tangga menempati posisi strategis untuk mempercepat perubahan struktural dalam rangka meningkatkan taraf hidup rakyat banyak. Sebagai wadah kegiatan usaha bersama bagi produsen maupun konsumen, industri rumah tangga diharapkan berperan dalam meningkatkan posisi tawar ekonomi rakyat, sekaligus turut memperbaiki kondisi persaingan usaha di pasar melalui dampak eksternalitas positif yang ditimbulkannya. Selain itu industri ini dalam memperluas penyediaan lapangan kerja, memberi kontribusi yang signifikan terhadap ekonomi, dan pemerataan peningkatan pendapatan (Departemen perdagangan dan perindustrian, 2002). Dengan perspektif peran seperti itu, sasaran umum Wijaya K (2002) mengatakan bahwa pemberdayaan industri rumah tangga berbasis pangan dalam lima tahun mendatang adalah:

- a. Meningkatkan produktivitas dengan laju pertumbuhan lebih tinggi dari laju pertumbuhan produktivitas nasional
- b. Meningkatnya proporsi sektor perikanan formal
- c. Meningkatnya nilai produk sektor 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 ini diharapkan mampu menjadi industri berpengalaman dalam penganekaragaman produk pangan. Pihak industri perlu dilibatkan dalam gerakan percepatan diversifikasi pangan. Dalam perpres No. 22/2009 dijelaskan tentang adanya rencana pemerintah dalam pengembangan bisnis dan industri pangan lokal 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 komoditi pertanian yang melakukannya adalah petani, sementara yang memproduksi sarana-sarana 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. Biaya Produksi**

Menurut Mulyadi (2001), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi, atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya adalah pengorbanan, sumber daya atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat disaat sekarang atau dimasa yang akan datang bagi perusahaan.

Menurut Hasan dan Gunawan (2008) biaya produksi adalah pengeluaran yang harus dikeluarkan produsen untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan

bahan-bahan penunjang lainnya yang akan didayagunakan agar produk-produk tertentu yang akan direncanakan dapat terwujud dengan baik.

Biaya adalah setiap kegiatan yang dilakukan pada suatu usaha memerlukan pengorbanan fisik non fisik, baik langsung maupun tidak langsung. Dalam kegiatan ekonomi setiap kegiatan untuk memperoleh suatu barang atau jasa diperlukan pengorbanan dari barang atau jasa lain dengan demikian pengorbanan ini diartikan sebagai modal atau biaya. Biaya produksi dalam usaha dapat berupa uang tunai, upah kerja untuk biaya persiapan, biaya pembelian bahan, biaya pembelian alat, dan sebagainya (Astuti, 2010).

Menurut Astuti, (2010) biaya dapat dibedakan menjadi beberapa macam yaitu :

1. Biaya tetap, biaya yang harus dikeluarkan oleh para pedagang yang penggunaannya tidak habis dalam masa satu kali produksi.
2. Biaya variable, yaitu biaya yang besar dan kecilnya tergantung pada jumlah produksi seperti biaya bahan dan alat-alat.
3. Biaya semi variable, ialah biaya yang sifatnya biasa dianggap tetap, namun biasa juga dianggap variable, seperti biaya pemeliharaan dan perawatan alat secara langsung yang berpengaruh pada pendapatan.

#### **2.4. Produksi**

Produksi adalah segala kegiatan untuk menambah guna pada barang atau dapat diartikan sebagai bahan kegiatan menghasilkan barang dan jasa yang ditujukan untuk memuaskan kebutuhan-kebutuhan orang lain melalui pertukaran dan perdagangan. Produksi merupakan sesuatu yang diperoleh sebagai akibat

bekerjanya faktor produksi (input) secara sekaligus yaitu tanah, modal, tenaga kerja dan manajemen (Mubyarto, 1994).

Para ahli ekonomi mendefinisikan produksi sebagai “menghasilkan kekayaan melalui eksploitasi manusia terhadap sumber-sumber kekayaan lingkungan” atau biasa juga diartikan secara konvensional, produksi adalah proses menghasilkan atau menambah nilai guna untuk suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang ada. Produksi tidak berarti menciptakan secara fisik sesuatu yang tidak ada. Oleh karena itu dalam pengertian ekonomi, dapat dikerjakan manusia hanyalah membuat barang-barang menjadi berguna, disebut “dihasilkan”. Produksi adalah upaya atau kegiatan untuk menambah nilai pada suatu barang, arah kegiatan ditujukan kepada upaya-upaya pengaturan yang sifatnya dapat menambah atau menciptakan kegunaan dari suatu barang atau jasa (Firdaus, 2008).

Faktor produksi adalah semua korbanan yang diberikan pada tanaman agar tanaman tersebut tumbuh dan menghasilkan dengan baik, faktor produksi dikenal dengan istilah input, production faktor dan korbanan produksi. Faktor produksi sangat menentukan besar kecilnya produksi yang diperoleh, faktor produksi lahan, modal untuk membeli bibit/benih, pupuk, obat-obatan, tenaga kerja, dan aspek manajemen adalah faktor produksi yang terpenting dalam menentukan produksi. Faktor produksi yang secara efisien adalah faktor produksi yang menghasilkan produksi maksimum (Soekartawi, 2002).

## 2.5. Pendapatan

Pendapatan dapat diartikan sebagai total penerimaan setelah dikurangi dengan total pengeluaran. Pendapatan terdiri dari pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor usahatani dan pengeluaran total usahatani, pendapatan ini mengukur imbalan yang diperoleh keluarga petani dari penggunaan faktor-faktor produksi yang diinvestasikan sedangkan pendapatan kotor didefinisikan sebagai nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual (Mubyarto, 1994)

Menurut Soekartawi (2006), pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Keuntungan atau profit adalah pendapatan yang diterima oleh seseorang dari penjualan produk barang maupun produk jasa yang dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam membiayai produk barang maupun produk jasa. Pendapatan yaitu sebagai berikut :

1. Pendapatan kotor (*Gross Income*) adalah pendapatan usahatani yang belum dikurangi biaya-biaya
2. Pendapatan bersih (*Net Income*) adalah pendapatan setelah dikurangi biaya
3. Pendapatan pengelola (*Management income*) adalah pendapatan yang merupakan hasil pengurangan dari total output dengan total input.

Besarnya pendapatan yang akan diperoleh dari suatu kegiatan usaha tergantung dari faktor yang mempengaruhi seperti tingkat produksi, identitas pengusaha dan efisiensi penggunaan tenaga kerja. Dalam melakukan usaha, pengusaha dapat meningkatkan pendapatannya sehingga kehidupan sehari-hari

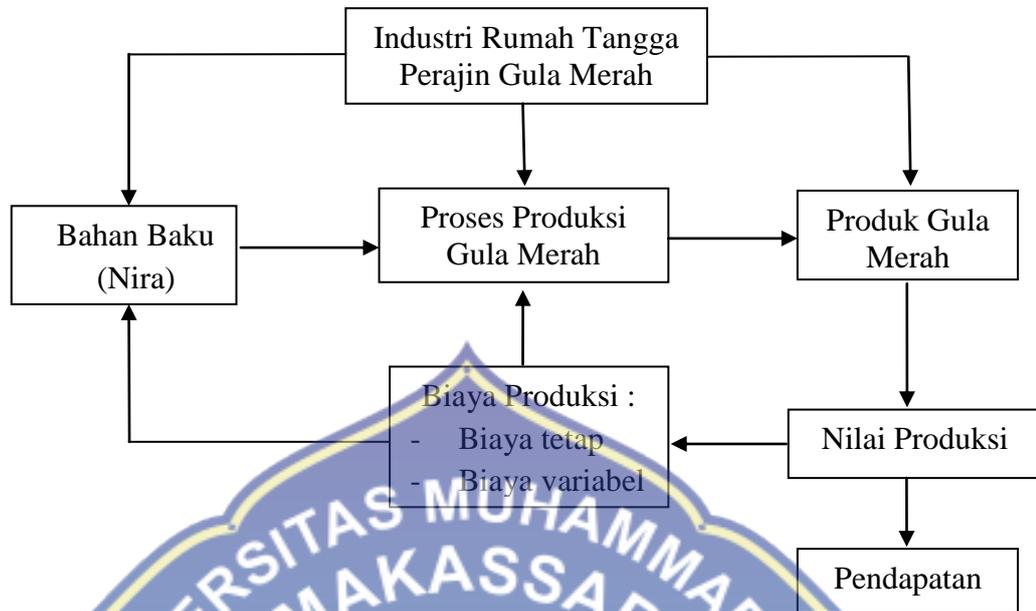
dapat terpenuhi. Harga dan produktivitas merupakan sumber dari faktor ketidakpastian, sehingga bila harga dan produksi berubah maka pendapatan yang diterima petani juga berubah.

## 2.6. Kerangka Pikir

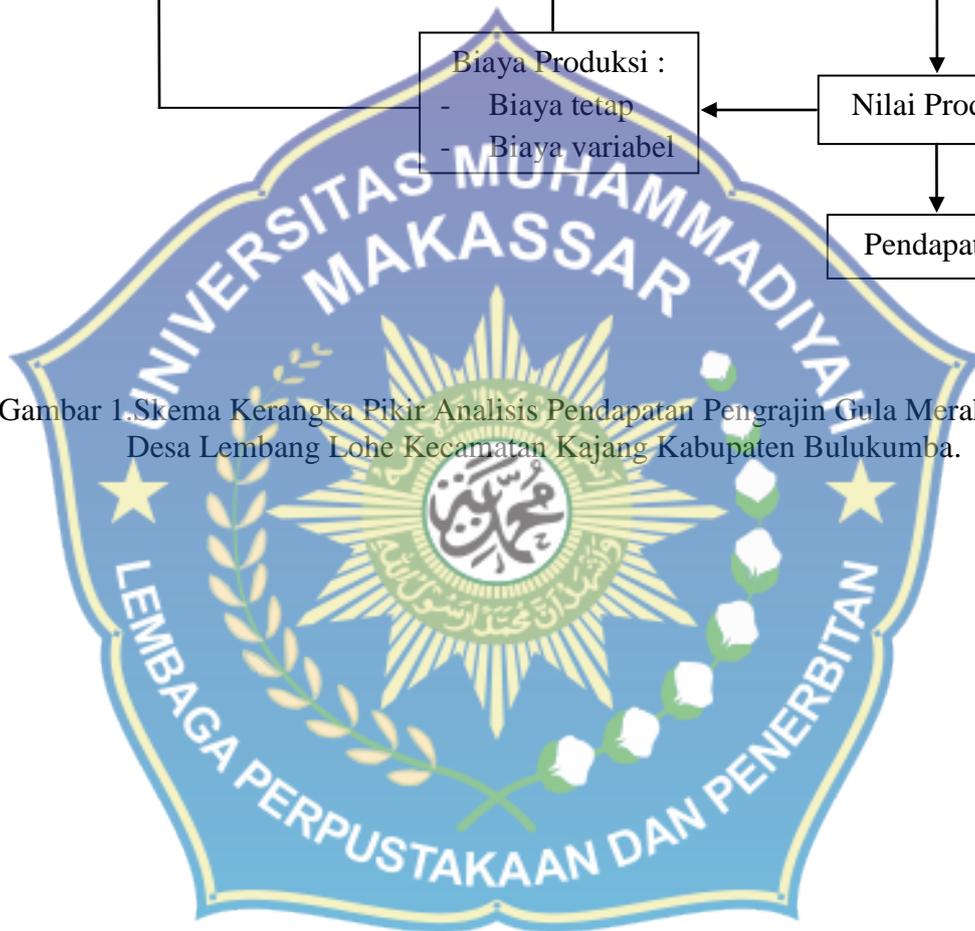
Saat ini, di Desa Lembang Lohe usaha pembuatan gula merah khususnya yang berbahan baku dari kelapa masih terus dilakukan oleh sebagian dari warga yang ada. Industri rumah tangga pembuat gula kelapa memberikan nilai yang positif bagi warga yang tinggal di daerah tersebut. Pengolahan gula merah di Desa Lembang Lohe masih menggunakan teknologi yang sederhana, serta peralatan dan bahan yang digunakan relatif mudah diperoleh. Pada daerah ini kegiatan produksi gula merah dilakukan secara tradisional.

Pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe membutuhkan nira dari kelapa sebagai bahan baku. Nira dari kelapa inilah yang kemudian diolah hingga menjadi gula merah. Dalam penyediaan bahan baku dan dalam proses produksi membutuhkan biaya, yang disebut biaya produksi. Biaya produksi terbagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel.

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. Alur kerangka pikir dari penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1 yang disajikan berikut ini



Gambar 1. Skema Kerangka Pikir Analisis Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.



### III. METODE PENELITIAN

#### 3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba. Dimana pada daerah ini merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Kajang, yang masyarakatnya banyak melakukan usaha pembuatan gula merah khususnya yang memanfaatkan nira dari kelapa sebagai bahan baku untuk pembuatan gula merah. Penelitian ini tepatnya dilaksanakan mulai dari bulan Mei sampai bulan Juli 2017.

#### 3.2. Teknik Penentuan Sampel

Teknik penentuan sampel yang dipilih dalam penelitian ini yaitu *purposive sampling* yang berarti sengaja. *Purposive sampling* dapat diartikan pengambilan sampel berdasarkan kesengajaan. Dalam *purposive sampling* maka pemilihan sekelompok subjek didasarkan atas ciri atau sifat tertentu yang dipandang mempunyai sangkut-paut yang erat dengan ciri atau sifat populasi yang sudah diketahui sebelumnya (Soekartawi 2016). Pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe yang sengaja dipilih sebagai sampel yaitu sebanyak 10 orang.

#### 3.3. Jenis dan Sumber Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan dari wawancara yang dilakukan secara langsung oleh peneliti kepada responden dengan menggunakan kuesioner yang berisikan pertanyaan-pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya oleh peneliti.

Sedangkan data sekunder didapatkan dari instansi-instansi pemerintah yang bersangkutan paut dengan penelitian.

### **3.4. Teknik Pengumpulan Data**

Data yang diperoleh dari penelitian ini dikumpulkan melalui tiga tahap yaitu :

#### **1. Observasi**

Observasi ialah teknik pengumpulan data dengan cara melakukan peninjauan secara langsung untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan dalam penelitian.

#### **2. Wawancara**

Wawancara merupakan pembicaraan yang berupa tanya jawab oleh peneliti terhadap responden yang diarahkan pada masalah yang ingin diketahui oleh peneliti dan dilakukan secara langsung. Kualitas informasi yang didapatkan dari wawancara dipengaruhi oleh pewawancara, responden, dan keadaan pada saat melakukan wawancara.

#### **3. Dokumentasi**

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara pengambilan data dari catatan, dokumentasi, administrasi yang sesuai dengan masalah yang diteliti. Dalam hal ini dokumentasi diperoleh melalui dokumentasi- dokumentasi atau arsip-arsip dari lembaga yang diteliti.

### 3.5. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu teknik analisis data kuantitatif dan kualitatif. 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, sedangkan kualitatif merupakan penelitian yang dalam kegiatannya peneliti tidak menggunakan angka dalam mengumpulkan data dan dalam memberikan penafsiran terhadap hasilnya.

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

Menurut Wilson *dalam* Rompas, 2016 untuk mengetahui besarnya biaya penyusutan alat, digunakan perhitungan :

$$P = \frac{HA - HB}{T}$$

keterangan :

P = Biaya penyusutan

HA = Harga awal

HB = Harga akhir

T = Umur ekonomis alat.

Menurut Soekartawi, 2016 untuk menghitung total biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C ratio sebagai berikut :

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

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

keterangan :

TC = Total biaya

FC = Biaya tetap

VC = Biaya variabel

2. 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

3. Untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh dapat dihitung dengan perhitungan :

$$\mathbf{Pd = TR-TC}$$

keterangan :

Pd = Pendapatan usahatani

TR = Total penerimaan

TC = Total biaya

### 3.6. Definisi Operasional

1. Industri rumah tangga adalah usaha dalam menghasilkan produk yang pada umumnya dijalankan oleh keluarga itu sendiri.
2. Pengrajin adalah orang yang melakukan pembuatan gula merah.
3. Bahan baku merupakan bahan yang digunakan dalam membuat produk yang sangat berpengaruh terhadap barang yang akan dihasilkan.
4. Nira merupakan bahan baku dari pembuatan gula merah yang berbentuk cairan manis.
5. Gula merah merupakan hasil olahan nira yang dibuat dalam bentuk padatan yang dicetak dengan menggunakan pencetakan yang telah disediakan oleh pengrajin gula merah, sesuai dengan bentuk yang diinginkan oleh pembuatnya.
6. Proses produksi merupakan aktivitas dalam melakukan pengolahan terhadap suatu barang agar dapat menambah nilai jual terhadap barang tersebut.
7. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin dalam melakukan produksi.
8. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah walaupun jumlah barang yang dihasilkan berubah-ubah dalam tiap kali produksi.
9. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan tergantung pada jumlah produksi seperti biaya bahan baku.
10. Produk merupakan hasil yang didapatkan setelah melakukan proses produksi.

11. Nilai produksi merupakan nilai yang dinyatakan dalam bentuk rupiah.
12. Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan usaha dengan total biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha yang dinyatakan dalam rupiah.



## IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

### 4.1. Keadaan Geografis

Desa Lembang Lohe merupakan salah satu desa di Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba sekitar  $\pm$  250 kilometer dari kota Makassar dengan luas wilayah 522,58 ha. Desa Lembang Lohe mempunyai iklim tropis dengan ketinggian desa 2-15 mdpl serta suhu udara berkisar 26-30°C. Desa Lembang Lohe mempunyai batas-batas sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Possi Tanah
2. Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Tanah Jaya
3. Sebelah Selatan berbatasan dengan Pataro Kecamatan Herlang
4. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Lembang

### 4.2. Keadaan Penduduk

#### 4.2.1. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin

Jumlah penduduk menurut jenis kelamin di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Penduduk Menurut Jenis kelamin di Desa Lembang Lohe sKecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

No.	Jenis Kelamin	Jumlah Penduduk (orang)	Presentase (%)
1.	Laki-laki	1.019	46
2.	Perempuan	1.195	54
	Jumlah	2.214	100

Sumber : Kantor Desa Lembang Lohe.

Tabel 2 diuraikan mengenai penduduk Desa Lembang Lohe berdasarkan jenis kelamin yang terdiri dari penduduk laki-laki sebesar 1.019 orang (46%) dan penduduk perempuan sebesar 1.195 orang (54%) dengan jumlah keseluruhan penduduk sebanyak 2.214 orang. Hal ini menunjukkan penduduk perempuan dominan lebih banyak dibandingkan penduduk laki-laki.

#### 4.2.2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan hal yang sangat penting didalam suatu masyarakat, khususnya bagi petani karena pendidikan berperan dalam menerima informasi atau inovasi baru dalam perkembangan zaman. Berikut tingkat pendidikan di Desa Lembang Lohe

Tabel 3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang kabupaten Bulukumba.

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah penduduk (orang)	Presentase (%)
1.	Belum sekolah	970	43,81
2.	Usia 3-6 tahun yang sedang TK	48	2,16
3.	Usia 7-18 tahun yang sedang sekolah	218	9,84
4.	Tamat SD/ Sederajat	339	15,31
5.	Tamat SMP/ Sederajat	271	12,24
6.	Tamat SMA/ Sederajat	268	12,10
7.	Tamat D1,D2,D3,S1,S2,S3	100	4,51
	Jumlah	2.214	100

Sumber : Kantor Desa Lembang Lohe.

Tabel 3. menunjukkan bahwa jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan di Desa Lembang Lohe yang terbanyak adalah pada tingkat pendidikan yang belum sekolah yang berjumlah 970 orang atau 43,81% dari

jumlah keseluruhan penduduk. Diikuti Tamat SD/Sederajat sejumlah 339 orang atau 15,31% dari jumlah keseluruhan penduduk. Diikuti Tamat SMP/Sederajat sejumlah 271 atau 12,24 % dari jumlah keseluruhan penduduk. Diikuti tamat SMA/Sederajat sejumlah 268 atau 12,10 % dari jumlah keseluruhan penduduk. Diikuti Usia 7-18 tahun yang sedang sekolah sejumlah 218 atau 9,84 % dari jumlah keseluruhan penduduk. Diikuti Tamat D1,D2,D3,S1,S2,S3 sejumlah 100 orang atau 4,51% dari jumlah keseluruhan dan diikuti oleh tingkat pendidikan yang jumlah penduduk paling sedikit yaitu Usia 3-6 tahun yang sedang TK sejumlah 48 orang atau 2,16 % dari jumlah keseluruhan penduduk. Dari data ini menunjukkan jumlah penduduk yang mengenyam tingkat pendidikan lebih banyak dibandingkan yang belum mengenyam tingkat pendidikan dimana total penduduk yang telah mengenyam pendidikan sebanyak 1.244 orang atau 56,19 % sedangkan yang belum mengenyam pendidikan sebanyak 970 orang atau 43,81 % dari jumlah keseluruhan penduduk.

#### **4.2.3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencahrian**

Mata pencahrian merupakan pekerjaan yang dilakukan oleh seseorang untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-harinya. Mata pencahrian diartikan pula sebagai aktivitas manusia dalam memberdayakan potensi sumber daya alam. Uraian mengenai mata pencahrian yang ada di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata pencaharian di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.

No.	Mata Pencaharian	Jumlah (orang)	Presentase (%)
1.	Petani	875	39,52
2.	Buruh Tani	40	1,80
3.	Buruh Migran	93	4,2
4.	Pegawai Negeri Sipil	24	1,08
5.	Pedagang barang kelontong	13	0,5
6.	Peternak	354	15,98
7.	Montir	4	0,18
8.	Ahli pengobatan Alternatif	2	0,09
9.	TNI	2	0,09
10.	POLRI	2	0,09
11.	Pedagang Keliling	2	0,09
12.	Tukang Kayu	6	0,27
13.	Tukang Batu	8	0,36
14.	Karyawan Perusahaan Swasta	2	0,09
15.	Wiraswasta	12	0,54
16.	Pengrajin gula merah	21	0,94
17.	Pelajar	139	6,27
18.	Purnawirawan / Pensiunan	4	0,18
19.	Perangkat Desa	3	0,13
20.	Buruh Jasa Perdagangan Bumi	1	0,04
21.	Sopir	2	0,09
22.	Karyawan honorer	1	0,04
23.	Pelaut	5	0,22
24.	Yang tidakbekerja	599	27,05
Jumlah		2.214	100

Sumber : Kantor Desa Lembang Lohe.

Tabel 4 menunjukkan keberagaman mata pencaharian di Desa Lembang Lohe. Masing-masing mata pencaharian memiliki potensi masing-masing dan memiliki pendapatan yang berbeda-beda. Di Desa Lembang Lohe petani merupakan mata pencaharian yang paling banyak. Hal ini didukung dengan keadaan desa yang memiliki lahan yang cukup luas untuk dimanfaatkan sebagai sumber mata pencaharian.

### 4.3. Potensi Sumber Daya Alam

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

Tabel 5. Luas Wilayah Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba Menurut Penggunaannya.

No.	Luas Wilayah	Jumlah (Ha)
1.	Pemukiman	133,07
2.	Persawahan	86,19
3.	Perkebunan	185,21
4.	Perkuburan	2,26
5.	Pekarangan	46,21
6.	Taman	0,00
7.	Perkantoran	1,45
8.	Hutan	63,70
9.	Prasarana Umum Lainnya	4,48
Jumlah		522,58

Sumber : Kantor Desa Lembang Lohe.

Tabel 5 menunjukkan bahwa luas wilayah Desa Lembang Lohe secara keseluruhan yaitu 522,58 ha. Luas wilayah pemukiman yang digunakan masyarakat sebanyak 133,07 ha, luas wilayah pertanian ( persawahan dan perkebunan ) sebanyak 271,4 ha. Luas wilayah perkuburan 2,26 ha, luas wilayah pekarangan 46,21 ha, luas wilayah perkantoran 1,45 ha, luas wilayah hutan 63,70 ha, dan luas wilayah untuk prasarana umum lainnya sebesar 4,48 ha. Hal ini menunjukkan wilayah di Desa Lembang Lohe 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 Lembang Lohe dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 6. Sarana dan Prasarana di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

No.	Sarana dan prasarana	Jumlah (unit)
1.	TK	1
2.	TKA / TPA	5
3.	SD	3
4.	SMP	1
5.	SLTA	1
6.	Kantor Desa	1
7.	Poskamling	1
8.	Sumur bor	2
9.	Perpustakaan Desa	1
10.	Mesjid	6
11.	Poskesdes	1
12.	Posyandu	3
	Jalan aspal dan Jembatan	

Sumber : Kantor Desa Lembang Lohe.

Tabel 6 menunjukkan untuk sarana pendidikan di Desa Lembang Lohe tersedia TK, TKA / TPA, SD, SMP, SLTA dan Perpustakaan Desa. Untuk sarana beribadah tersedia mesjid, untuk sarana kesehatan tersedia poskesdes dan posyandu, untuk sarana keamanan tersedia poskamling, sumur bor sebagai sarana kebutuhan air, jalan aspal dan jembatan sebagai prasarana. Hal ini menunjukkan bahwa sarana dan prasarana yang ada di Desa Lembang Lohe 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 Umur Pengrajin Gula merah di Desa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

No.	Umur (tahun)	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
1.	30-35	2	20
2.	36-41	4	40
3.	42-47	1	10
4.	48-55	3	30
	Jumlah	10	100

Sumber : Diolah dari data primer.

Tabel 7 menunjukkan bahwa sebagian besar pengrajin gula merah berada pada umur 36-41 tahun yaitu sebanyak 4 pengrajin atau 40 % dari total responden, diikuti umur 48-55 tahun yaitu sebanyak 3 pengrajin atau 30 % dari total responden, diikuti umur 30-35 yaitu sebanyak 2 pengrajin atau 20 % dari total responden, dan diikuti 42-47 yaitu sebanyak 1 pengrajin atau 10 % dari total responden. Dari uraian diatas maka menunjukkan bahwa dari segi usia atau umur responden pengrajin gula merah merupakan usia yang masih produktif. Dimana umur yang produktif yaitu 15-64 tahun.

### 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 Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumb.

No.	Tingkat Pendidikan (orang)	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
1.	SD	7	70
2.	SMP	1	10
3.	SMA	2	20
	Jumlah	10	100

Sumber : Diolah dari data primer.

Tabel 8 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden perajin gula aren terbanyak pada tingkat SD yaitu sebanyak 7 orang perajin atau 70% dari jumlah total responden diikuti pada tingkat SMA yaitu sebanyak 2 orang atau 20% dari total responden dan pada tingkat SMP yaitu 1 orang atau 10 % dari total responden. Hal ini menunjukkan bahwa keadaan perajin responden dalam hal pendidikan sudah cukup layak. Walaupun yang terbanyak yaitu ditingkatan SD namun pengrajin yang bersekolah ditingkatan SD memiliki potensi yang baik dan dapat menangani usaha gula merahnya dengan baik dan tidak kala bersaing dengan pengrajin yang tamat ditingkatan 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 Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.

No.	Pengalaman Usaha (tahun)	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
1.	1-2	4	40
2.	3-4	1	10
3.	5-6	1	10
4.	7-8	3	30
5.	9-10	1	10
	Jumlah	10	100

Sumber : Diolah dari data primer.

Tabel 9 menunjukkan pengalaman usaha pengrajin gula merah yang paling banyak yaitu 1-2 yaitu sebanyak 4 pengrajin atau 40 % dari total responde, diikuti oleh 7-8 tahun yaitu sebanyak 3 pengrajin atau 30% dari total responden, dan diikuti oleh 3-4, 5-6, 9-10 tahun yaitu masing-masing sebanyak 1 pengrajin atau 10% dari total responden. Hal ini menunjukka pengalaman yang paling lama yaitu 10 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 Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Identitas Responden Berdasarkan Tanggungan Keluarga Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.

No.	Jumlah tanggungan (orang)	Jumlah Responden (orang)	Presentase (%)
1.	1-2	6	60
2.	3-4	1	10
3.	5-6	3	30
	Jumlah	10	100

Sumber : Diolah dari data primer.

Tabel 10 menunjukkan jumlah tanggungan responden yang paling terbanyak berada pada 1-2 orang, yaitu sebanyak 6 pengrajin responden atau 60% dari total responden diikuti 5-6 orang yaitu sebanyak 3 pengrajin responden atau 30% dari total responden dan 3-4 orang yaitu 1 pengrajin responden atau 10% 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**

Proses pembuatan gula merah di Desa Lembang Lohe yaitu proses pembuatan secara tradisional. Dalam proses produksi gula merah membutuhkan 1-2 orang tenaga kerja yang pada umumnya merupakan anggota keluarga itu sendiri. Proses yang pertama dilakukan yaitu penyadapan Air nira.

Sebelum melakukan penyadapan air nira, terlebih dahulu disiapkan alat untuk menampung air nira. Perajin gula merah di Desa Lembang Lohe rata-rata menggunakan botol bekas yang telah dipotong bagian atasnya dan telah dilakukan pencucian terlebih dahulu sebagai tempat untuk menampung air nira. Penyadapan dilakukan 2 kali dalam sehari yaitu pada pagi dan sore hari. Air produksi nira pada pagi hari dan sore hari pun berbeda. Air nira yang didapatkan pada pagi hari lebih banyak dibandingkan pada sore hari. Hal ini dikarenakan faktor alam dan kondisi cuaca. Pada malam hari keadaan dingin, lembab dan waktu penyadapan panjang sehingga air nira yang dihasilkan pada pagi hari lebih banyak. Sedangkan penampungan nira pada sore hari biasanya lebih sedikit hal ini dikarenakan keadaan cuaca yang panas dan air nira cepat menguap. Setelah air nira telah tersedia, maka akan dilakukan proses penyaringan.

Proses penyaringan ini dilakukan untuk memisahkan kotoran yang ada pada air nira. Penyaringan nira dilakukan 1-2 kali penyaringan agar nira yang akan dimasak bersih dari kotoran. Setelah dilakukan proses penyaringan dilakukan proses pemasakan.

Prose pemasakan nira diawali dengan membakar kayu yang menjadi bahan bakar utamanya di dalam tungku besar yang terbuat dari tanah liat. Kemudian air nira dimasukkan ke dalam wajan dan dipastikan api benar-benar telah panas. Nira 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. Nira yang direbus diaduk dengan menggunakan sendok pengaduk. Pada saat proses pemasakan akan muncul berupa busa-busa putih. Busa putih yang muncul dibuang. Ketika nira 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 perlahan-lahan akan turun kembali (tidak meluap). Waktu yang dibutuhkan dalam pemasakan gula merah dilakukan selama 4-6 jam. Selanjutnya dilakukan proses pencetakan.

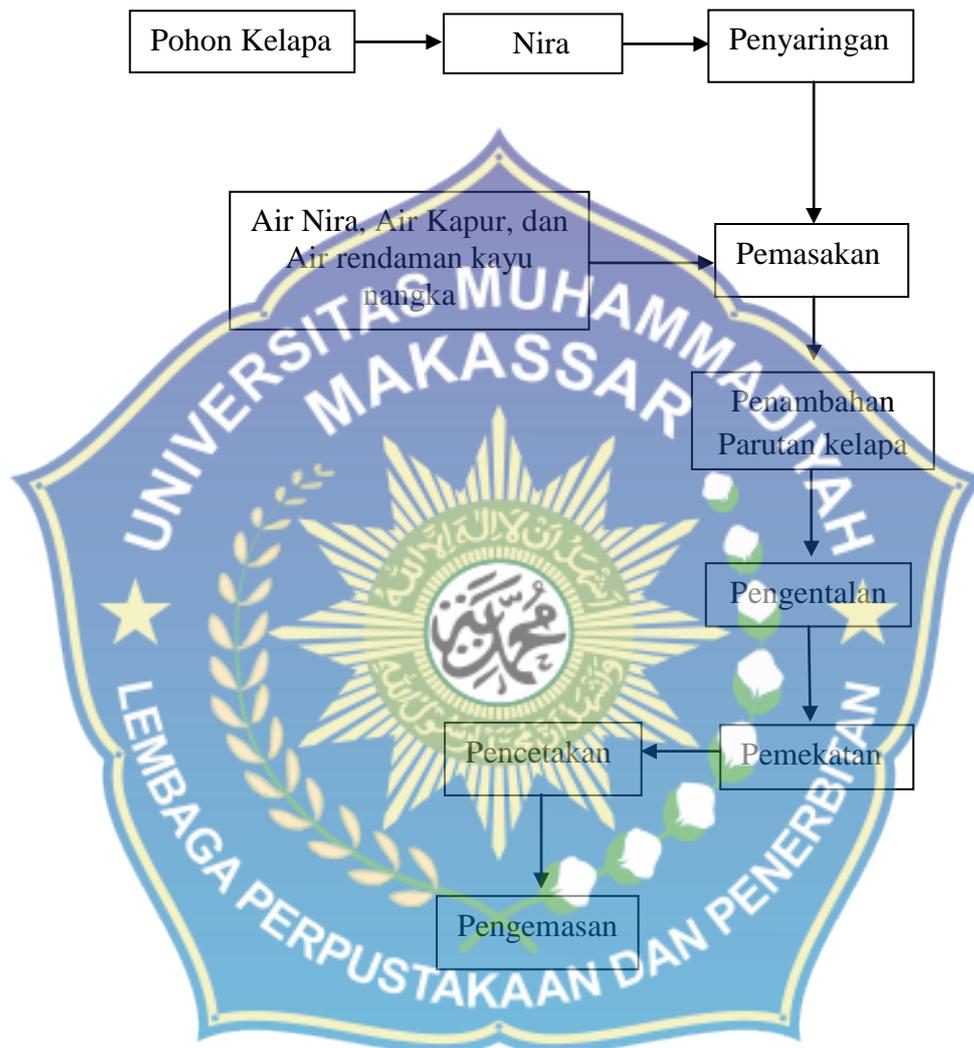
Proses pencetakan gula merah dipersiapkan pada saat gula sudah mulai mengental, cetakan yang dipergunakan oleh pengrajin yaitu tempurung kelapa yang telah dibelah dua dan yang digunakan hanya bagian atas tempurung. Sebelum proses pencetakan dilakukan, cetakan dibasahi terlebih dahulu dengan air bersih dan dibiarkan meresap ke dalam cetakan. Hal ini bertujuan agar gula merah yang akan dicetak tidak lengket saat diangkat dari cetakan. Ketika cairan

gula merah atau cairan nira sudah cukup mengental, wajan yang berisikan air nira 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 dan gula merah siap dicetak. 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 Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.



Gambar 2. Diagram Pembuatan Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang 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 Lembang Lohe adalah nira yang didapatkan dari pohon kelapa. Responden pengrajin gula merah menggunakan nira dari pohon kelapa dalam. Air nira yang digunakan responden pengrajin gula merah untuk satu kali produksi 2-3 jerigen (satu jerigen nira berisi 20 liter air nira). Pohon kelapa di Desa Lembang Lohe ditanam dan dibudidayakan oleh penduduk desa sendiri. Pohon kelapa yang baik untuk diambil niranya yaitu pohon kelapa yang berumur relatif tua.

Nira 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, pengirisan bunga kelapa, dan penyadapan. Nira akan keluar dari bunga kelapa terhitung  $\pm$  10 hari setelah pengirisan. Untuk satu pohon kelapa dapat menghasilkan kurang lebih 1-2 liter air nira. Kualitas nira yang baik yaitu nira yang diperoleh pada saat musim kemarau. Nira yang paling baik yaitu nira 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 angka, dan kelapa parut. Berikut jumlah nira yang digunakan responden pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.

Tabel 11. Jumlah Nira yang Digunakan Responden Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.

No.	Bahan Baku Nira (jerigen)	Jumlah Responden (orang)
1.	1	1
2.	2	7
3.	3	2
	Jumlah	10

Sumber : Diolah dari data primer.

Tabel 11 menunjukkan nira yang digunakan oleh responden pengrajin gula merah yang paling banyak adalah 2 jerigen yaitu 7 pengrajin dari 10 responden pengrajin gula merah. Responden yang paling sedikit menggunakan air nira yaitu 1 orang dengan jumlah nira 1 jerigen. Hal ini menunjukkan bahwa jumlah nira yang digunakan oleh responden pengrajin gula merah rata-rata 2 jerigen.

#### 5.4. Peralatan Pengolahan Produksi Gula Merah

Peralatan yang digunakan responden pengrajin Gula merah di Desa Lembang Lohe 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.

#### 5.5. Bahan bakar

Bahan bakar yang digunakan oleh pengrajin di Desa Lembang Lohe dalam melakukan pembuatan gula merahnya adalah kayu bakar. Kayu bakar yang

biasanya digunakan oleh pengrajin adalah kayu bakar yang didapatkan dari sisa-sisa potongan kayu yang tidak terpakai yang biasanya didapatkan dari hutan.

#### **5.6. Hasil Produksi, Harga, dan Penjualan**

Responden pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe 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 10-15 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.8.000/ kg. sedangkan jika responden pengrajin gula merah menjual gula merahnya secara langsung kepada konsumen dihargai Rp.8.000-10.000/ buahnya, tergantung dengan besar kecilnya gula merah yang dijual. Namun gula merah responden pengrajin gula merah lebih memprioritaskan menjual gula merahnya kepada pedagang pengumpul karena lebih pasti dibandingkan jika dijual langsung kepada konsumen.

## 5.7. 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 Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Rata-rata Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

No.	Uraian	Jumlah Satuan	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
1.	Biaya			
	a. Biaya variabel			
	- Kapur sirih	128 Bungkus	4.000	512.000
	- Kayu nangka	4 potong	20.000	800.000
	Total Biaya			1.312.000
	b. Biaya tetap			73.109,34
	- Biaya penyusutan alat			1.708.329
	- Biaya Penyewaan pohon kelapa			1.781.438,34
	Total Biaya			
2.	Total Biaya			3.093.438,34
3.	Penerimaan			
	a. Produksi			2.620 kg
	b. Harga Produksi			8.000/kg
	Total Penerimaan			20.960.000
4.	Pendapatan			
	a. Penerimaan	2.620 kg	8.000	20.960.000
	b. Total biaya			3.093.438,34
	Total Pendapatan			17.866.561,7
	Rata-rata Pendapatan			1.786.656,17

Sumber : Diolah dari data primer.

Tabel 12 menunjukkan bahwa total produksi gula merah yang diperoleh secara keseluruhan oleh responden pengrajin gula merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang yaitu sebesar 2.620 kg/bulan, Total penerimaan responden

pengrajin gula merah sebesar Rp. 20.960.000 dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp.3.093.438 sehingga total pendapatan secara keseluruhan responden pengrajin gula merah sebesar Rp.17.866.561,7/ bulan yang diperoleh dari hasil pengurangan antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. Rata-rata pendapatan yang diperoleh untuk satu orang pengrajin gula merah sebesar Rp. Rp. 1.786.656,17 / bulan.

Total biaya variabel yang dikeluarkan oleh responden pengrajin gula merah secara keseluruhan sebesar Rp.1.312.000 yang diperoleh dari hasil penjumlahan biaya pembelian kapur sirih dan kayu nangka. Rata-rata total biaya yang dikeluarkan oleh satu pengrajin sebesar Rp. 131.2.000 / bulan.

Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh reponden pengrajin gula merah secara keseluruhan sebesar Rp.1.781.438,34 yang diperoleh dari hasil penjumlahan biaya penyusutan alat dan penyewaan pohon kelapa. Rata-rata total biaya tetap yang dikeluarkan oleh satu pengrajin sebesar Rp.178.143,834/ bulan.

Total biaya yang dikeluarkan responden pengrajin gula merah secara keseluruhan sebesar Rp.3.093.438,34, yang diperoleh dari hasil penjumlahan biaya variabel dan biaya tetap. Rata-rata total biaya yang dikeluarkan untuk satu pengrajin gula merah sebesar Rp. 309.343,834 / bulan.

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 Lembang Lohe 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 oleh pedagang pengumpul kadang tinggi dan kadang rendah. Namun rata-rata harga yang diberikan yaitu Rp.8.000 / Kg.



## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba dapat disimpulkan bahwa rata-rata pendapatan yang diterima responden pengrajin gula merah sebesar Rp. 1.786.656,17/ bulan. Sedangkan pendapatan yang diterima oleh responden pengrajin gula merah yang diperoleh secara keseluruhan sebesar Rp.17.866.561,7/ bulan.

### 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 Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba, guna meningkatkan kualitas gula merah yang mereka produksi.
2. Gula merah yang dijual oleh pengrajin gula merah sebaiknya dijual langsung kepada konsumen daripada ke pedagang pengumpul karena jika dijual langsung kepada konsumen keuntungan yang didapatkan lebih banyak.
3. Gula merah yang diproduksi oleh pengrajin gula merah sebaiknya di cetak dalam bentuk yang beragam bentuk agar konsumen lebih tertarik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Academia. [http://www.academia.edu/15292518/BAB\\_II\\_TINJAUAN\\_PUSTAKA\\_2.1.\\_Gula\\_2.1.1.\\_Pengertian\\_Gula](http://www.academia.edu/15292518/BAB_II_TINJAUAN_PUSTAKA_2.1._Gula_2.1.1._Pengertian_Gula) Diakses 18 Maret 2017.
- Djudin, Nuraeni. 2015. Analisis Pendapatan Usaha Kripik Emping Melinjo di Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar.
- Firdaus, M. 2008. *Manajemen Agribisnis*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Jafar. M. H. 2003. *Bisnis Ubi Kayu Indonesia*. Cetakan Pertama. PT Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Kasmawati, M. 2015. Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Jagung Marning Aneka Rasa di CV. Kembar di Makassar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar.
- Khumalasari, Arum Dyan. 2011. *Home Industri*. <https://arumdyankhumalasari.wordpress.com/2011/04/16/home-industri/>. Diakses 09 Februari 2017.
- Lutony, Tony Luqman. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mulyadi. 2001. *Biaya*. <http://www.trigonalmedia.com/2015/03/pengertian-biaya-menurut-para-ahli.html>. Diakses 18 Maret 2017.
- Mubyarto. 1994. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. LP3ES. Jakarta.
- Ningtyas, I, D. Padmaningrum, dan U. Barokah. 2012. *Analisis Komparatif Usaha Pembuatan Gula Merah dan Gula Semut di Kabupaten Kulon Progo*. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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*.

Setyoyuwono, Sudarminto. 2016. *Gula Merah Kelapa*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/03/gula-merah-kelapa/>. Diakses 09 Februari 2017.

Soekartawi. 2016. *Analisis Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia UI Press. Jakarta.

Soekartawi. 2002. *Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian Teori dan Aplikasinya*. Jakarta. PT Raja Grafindo Perkasa.

Soekarto, dkk. 2010. *Kajian Beberapa Jenis Penggunaan Gula Merah untuk Industri dan Pengolahan Pangan di Indonesia*. <http://www.repository.ipb.ac.id/handle/123456789/26796>. Diakses 18 Maret 2017.



# LAMPIRAN



## Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

### Analisis Pendapatan Perajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

#### I. 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. Bagaimana cara bapak / ibu mendapatkan bahan baku (nira) ?
3. Adakah keterampilan khusus yang bapak gunakan dalam pengambilan nira?
4. Berapa umur pohon yang baik untuk diambil niranya?
5. Pada saat apa, produksi nira akan meningkat?
6. Berapa lama waktu yang diperlukan untuk mendapatkan nira?
7. Apakah ada selang waktu yang ditentukan untuk pengambilan nira?
8. Ada berapa proses yang bapak lakukan untuk mendapatkan nira?
9. Bisakah bapak menjelaskan bagaimana cara atau proses yang bapak lakukan untuk mendapatkan nira?

10. Berapa banyak yang bapak peroleh untuk satu kali pengambilan nira?
11. Berapa banyak nira yang dapat dihasilkan untuk satu pohonnya ?
12. Apa perbedaan nira yang bapak/ibu dapatkan dimusim penghujan dan dimusim kemarau?
13. Bagaimana cara membedakan antara nira yang baik dan nira yang kurang baik?
14. Apakah ada bahan pelengkap dari pembuatan gula merah yang bapak/ibu gunakan selain bahan baku nira? Jika ada, apa saja?

No.	Nama bahan baku	Unit	Harga	Jumlah

### 3. Proses produksi

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

No	Jenis Peralatan	Unit	Harga (Nilai Awal) /unit	Jumlah (Rp)	Nilai Sekarang (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai penyusutan/thn (Rp)

3. Berapa jumlah tenaga yang bapak / ibu butuhkan dalam memproduksi gula merah ?

4. Pada saat akan melakukan pembuatan gula merah langkah apa yang pertama dilakukan oleh bapak / ibu ?
5. Ada berapa tahap yang bapak lakukan dalam proses produksi gula merah ?
6. Jelaskan tiap-tiap tahapan yang bapak / ibu lakukan dalam proses produksi gula merah !
7. Berapa kali bapak / ibu memproduksi gula merah ?
8. Apakah ada masalah yang biasa bapak / ibu hadapi 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 dalam perhari ?
3. Ada berapa bentuk atau 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 mendapatkan komplek untuk gula merah yang terjual ?

## Lampiran 2. Kuesioner Mengenai Gambaran Umum Lokasi Penelitian

### **I.Keadaan Geografis**

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

### **II. Keadaan Penduduk**

1. Berapa jumlah penduduk Desa Lembang Lohe?
2. Berapa jumlah penduduk laki-laki di Desa Lembang Lohe?
3. Berapa jumlah penduduk perempuan di Desa Lembang lohe?

### **III. 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?

### **IV. Jumlah Penduduk Berdasarkan Mata Pencahrian**

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

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

#### **V. Potensi Sumber Daya Alam**

1. Berapa luas wilayah Desa lembang Lohe?
2. Berapa luas lahan untuk pemukiman?
3. Berapa Luas Lahan yang digunakan untuk pertanian?
4. Berapa luas lahan untuk perkebunan?
5. Berapa luas lahan untuk persawahan?
6. Apakah ada lahan-lahan yang lain yang digunakan selain pemukiman dan pertanian? jika ada apa saja dan berapa luasnya?
7. Komoditi apa saja yang ada di Desa Lembang Lohe untuk komoditi pertanian?

#### **VI. Sarana dan Prasarana**

1. Prasarana apa saja yang digunakan di Desa lembang Lohe?
2. Sarana apa saja yang ada di Desa Lembang Lohe?

Lampiran 3. Peta Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang kabupaten Bulukumba



Lampiran 4. Identitas Responde Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe  
Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

No.	Nama Responden	Jenis Kelamin	Umur (tahun)	Pendidikan Terakhir	Jumlah Tanggungan Keluarga (orang)	Pengalaman Usaha (bulan)
1.	Agus Salim	Laki-laki	46	SMA	5	5
2.	Sapri	Laki-laki	36	SD	2	7
3.	Ramlia	Perempuan	55	SD	2	10
4.	Atu	Perempuan	50	SD	4	2
5.	Suryani	Perempuan	38	SD	2	7
6.	Saripuddin	Laki-laki	32	SMA	1	1
7.	Rawasia	Perempuan	55	SD	5	3
8.	Baharuddin	Laki-laki	30	SMP	2	7
9.	Kamisa	Perempuan	40	SD	2	1
10.	Gappar	Laki-laki	40	SD	6	2

Sumber : Diolah dari data primer.



Lampiran 5. Nilai Penyusutan Alat yang digunakan pada Proses Pembuatan Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

1. Nilai Penyusutan Alat Parang

No.	Nama Responden	Parang				
		Jumlah Unit	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Penyusutan (Rp)
1.	Agus Salim	1	50.000	40.000	1	833,33
2.	Sapri	2	50.000	40.000	1	1.666,66
3.	Ramlia	1	50.000	40.000	1	833,33
4.	Atu	1	50.000	40.000	1	833,33
5.	Suryani	1	50.000	40.000	1	833,33
6.	Saripuddin	1	75.000	50.000	1	2.083,33
7.	Rawasia	1	75.000	50.000	1	2.083,33
8.	Baharuddin	1	50.000	40.000	1	833,33
9.	Kamisa	1	75.000	50.000	1	2.083,33
10.	Gappar	2	70.000	45.000	1	4.166,66
	Jumlah	12	595.000	435.000	10	16.249,96
	Rata-rata	1,2	59.500	43.500	1	1.624,996

Sumber : Diolah dari data primer.

- Nilai penyusutan akhir di bagi 12 untuk mendapatkan nilai penyusutan perbulan

## 2. Nilai Penyusutan Alat Wajan

No.	Nama Responden	Wajan				
		Jumlah Units	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan (Rp)
1.	Agus Salim	1	250.000	150.000	3	2.777,77
2.	Sapri	1	150.000	100.000	7	595,23
3.	Ramlia	1	120.000	80.000	10	333,33
4.	Atu	1	250.000	150.000	2	4.166,66
5.	Suryani	1	150.000	100.000	7	595,23
6.	Saripuddin	1	250.000	150.000	1	8.333,33
7.	Rawasia	1	250.000	150.000	3	2.777,77
8.	Baharuddin	1	150.000	100.000	7	595,23
9.	Kamisa	1	250.000	150.000	1	8.333,33
10.	Gappar	1	250.000	150.000	2	4.166,66
	Jumlah	10	2.070.000	1.280.000	43	32.674,54
	Rata-rata	1	207.000	128.000	4,3	3.267,454

Sumber : Diolah dari data primer.

- Nilai penyusutan akhir di bagi 12 untuk mendapatkan nilai penyusutan perbulan



### 3. Nilai Penyusutan Sendok Pengaduk

No.	Nama Responden	Sendok Pengaduk				
		Jumlah Unit	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Penyusutan (Rp)
1.	Agus Salim	2	10.000	5.000	2	416,66
2.	Sapri	1	10.000	5.000	2	208,33
3.	Ramlia	2	10.000	5.000	2	416,66
4.	Atu	1	20.000	10.000	2	416,66
5.	Suryani	1	15.000	7.000	2	333,33
6.	Saripuddin	1	10.000	5.000	1	416,66
7.	Rawasia	1	15.000	7.000	2	333,33
8.	Baharuddin	1	20.000	10.000	2	416,66
9.	Kamisa	1	20.000	10.000	1	833,33
10.	Gappar	2	15.000	7.000	2	666,66
	Jumlah	13	145.000	71.000	18	4.458,28
	Rata-rata	1,3	14.500	7.100	1,8	445,828

Sumber : Diolah dari data primer.

- Nilai penyusutan akhir di bagi 12 untuk mendapatkan nilai penyusutan perbulan



#### 4. Nilai Penyusutan Alat Baskom

No.	Nama Responden	Baskom				
		Jumlah Unit	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan (Rp)
1.	Agus Salim	2	20.000	10.000	5	333,33
2.	Sapri	2	30.000	20.000	5	333,33
3.	Ramlia	2	20.000	10.000	5	333,33
4.	Atu	2	30.000	20.000	2	833,33
5.	Suryani	2	30.000	15.000	5	500
6.	Saripuddin	3	35.000	25.000	1	2.500
7.	Rawasia	2	35.000	25.000	3	555,55
8.	Baharuddin	2	25.000	12.000	5	433,33
9.	Kamisa	3	35.000	20.000	1	2.500
10.	Gappar	3	35.000	20.000	2	1.875
	Jumlah	23	295.000	177.000	34	10.197,2
	Rata-rata	2,3	29.500	17.700	3,4	1.019,72

Sumber : Diolah dari data primer.

- Nilai penyusutan akhir di bagi 12 untuk mendapatkan nilai penyusutan perbulan



### 5. Nilai Penyusutan Alat Ember

No.	Nama Responden	Ember				
		Jml Unit	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan (Rp)
1.	Agus Salim	2	20.000	10.000	5	333,33
2.	Sapri	2	20.000	10.000	7	238,09
3.	Ramlia	2	20.000	10.000	5	333,33
4.	Atu	2	20.000	10.000	2	833,33
5.	Suryani	2	22.000	12.000	7	238,09
6.	Saripuddin	2	20.000	15.000	1	833,33
7.	Rawasia	2	35.000	20.000	3	833,33
8.	Baharuddin	2	33.000	15.000	7	428,57
9.	Kamisa	2	33.000	25.000	1	1.333,33
10.	Gappar	2	35.000	20.000	2	1.250
	Jumlah	20	258.000	258.000	40	6.654,73
	Rata-rata	2	25.800	25.800	4	665,473

Sumber : Diolah dari data primer.

- Nilai penyusutan akhir di bagi 12 untuk mendapatkan nilai penyusutan perbulan



## 6. Nilai Penyusutan Alat Penyaring

No.	Nama Responden	Penyaring				
		Jml Unit	Harga Awal (Rp)	Harga Akhir (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan (Rp)
1.	Agus Salim	1	5.000	2.500	1	208,33
2.	Sapri	1	10.000	5.000	2	208,33
3.	Ramlia	1	5.000	2.500	1	208,33
4.	Atu	1	5.000	2.500	1	208,33
5.	Suryani	1	15.000	7.000	2	333,33
6.	Saripuddin	1	10.000	5.000	1	416,66
7.	Rawasia	1	15.000	7.000	2	333,33
8.	Baharuddin	1	10.000	5.000	1	416,66
9.	Kamisa	1	5.000	2.500	1	208,33
10.	Gappar	1	15.000	7.000	2	333,33
	Jumlah	10	95.000	46.000	14	2.874,96
	Rata-rata	1	9.500	4.600	1,4	287,496

Sumber : Diolah dari data primer

- Nilai penyusutan akhir di bagi 12 untuk mendapatkan nilai penyusutan perbulan



7. Total Penyusutan Alat

No.	Nama Responden	Nilai Penyusutan Alat						Jumlah (Rp)
		Parang	Wajan	Penyaring	Sendok pengaduk	Baskom	Ember	
1.	Agus Salim	833,33	2.777,77	208,33	416,66	333,33	333,33	4.902,75
2.	Sapri	1.666,66	595,23	208,33	208,33	333,33	238,09	3.249,97
3.	Ramlia	833,33	333,33	208,33	416,66	333,33	333,33	2.458,31
4.	Atu	833,33	4.166,66	208,33	416,66	833,33	833,33	7.291,64
5.	Suryani	833,33	595,23	333,33	333,33	500	238,09	2.833,31
6.	Saripuddin	2.083,33	8.333,33	416,66	416,66	2.500	833,33	14.583,31
7.	Rawasia	2.083,33	2.777,77	333,33	333,33	555,55	833,33	6.916,31
8.	Baharuddin	833,33	595,23	416,66	416,66	433,33	428,57	3.123,78
9.	Kamisa	2.083,33	8.333,33	208,33	833,33	2.500	1.333,33	15.291,65
10.	Gappar	4.166,66	4.166,66	333,33	666,66	1.875	1.250	12.458,31
Jumlah Keseluruhan								73.109,34
Rata-rata								7.310,934

Lampiran 6. Total Biaya Tetap Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe  
Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.

No.	Nama Responden	Sewa Pohon Kelapa/ bulan (Rp)	Total Penyusutan Alat (Rp)	Totol Biaya Tetap (Rp)
1.	Agus Salim	208.333	4.902,75	213.235,75
2.	Sapri	166.666	3.249,97	169.915,97
3.	Ramlia	208.333	2.458,31	210.791,31
4.	Atu	208.333	7.291,64	215.624,64
5.	Suryani	-	2.833,31	2.833,31
6.	Saripuddin	208.333	14.583,31	222.916,31
7.	Rawasia	166.666	6.916,31	173.582,31
8.	Baharuddin	208.333	3.123,78	211.456,78
9.	Kamisa	166.666	15.291,65	181.957,65
10.	Gappar	166.666	12.458,31	179.124,31
	Jumlah	1.708.329	73.109,34	1.781.438,34
	Rata-rata	170.832,9	7.310,934	178.143,834

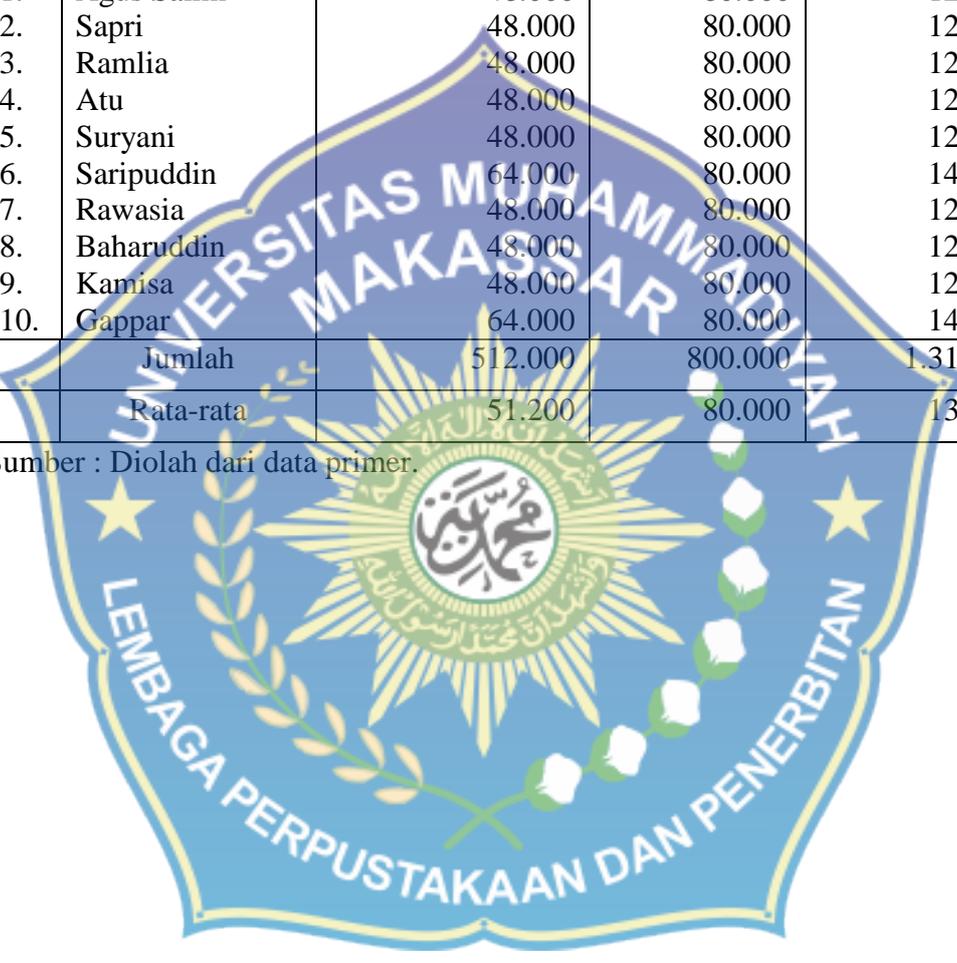
Sumber : Diolah dari data primer



Lampiran 7. Total Biaya variabel Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba.

No.	Nama Responden	Kapur sirih (Rp)	Kayu angka (Rp)	Totol Biaya variabel (Rp)
1.	Agus Salim	48.000	80.000	128.000
2.	Sapri	48.000	80.000	128.000
3.	Ramlia	48.000	80.000	128.000
4.	Atu	48.000	80.000	128.000
5.	Suryani	48.000	80.000	128.000
6.	Saripuddin	64.000	80.000	144.000
7.	Rawasia	48.000	80.000	128.000
8.	Baharuddin	48.000	80.000	128.000
9.	Kamisa	48.000	80.000	128.000
10.	Gappar	64.000	80.000	144.000
	Jumlah	512.000	800.000	1.312.000
	Rata-rata	51.200	80.000	131.200

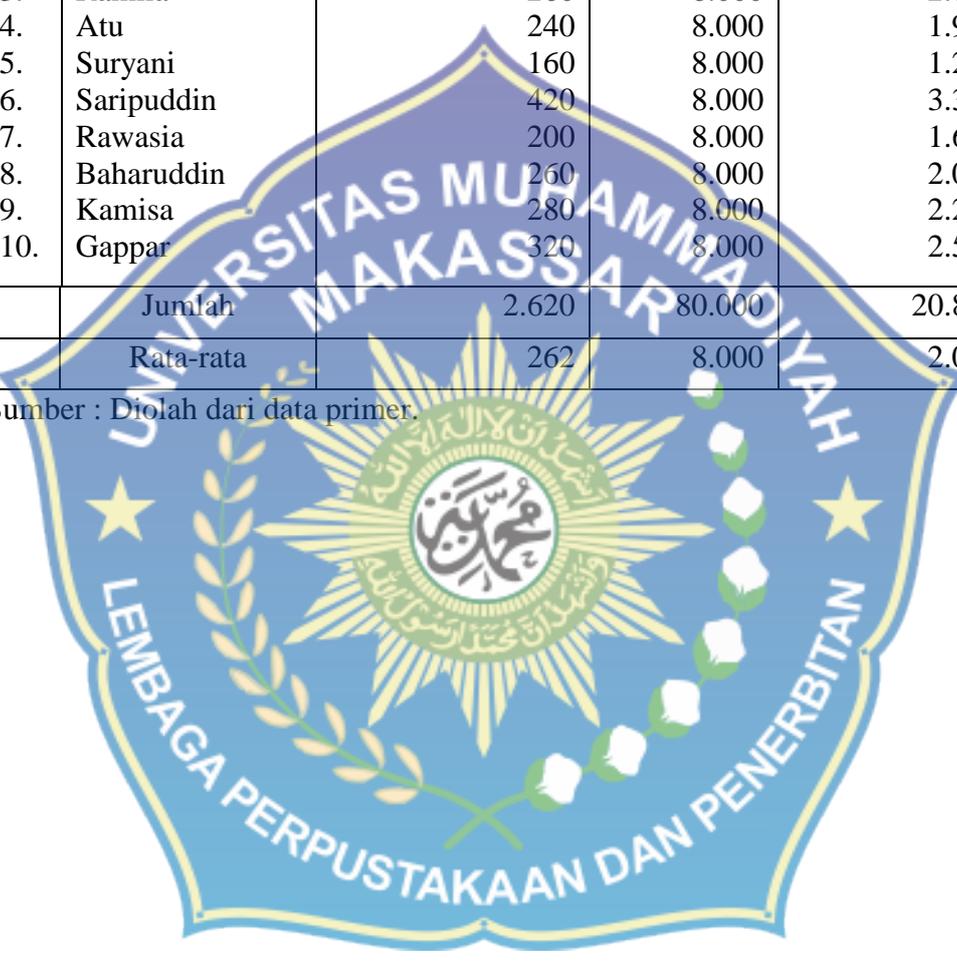
Sumber : Diolah dari data primer.



Lampiran 8. Produksi, Harga, dan Penerimaan Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

No.	Nama Responden	Produksi / Bulan (Kg)	Harga/ Kg (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Agus Salim	260	8.000	2.080.000
2.	Sapri	200	8.000	1.600.000
3.	Ramlia	260	8.000	2.080.000
4.	Atu	240	8.000	1.920.000
5.	Suryani	160	8.000	1.280.000
6.	Saripuddin	420	8.000	3.360.000
7.	Rawasia	200	8.000	1.600.000
8.	Baharuddin	260	8.000	2.080.000
9.	Kamisa	280	8.000	2.240.000
10.	Gappar	320	8.000	2.560.000
	Jumlah	2.620	80.000	20.800.000
	Rata-rata	262	8.000	2.080.000

Sumber : Diolah dari data primer.



Lampiran 9. Biaya Tetap, Biaya Tidak Tetap, dan Total Biaya Responden Pengrajin Gula Mera di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kabupaten Bulukumba

No.	Nama Responden	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variable (Rp)	Total Biaya (RP)
1.	Agus Salim	213.235,75	128.000	341.235,75
2.	Sapri	169.915,97	128.000	297.915,97
3.	Ramlia	210.791,31	128.000	338.791,31
4.	Atu	215.624,64	128.000	343.624,64
5.	Suryani	2.833,31	128.000	130.833,31
6.	Saripuddin	222.916,31	144.000	366.916,31
7.	Rawasia	173.582,31	128.000	301.582,31
8.	Baharuddin	211.456,78	128.000	339.456,78
9.	Kamisa	181.957,65	128.000	309.957,65
10.	Gappar	179.124,31	144.000	323.124,31
	Jumlah	1.781.438,34	1.312.000	3.093.438,34
	Rata- rata	178.143,834	131.200	309.343,83

Sumber : Diolah dari data primer.



Lampiran 10. Total Penerimaan, Total Biaya dan Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba

No.	Nama Responden	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
1.	Agus Salim	2.080.000	341.235,75	2.421.235,75
2.	Sapri	1.600.000	297.915,97	1.897.915,97
3.	Ramlia	2.080.000	338.791,31	2.418.791,31
4.	Atu	1.920.000	343.624,64	2.263.624,64
5.	Suryani	1.280.000	130.833,31	1.410.833,31
6.	Saripuddin	3.360.000	366.916,31	3.726.916,31
7.	Rawasia	1.600.000	301.582,31	1.901.582,31
8.	Baharuddin	2.080.000	339.456,78	2.419.456,78
9.	Kamisa	2.240.000	309.957,65	2.549.957,65
10.	Gappar	2.560.000	323.124,31	2.888.124,31

Sumber : Diolah dari data primer.



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

1. Responden Pengrajin Gula Merah



Responden Bapak Gappar



Responden, Istri dari Bapak Agus



Responden Ibu Ramlia



## 2. Dokumentasi Rumah Produksi Gula merah



Rumah Produksi Tampak Depan



Rumah Produksi Tampak Belakang



Rumah Produksi Tampak Samping Kanan

Rumah Produksi Tampak Samping Kiri



### 3. Bahan Baku Gula Merah



Nira Kelapa



Rendaman Air Kayu Nangka

Kapur Sirih

4. Pemasakan air nira atau cairan gula merah



Setengah Matang



Setelah Matang



Tungku Pembakaran

5. Pencetakan dan Pengemasan gula merah



Pemekatan dan pendinginan cairan gula merah



Penuangan cairan gula merah kental kedalam pencetakan



Cetakan Gula Merah

Cetakan Gula Merah



Pengemasan

## RIWAYAT HIDUP



**Irda Damayanti Tahir**, lahir di Ujung Pandang pada tanggal 27 Februari 1995. Penulis merupakan anak ke enam dari pasangan suami istri Muhammad Tahir BA dan Nurmiati. Penulis memiliki empat saudara laki-laki dan dua saudara perempuan.

Pada tahun 2001, penulis mendaftarkan diri sebagai seorang siswa di SDN 100 Centre Kajang dan lulus pada tahun 2007. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMPN 1 Kajang dan lulus pada tahun 2010. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di SMAN 5 Bulukumba dan lulus pada tahun 2013. Kemudian pada tahun yang sama penulis lulus seleksi masuk Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Di akhir pendidikannya penulis lulus dengan skripsi yang berjudul “Analisis Pendapatan Pengrajin Gula Merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang kabupaten Bulukumba”.