

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA GULA MERAH LONTAR
OLEH PENGRAJIN DI DESA BOTOMATE'NE
KECAMATAN TURATEA KABUPATEN JENEPONTO**

**RISWAN
105960203315**



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

2019

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA GULA MERAH LONTAR OLEH
PENGRAJIN DI DESA BOTOMATE'NE KECAMATAN TURATEA
KABUPATEN JENEPONTO**

**RISWAN
105960203315**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2019**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Kelayakan usaha Gula Merah Lontar Oleh Pengrajin Di Desa Botomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto

Nama : Riswan

Nim : 105960203315

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I


Dr. H. Abd Halil, S.P., M.P
NIDN.0909003630

Pembimbing II

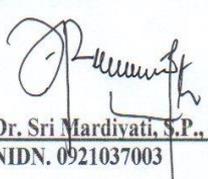

Firmansyah, S.P., M. Si
NIDN.0930097503

Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian


Dr. H. Burhanuddin, S.Pi., M.P
NIDN.0912066901

Ketua Prodi Agribisnis


Dr. Sri Mardiyati, S.P., M.P
NIDN. 0921037003

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Analisis Kelayakan usaha Gula Merah Lontar Oleh Pengrajin Di Desa Botomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto

Nama : Riswan

Nim : 10596203315

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Nama Tanda Tangan

1. Dr. H. Abd Halil, S.P.,M.P
Ketua Sidang (.....)

2. Firmansyah, S.P.,M.Si
Sekretaris (.....)

3. Dr. Jumiati, S.P.,M.M
Anggota (.....)

4. Nadir, SP.,M.Si
Anggota (.....)

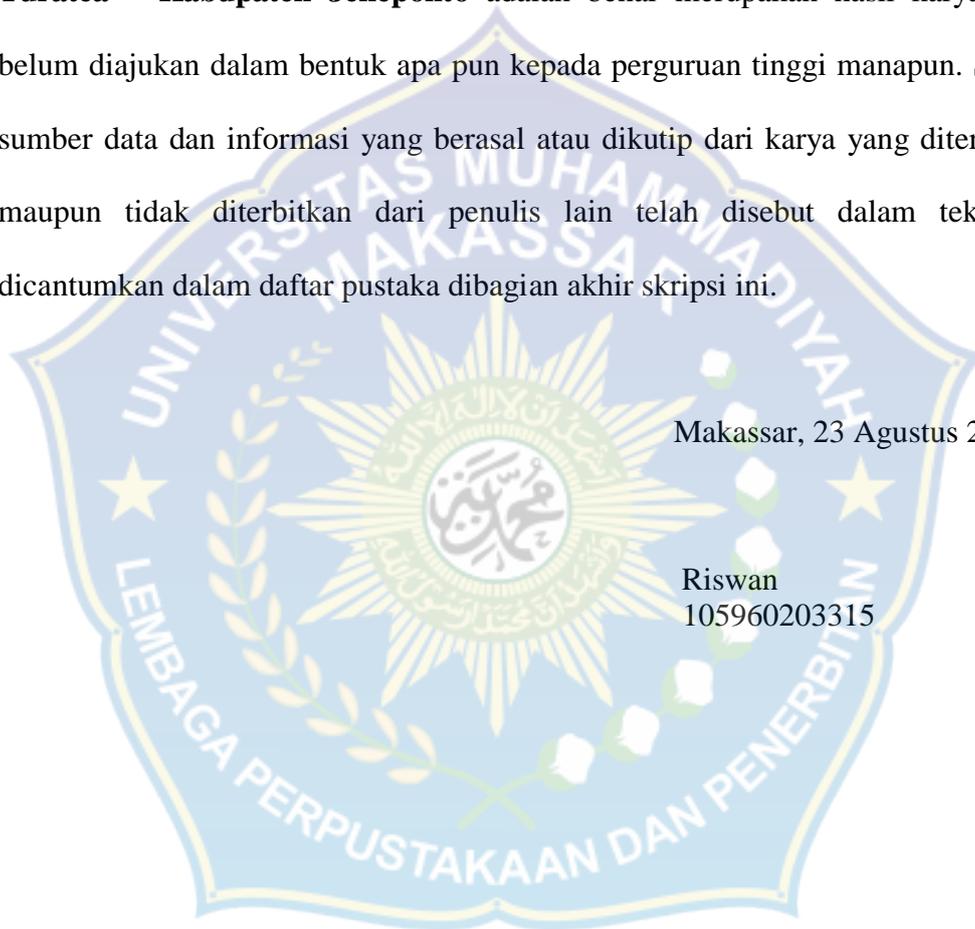
Tanggal Lulus : 30 Agustus 2019

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Analisis Kelayakan usaha Gula Merah Lontar Oleh Pengrajin Di Desa Botomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto** adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebut dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Makassar, 23 Agustus 2019

Riswan
105960203315



ABSTRAK

RISWAN. (105960203315). Analisis Kelayakan usaha Gula Merah Lontar Oleh Pengrajin di Desa Botomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto. Provinsi Sulawesi Selatan Dibawah bimbingan Dr.H.Abdul Halil, S.P.,M.P dan Firmansyah, S.P.,M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Teknik pengolahan gula merah lontar, kelayakan usaha, pendapatan yang diperoleh pengrajin selama 1 bulan periode produksi. Penentuan lokasi dilakukan secara *purposive*. Tempat penelitian dipilih adalah Desa Bontomate'ne dengan pertimbangan bahwa lokasi penelitian merupakan salah satu sentra gula merah lontar. Waktu penelitian antara bulan Juni-Agustus 2019. Metode penarikan sampel dilakukan secara *sampling jenuh* (sensus) dengan jumlah sampel 20 Orang. Metode analisis dilakukan secara deskriptif kualitatif. Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa secara teknis pengolahan gula merah lontar masih dilakukan secara sederhana(*home industry*). Usaha pengolahan gula merah lontar selama 1 bulan periode produksi secara ekonomi layak untuk diusahakan dengan nilai *R/C Ratio* 1,16. Pendapatan yang diperoleh oleh setiap pengrajin selama 1 bulan periode produksi adalah sebesar Rp.736.505.

Kata Kunci : Kelayakan Usaha, Gula Merah, Lontar.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehaditar Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Kelayakan usaha Gula Merah Lontar Oleh Pengrajin di Desa Botomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto.

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian 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 pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yag terhormat:

1. Dr. Abd Halil, S.P., M.P selaku pembimbing 1 dan Firmansyah, S.P.,M. Si. selaku pembimbing 2 yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Bapak Dr. H. Burhanuddin, S.Pi., M.P. selaku dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Ibu Dr. Sri Mardiyati, S.P., M.P. selaku ketua Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Kedua orang tua ayahanda Rapiuddin dan ibunda Mardiana dan adikku tercinta Risna, dan segenap keluarga yang senantiasa memberikan bantuan, baik moril maupun material sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

5. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membekali segudang ilmu kepada penulis.
6. Kepada seluruh teman-teman seangkatan di Metamorfosis dan terlebih kepada saudara Wahyudi Rahmat, Irfandi, Alif Munandar, Akbar, Muhammad Rakib, Andi Iizmi Rahayu, dan teman-teman dari komunitas Rumah Ganas yang senantiasa memberikan motivasi dalam penyusunan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.
7. Semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi dari awal hingga akhir yang penulis tidak dapat sebut satu persatu.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang terkait dalam penulisan skripsi ini, sehingga karya tulis ini bermanfaat dan dapat memberikan sumbangan yang berarti bagi pihak yang membutuhkan. Semoga kristal-kristal Allah senantiasa tercurah kepadanya. Amin.

Makassar, 23 Agustus, 2019

Riswan

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitiann.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanaman Lontar	5
2.2 Industri Gula Merah Lontar.....	7
2.3 Proses Produksi Gula Merah Lontar	9
2.4 Petani	11
2.5 Biaya dan Pendapatan	12
2.5.1 Biaya Usahatani.....	12
2.5.2 Pendapatan Usahatani.....	14
2.6 Analisis Ekonomi	15

2.6.1 Pendapatan	15
2.6.2 Penerimaan	16
2.6.3 Kelayakan Usaha (R/C Ratio)	17
2.7 Kerangka Pikir.....	17
III. METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	20
3.2 Teknik Pengumpulan Sampel.....	20
3.3 Jenis dan Sumber Data	20
3.4 Teknik Pengumpulan Data	21
3.5 Teknik Analisis Data	21
3.6 Definisi Operasional.....	23
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	
4.1 Letak dan Keadaan geografis Desa Bontomate'ne.....	26
4.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin	27
4.3 Keadaan Penduduk Berdasarkan Jenis Mata Pencaharian	28
4.4 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	28
4.5 Keadaan Penduduk Berdasarkan Kesehatan	29
4.6 Keadaan Penduduk Berdasarkan Pencari Kerja	30
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Identitas Responden Pengrajin Gula Merah Lontar	31
5.1.1 Umur Responden.....	31
5.1.2 Tingkat Pendidikan	32
5.1.3 Jumlah Tanggungan	33
5.1.4 Jumlah Tanaman (Pohon) Lontar Yang dimiliki.....	34
5.1.5 Pengalaman Dalam Pengolahan gula Merah Lontar	35

5.1.6 Luas Lahan	35
5.2 Analisis Biaya Dalam Pengolahan Gula Merah Lontar	36
5.2.1. Biaya Tetap (Fixed Cost)	36
5.2.2 Biaya Variabel.....	37
5.2.2.1 Biaya Bahan Baku Utama	38
5.2.2.2 Biaya Bahan Baku Pendukung.....	38
5.3 Biaya Total	40
5.4 Penerimaan Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar.....	41
5.5 Analisa Pendapatan Usaha Gula Merah Lontar	42
5.6 Analisa Kelayakan Usaha Pengolahan Lontar	43
5.6.1. Total Biaya	43
5.6.2. Total Penerimaan	43
5.6.3. Return Cost Ratio	44
5.7 Analisa Deskriptif Kualitatif	45
5.7.1. Aspek Pengolahan/ Produksi	45
5.7.2. Aspek Sosial	51
5.7.3. Aspek Pemasaran	52
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	54
6.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DOKUMENTASI PENELITIAN	
SURAT IZIN PENELITIAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto Tahun 2015/2016.	27
2.	Mata Pencarian di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto Tahun 2015/2016	28
3.	Jumlah Penduduk Menurut Jenis Tingkat Pendidikan Desa Bontomate'ne Pada Tahun 2015/2016	29
4.	Jumlah Sarana Kesehatan Desa Bontomate'ne Pada Tahun 2019	29
5.	Distribusi Penduduk Menurut Pencari Kerja Pada Tahun 2015/2016	30
6.	Komposisi Umur Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne. 2019	31
7.	Tingkat Pendidikan Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne,2019	32
8.	Tanggungans Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne, 2019.....	33
9.	Jumlah Tanaman (Pohon) Yang Dimiliki Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne, 2019.....	34
10.	Pengalaman Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne, 2019.....	35
11.	Rata-Rata Luas Lahan Petani Responden di Desa Bontomate'ne, 2019.....	36
12.	Biaya Penyusutan Alat Perlengkapan Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar Selama Periode Produksi (1bulan) di Desa Bontomate'ne, 2019	37
13.	Rata-Rata Biaya Variabel Pada Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar Selama Periode Produksi (1 buLan) di Desa Bontomate'ne, 2019.....	39

14. Rata-Rata Biaya Total Pada Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar Selama Periode Produksi(1 Bulan) Di Desa Bontomate'ne, 2019.....	40
15. Harga Gula Merah Lontar Perkilo di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jenepono,2019.....	41
16. Nilai R/C Ratio Petani Responden di Desa Bontomate'ne,2019.....	44



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pikir Penelitian Analisis Kelayakan Usaha Gula Merah Lontar Oleh Pengrajin di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto	19
2.	Skema Proses Pembuatan Gula Merah Lontar Di Desa Bontomate'ne	51
3.	Bagan Persiapan dan Pengadaan Bahan Baku Sampai Dengan Pemasaran Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne	52



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1 .	Kusioner Penelitian	59
2.	Identitas Responden	65
3.	Nilai Penyusutan Alat Setiap Responden.....	66
4.	Penyusutan Alat Wajan	67
5.	Penyusutan Alat Susuk Wajan	68
6.	Penyusutan Alat Pisau.....	69
7.	Penyusutan Alat Ember/Baskom.....	70
8.	Penyusutan Alat Seng	71
9.	Penyusutan AlatPenyaring	72
10.	Penyusutan Alat Bangunan	73
11.	Penyusutan Alat Bambu/Tongka.....	74
12.	Penyusutan Alat Jergen.....	75
13.	HOK Tenaga Kerja Responden.....	76
14.	Matriks Responden.....	77
15.	Total Biaya Produksi Responden.....	78
16.	Pendapatan Responden.....	80
17.	Nilai R/C Ratio Responden.....	82

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia, perkembangan UMKM belum mengalami peningkatan yang maksimal. Hal ini disebabkan kurangnya perhatian dari pemerintah maupun masyarakat. Sejak masa orde baru, baik pemerintah maupun ekonom kebanyakan berpihak pada pelaku ekonomi besar untuk menggerakkan perekonomian Indonesia (Wignyo, 2013). Kondisi saat UMKM sulit mempertahankan usahanya karena kesulitan memperoleh modal, tidak ada pembinaan dan pelatihan untuk mengembangkan keterampilannya, kurangnya minat dari masyarakat, dan tidak tersedia pangsa pasar untuk produk UMKM.

Usaha kecil dan Menengah (UKM) yang sekarang lebih dikenal dengan usaha Mikro Kecil dan Menengah (UKM) memegang peranan penting dalam pertumbuhan perekonomian Indonesia. Selain memberikan lapangan pekerjaan baru, UKM mampu mendorong pertumbuhan ekonomi pasca krisis tahun 1997 di mana perusahaan-perusahaan besar mengalami kesulitan dalam mengembangkan usahanya (Wurdiyanti, 2013).

Kemampuan bertahan dan mampu mendorong pertumbuhan ekonomi negara dikarenakan oleh beberapa faktor unggul yang dimiliki UMKM. Faktor-faktor tersebut adalah penggunaan bahan baku lokal atau dalam negeri, tenaga kerja dengan upah rendah, relatif cepat bergerak ke arah penyesuaian pemakaian

bahan baku dan berorientasi pasar (Ahmad Hisyam As'ari, 2013). Hal ini berada dengan perusahaan besar yang harus membayar upah tenaga kerja yang banyak dalam jumlah besar. Beberapa perusahaan yang menggantungkan bahan baku impor juga mengalami kesulitan untuk mempertahankan kegiatan produksi karena harga bahan baku meningkat.

Gula merah merupakan salah satu alternatif yang dapat memenuhi kebutuhan gula di Indonesia (Priyono, 2006). Gula merah diproduksi dengan menggunakan bahan baku dari kelompok tanaman palem seperti pohon aren, lontar, nipah, dan kelapa. Namun gula merah juga dapat diproduksi dengan bahan baku tebu menggunakan teknik pengolahan yang sangat sederhana dan dapat diusahakan pada skala rumah tangga.

Pola hidup masyarakat yang semakin memperhatikan nutrisi makanan yang dikonsumsi, Gula merah akan semakin diminati sebagai pengganti konsumsi gula putih. Gula merah memiliki manfaat nutrisi yang lebih baik jika ditinjau dari segi kesehatan.

Usaha industri kecil pengolahan gula merah lontar yang dilaksana oleh petani pengrajin masih menggunakan peralatan sederhana dan usaha ini berkembang hingga sekarang, disamping itu penggunaan gula merah lontar sebagai bahan baku industri pangan sehari-hari banyak dipakai oleh petani pengrajin baik dikota maupun didesa. Hal ini tentunya memberikan peluang untuk mengembangkan industri pengolahan gula merah lontar secara lebih meluas.

Pengolahan gula merah lontar yang dilakukan oleh petani pengrajin di Desa Bontomate'ne, Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto dengan menggunakan bahan baku yang berasal dari pemanfaatan tanaman lontar belum dibudidayakan secara intensif. Hal ini tentunya merupakan permasalahan, karena pada akhirnya akan menimbulkan kekurangan bahan baku adalah minimnya modal yang dimiliki, karena modal ini mempunyai peranan yang penting dalam menentukan maju mundurnya suatu usaha. Kebanyakan industri kecil tidak mampu berkembang atau bersaing karena sering terbentur masalah modal, sehingga sering mengalami defisit dalam produksi.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas yang menjelaskan tentang Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang mengarah ke usaha kecil dan menengah gula merah lontar. Maka rumusan permasalahan yang diajukan dalam penelitian Analisis kelayakan usaha Gula Merah Lontar Dari Petani Pengrajin Di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto ini antara lain:

1. Bagaimana pendapatan gula merah lontar yang dilakukan oleh pengrajin selama 1(satu) bulan periode produksi?
2. Apakah usaha gula merah lontar yang dilakukan oleh pengrajin secara ekonomi layak untuk dijalankan dan dikembangkan?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Adapun tujuan penelitian Analisis kelayakan usaha Gula Merah Lontar oleh Pengrajin Di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto ini antara lain:

1. Untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh masyarakat pengrajin gula merah lontar selama 1(satu) bulan periode produksi.
2. Untuk mengetahui apakah usaha gula merah lontar yang dilakukan oleh pengrajin secara ekonomi layak untuk diusahakan.

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi pengrajin usaha gula merah lontar guna meningkatkan produksi.
2. Sebagai bahan informasi bagi pemerintah/dinas terkait dalam menentukan kebijakan dalam meningkatkan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).
3. Sebagai bahan masukan untuk penelitian berikutnya.



II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tanaman Lontar

Tanaman lontar ini banyak tersebar didaerah beriklim kering seperti dipulau sumba, Rote dinusa tenggara timur, dan beberapa daerah pantai beriklim kering disulawesi selatan. Tanaman lontar juga banyak ditemukan tumbuh secara alami di India, Thailand dan dikepulauan pasifik(Balai Besar KSDA sulawesi selatan tahun 2015).

Pohon lontar adalah tanaman sejenis palm yang tumbuh subur, terutama didaerah-daerah yang bermusim kemarau panjang di Indonesia (Fox, 1996 dan Heyne, 1998). Tanaman lontar memiliki daun lebar yang menyerupai kipas. Sebuah tangkai bisa tumbuh sepanjang 1,5 meter, dan lebar daun dapat berkembang seluas hampir satu meter (Fox, 1996). Tanaman lontar baru pada umur 20-22 tahun mulai berbuah. Buah-buahnya tumbuh bertandan dari 20 hingga 24 butir dan besarnya sebesar kepala bayi. Buah yang sudah tua berwarna hitam kecoklat-coklatan. Setiap buah berisi tiga biji sebesar telur itik. Kulitnya lebih tebal daripada batok kelapa. Di dalamnya terdapat daging lembek dan berair (Heyne, 1988).

Nira lontar yang digunakan sebagai bahan baku dalam penelitian diperoleh dari tanaman lontar yang tumbuh dikabupaten jeneponto, provinsi sulawesi selatan. Kabupaten Jeneponto terletak pada ketinggian 0-1.400 meter dpl. Jenis tanah pada daerah ini terdiri dari 6 jenis tanah yaitu alluvial, gromosal, mediteren, lotosal, andosil, dan regional. Ditinjau dari klasifikasi iklim, Kabupaten Jeneponto

memiliki beberapa type iklim yaitu type iklim D3 dan Z4 (yaitu wilayah yang memiliki bulan kering secara berurutan berkisar 5-6 bulan sedangkan bulan basah 1-3 bulan) serta type iklim C2 (yaitu wilayah yang memiliki bulan basah 5-6 bulan dan bulan lembab 2-4 bulan dan dijumpai pada daerah ketinggian 700-1.727 m diatas permukaan laut yakni pada wilayah kecamatan kelara) (Manangkasi, 2005).

Pohon siwalan memiliki beberapa bagian diantaranya adalah daun, batang, buah, pohon(kayu), akar serta malai (mancung) yang didalamnya terdapat bunga jantan (menghasilkan nira lontar/legen) dan bunga betina. Semua bagian ari pohon siwalan dapat dimanfaatkan diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Daun siwalan (*Borassus flabellifer*) digunakan sebagai media penulisan dan bahan kerajinan seperti kipas, tikar, topi, aneka keranjang, tenunan untuk pakaian di sasando, alat musik tradisional timur.
2. Tangkai dan pelepah pohon siwalan (lontar atau tala) dapat menghasilkan serat yang baik. Pada masa silam, serta dari pelepah lontar cukup banyak digunakan di sulawesi selatan untuk menganyam tali atau membuat songkok, semacam tutup kepala setempat.
3. Kayu dari batang siwalan, bagian luar bermutu baik, berat, keras dan berwarna kehitaman. Kayu ini kerap digunakan orang sebagai bahan bangunan atau untuk membuat perkakas dan barang kerajinan.
4. Buah siwalan sering dimanfaatkan untuk campuran es, pudding dan dibuat sirup.

5. Dari karangan bunganya (terutama tongkol bunga jantan) dapat disadap untuk menghasilkan nira siwalan (legen). Nira ini dapat diminum langsung sebagai legen (nira) juga dapat dimasak menjadi gula atau fermentasi menjadi tuak, semacam minuman beralkohol.

Nira adalah cairan yang manis yang diperoleh dari air perasan batang atau getah tandang bunga tanaman seperti tebu, bit, sorgum, maple, siwalan, bunga dahlia dan tanaman dari keluarga palm seperti aren, kelapa, nipah, sagu, kurma dan sebagainya (Baharuddin dkk, 2007).

2.2. Industri gula merah lontar

Industri gula merah lontar menggunakan Bahan baku dari bahan mentah yang merupakan bahan dasar yang mutlak disediakan karena sangat diperlukan dalam suatu proses produksi yang selanjutnya akan memulai beberapa tahapan proses tertentu yang akan memberikan nilai manfaat yang lebih sehingga proses pengadaan ini harus dikelola dengan baik untuk menjamin kontinuitas, kualitas, dan kuantitas produk (Iswan, 2013).

Bahan baku adalah berbagai unsur yang digunakan untuk menghasilkan satu produk. Bahan baku ini berhubungan erat dengan proses produksi dalam suatu perusahaan. Bahan baku merupakan unsur yang sangat penting dalam suatu usaha. Kurangnya bahan baku akan menyebabkan terhambatnya proses produksi. Jumlah persediaan bahan baku yang cukup sangat diperlukan dalam suatu perusahaan (Ahyari, 2001).

Menurut Sulistiyani dkk (2011) (Arhim, 2012) bahan baku adalah bahan yang digunakan sebagai bahan pokok untuk produksi. Persediaan bahan baku

sangat memegang peranan penting dalam menjamin kesinambungan proses produksi suatu perusahaan. Bahan baku ini sebagai sumber pokok produksi dalam suatu perusahaan sangat menentukan kualitas dari produk yang akan dihasilkan dari perusahaan. Bahan baku merupakan titik awal dalam melaksanakan upaya pelaksanaan suatu produksi.

Dalam pembuatan gula merah lontar dikenal adanya dua jenis bahan, yaitu bahan baku (utama) dan bahan pendukung. Bahan baku merupakan bahan utama industri gula merah lontar karena tanpa bahan tersebut tidak akan dapat diproduksi gula merah lontar. Sedangkan bahan pendukung adalah bahan bantu atau penunjang bahan baku (utama).

1. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk membuat gula merah lontar adalah nira lontar. Nira ini diperoleh dari hasil penderesan pada tangkai bunga lontar yang belum mekar, atau nira lontar yang disadap dari tangkai tangkai bunga jantan yang dapat dijadikan sebagai pengganti air minum atau diolah menjadi tuak atau gula merah. Adapun bahan bahan baku pada usaha pengolahan gula lontar rata-rata sebesar 646 liter per usaha per bulan.

2. Bahan Pendukung

Bahan pendukung yang digunakan untuk membuat gula merah lontar adalah sebagai berikut:

- a. Sene/Kapur
- b. Minyak
- c. Kayu bakar

2.3 Proses Produksi Gula Merah Lontar

Proses produksi adalah proses transformasi atau perubahan bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi (alam, tenaga kerja, modal dan teknologi) (Reksohadiprojo dan Gitusudarmo, 1993).

Langkah pertama adalah penyeleksian bahan. Bahan yang tidak memenuhi syarat akan menghasilkan gula merah lontar yang mutunya buruk. Bahkan mungkin tidak akan menjadi gula, melainkan bahan manisan bila dicampur buah kelapa dan sebagainya.

Oleh karena itu tahap ini merupakan tahap yang paling diperhatikan oleh pengrajin gula merah lontar, karena jika tidak, hasil yang akan dicapai dapat mengecewakan. Untuk melaksanakan proses produksi gula merah lontar pertama-tama ambil bumbung lalu beri sene seujung sendok teh.

Pemberian ini dimaksudkan untuk mencegah nira menjadi asam, sebab nira yang asam akan berpengaruh pula pada kualitas gula yang akan dihasilkan. Nira yang asam dapat menyebabkan sukarnya pemasakan nira menjadi gula. Akan tetapi, jika sene ini terlalu banyak dapat pula berakibat kurang baik yakni warna dan rasa gula yang dihasilkan menjadi kurang menarik. Hal ini berarti pula mengakibatkan rendahnya kualitas gula.

Setelah persiapan itu telah selesai, bumbung dipasang pada tangkai bunga lontar yang telah diiris dengan pisau hingga mengeluarkan air nira. Proses ini bisa disebut proses penderesan. Dalam proses penderesan ini, nira harus diambil sebanyak dua kali dalam sehari yakni pagi dan sore hari. Bumbung yang dipasang pagi hari harus diambil disore hari, sebaliknya bumbung yang dipasang

sore hari harus segera diambil dipagi harinya. Waktu penderesan ini harus diperhatikan, sebab kalau terlalu lama nira yang dihasilkan akan terlalu asam, meskipun telah diberi campuran sene. Sebagaimana telah disebutkan tadi, nira yang asam akan sukar dimasak menjadi gula atau mungkin nira tersebut tidak akan menghasilkan gula melainkan akan menjadi cuka atau gulali.

Langkah kedua adalah penyiapan peralatan. Alat-alat yang sudah ditetapkan hendaknya dipersiapkan secara matang. Ini bertujuan agar pelaksanaan pembuatan gula merah lontar berjalan lancar, sehingga pengrajin melupakan hal ini sehingga proses pembuatan gula merah lontar menjadi tersendat-sendat atau mengalami hambatan.

Tahap ini tidak kalah pentingnya dibandingkan dengan tahap penyeleksian bahan. Peralatan dan bahan yang akan digunakan hendaknya memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

1. Bumbung/Tongka untuk menampung nira tidak boleh digunakan 2 kali. Jadi satu kali digunakan harus dibersihkan dengan air panas, sebab sisa-sisa nira yang menempel pada bumbung akan mempengaruhi keasaman nira yang lain, kalau sampai bumbung dua kali tanpa dicuci terlebih dahulu maka hasilnya akan mengecewakan/rusak.
2. Wajan harus dibersihkan lebih dahulu dan diletakkan diatas tungku dengan persiapan kayu bakar dan bahan bakar lainnya.
3. Begitu pula alat-alat yang lain yang akan dipergunakan hendaknya dibersihkan lebih dahulu, terkecuali tungku dan kayu bakar. Pengertian dibersihkan dahulu tentu saja bagi alat-alat yang perlu dibersihkan (Sapari, 1995).

Langkah ketiga adalah pembuatan gula merah lontar. Nira mempunyai sifat mudah asam karena adanya proses fermentasi oleh bakteri *Saccharomyces* sp. Oleh karena itu nira harus segera diolah setelah diambil dari pohon, paling lambat 90 menit setelah dikeluarkan dari buntung. Nira dituangkan sambil disaring dengan kasa kawat yang dibuat dari bahan tembaga, kemudian ditaruh diatas tungku perapian untuk segera dipanasi (direbus) (Sunarto, 1993).

2.4 Petani

Petani adalah orang yang terlibat langsung dalam proses pertumbuhan tanaman dan hewan. Petani juga merupakan setiap orang yang melakukan usaha untuk memenuhi sebagian atau seluruh kebutuhan kehidupannya di bidang pertanian dalam arti luas meliputi usahatani pertanian, perikanan, peternakan, dan pemungutan hasil laut. Kedudukan sebagai petani mempunyai banyak fungsi terhadap yang ada pada dirinya.

Peran petani yaitu sebagai pribadi yang mempunyai nama diri, lengkap dengan sosoknya karunia tuhan YME, mempunyai perasaan, cita-cita dan kehendak untuk dihargai dan diakui oleh sesamanya, mempunyai kepercayaan, keyakinan dan kemampuan diri yang ada dalam dirinya. Peran sebagai kepala keluarga merupakan tugas berat sehingga biaya anggota keluarga lain membantu dalam mencari nafkah tambahan dan membantu dalam proses usahatani (Hertanto, 2007).

Dengan usahatannya petani juga bertindak sebagai “manajer”. Keterampilan bercocok tanam atau menggembalakan ternak pada umumnya merupakan hasil kerja dari kemampuan fisiknya yang meliputi alat, tangan, mata

dan kesehatan. Keterampilan sebagai manajer mencakup juga kegiatan-kegiatan otak yang didorong oleh kemauan didalamnya tercakup masalah pengambilan keputusan atau penetapan pilihan dari alternatif-alternatif yang ada. Keputusan-keputusan yang diperlukan meliputi (Patong dalam Febriana, 2012).

1. Menentukan jenis tanaman yang akan ditanam pada sebidang tanah dan menentukan jenis ternak yang dapat ditanam pada sebidang tanah dan menentukan waktu kapan tanam mulai ditanam atau kapan ternak dapat mulai dikembangkan.
2. Mengatur penggunaan waktu, sehingga waktu yang bersamaan untuk dua jenis kegiatan dapat dihindarkan dan memperhitungkan jumlah, macam tenaga kerja yang akan digunakan.
3. Memperhitungkan besarnya modal, dan sumber untuk mendapatkan modal yang dibutuhkan.

2.5 Biaya dan Pendapatan

Penelitian ini menggunakan teori biaya usahatani dan teori pendapatan usahatani, yang dimana pada teori biaya usahatani meliputi biaya tetap dan biaya variabel dan teori pendapatan meliputi pendapatan kotor dan pendapatan bersih untuk lebih jelasnya dapat dilihat dipenjelasa dibawah ini:

2.5.1 Biaya Usahatani

Menurut Daniel (2004) dalam usahatani dikenal dua macam biaya, yaitu biaya tunai atau biaya yang dibayarkan dan biaya tidak tunai atau biaya yang tidak dibayarkan. Sifat;sifat biaya usahatani dapat digolongkan sebagai berikut :

1. Biaya tetap (Fixed cost)

Biaya tetap adalah biaya yang penggunaannya tidak habis atau masa produksi. Tergolong dalam kelompok biaya ini antara lain : pajak tanah, pajak air, penyusutan alat dan bangunan pertanian, pemeliharaan kerbau, pemeliharaan pompa air, traktor dan lain sebagainya. Tenaga kerja keluarga dapat dikelompokkan pada biaya tetap bila tidak ada biaya imbalan dalam penggunaannya atau tidak adanya penawaran untuk itu terutama untuk usahatani maupun diluar usahatani(Hernanto,1995). Sedangkan menurut Rangkuti (2006) biaya tetap adalah biaya yang relatif konstan dan sedikit sekali dipengaruhi oleh banyaknya keluaran yang dihasilkan, biaya ini meliputi biaya investasi mesin, depresiasi, bunga, dan asuransi.

2. Biaya variabel (Variabel Cost)

Menurut Rangkuti (2006) biaya variabel adalah semua biaya yang sifatnya berubah-ubah, tergantung pada jumlah unit yang dihasilkan, misalnya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Sedangkan menurut Hernanto (1995) biaya variabel adalah biaya yang penggunaannya habis dalam satu masa produksi yang tergolong dalam kelompok ini adalah biaya untuk pupuk, bibit, obat pembasmi hama dan penyakit, buruh atau tenaga kerja upahan, biaya panen, biaya pengolahan tanah baik yang berupa kontrak maupun upah harian dan sewa tanah.

3. Biaya usahatani dari biaya tetap dapat berupa air dan pajak tanah. Sedangkan untuk biaya variabel antara lain berupa biaya untuk pemakaian bibit, pupuk, obat-obatan dan tenaga kerja luar keluarga.

4. Biaya tidak tunai (diperhitungkan) meliputi biaya tetap, biaya untuk tenaga keluarga. Sedangkan yang termasuk biaya variabel antara lain biaya panen dan pengolahan tanah dari keluarga dan jumlah pupuk kandang yang dipakai (Hermanto, 1995).

2.5.2 Pendapatan Usahatani

Pendapatan adalah keuntungan atau hasil bersih yang diperoleh petani dari hasil produksinya. Pendapatan usahatani secara ekonomis mempunyai dua pengertian yaitu pendapatan kotor (gross farm income) dan pendapatan bersih (net farm income) pendapatan kotor usahatani yang baik dijual maupun tidak dijual. Sedangkan pendapatan bersih usahatani adalah antara pendapatan kotor usahatani dengan pengeluaran usahatani.

Pendapatan usahatani adalah hasil perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual (Soekartawi, 1995) yang dapat dituliskan sebagai berikut :

1. Pendapatan kotor

Pendapatan kotor (gross farm income) merupakan pendapatan yang diterima petani dari hasil penjualan produk tanpa adanya pengurangan dengan biaya produksi. Persamaannya :

$$TR = \Sigma Y \cdot Py$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

ΣY = Produksi Yang Diperoleh Dalam Usahatanu (Kg)

P_y = harga produksi (Rp/Kg)

2. Pendapatan bersih

Pendapatan bersih adalah pendapatan yang diterima petani setelah adanya pengurangan dengan biaya produksi. Persamaanya yaitu :

Keterangan :

Pd = Pendapatan ((Rp)

TR = total penerimaan

TC = Total Pengeluaran

Pendapatan usahatani dapat mendorong petani untuk mengalokasikan dalam berbagai kegunaan, seperti biaya produksi, tabungan dan pengeluaran lainnya. Penerimaan tunai usahatani didefinisikan sebagai penunjang yang diterima dari penjualan produk usahatani (Soekartawi, 1987).

2.6 Analisis Ekonomi

Analisis ekonomi merupakan salah satu analisis yang cenderung digunakan untuk mengetahui keadaan-keadaan yang bersifat makro dari suatu keadaan ekonomi untuk mengambil sebuah keputusan, maka kita harus mengetahui teori pendapatan, teori penerimaan, dan teori kelayakan usaha.

2.6.1 Pendapatan (Income)

Pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya (Soekartawi, 1995). Sedangkan menurut Hermanto (1995), faktor yang mempengaruhi pendapatan usahatani adalah :

1. Luas Usaha, meliputi :
 - a. Luas tanaman
 - b. Luas pertanaman

- c. Luas pertanaman rata-rata
2. Tingkat produksi
 - a. Tingkat produksi
 - b. Indek pertanaman
3. Pilihan dan kombinasi cabang usaha
4. Intensitas pengusahaan pertanaman
5. Efisiensi tenaga kerja

Pendapatan dalam arti umum yaitu hasil produksi yang diperoleh dalam bentuk materi dan dapat kembali digunakan untuk memenuhi akan sarana dan prasarana produksi. Analisis pendapatan digunakan untuk mengetahui besar keuntungan perusahaan dalam periode tertentu. Pendapatan kotor yang diperoleh oleh petani gula merah lontar adalah hasil dari penjualan produksi gula merah lontar tersebut yaitu dengan mengalikan antara jumlah gula merah lontar yang terjual dengan harga jual gula merah lontar tersebut. Pendapatan bersih adalah hasil dari penjualan produk produksi dengan total biaya yang digunakan untuk menghasilkan gula merah lontar.

2.6.2 Penerimaan (Revenue)

Penerimaan usahatani adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Dalam menghitung penerimaan usahatani, beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah :

1. Hati-hati dalam menghitung produksi pertanian, karena tidak semua produksi pertanian itu dapat dipanen secara serentak.

2. Hati-hati dalam menghitung penerimaan karena :
 - a. Produksi mungkin dijual beberapa kali, sehingga diperlukan data frekuensi penjualan.
 - b. Produksi mungkin dijual beberapa kali pada harga jual yang berbeda-beda.
3. Bila penelitian usahatani menggunakan responden petani, maka diperlukan teknik wawancara yang baik untuk membantu petani mengingat kembali produksi dan hasil penjualan yang diperolehnya selama satu tahu terakhir (Soekartawi, 1995).

2.6.3 Kelayakan Usaha R/C Ratio

Untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan tersebut layak atau tidak maka dapat dilakukan dengan menggunakan perhitungan R/C ratio. R/C ratio adalah singkatan dari Return Cost Ratio, atau dikenal sebagai perbandingan (nisbah) antara penerimaan dan biaya. Secara teoritis dengan ratio $R/C = 1$ artinya tidak untung dan tidak rugi, jika nilai $R/C > 1$ usahatani yang dilakukan adalah layak sedangkan jika $R/C < 1$ maka usahatani yang dilakukan tidak layak (Soekartawi, 1995).

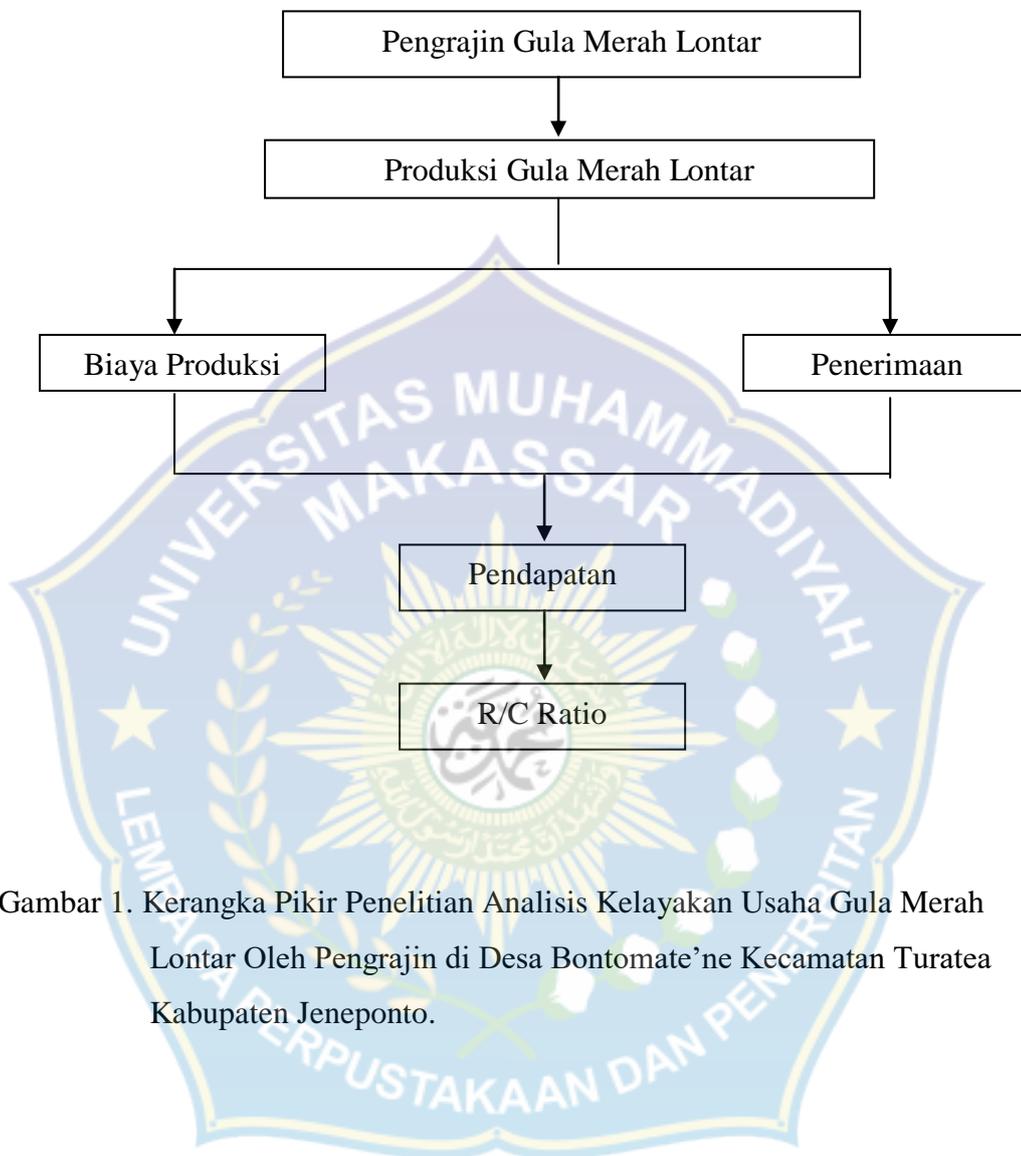
2.7 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting (Sugiyono, 2010).

Tanaman lontar adalah tanaman liar yang tumbuh secara alami di daerah kering seperti kabupaten Jeneponto. Tanaman lontar ini memiliki berbagai manfaat. Nira yang dihasilkan dari tanaman lontar diolah menjadi gula merah atau langsung diminum. Industri gula merah lontar adalah salah satu kegiatan usaha pembuatan gula merah yang memanfaatkan tanaman lontar sebagai bahan dasar yang banyak diusahakan di Jeneponto.

Salah satu bahan baku yang dapat diolah menjadi gula merah adalah nira dari tanaman lontar. Para petani di Jeneponto khususnya di Desa Bontomate'ne memperoleh nira lontar dengan mudah karena tanaman lontar ini tumbuh secara liar di kebun mereka. Nira lontar ini diperoleh petani dengan cara penyadapan tandan/tongkol lontar.

Setelah bahan baku tersedia maka dilakukan proses produksi. Alat yang digunakan dalam proses produksi masih menggunakan alat tradisional. Proses produksi ini melalui beberapa tahap dimulai dari penyaringan nira, pemasakan, dan kemudian dilakukan pencetakan serta pendinginan sampai gula merah betul-betul mengeras/padat. Selain itu dalam membuat gula merah lontar dibutuhkan beberapa bahan pendukung seperti sene, kayu bakar, dan minyak kelapa.



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian Analisis Kelayakan Usaha Gula Merah Lontar Oleh Pengrajin di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto.

III. METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama 2 bulan mulai dari bulan juni sampai bulan Agustus. lokasi penelitian bertempat didesa Bontomate'ne Kecamatan Tueatea, Kabupaten Jeneponto,Sulawesi Selatan. Lokasi ini dipilih secara *Purposive Sampling* dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut adalah sentra produksi gula merah lontar.

3.2. Teknik Penentuan Populasi dan Sampel

Penentuan sampel penelitian ini dilakukan dengan sengaja (*Purposive sampling*). Menurut Umar (2004) metode *purposive sampling* dimana dalam hal ini sampel berdasarkan pada karakteristik tertentu yang dianggap mempunyai sangkut paut dengan karakteristik populasi yang diketahui sebelumnya. Dasar pertimbangan pemilihan daerah penelitian karena didesa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto merupakan salah satu daerah yang mengelola air nira menjadi gula merah.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua jenis yaitu:

1. Data primer, yaitu data yang diper oleh langsung dari pengrajin gula merah lontar melalui wawancara dan kusioner.

2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh secara tidak langsung, melalui kantor kelurahan, BPS, Dinas perkebunan dan dapat melalui literature (KEPUSTAKAAN) yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

3. 3.4. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik yang digunakan dalam pengambilan data oleh penulis dalam penelitian adalah :

1. Observasi

Observasi merupakan salah satu pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan langsung pada obyek yang akan diteliti.

2. Wawancara

Wawancara adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan bertanya langsung kepada informan yang berkaitan dengan data yang dibutuhkan dengan menggunakan kusioner untuk mengetahui proses pengolahan gula merah lontar.

3. Dokumentasi

Mengumpulkan gambar atau foto pada saat kegiatan penelitian berlangsung untuk dijadikan lampiran.

3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan tahapan proses penelitian dimana data yang sudah dikumpulkan di-manage untuk diolah dalam rangka menjawab rumusan masalah. Adapun teknik yang digunakan dalam analisis data ini adalah menggunakan teknik analisis ekonomi.

Alat analisis yang digunakan untuk melihat gambaran mengenai komponen biaya yang dikeluarkan dan keuntungan yang akan diperoleh.

1. . Biaya Produksi

Biaya total (Total Cost) merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan variabel, secara matematis dirumuskan sebagai berikut :

$$\mathbf{TC = TFC + TVC}$$

TC = Total cost / Total biaya (Rp)

TFC = Total fixed cost / Total biaya Tetap (Rp)

TVC = Total variable cost / total biaya variable (Rp)

2. Penerimaan

Total penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual, secara matematis dirumuskan sebagai berikut (Rosyidi, 2001).

$$\mathbf{TR = P \cdot Q}$$

TR = Total penerimaan (Rp)

P = Price / Harag (Rp/Kg)

Q = Quantity / Produksi (Kg)

3. Pendapatan

Pendapatan adalah kondisi dimana terjadinya peningkatan kekayaan seorang investor sebagai hasil penanaman modalnya, setelah dikurangi dari biaya – biaya yang berhubungan dengan penanaman modal tersebut.

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

Pd : Pendapatan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TC : Total Biaya (Rp)

4. Kelayakan Usaha

Untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh pengrajin gula merah lontar dari usahatani yang dijalankan, secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\mathbf{R / C \text{ ratio} = TR/TC}$$

Keterangan:

R/C ratio = Perbandingan antara penerimaan dan biaya

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya (Rp)

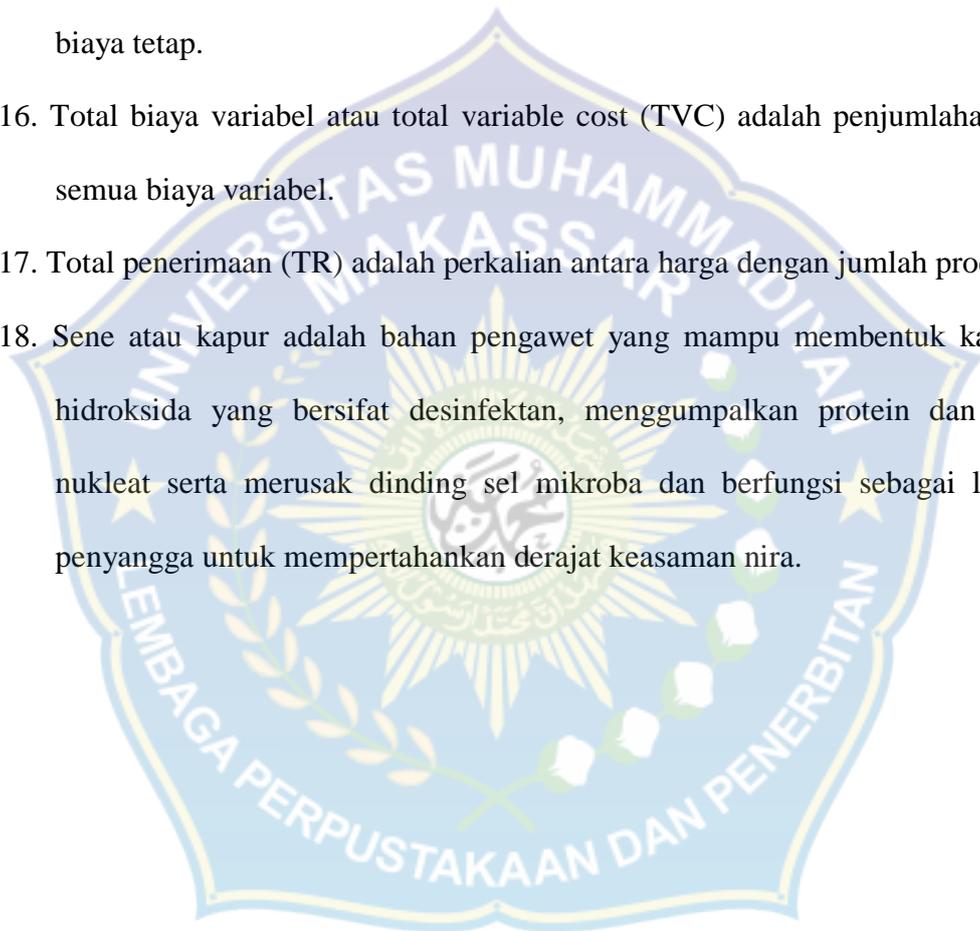
Dengan ketentuan jika nilai $R/C > 1$ maka usahatani yang dilakukan adalah layak, sebaliknya jika nilai $R/C < 1$ maka usahatani yang dijalankan tidak layak (Soekartawi, 1995).

3.6. Definisi Operasional

1. Pengrajin gula merah lontar adalah orang yang melaksanakan atau menjalankan kegiatan dalam pengolahan gula merah lontar.
2. Pengolahan gula merah lontar adalah kegiatan yang dilakukan untuk menghasilkan gula merah lontar mulai dari pengambilan nira di pohon, proses produksi hingga hasil berupa gula merah lontar.
3. Biaya adalah sejumlah nilai yang dikeluarkan untuk kegiatan usaha pengolahan gula merah lontar dengan satuan rupiah.

4. Biaya tetap adalah biaya dikeluarkan untuk kegiatan usaha yang tidak dipengaruhi besar kecilnya volume produksi gula merah lontar, seperti biaya yang dikeluarkan untuk pembelian lesung cetakan, wajan, parang, dll.
5. Biaya variabel adalah biaya yang berubah-ubah sehingga besar kecilnya biaya yang dikeluarkan mempengaruhi oleh volume produksi gula merah lontar, seperti biaya sarana produksi, biaya tenaga kerja yang diperhitungkan selama satu hari dengan satuan rupiah.
6. Biaya variabel rata-rata (AVC) adalah total biaya variabel dibagi total produksi dengan satuan Rp/bungkus.
7. Produksi adalah hasil fisik pada usaha pengolahan gula merah lontar selama periode produksi (1 bulan) dengan satuan bungkus, sedangkan harga adalah nilai yang berlaku pada tingkat produsen selama mengadakan penelitian dan dianggap tetap dengan satuan rupiah.
8. Produsen gula merah lontar adalah orang yang melakukan atau melaksanakan kegiatan pengolahan gula merah lontar.
9. Produksi total (Y) adalah jumlah produksi per usaha dengan satuan bungkus.
10. Harga produksi (P) adalah harga produksi per unit dengan satuan Rp/bungkus.
11. Penerimaan adalah hasil perkalian antara produksi dengan harga rata-rata pada tingkat pelaku industri atau nilai total yang diperoleh pelaku usaha dalam pengolahan gula merah lontar dengan satuan rupiah.
12. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan total per usaha dengan satuan rupiah.

13. Penjepit adalah alat yang digunakan untuk menjepit pangkal tangkai lontar sebelum dideres sehingga mempermudah dalam proses penderesan.
14. Total biaya atau total cost (TC) adalah penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel.
15. Total biaya tetap atau total fixed cost (TFC) adalah penjumlahan dari semua biaya tetap.
16. Total biaya variabel atau total variable cost (TVC) adalah penjumlahan dari semua biaya variabel.
17. Total penerimaan (TR) adalah perkalian antara harga dengan jumlah produksi.
18. Sene atau kapur adalah bahan pengawet yang mampu membentuk kalsium hidroksida yang bersifat desinfektan, menggumpalkan protein dan asam nukleat serta merusak dinding sel mikroba dan berfungsi sebagai larutan penyangga untuk mempertahankan derajat keasaman nira.



IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

4.1. Letak dan Keadaan Geografis Desa Bontomate'ne

Desa Bontomate'ne adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan. Desa Bontomate'ne memiliki luas wilayah yaitu $\pm 6,25$ Km², dimana Desa Bontomate'ne terdiri dari Sembilan wilayah dusun yaitu dusun Gantinga, Bulloe selatan, Bulloe utara, Sunggu Areng, Bungung Barana Utara, Bungung Barana Selatan, Tonroa Utara, Tonroa Selatan, Munte.

Batas- Batas wilayah Desa Bontomate'ne yaitu sebagai berikut :

- Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Kayu Loe Timur
- Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Langkura
- Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Manngepong
- Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Bungung Loe

Jika dilihat dari letak geografisnya, Desa Bontomate'ne pada umumnya memiliki permukaan yang sifatnya bervariasi terlihat pada bagian utara yang terdiri dari dataran tinggi yang membentang dari timur ke selatan. Pada bagian barat meliputi wilayah-wilayah dataran rendah. Desa Bontomate'ne memiliki tanah yang dikategorikan dalam jenis Gromosol Hitam sehingga jenis tanah seperti ini sangat cocok untuk pengembangan tanaman pertanian seperti tanaman padi, jagung, kacang-kacangan dan lain-lain.

Sebagian dari daerah ini adalah dataran yang berpotensi untuk dijadikan sebagai lahan budidaya tanaman pangan dan bertikultura. Desa Bontomate'ne

memiliki luas area perkebunan 500 ha sedangkan area persawahan 1.500 ha, diantaranya 500 ha sawah dikelola 2 kali panen dalam setahun dan selebihnya hanya 1 kali panen.

Jarak Desa Bontomate'ne dari ibukota Kabupaten \pm 10 km dengan waktu tempuh 15 menit menggunakan angkutan umum. Sedangkan jarak dari kecamatan \pm 5 km dengan waktu tempuh 8 menit menggunakan sepeda motor. Secara umum alat transportasi yang digunakan ke Desa Bontomate'ne yaitu mobil dan sepeda motor.

4.2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Di Desa Bontomate'ne

Jumlah penduduk di Desa Bontomate'ne yaitu sebanyak 4.018 jiwa, diantaranya laki-laki berjumlah 1.897 dan perempuan berjumlah 2.121 jiwa yang tersebar di 9 desa yang ada di desa Bontomate'ne.

Tabel 1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin Di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jenepono Tahun 2015/2016.

No	Dusun	Jumlah Penduduk		Jumlah
		Laki-Laki	Perempuan	
1	Gantinga	282	317	599
2	Tonroa Utara	233	267	500
3	Tonroa Selatan	184	200	384
4	Munte	248	263	511
5	Bungung Barana Utara	253	276	529
6	Bungung Barana Selatan	179	188	367
7	Bulloe Selatan	151	189	340
8	Bulloe Utara	165	192	357
9	Sunggu Areng	202	229	431
	Jumlah	1897	2121	4018

Sumber: Data Sensus Desa Bontomate'ne Tahun 2015/2016

Berdasarkan data pada tabel 1, maka kita dapat mengetahui bahwa jumlah penduduk yang paling banyak yaitu terletak di Dusun Gantinga dan paling sedikit yaitu berada pada Dusun Bulloe Selatan. Secara keseluruhan jumlah jiwa laki-laki dan perempuan sedikit terpaut dari jumlah jiwa perempuan dibandingkan dengan jumlah jiwa laki-laki.

4.3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Jenis Mata Pencaharian

Tabel 2. Mata Pencarian di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto Tahun 2015/2016

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah
1	Honorer	28
2	Tukang Batu/Kayu	11
3	Sopir	27
4	Tukang Ojek	3
5	Tukang Becak	6
6	PNS	54
7	Wiraswasta	124
8	Pedagang	16
9	Petani	3749
	Jumlah	4018

Sumber: Kantor Desa Bontomate'ne, 2015/2016

4.4. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Salah satu indikator untuk mengukur tingkat kesejahteraan masyarakat dapat dilihat dari tingkat pendidikan yang telah dicapai. Peningkatan mutu pendidikan dewasa adalah suatu kebutuhan yang sangat mendasar bagi semua manusia karena keberhasilan pembangunan suatu bangsa dapat dilihat dari sumber daya manusianya (SDM) yang berkualitas. Untuk lebih mengetahui lebih rinci tingkat pendidikan di Desa Bontomate'ne dapat dilihat pada tabel 3 :

Tabel 3. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Tingkat Pendidikan Desa Bontomate'ne Pada Tahun 2015/2016.

N0	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Jiwa)
1	TK	96
2	Sementara SD	486
3	Buta Aksara	719
4	Tamat SD	748
5	Tamat SMP/MTS	393
6	Tamat SMA/Aliyah	237
7	S1	52
8	S2	0
9	Diploma 2	10
10	Diploma 3	11
Jumlah		2752

Sumber: Kantor Desa Desa Bontomate'ne, 2015/2016

Pada tabel diatas tingkat pendidikan yang ada didesa Bontomate'ne dapat diketahui bahwa jumlah orang yang bias menempuh pendidikan sampai perguruan tinggi terbilang cukup banyak.

4.5. Keadaan Penduduk Berdasarkan Kesehatan

Kesehatan sangatlah erat kaitannya dengan kesejahteraan bagi masyarakat karena semakin baik kondisi kesehatan seseorang maka tingkat produktifitasnya akan semakin baik pula sebab kesehatan adalah sejahtera dari jiwa, badan dan social yang memungkinkan setiap manusia hidup produktif social dan ekonomis.

Tabel 4. Jumlah Sarana Kesehatan Desa Bontomate'ne Pada Tahun 2019.

No	Sarana Kesehatan	Jumlah
1	Puskesmas	1
2	Posyandu	9

Sumber: Kantor Desa Desa Bontomate'ne, 2019

Berdasarkan pada tabel 4, bahwa sarana pelayanan kesehatan bagi masyarakat desa Bontomate'ne masih kurang baik dikarenakan hanya terdapat 1 puskesmas di antara 9 dusun yang ada di Desa Bontomate'ne.

4.6. Keadaan Penduduk Berdasarkan Pencari Kerja

Pekerjaan penduduk merupakan pokok kegiatan untuk sebagai sumber penghidupan sehari-hari bagi masyarakat. Keadaan penduduk berdasarkan jenis pekerjaan dimaksudkan untuk menggambarkan sumber penghasilan dan kehidupan sosial ekonomi masyarakat. Untuk melihat taraf kesejahteraan masyarakat dapat kita lihat dari jenis pekerjaannya yg dia tekuni sebab pekerjaan dapat menentukan rendah dan tingginya taraf hidup seseorang.

Tabel 5. Distribusi Penduduk Menurut Pencari Kerja Pada Tahun 2015/2016.

No	Jenis Pencari Kerja	Jumlah
1	Laki-Laki	122
2	Perempuan	80
	Jumlah	202

Sumber: Kantor Desa Desa Bontomate'ne, 2015/2016

Pada tabel 5 dapat kita simpulkan bahwa jumlah pencari kerja laki-laki dan perempuan hanya hanya berbeda sedikit. Pencari kerja laki-laki berjumlah 122 sedangkan pencari kerja perempuan berjumlah 80 orang.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Responden Pengrajin Gula Merah Lontar

5.1.1. Umur

Umur merupakan salah satu factor penunjang dalam suatu kegiatan usaha yang akan dikelola. Dikarenakan semakin tua umur pengrajin maka dapat berakibat pada fisik yaitu fisik mulai lemah dalam melakukan pekerjaan. Tetapi dari sisi lain semakin tua umur pengrajin maka semakin banyak pengalaman yang didapat dalam melakukan suatu usaha. Untuk mengantisipasi kelemahan pada fisik pengrajin dapat memanfaatkan tenaga dalam keluarga dan tenaga kerja upahan.

Adapun karakteristik dari pengrajin gula merah lontar menunjukkan umur berkisar antara 24 tahun sampai dengan umur 45. Kelompok terbesar berumur 45 tahun yakni sebanyak 7 orang (35%). Agar lebih jelas umur pengrajin gula merah lontar dapat kita lihat pada tabel 6 :

Tabel 6. Komposisi Umur Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne. 2019

No	Komposisi (Tahun)	Jumlah	
		Orang	Persentase(%)
1	24-30	6	30,00
2	31-37	2	10,00
3	38-44	5	25,00
4	45	7	35,00
Jumlah		20	100,00

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

Dapat dilihat dari tabel 6, bahwa jumlah pengrajin gula merah lontar yang termasuk dalam masa produktif yaitu umur (24-45 tahun) adalah 65%.

Hal ini dikarenakan usaha pengolahan gula merah lontar memerlukan tenaga kerja yang cukup agar dapat menunjang dalam proses pengambilan air nira, pemukulan tandan buah lontar, pencetakan dan lain sebagainya.

5.1.2. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap usaha yang akan dikelola, dimana tingkat pendidikan dapat berpengaruh terhadap proses adopsi inovasi. Tingkat pendidikan pada pengrajin gula merah lontar masih sangatlah rendah atau dapat dikatakan sebagai golongan rendah. Sebab kebanyakan pengrajin gula merah lontar yang berpendidikan hanya sampai pada SD/Sederajat dibandingkan dengan yang berpendidikan SLTP/Sederajat. Untuk lebih jelasnya dapat kita lihat pada tabel 7:

Tabel 7. Tingkat Pendidikan Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne,2019

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah	
		(Orang)	Persentase(%)
1	Tamat SD/Sederajat	18	90,00
2	Tamat SLTP/Sederajat	2	10,00
Jumlah		20	100,00

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

Dari tabel diatas dapat dilihat tingkat pendidikan pengrajin gula merah lontar yang terbesar yaitu berada pada urutan pertama yakni tamat SD/Sederajat sebesar 90% dan selebihnya yaitu tamat SLTP/Sederajat sebesar 10%. Dari tabel

diatas dapat disimpulkan bahwa tingkat pendidikan formal pengrajin masih tergolong rendah. Hal seperti ini merupakan suatu kendala terhadap pengembangan usahanya. Dengan demikian guna untuk meningkatkan keterampilan dalam mengelola gula merah lontar perlu bimbingan dan penyuluhan dari suatu instansi yan terkait agar dapat meningkatkan produksi yang baik dari segi kualitas dan kuantitas.

5.1.3. Jumlah Tanggungan

Jumlah tanggungan keluarga pada usaha pengolahan gula merah lontar yaitu berkisar dari 1-6 orang, dan jumlah tanggungan keluarga Jumlah tanggungan keluarga meliputi anak, istri dan keluarga yang menjadi tanggungan keluarga. Dalam tanggungan keluarga dapat menguntungkan pada anak dewasa karena dapat digunakan sebagai tenaga kerja dalam keluarga terbesar adalah 3-4 orang dengan 55% sedangkan jumlah tanggungan keluarga yang paling terkecil adalah 1-2 orang dengan 20%. Hal ini dapat dilihat pada tabel 8 :

Tabel 8. Tanggungan Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne, 2019

No	Tanggungan (Orang)	Jumlah	
		(Orang)	Persentase(%)
1	1 – 2	4	20
2	3 – 4	11	55
3	5 – 6	5	25
	Jumlah	20	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

Dari tabel 8, dapat disimpulkan bahwa jumlah tanggungan keluarga pengrajin gula merah lontar relative cukup, karena sangat menguntungkan pada pengrajin gula merah lontar untuk memanfaatkan tenaga kerja guna untuk membantu proses pengolahan gula merah lontar untuk menekan biaya produksi (biaya tenaga kerja) secara implisit pada usaha pengolahan gula merah lontar.

5.1.4. Jumlah Tanaman (Pohon) Lontar Yang Dimiliki

Dari pengamatan pada saat melakukan penelitian dilokasi pengolahan gula merah lontar pengrajin(Responden) rata-rata mereka mempunya pohon lontar berkisar 15-36 pohon lontar. Dalam pengolahan gula merah lontar faktor lahan sangat berperan penting dalam kegiatan usah pengolahan gula merah lontar salah satunya yaitu tanaman lontar.

Tabel 9. Jumlah Tanaman (Pohon) Yang Dimiliki Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne, 2019

No	Tanaman Lontar Yang Dimiliki	Jumlah	
		(Orang)	(%)
1	15-17	2	10,00
2	18 – 20	8	40,00
3	21 – 24	2	10,00
4	25 – 28	5	25,00
5	29- 32	1	5,00
6	33 – 36	2	10,00
Jumlah		20	100,00

Sumber : Data Sekunde Setelah Diolah, 2019.

Dari tabel 9, jumlah tanaman pohon lontar yang paling banyak yaitu 18-20 dengan 40%.

5.1.5. Pengalaman Dalam Pengolahan Gula Merah Lontar

Dalam pengolahan gula merah lontar pengalaman sangat berperan penting dalam kualitas dan kuantitas pada produk gula merah lontar yang diolah oleh pengrajin. Dalam pengolahan gula merah lontar biasanya yang sudah lama memiliki banyak pengetahuan tentang proses pengolahan gula merah lontar. Hasil pengamatan dan wawancara kepada pengrajin gula merah lontar pada lokasi penelitian, mereka sudah cukup lama dalam mengelola gula merah lontar yaitu sekitar 21 tahun. Lebih jelasnya dapat kita lihat pada table 10.

Tabel 10. Pengalaman Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne, 2019

No	Pengalaman(Tahun)	Jumlah	
		(Orang)	(%)
1	4-10	7	35
2	11-21	9	45
3	22-30	4	20
Jumlah		20	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

Dari tabel diatas dapat kita lihat bahwa pengalaman dalam pengolahan gula merah lontar di Desa Bontomate'ne yang lama yaitu 11-21 tahun sebesar 45% sedangkan pengalaman yang terkecil berada pada 22-30 tahun sebesar 20%.

5.1.8. Luas Lahan

Luas lahan sangat berpengaruh terhadap kegiatan usaha tani, Pada dasarnya luas lahan yang dikelola oleh petani pengrajin gula merah lontar sangat berpengaruh pada usaha yang dikelolanya. Pemanfaatan sumber daya lahan pertanian harus memperhatikan karakteristik lahan, serta manfaat sumber daya lahan yang dapat dilestarikan.

Tabel 13. Rata-Rata Luas Lahan Petani Responden di Desa Bontomate'ne, 2019

No	Luas Lahan (Ha)	Jumlah (Orang)	Persentase(%)
1	0,30 – 0,50	20	100,00
	Jumlah	20	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

Pada tabel diatas dapat kita lihat bahwa luas lahan yang dimiliki oleh petani responden berkisar 0,30-0,50 dengan persentase 100,00%

5.2. Analisis Biaya Dalam Pengolahan Gula Merah Lontar

Dalam usaha pengolahan gula merah lontar memerlukan biaya, biaya itu sendiri dapat diartikan sebagai nilai dari semua korbanan ekonomis yang tidak dapat dihindari atau diperlukan yang dapat diperkirakan dan yang dapat diukur untuk menghasilkan suatu produksi. Dalam proses proses produksi untuk menghasilkan output tidak terlepas dari biaya. Dalam proses pengolahan gula merah lontar biaya. Biaya ada 2 macam yaitu biaya tetap dan biaya variabel yang diperhitungkan selama periode produksi (1 bulan).

5.2.1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya atau pengeluaran bisnis yang tidak tergantung pada perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan. Biaya tetap untuk usaha pengolahan gula merah lontar di desa Bontomate'ne meliputi biaya alat dan perlengkapan karena dalam prose pengolahan gula merah merah lontar memerlukan alat dan perlengkapan untuk kelancaran usaha.

Adapun biaya penyusutu alat yang digunakan dalam perlengkapan pengolahan gula merah lontar ini dihitung dengan menggunakan metode garis

lurus, dimana metode garis itu meliputi biaya penyusutan alat/perlengkapan yang dihitung dari nilai beli dikurangi nilai sisa dari umur ekonomis (Tahun) dikali masa produksi.

Tabel 14. Biaya Penyusutan Alat Perlengkapan Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar Selama Periode Produksi (1bulan) di Desa Bontomate'ne, 2019

No	Jenis Alat Perlengkapan	Usia Teknis (Tahun)	Biaya Rata-Rata (Rp)	Persentase (%)
1	Bangunan	5,9	39,405	10,11
2	Pisau	2,05	20,542	5,27
3	Ember/Baskom	2	31,225	8,01
4	Wajan	3	69,208	17,76
5	Jerigen	2	92,125	23,64
6	Bumbung Bambu	3,7	92,354	23,70
7	Seng	2	27,667	7,10
8	Susuk wajan	2,55	8,125	2,08
9	Penyaring	2,35	9,023	2,31
	Jumlah		389,674	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019

Tabel 14, menunjukkan persentase yang terbesar dari penggunaan alat perlengkapan pada usaha pengolahan gula merah lontar adalah biaya alat perlengkapan Bumbung Bambu yaitu sebesar 23,70% dan yang terendah adalah biaya alat perlengkapan susuk wajan yaitu sebesar 2,08% dari keseluruhan biaya alat.

5.2.2. Biaya Variabel

Pada usaha pengolahan gula merah lontar di Desa Bontomate'ne biaya variable meliputi sarana produksi (terdiri dari bahan baku air nira dan bahan pendukung seperti sene, minyak, dan kayu bakar).

5.2.2.1. Biaya Bahan Baku Utama

Bahan baku merupakan bahan utama industry gula merah lontar karena tanpa bahan baku tersebut tidak akan diproduksi gula merah lontar. Bahan baku tersebut berupa air nira yang diperoleh pengrajin dari hasil penyadapan pada pohon lontar.

Namun tidak ada biaya yang dikeluarkan dalam pengambilan bahan baku atau nira dikarenakan tanaman yang diambil air niranya merupakan milik sendiri sehingga tidak mengharuskan untuk mengeluarkan biaya. Akan tetapi ada beberapa responden yang kurang memiliki tanaman lontar sehingga biasanya dikenakan biaya pajak untuk setiap pengambilan nira sebanyak satu buah gula.

5.2.2.2. Biaya Bahan Baku Pendukung

Dalam pembuatan gula merah lontar selain bahan baku utama juga diperlukan bahan baku pendukung misalnya seperti sene, minyak, dan kayu bakar.

a. Sene/Kapur

Sene atau kapur digunakan untuk mempercepat proses pengentalan air nira yang sedang direbus. Adapun harga sene atau kapur adalah sebesar 5000 perbungkus. Untuk kebutuhan sene atau kapur dalam proses mempercepat pengentalan nira lontar rata-rata diperlukan sebanyak 2 sendok makan perhari atau rata-rata diperlukan biaya sebanyak Rp. 77.000per usaha/per bulan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dilampiran 5.

b. Minyak Kelapa

Minyak kelapa digunakan untuk membuat gula merah lontar lebih terlihat mengkilap. Adapun harga minyak kelapa adalah sebesar Rp. 13.000 /Liter. Untuk kebutuhan pembuatan gula merah lontar rata-rata diperlukan sebanyak 2-3 sendok makan per usaha/per hari dengan rata-rata biaya diperlukan sebesar Rp. 17.550 per usaha/perbulan. Untuk lebih jelasnya dapat kita lihat pada lampiran 5.

c. Kayu Bakar

Dalam proses perebusan air nira lontar digunakan kayu bakar untuk mendapatkan nyala api. Kayu bakar diperoleh pengrajin dengan cara membeli langsung kepedagang kayu bakar dengan harga Rp. 250.000-500.000. Adapun kebutuhan kayu bakar rata-rata sebesar Rp. 287.500 per usaha perbulan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada lampiran 5.

Dari uraian biaya diatas, maka biaya rata-rata biaya variable pada usaha pengolahan gula merah lontar selama periode produksi (1 bulan) di Desa Bontomate'ne sebesar Rp. 3.007.050 per usaha per bulan. Untuk lebih jelasnya mengenai biaya variable ini dapat dilihat pada lampiran 7 dan tabel 15 berikut ini.

Tabel 15. Rata-Rata Biaya Variabel Pada Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar Selama Periode Produksi (1 buLan) di Desa Bontomate'ne, 2019

No	Uraian Biaya	Biaya Rata-Rata (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Produksi	3.396.745	56,41
2	Tenaga Kerja	2.625.000	43,59
	Jumlah	6.021.745	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

Pada tabel 15, menunjukkan bahwa rata-rata biaya sarana produksi adalah sebesar Rp. 3.396.745 yang diperoleh dari biaya sene/kapur sebesar Rp. 77.000, biaya minyak kelapa sebesar Rp. 17.550, dan biaya kayu bakar sebesar Rp. 287.500. Adapun rata-rata biaya tenaga kerja sebesar Rp. 2625.000, yang diperoleh dari hasil menghitung tenaga kerja menggunakan hari orang kerja (HOK) yang disesuaikan dengan UMR.

5.3. Biaya Total

Biaya total merupakan biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan gula merah lontar, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Besarnya biaya total yang dikeluarkan oleh pengrajin pada usaha pengolahan gula merah lontar selama periode produksi (1 bulan) di Desa Bontomate'ne adalah rata-rata Rp. 3.033.112 per usaha per bulan. Untuk lebih jelasnya mengenai biaya total pada usaha pengolahan gula merah lontar dapat dilihat pada lampiran 7 dan pada tabel 16 berikut ini:

Tabel 16. Rata-Rata Biaya Total Pada Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar Selama Periode Produksi(1 Bulan) Di Desa Bontomate'ne, 2019

No	Uraian Biaya	Biaya Rata-Rata (Rp)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	26,061	0,85
2	Biaya Variabel	3.007.050	99,14
	Jumlah	3.033.112	100

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

Tabel diatas menggambarkan biaya total dari usaha pengolahan gula merah lontar selama periode produksi di Desa Bontomate'ne didominasi oleh biaya variabel yaitu sebesar 99,14% dan sisanya 0,85% adalah biaya tetap.

5.4. Penerimaan Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar

Penerimaan merupakan hasil kali antara jumlah produksi fisik dengan harga yang berlaku pada saat itu. Hasil produksi gula merah lontar terdiri dari beberapa jenis ukuran yaitu kecil, sedang, dan besar. Adapun rata-rata produksi petani pengrajin ukuran kecil sebanyak 1.018 biji dengan harga Rp. 2.000-3.000, sedangkan untuk ukuran sedang rata-rata produksinya sebesar 611 biji dengan harga Rp. 5.000, dan untuk ukuran besar rata-rata sebesar 516 biji dengan harga Rp. 10.000.

Tabel 17. Harga Gula Merah Lontar Perkilo di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto, 2019

No	Ukuran	Jumlah Gula Per Kilo	Harga (Rp)
1	Besar	2	20.000
2	Sedang	4	20.000
3	Kecil	10	20.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

Tabel diatas menunjukkan bahwa gula merah lontar ukuran besar per kilogramnya terdiri dari 2 biji dengan harga Rp. 20.000, untuk ukuran sedang per kilogramnya terdiri dari 4 biji dengan harga Rp. 20.000, dan untuk ukuran kecil per kilogramnya terdiri dari 10 biji dengan harga Rp. 20.000. Rata-rata gula merah lontar jika dijual per kilo berdasarkan harga per biji sebesar Rp. 20.000 sementara gula merah lontar yang dijual perkilo dipasaran sebesar Rp. 15.000. Hal ini menunjukkan bahwa pengrajin di desa tersebut cenderung menjual gula merahnya berdasarkan ukuran karena lebih menguntungkan disbandingkan dijual per kilo. Selain itu kebiasaan konsumen saat membeli gula merah diluar dari hari-hari besar terbilang sedikit yaitu kurang dari 1 kilogram.

Besar kecilnya penerimaan yang diterima dari suatu usaha dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi dan harga yang berlaku. Untuk meningkatkan penerimaan dari usaha pengolahan gula merah lontar tentunya pengrajin mengoptimalkan produksinya, yaitu dengan jalan menambah bahan baku utama (air nira). Sedangkan untuk harga gula merah lontar di desa Bontomate'ne pada saat penelitian ini berkisar antara Rp. 20.000 sampai dengan harga Rp. 10.000 tergantung besar kecilnya ukuran biji gula merah lontar yang diproduksi oleh pengrajin. Harga gula merah lontar naik ketika menjelang hari besar islam seperti maulida nabi Muhammad SAW, idul Adha, dan hari raya Idul fitri.

5.5. Analisa Pendapatan Usaha Gula Merah Lontar Di Didesa Bontomate'ne

Analisa pendapatan adalah suatu analisa yang digunakan untuk mengetahui seberapa besar pendapatan yang diperoleh pengrajin gula merah lontar dari usaha yang dijalankan, dengan melihat analisa tersebut pengrajin gula merah lontar yang menjalankan usahanya akan dapat mengetahui seberapa besar pendapatan yang diperolehnya selama menjalankan usaha pengolahan gula merah lontar.

Dari hasil pengolahan data pada usaha pengolahan gula merah lontar selama periode produksi (1 bulan) di Desa Bontomate'ne rata-rata total penerimaan yang diperoleh pengrajin gula merah lontar adalah sebesar Rp.4.133.250 per usaha per bulan dan rata-rata total biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin gula merah lontar sebesar Rp. 3.396.745 per usaha per bulan sedangkan rata-rata pendapatan yang diperoleh pengrajin gula merah lontar di Desa Bontomate'ne sebesar Rp.736,505. per usaha perbulan.

5.6. Analisa Kelayakan Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar

Analisa kelayakan usaha yang digunakan untuk pengolahan gula merah lontar di lokasi penelitian adalah analisa total biaya, total penerimaan dan return cost ratio.

5.6.1. Total Biaya

Total cost (TC) atau total biaya adalah merupakan hasil dari penjumlahan antara total fixed cost (TFC) Dengan total variable cost (TVC). Analisa ini digunakan untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin gula merah lontar selama periode produksi (1 bulan) di Desa Bontomate'ne.

Berdasarkan hasil analisis, nilai total cost yang diperoleh pengrajin gula merah lontar di lokasi penelitian adalah rata-rata sebesar Rp. 3.396.745 per usaha per bulan. Untuk lebih jelasnya dapat kita lihat pada lampiran 5.

5.6.2. Total Penerimaan

Total penerimaan adalah perkalian antara produksi gula merah lontar yang diperoleh pengrajin dengan harga jual gula merah lontar saat dilakukannya penelitian ini. Analisis digunakan untuk mengetahui total penerimaan pada usaha pengolahan gula merah lontar selama periode produksi (1 bulan) di Desa Bbontomate'ne.

Berdasarkan hasil dari analisis, nilai total penerimaan pada usaha pengolahan gula merah lontar adalah rata-rata sebesar Rp. 4.133.250 per usaha per bulan .

5.6.3. Return Cost Ratio

R/C Ratio adalah analisa yang digunakan untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan tersebut layak atau tidaknya maka dapat digunakan perhitungan dengan membandingkan total penerimaan dengan total biaya. Dengan ketentuan jika nilai R/C >1 maka usaha yang dilakukan adalah layak, sebaliknya jika nilai R/C <1 maka usaha yang dijalankan tidak layak.

Tabel 18. Nilai R/C Ratio Petani Responden Di Desa Bontomate'ne,2019

No	Uraian	Harga (Rp)
1	Produksi (biji)	
2	-Kecil	526,5
	-Sedang	360,5
	-Besar	516,6
	Biaya Variabel	
3	-Tenaga Kerja (Rp)	2.625.000
	-Minyak (Rp)	17.500
	-Kayu Bakar (Rp)	287.500
	-Sene atau Kapur (Rp)	77.000
	Total Biaya Variabel (Rp)	3.007.050
	Biaya Tetap	26,061
4	-Npa (Rp)	43.297
	-Pajak (Rp)	108,750
	Total Biaya Tetap (Rp)	
	Penerimaan (Rp)	4.133.250
	Total Biaya (Rp)	3.396.745
	Pendapatan (Rp)	736,505
	R/C Ratio	1,16

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2019.

pengolahan data pada usaha pengolahan gula merah lontar selama periode produksi (1 butlan) di Desa Bontomate'ne menunjukkan bahwa R/C Ratio yang diperoleh setiap petani pengrajin gula merah lontar rata-rata 1,16 yang berarti usaha tersebut secara ekonomi layak untuk diusahakan, karena setiap pengeluaran

investasi Rp 1 maka hasil yang diperoleh adalah Rp 1. Untuk lebih jelasnya perhitungan R/C Ratio dapat dilihat pada lampiran 7.

5.7. Analisa Deskriptif Kualitatif

5.7.1. Aspek Pengolahan/Produksi

1. Sumber Bahan Baku

Bahan baku adalah pengolahan gula merah lontar yang ada di desa Bontomate'ne adalah berasal dari penyadapan nira lontar yang dimiliki sendiri oleh pengrajin. Dimana pohon lontar tersebut tumbuh secara liar (alami) pada lahan yang dimiliki oleh pengrajin tanpa adanya system pembudidayaan.

2. Kebutuhan Bahan Baku

Kebutuhan air nira pada setiap responden berbeda – beda yakni tergantung dari banyaknya pohon yang dimiliki dan tergantung dari umur tanaman lontar tersebut semakin tua umur tanam lontar maka jumlah air nira yang diperoleh dari hasil penyadapan semakin sedikit. Adapun jumlah air nira yang digunakan setiap hari oleh para pengrajin rata-rata berkisar 21,55 liter dan selama satu bulan periode produksi rata-rata berkisar 646 liter dengan harga air nira 3.000 per liter. Jadi rata-rata biaya air nira selama satu bulan periode produksi sebesar yaitu Rp. 1.938.000. Dalam sebagian ini pengrajin tidak membeli nira karena telah memiliki pohon nira sendiri sebagai sumber bahan baku dalam pembuatan gula merah sedangkan pengrajin yang tidak memiliki pohon nira mereka menyewa pohon untuk diambil niranya dengan imbalan satu

kali pengambilan dibayar dengan satu biji gula merah, untuk itu dalam penelitian ini tidak dicantumkan biaya nira.

3. Persiapan dan Penjepitan Tandan Buah

Sebagai kegiatan awala dalam kegiatan usaha pengolahan gula merah lontar di Desa Bontomate'ne adalah pemungutan air nira. Pengrajin biasanya memilih umur pohon lontar yang akan disadap. Sedangkan umur pohon lontar yang disadap tersebut dengan kisaran umur tanaman lontar anatar 5-18 dan pohon yang akan diambil niranya yaitu pohon yang sudah memiliki buah. Tetapi ada pula pengrajin gula merah lontar dalam menyadap yang memanfaatkan bunga jantannya yang sudah cukup umur yang ditandai dengan adanya bunga maka disitulah dimulai pekerjaan persiapan yaitu pemasangan tangga yang terbuat dari pelepah pohon lontar itu sendiri dan adapula yang menggunakan tangga yang terbuat dari bambu.

Daripengamatan pada saat penelitian bahwa rata-rata pohon yang disadap pengrajin gula merah lontar sebanyak 9 pohon. Pengambilan nira dengan menggunakan tangga. Kemudian aktifitas selanjutnya setelah persiapan tangga telah siap yaitu penjepitan pangkal bunga (tandan buah). Pangkal bunga tersebut dijepit dengan dengan alat yang terbuat dari dari kayu atau pelepah pohon lontar itu sendiri selama waktu yang telah ditentukan kurang lebih 15 jam dan dilakukan dalam 2 kali sehari yaitu pagi dan sore.

4. Pengambilan Air Nira (Bahan Baku)

Kegiatan berikutnya yaitu setelah dilakukan penjepitan pada tandan buah adalah pengambilan air nira, maka keluarlah air nira tersebut dari bekas

potongan tadi dan setelah itu baru mulai menampung nira dengan menggunakan bumbung bamboo (tongka) atau jerigen. Sebelum melakukan penyadapan maka dilakukan pengasapan pada bumbung bambu tersebut gunanya supaya untuk menekan proses fermentasi nira selama dalam bumbung bamboo/jerigen. Hal ini dilakukan pada setiap pengambilan nira. Dimana pemasangan serta pengambilan bumbung bambu/jerigen dilakukan 2 kali dalam sehari yaitu pada pagi sekitar jam 07.00 dan pada sore hari sekitar pukul 17.00.

Dalam setiap pengambilan pangkal bunga harus diiris tipis dengan menggunakan pisau yang tajam. Hal ini dilakukan supaya untuk menghindari keasaman air nira. Apabila air niranya asam maka kualitas pada gula merah lontar kurang baik, semakin manis air niranyan maka akan semakin baik pula kualitas gulanya.

5. Alat Yang Digunakan

Alat yang digunakan pada umumnya oleh pengraji gula merah lontar di Desa Bontomate'ne yaitu sebagai berikut :

1. Bangunan, bangunan tersebut digunakan untuk melindungi pengrajin gula merah lontar dari teriknya sinar matahari langsung dan hujan dalam pengolahan gula merah lontar (proses perebusan air nira). Adapun ukuran bangunan yang dimiliki oleh pengrajin yaitu antara 2 m x 3 m x 3 m x 3 m yang dimana lantainya hanya dari tanah , atapnya terbuat dari anyaman dari daun pohon lontar dan tiangnya dari bambu dan dari kayu serta dindingnya terbuat dari pelapah tanaman lontar.

2. Pisau

Pisau merupakan alat yang digunakan untuk menyadap tangkai bunga lontar dengan cara memotong bekas potongan dengan tujuan supaya nira yang baru akan keluar.

3. Wajan

Wajan terbuat dari baja supaya gula merah lontar tidak melekat pada wajan serta panasnya perlahan-lahan dan tahan lama. Wajan berfungsi sebagai tempat menampung air nira yang siap dipanaskan diatas tungku.

4. Ember

Ember digunakan sebagai alat penampung air untuk membersihkan atau mencuci barang-barang sudah dipakai.

5. Bumbung Bambu/Tongka

Bumbung bambu ini terbuat dari bamboo yang memiliki ukuran sekitar panjang 1,5 meter yang bertujuan untuk menampung air nira pada tangkai yang sudah disadap.

6. Tungku

Dimana Tungku ini berguna untuk memanaskan air nira yang sudah berada diatas wajan dengan sampai batas waktu yang ditentukan.

7. Ciduk

Ciduk merupakan alat yang digunakan untuk menciduk gula merah lontar dengan tujuan untuk mengetes kekentalan gula merah lontar.

8. Penjepit Nira

Penjepit nira ini terbuat dari kayu atau dari pelapah dari tanaman lontar yang bertujuan untuk menjepit pangkal tangkai lontar yang sebelum dideres sehingga mempermudah dalam proses penderesan.

9. Susuk Wajan

Susuk wajan terbuat dari kayu yang memiliki panjang sekitar 50 cm yang bertujuan untuk mengaduk air nira yang sudah kental dengan mengaduk bagian pinggirnya untuk mengetahui apakah rebusan air nira benar-benar sudah masak atau belum.

10. Tangga

Tangga merupakan sebagai alat yang digunakan untuk proses pengambilan air nira lontar, dimana tangga ini terbuat dari bambu yang disandarkan ke pohon lontar supaya pengraji mudah dalam pemanjatan pohon lontar.

11. Penyaring

Penyaring digunakan sebagai alat untuk menyaring ampas atau kotoran dari air nira, seperti lebah, semut pada saat menuangkan air nira dari bumbung bambu kedalam wajan.

G. Pengaruh Bahan Baku Terhadap Musim

Kualitas air nira yang disadap pada saat musim kemarau mempunyai rasa lebih manis dibandingkan dengan kualitas nira lontar yang disadap pada saat musim penghujan yaitu lebih hambar rasanya, akan tetapi demikian hasil

perolehan penyadapan pada musim kemarau lebih sedikit menghasilkan air nira jika dibandingkan dengan hasil yang diperoleh pada saat musim penghujan.

H. Ketersediaan Tenaga Kerja

Sumber tenaga kerja dalam penyelenggaraan pada usaha pengolahan gula merah lontar oleh masyarakat pengrajin di Desa Bontomate'ne seluruhnya menggunakan tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) yang terdiri dari 2 orang yang merupakan pemilik usaha gula merah lontar tersebut. Tenaga kerja dalam keluarga meliputi kegiatan persiapan untuk pemukulan tandan buah, pengambilan air nira, perebusan, pengadukan, dan pencetakan serta dalam pemasaran gula merah lontar. Dalam menghitung tenaga kerja digunakan hari kerja orang (HOK), yang dimana dalam 1 hari kerja secara efektif dihitung 8jam kerja dan dapat dilihat pada lampiran 13.

I. Kapasitas Produksi

Kapasitas produksi dalam pengolahan gula merah lontar yang dikerjakan oleh pengrajin di Desa Bontomate'ne adalah berasal dari air nira lontar . Semakin banyak air nira lontar yang diperoleh dari hasil penyadapan maka semakin banyak pula hasil yang diproduksi gula merah lontar, tetapi sebaliknya jika sedikit air nira yang diperoleh dalam penyadapan maka hasil produksi gula merah lontar juga sedikit.

Kegiatan selanjutnya, setelah dilakukan pengambilan air nira yaitu air nira dituangkan pada wajan untuk direbus pada tungku pembakaran. Dimana dalam proses perebusan ini memakan waktu sekitar 5-6 jam . Air nira direbus sampai pada kekentalan yang ditentukan dan diaduk dengan alat pengaduk yang diberikan

sene dan minyak goreng. Setelah adukannya sudah merata maka adukan yang tadi dituangkan ke dalam cetakan. Pencetakan gula merah lontar dilakukan setelah adukan sudah rata dan kental, terus dituangkan ke dalam cetakan. Kemudian tunggu sampai dingin dan kemudian dikeluarkan dari cetakan/dilepas. Setelah itu, gula merah lontar siap untuk dipasarkan ke konsumen.

Untuk lebih jelasnya dapat kita lihat pada proses produksi gula merah lontar di Desa Bontomate'ne pada bagan berikut :



Gambar 2. Skema Proses Pembuatan Gula Merah Lontar Di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto.

5.7.2. Aspek Sosial

Dalam usaha pengolahan gula merah lontar yang dilaku oleh masyarakat pengrajin di Desa Bontomate'ne yaitu usaha poko, keberadaannya pun sangat sangat bermanfaat bagi pengrajin gula merah lontar dimana usaha ini dapat menambah peningkatan pendapatan keluarga.

Secara ekonomi usaha ini sangat layak dikembangkan karena melihat dari nilai R/C Ratio yang diperoleh oleh setiap pengrajin gula merah lontar adalah

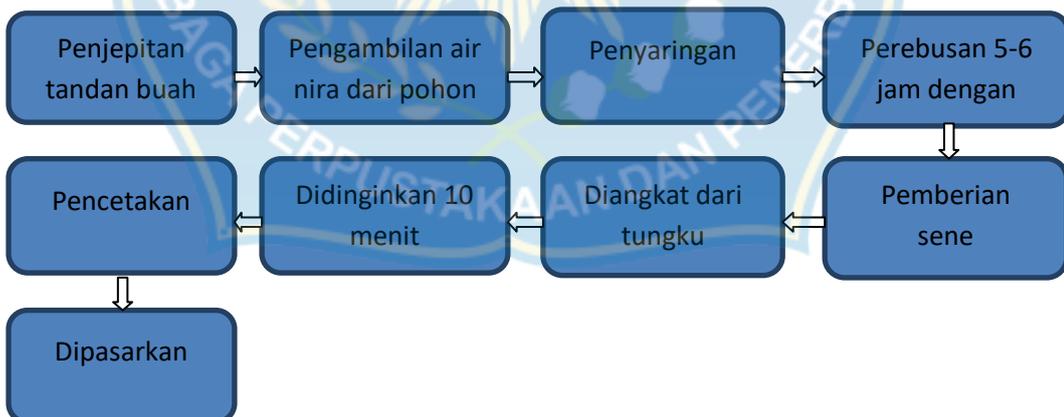
sebesar 1,16. Sedangkan secara social usaha ini rata-rata pendapatan yang diterima pengrajin gula merah lontar yaitu sebesar Rp. 736.505.

5.7.3. Aspek Pemasaran

Pada umumnya pengrajin gula merah lontar di Desa Bontomate'ne mereka menjual produknya kepada pedagang perantara yang datang sendiri ke tempat pembuatan gula merah lontar,akan tetapi ada juga sebagian dari pengrajin gula merah lontar yang menjual produknya ke pasar.

Harga jual gula merah lontar tergantung dari kualitas gula serta banyaknya permintaan dari para pedagang perantara dan konsumen. Biasanya harga jual gula merah lontar tinggi ketika menjelang bulan puasa dan dan pada saat mauled nabi Muhammad SAW dan hari-hari besar isalm lainnya.Sebaliknya harga jual gula merah lontar akan turun pada saat musim buah-buahan.

Tahapan-tahapan kegiatan tersebut dapat kita lihat pada gambar berikut ini :



Gambar 3. Bagan Persiapan Dan Pengadaan Bahan Baku Sampai Dengan Pemasaran Gula Merah Lontar Di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto.

Pemasaran gula merah lontar yang dilakukan di Desa Bontomate'ne ada 2 cara yakni secara langsung dan secara tidak langsung. Pemasaran secara langsung yaitu dimana pengrajin gula merah lontar menjual langsung kepada konsumen tanpa perantara, sedangkan pemasaran secara tidak langsung yaitupengrajin gula merah lontar menjual ke pedagang perantar yang dating kemudian pedagang perantara menjual kembali kepasar.Hal ini dikatakan sebagai saluran distribusi.



VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan dari uraian hasil penelitian terhadap pengrajin gula merah lontar di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pendapatan yang diperoleh oleh pengrajin gula merah lontar selama 1 bulan periode produksi yaitu sebesar Rp. 736.505.
2. Usaha pengolahan gula merah lontar selama 1 bulan periode produksi secara ekonomi layak untuk diusahakan karena mempunyai nilai R/C Ratio yaitu 1,16.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian dan kesimpulan yang diperoleh maka dapat disarankan kepada para pengrajin gula merah lontar dan segenap pihak yang terkait didalamnya dengan dapat melakukan hal-hal sebagai berikut :

1. Sebaiknya pemerintah terkhususnya pada dinas perindustrian, perdagangan dan koperasi selalu memberikan dorongan atau motivasi kepada masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan melalui industri kecil. Dalam hal ini usaha pengolahan gula merah lontar dapat dijadikan sebagai industry kecil yang berkembang.
2. Mengingat usaha pengolahan relative sudah lama dilakukan jadi untuk mengantisipasi kekurangan bahan baku agar bias berproduksi secara terus menerus, sebaiknya pengrajin membudidayakan tanaman lontar karena selama ini keberadaan tanaman lontar tumbuh secara liar dan alami tanpa adanya

pemeliharaan secara intensif. Untuk itu perlu adanya kerjasama antara dinas setempat (Dinas Perkebunan) dengan pengrajin gula merah lontar untuk mengembangkan tanaman lontar.



DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 2001. Manajemen Prouksi: Perencanaan Sistem Produksi. BPFE. Yogyakarta.
- Ahmad Hisyam As'ari. (2013). "Peran UKM terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia": hisyamjayuz. blogspot.com/2013/05/peran-ukm-terhadap-pertumbuhan-ekonomi.html, pada tanggal 23 sesember 2017.
- Arhim, Muh. 2012. Strategi Pengembangan Industri Kecil Gula Merah Tebu.
- Baharuddin, Musrizal Muin, dan Herniaty Bandoso. 2007. Pemanfaatan Nira Aren (Arenga Pinnata Merr) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Kristal Putih. Lab. Keteknikan dan Divertifikasi Produk Hasil Hutan Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Balai Besar KSDA Sulawesi Selatan Tahun 2015. <http://www.ksdasulsel.org/artikel-flora/74-lontar-flora-maskot-sulawesi-selatan>. Diakses Tanggal 23 Mei 2017.
- Fox, James J. 1996. Panen Lontar : Perubahan Ekologi dalam Kehidupan Masyarakat Pulau Rote dan Sawu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Hernanto, Fadholi., 1995. Ilmu Usahatani. Penerbit Penebar Swadaya. Anggota IKAPI Seri Pertanian, Jakarta.
- Heyne, K. 1988. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid I. Diterjemahkan oleh Badan Litbang Kehutanan. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta
- Iswan, Lis, Tristiana. 2013. Strategi Pengembangan Produktivitas dan Pemasaran Kripik Pisang "Banachip". Skripsi Unhas. Makassar.
- Lhestari A.P. 2006. Pengaruh Waktu Tunda Giling Tebu dan Penambahan Natrium Metabisulfit terhadap Mutu Gula Merah Tebu. Skripsi pada Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Manangkasi, W., Ir. 2005. Profil Kabupaten Jeneponto. <http://www.jeneponto.go.id/index.php?option=isi&task=view&id=2&Itemid=29>. Diakses Tanggal 23 Mei 2017.
- U. 2009. Analisa Pendapatan Pengolahan Gula Aren Pada Industri umah Tangga Di Desa Sumantai Kecamatan Long Ikis, Kabupaten
- Paser (skripsi). Paser: Program Studi Agribisnis, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Muhammadiyah Tanah Grogot.

- Mubyarto. 1989. Pengantar Ekonomi Pertanian. Penerbit LP3ES, Jakarta.
- Narulita, R.R. 2008. Peningkatan Mutu Gula Merah Tebu Melalui Penerapan Teknologi Pemasakan Sistem Uap (Studi Kasus di Kabupaten Rembang, Jawa Tengah). Skripsi pada Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurani. 2008. Analisis Usaha Pengolahan Gula Merah Aren Di Desa Sukamurni Kecamatan Cilawu Kabupaten Garut Jawa Barat (skripsi). Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Priyono, S. 2006. Analisa Kondisi Usaha dan Rancang Ulang Tata Letak Industri Gula Merah Tebu (Studi Kasus di Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Madiun). Skripsi pada Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rangkuti, Freddy., 2006. Analisis Swot Teknik Membedah Kasus Bisnis. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Rosyidi, Suherman., 2001. Pengantar Teori Ekonomi. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Safari, Achmad., 1995. Teknik Membuat Gula Aren. Penerbit Karya Anda, Surabaya.
- Soekartawi, dkk., 1995. Ilmu Usahatani Dan Penelitian Untuk Pengembangan Petani Kecil. Penerbit UI – Press, Jakarta.
- Susila, W.R. 2006. Dinamika Impor Gula Indonesia: Sebuah Analisis Kebijakan. Lembaga Riset Perkebunan Indonesia. http://www.ipard.com/art_perkebun/Nov07-06_wr.asp. [13 Oktober 2017]
- Umar, Husein., 2007. Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- I Made., 2006. Metode Penelitian Sosial Ekonomi. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Wignyo Parasian. (2013). “Kurangnya perhatian Pemerintah Kepada Usaha Kecil dan Menengah (UKM di Indonesia)”. Diambil dari: wignyoparasian.blogspot.com/2012/11/kurangnya-perhatian-pemerintah-kepada-html, pada tanggal 23 Desember 2017.
- Wurdiyanti Yuli Astuti. (2013). “Profil UMKM Sukses”. Diambil dari: www.slideshare.net/wudriyantiyulia, pada tanggal 23 Desember 2017



LAMPIRAN

KUSIONER

A. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Jenis Kelamin : L / P
3. Umur :
4. Alamat Rumah :
5. Status : Menikah / Belum Menikah
6. Pendidikan Terakhir :
7. Pekerjaan Lain :
8. Jumlah Tanggungan :

B. KEGIATAN USAHA

1. Sudah berapa lama Anda melakukan kegiatan usaha gula aren?
.....Tahun
2. Apakah di lahan Anda hanya di tanami pohon aren? Ya/ Tidak
Jika Tidak, silakan menuliskan tanaman lain yang Anda usahakan.....
.....
3. Status lahan :
a. Milik Sendiri b. Sewa c. Bagi Hasil d. Lainnya
4. Berapa luas lahan yang Anda miliki?..... hektar
5. Apakah Anda tergabung dalam kelompok tani atau koperasi? Ya/ Tidak.
Jika Ya, silakan menuliskan peranan kelompok tersebut dalam kegiatan usahatani
Anda
.....
6. Berapa orang anggota keluarga Anda yang ikut terlibat langsung dalam kegiatan usaha Gula Aren? orang
7. Apakah Anda tetap bertani dalam kondisi cuaca buruk? Ya/ Tidak.
Alasan.....
.....
.....

1. Biaya Variabel (Sarana Produksi dan Tenaga Kerja)

No	Uraian	Satuan (Unit)	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Nilai (Rp)
1	Perawatan				
	a.	HOK			
	b.	HOK			
2	Pemanenan nira				
	Tali				
	Parang				
3	Pengolahan Nira				
	Wajang				
	Total Biaya Variabel				

2. Biaya Tetap

1. Penyusutan Alat

Nama Alat	Harga Beli (Rp/Unit)	Jumlah (Unit)	Nilai (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp/Musim/Tahun)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
Total Penyusutan					

2. Peralatan yang digunakan sekali pakai

Jenis	Jumlah	Biaya	Masa Pakai
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

C. KEGIATAN PASCA PANEN

1. Beapa jumlah produksi gula Aren dalam1 bulan? ton
2. Apakah kegiatan panen dilakukan sendiri? Ya / Tidak

Anda keluarkan untuk :

No.	Jenis Biaya	Waktu Penyelesaian (Hari)	Biaya (Rp) Pengguna TK	Upah TK
1.	Biaya Pemanenan 1. 2. 3. 4. 5.			
2.	Biaya Pengangkutan dan Pengiriman 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.			

3. Apakah Anda melakukan penyimpanan Gula Aren sebelum di jual? Ya / Tidak.

D. KEGIATAN PEMASARAN

1. Kepada siapa Anda biasanya menjual Gula Aren ?

No.	Lembaga Tataniaga	Kualitas (grade)	Kuantitas (kg)	Harga (Rp / Kg)	Sistem Pembayaran	Pasar Yang Dituju
1.	Pedagang					
2.	Pengumpul					
3.	Pedagang Besar					
4.	Pengecer/Retail					
5.	Konsumen					
6.	Lainnya					

2. Bagaimana teknik penjualannya?

a. Kontrak b. Langganan c. Langsung d. Lainnya,

Jika kontrak apa alasannya

3. Siapa yang menentukan harga jual? a. pembeli b. penjual c. pasar d. lainnya

4. Bagaimana cara menentukan harga jual?

5. Dimana lokasi penyerahan barang? Di tempat pembeli / Di tempat penjual.

6. Apa alasan Anda menjual hasil panen kepada lembaga pemasaran terpilih?.....

.....
.....

7. Apakah lembaga pemasaran memiliki standar khusus mengenai gula Aren yang akan dijual kesana? Ya / Tidak.

Jika Ya, sebutkan

.....

8. Apakah Anda mendapatkan informasi tentang pasar Gula Aren? Ya / Tidak

Jika Ya, dari mana Anda memperoleh informasi tersebut?.....

9. Apakah Anda pernah menerima pinjaman atau bantuan modal dari pihak lain untuk melakukan usaha gula aren? Ya / Tidak

Jika Ya,

- a. Dari siapa :
- b. Jenis Kredit/ Bantuan :
- c. Jangka Waktu Pengambilan :
- d. Syarat kredit/ bantuan :
- e. Jumlah kredit/ bantuan :



Lampiran 1. Identitas Responden Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto.

N0	Nama	Jumlah Pohon Yang Dimiliki	Umur (Tahun)	Pendidikan	Lama Berusahatani (Tahun)	Jumlah Tanggungan Keluarga	Luas Lahan (Ha)	Jumlah Nira PerBulan(Liter)
1	Halimah	15	35	SD	14	3	0,30	540
2	Co'di	35	37	SD	21	5	0,50	810
3	Rajaindi	24	50	SD	20	4	0,40	450
4	Pa'ja	20	24	SD	4	3	0,40	600
5	Du'din	15	39	SD	21	4	0,30	480
6	Sahariah	20	24	SD	4	3	0,40	960
7	Loe	25	50	SD	22	3	0,40	810
8	Sarinda	20	40	SD	20	5	0,40	420
9	Sane'	25	25	SD	5	2	0,40	810
10	Sainoddin	35	55	SD	30	6	0,50	570
11	H.Sampara	32	60	SD	20	1	0,50	480
12	Baseng	20	30	SD	20	4	0,40	540
13	Marang	20	60	SD	40	5	0,40	960
14	Hamsah	20	38	SD	11	4	0,40	870
15	Dullah	25	40	SD	10	3	0,40	810
16	Suandi	28	27	SD	9	3	0,40	390
17	Rapiq	20	66	SD	15	6	0,40	450
18	Zaenal	20	41	SMP	8	4	0,40	480
19	Tawang	24	30	SD	5	2	0,40	750
20	Dg. Ngalle	25	60	SMP	40	2	0,40	750
Total		468	831	-	339	72	47,7	12930
Rata-Rata		23,4	60	-	20	3	2,385	646,5

Lampiran 2. Nilai Penyusutan Alat Setiap Responden Pengrajin Gula Merah Lontar Di Desa Bontomate'ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto.

No	Nilai Penyusutan Alat									Total Nilai Penyusutan Alat (Rp)
	Wajan	Seng	Pisau	Ember	Jerigen	Penyaring	Bumbung Bambu	Susuk Wajan	Bangunan	
1	150.000	22.500	15.000	24.000	100.000	14.000	50.000	5.000	36.666	417.166
2	75.000	13.333	30.000	18.000	90.000	11.333	131.250	5.000	50.000	423.916
3	33.333	27.500	30.000	13.000	162.500	6.750	40.000	13.333	54.000	380.416
4	72.500	45.000	30.000	28.000	138.750	14.000	90.000	10.000	62.500	490.750
5	150.000	17.666	30.000	28.000	-	4.666	37.500	10.000	50.000	327.832
6	33.333	22.500	10.000	28.000	105.000	14.000	75.000	20.000	75.000	382.833
7	70.000	16.666	7.500	13.000	42.000	16,500	60.000	13.333	21.666	244.182
8	150.000	22.500	11.666	13.000	-	7.000	80.000	5.000	25.833	314.999
9	66.666	30.000	11.666	19.500	-	9.333	35.000	5.000	58.333	235.498
10	66.666	17.666	20.000	42.000	350.000	13.200	58.333	5.000	57,142	572.922
11	50.000	15.000	30.000	24.000	-	6.750	133.333	7.500	50.000	316.583
12	125.000	22.500	15.000	26.000	66.000	3.500	175.000	10.000	56.250	499.250
13	33.333	22.500	10.000	28.000	52.500	8.000	166.666	5.000	47.500	373.499
14	66.666	27.500	35.000	43.000	198.750	4.333	140.000	5.000	17.000	537.249
15	62.500	90.000	15.000	42.000	-	14.000	112.500	5.000	34.000	375.000
16	16.666	20.000	15.000	66.000	82.500	11.166	150.000	10.000	25.000	396.332
17	33.333	22.500	15.000	39.000	212.500	11.166	62.500	7.500	56.250	459.749
18	37.500	53.000	25.000	13.000	140.000	6.750	112.500	7.500	14.285	409.535
19	66.666	22.500	15.000	79.000	-	13.500	100.000	3.333	26.250	326.249
20	25.000	22.500	40.000	38.000	102.000	7.000	37.500	10.000	27.500	309.500

Lampiran 3. Penyusutan Alat Wajan

No. Responden	Jumlah (Unit)	Wajan			
		Harga (RP)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		H.Baru (RP)	H.Lama (Rp)		
1	2	250.000	100.000	2	150.000
2	2	250.000	100.000	4	75.000
3	1	250.000	150.000	3	33.333
4	2	245.000	100.000	4	72.500
5	2	350.000	200.000	2	150.000
6	1	250.000	150.000	3	33.333
7	2	245.000	150.000	3	70.000
8	2	250.000	100.000	2	150.000
9	2	250.000	150.000	3	66.666
10	1	350.000	150.000	3	66.666
11	2	250.000	200.000	2	50.000
12	1	350.000	100.000	2	125.000
13	1	250.000	150.000	3	33.333
14	2	250.000	150.000	3	66.666
15	1	350.000	100.000	4	62.500
16	1	250.000	200.000	3	16.666
17	2	250.000	150.000	3	33.333
18	1	250.000	100.000	4	37.500
19	1	350.000	150.000	3	66.666
20	1	250.000	200.000	2	25.000
Jumlah	30	5.490.000	2.850.000	58	1.384.162
Rata-Rata	2	274.500	142.500	3	69.208

Lampiran 4. Penyusutan Alat Susuk Wajan

No.Responden	Susuk Wajan				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		Harga Baru (Rp)	Harga Lama (Rp)		
1	1	20.000	10.000	2	5.000
2	1	20.000	5.000	3	5.000
3	2	25.000	5.000	3	13.333
4	1	20.000	10.000	2	10.000
5	1	20.000	10.000	2	10.000
6	2	20.000	10.000	2	20.000
7	2	25.000	5.000	3	13.333
8	1	20.000	10.000	2	5.000
9	1	20.000	5.000	3	5.000
10	1	20.000	5.000	3	5.000
11	1	25.000	10.000	2	7.500
12	2	20.000	5.000	3	10.000
13	1	20.000	5.000	3	5.000
14	1	20.000	5.000	3	5.000
15	1	20.000	10.000	2	5.000
16	2	20.000	5.000	3	10.000
17	1	25.000	10.000	2	7.500
18	1	25.000	10.000	2	7.500
19	1	20.000	5.000	3	3.333
20	2	20.000	5.000	3	10.000
Jumlah	26	425.000	145.000	51	162.499
Rata-Rata	1,3	21.250	7.250	2,55	8.125

Lampiran 5. Penyusutan Alat Pisau

No.Responden	Pisau				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		Harga Baru (Rp)	Harga Lama (Rp)		
1	1	45.000	15.000	2	15.000
2	2	50.000	20.000	2	30.000
3	2	50.000	20.000	2	30.000
4	2	50.000	20.000	2	30.000
5	1	45.000	15.000	1	30.000
6	1	40.000	20.000	2	10.000
7	1	35.000	20.000	2	7.500
8	1	50.000	15.000	3	11.666
9	1	50.000	15.000	3	11.666
10	1	60.000	20.000	2	20.000
11	2	50.000	20.000	2	30.000
12	1	50.000	20.000	2	15.000
13	1	45.000	15.000	3	10.000
14	1	50.000	15.000	1	35.000
15	2	35.000	20.000	2	15.000
16	1	50.000	20.000	2	15.000
17	1	50.000	20.000	2	15.000
18	1	45.000	20.000	1	25.000
19	1	60.000	15.000	3	15.000
20	2	60.000	20.000	2	40.000
Jumlah	26	970.000	365.000	41	410.832
Rata-Rata	1,3	48.500	18.250	2,05	20.542

Lampiran 6. Penyusutan Alat Ember/Baskom

No.Responden	Ember/Baskom				
	Jumlah (Unit)	Harga(Rp)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		Harga Baru (Rp)	Harga Lama (Rp)		
1	2	15.000	3.000	1	24.000
2	2	20.000	2.000	2	18.000
3	2	15.000	2.000	2	13.000
4	2	15.000	1.000	1	28.000
5	2	15.000	1.000	1	28.000
6	2	18.000	3.000	1	28.000
7	2	15.000	2.000	2	13.000
8	2	15.000	2.000	2	13.000
9	3	15.000	2.000	2	19.500
10	3	30.000	2.000	2	42.000
11	2	15.000	3.000	1	24.000
12	2	15.000	2.000	1	26.000
13	2	15.000	1.000	1	28.000
14	2	45.000	2.000	2	43.000
15	3	15.000	1.000	1	42.000
16	3	45.000	1.000	2	66.000
17	3	15.000	2.000	1	39.000
18	2	15.000	2.000	2	13.000
19	3	55.000	2.000	2	79.000
20	2	20.000	1.000	1	38.000
Jumlah	46	428.000	37.000	30	624.500
Rata-Rata	2	21.400	1.850	2	31.225

Lampiran 7. Penyusutan Alat Seng

No.Responden	Seng				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		Harga Baru (Rp)	Harga Lama (Rp)		
1	1	60.000	15.000	2	22.500
2	1	60.000	20.000	3	13.333
3	1	65.000	10.000	2	27.500
4	2	60.000	15.000	2	45.000
5	1	63.000	10.000	3	17.666
6	1	60.000	15.000	2	22.500
7	1	60.000	10.000	3	16.666
8	1	60.000	15.000	2	22.500
9	2	60.000	15.000	3	30.000
10	1	63.000	10.000	3	17.666
11	1	60.000	15.000	3	15.000
12	1	60.000	15.000	2	22.500
13	1	60.000	15.000	2	22.500
14	1	65.000	10.000	2	27.500
15	2	60.000	15.000	1	90.000
16	1	60.000	20.000	2	20.000
17	1	60.000	15.000	2	22.500
18	2	63.000	10.000	2	53.000
19	1	60.000	15.000	2	22.500
20	1	60.000	15.000	2	22.500
Jumlah	24	1.219.000	280.000	45	553.331
Rata-Rata	1	60.950	14.000	2	27.667

Lampiran 8. Penyusutan Alat Penyaring

No.Responden	Penyaring				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		Harga Baru (Rp)	Harga Lama (Rp)		
1	2	15.000	1.000	2	14.000
2	1	35.000	1.000	3	11.333
3	1	15.000	1.500	2	6.750
4	2	15.000	1.000	2	14.000
5	1	15.000	1.000	3	4.666
6	1	15.000	1.000	1	14.000
7	1	35.000	2.000	2	16,500
8	1	15.000	1.000	2	7.000
9	2	15.000	1.000	3	9.333
10	2	15.000	1.800	2	13.200
11	1	15.000	1.500	2	6.750
12	1	15.000	1.000	4	3.500
13	1	17.000	1.000	2	8.000
14	1	15000	2.000	3	4.333
15	2	15.000	1.000	2	14.000
16	1	35.000	1.500	3	11.166
17	1	35.000	1.500	3	11.166
18	1	15.000	1.500	2	6.750
19	2	15.000	1.500	2	13.500
20	1	15.000	1.000	2	7.000
Jumlah	26	382.000	25.800	47	180.464
Rata-Rata	1,3	19.100	1.290	2,35	9.023

Lampiran 9. Penyusutan Alat Pisau

No.Responden	Bangunan				
	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		Harga Baru (Rp)	Harga Lama (Rp)		
1	1	630.000	300.000	9	36.666
2	1	350.000	150.000	4	50.000
3	1	450.000	180.000	5	54.000
4	1	350.000	100.000	4	62.500
5	1	600.000	200.000	8	50.000
6	1	550.000	250.000	4	75.000
7	1	300.000	170.000	6	21.666
8	1	400.000	245.000	6	25.833
9	1	700.000	350.000	6	58.333
10	1	650.000	250.000	7	57,142
11	1	500.000	200.000	6	50.000
12	1	850.000	400.000	8	56.250
13	1	420.000	230.000	4	47.500
14	1	245.000	160.000	5	17.000
15	1	380.000	210.000	5	34.000
16	1	250.000	100.000	6	25.000
17	1	485.000	260.000	4	56.250
18	1	200.000	100.000	7	14.285
19	1	400.000	190.000	8	26.250
20	1	350.000	185.000	6	27.500
Jumlah	20	9.060.000	4.230.000	118	788.090
Rata-Rata	1	453.000	211.500	5,9	39.405

Lampiran 10. Penyusutan Alat Bambu/Tongka

No.Responden	Bumbung Bambu/Tongka				
	Jumlah (Unit)	Harga(Rp)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		Harga Baru (Rp)	Harga Lama (Rp)		
1	40	7.000	2.000	4	50.000
2	150	6.500	3.000	4	131.250
3	50	7.000	3000	5	40.000
4	60	7.000	3.500	3	90.000
5	50	7.000	4000	4	37.500
6	100	7.000	4000	4	75.000
7	100	7.500	4.500	5	60.000
8	80	7.000	3000	4	80.000
9	70	6.500	4.000	5	35.000
10	50	6.500	3.000	3	58.333
11	100	7.000	3.000	3	133.333
12	100	7.000	3.500	2	175.000
13	100	7.000	2.000	3	166.666
14	100	7.000	2.800	3	140.000
15	100	7.500	3.000	4	112.500
16	100	7.000	2.500	3	150.000
17	75	7.000	4.500	3	62.500
18	100	7.500	3.000	4	112.500
19	80	7.000	2.000	4	100.000
20	50	7.000	4.000	4	37.500
Jumlah	1.655	140.000	60.800	74	1.847.082
Rata-Rata	82,75	7.000	3.040	3,7	92.354

Lampiran 11. Penyusutan Alat Jergen

No.Responden	Jergen				
	Jumlah (Unit)	Harga(Rp)		Lama Pemakaian (Tahun)	NPA (Rp)
		Harga Baru (Rp)	Harga Lama (Rp)		
1	40	15.000	5.000	4	100.000
2	15	20.000	8.000	2	90.000
3	50	18.000	5.000	4	162.500
4	37	20.000	5.000	4	138.750
5	-	-	-	-	-
6	21	20.000	5.000	3	105.000
7	12	20.000	6.000	4	42.000
8	-	-	-	-	-
9	-	-	-	-	-
10	50	20.000	6.000	2	350.000
11	-	-	-	-	-
12	12	18.000	7.000	2	66.000
13	7	20.000	5.000	2	52.500
14	53	20.000	5.000	4	198.750
15	-	-	-	-	-
16	33	15.000	5.000	4	82.500
17	25	25.000	8.000	2	212.500
18	20	15.000	8.000	1	140.000
19	-	-	-	-	-
20	17	18.000	6.000	2	102.000
Jumlah	392	264.000	84.000	40	1.842.500
Rata-Rata	19,6	13.200	4.200	2	92.125

Lampiran 12. Perhitungan HOK Tenaga Kerja Responden Pengrajin Gula Merah
Lontar Di Desa Bontomate'ne.

No.Responden	Penjepitan Dan Pengambilan Air Nira				Pemasakan				Total Kerja (HOK)
	TK Laki – Laki				TK Perempuan				
	J.O	H.K	J.K	HOK	J.O	H.K	J.K	HOK	
1	1	30	4	15	1	30	5	18,75	33,75
2	1	30	3	11,25	1	30	4	15	26,25
3	1	30	3	11,25	1	30	4	15	26,25
4	1	30	4	15	1	30	4	15	30
5	1	30	4	15	1	30	5	18,75	33,75
6	1	30	5	18,75	1	30	5	18,75	37,5
7	1	30	3	11,25	1	30	5	18,75	30
8	1	30	4	15	1	30	6	22,5	37,5
9	1	30	5	18,75	1	30	5	18,75	37,5
10	1	30	3	11,25	1	30	5	18,75	30
11	1	30	3	11,25	1	30	6	22,5	33,75
12	1	30	4	15	1	30	5	18,75	33,75
13	1	30	4	15	1	30	5	18,75	33,75
14	1	30	4	15	1	30	6	22,5	37,5
15	1	30	5	18,75	1	30	5	18,75	37,5
16	1	30	3	11,25	1	30	4	15	26,25
17	1	30	4	15	1	30	5	18,75	33,75
18	1	30	4	15	1	30	4	15	30
19	1	30	4	15	1	30	5	18,75	33,75
20	1	30	4	15	1	30	5	18,75	33,75
Jumlah				288,75				367,5	656,25
Rata-Rata				14,43				18,37	32,81

Lampiran 13. Matriks Responden Penrajin Gula Merah Di Desa Bontomate'ne

No	Nama Responden	Produksi/Bulan (Biji)			Harga Jual			Biaya		Penerimaan	R/C Ratio
		Kecil	Sedang	Besar	Kecil (Rp)	Sedang (Rp)	Besar (Rp)	Biaya Tetap	Biaya Variabel		
1	Halimah	-	800	-	-	5	-	150,559	3.003.000	4.000.000	1,1
2	Co'di	300	900	-	2,5	5	-	75,367	2.573.000	5.250.000	1,7
3	Rjaindi	-	600	-	-	5	-	3,129	2.403.000	3.000.000	1,0
4	Pa'ja	-	900	-	-	5	-	5,25	2.942.000	4.500.000	1,3
5	Du'din	-	650	-	-	5	-	2,717	3.003.000	3.750.000	1,1
6	Sahariah	1500	-	-	2,5	-	-	8,076	3.303.000	4.500.000	1,2
7	Loe	1200	-	-	2,5	-	-	4,231	2.763.000	3.375.000	1,1
8	Sarinda	-	-	500	-	-	10	3,191	3.642.000	5.000.000	1,2
9	Sane'	1200	-	-	3	-	-	3,999	3.053.000	3.600.000	1,0
10	Sainoddin	-	750	-	-	5	-	154,651	2.842.000	3.750.000	1,0
11	H.sampara	-	-	600	-	-	10	3,09	3.589.000	6.000.000	1,5

12	Baseng	-	800	-	-	5	-	5,533	3.003.000	4.000.000	1,1
13	Marang	1500	-	-	3	-	-	4,351	2.753.000	4.500.000	1,4
14	Hamsah	1400	-	-	3	-	-	5,011	3.303.000	4.200.000	1,0
15	Dullah	1400	-	-	3	-	-	3,478	3.442.000	4.200.000	1,0
16	Suandi	-	-	450	-	-	10	4,719	2.642.000	4.500.000	1,4
17	Rapiq	650	350	-	3	5	-	4,393	3.003.000	3.700.000	1,0
18	Zaenal	-	720	-	-	5	-	4,261	2.773.000	3.600.000	1,1
19	Tawang	780	240	-	3	5	-	4,882	3.053.000	3.540.000	1,0
20	Dg.Ngalle	600	500	-	2	5	-	64,153	3.053.000	3.700.000	1,1
Jumlah		10.530	7.210	1,55	27,5	55	30	521,238	60.141.000	82.665.000	23,3
Rata-Rata		526,5	360,5	516,6	2,75	5	10	26,061	3.007.050	4.133.250	1,16

Lampiran 14. Total Biaya Produksi Responden Penrajin gula Merah Lontar Di Desa Bontomate'ne

No. Responden	Biaya Variabel				Biaya Tetap		
	Sene/Kapur (Rp)	Tenaga Kerja (Rp)	Minyak (Rp)	Kayu Bakar (Rp)	NPA (Rp)	Pajak (Rp)	Biaya Produksi (Rp)
1	40.000	2.700.000	13.000	250.000	417.166	150,000	3.420.316
2	60.000	2.100.000	13.000	400.000	423.916	75,000	2.996.991
3	40.000	2.100.000	13.000	250.000	380.416	-	2.783.416
4	116000	2.400.000	26.000	400.000	490.750	-	3.432.750
5	40.000	2.700.000	13.000	250.000	327.832	-	3.330.832
6	40.000	3.000.000	13.000	250.000	382.833	-	3.685.833
7	50.000	2.400.000	13.000	300.000	244.182	-	3.007.182
8	116.000	3.000.000	26.000	500.000	314.999	-	3.956.999
9	40.000	3.000.000	13.000	-	235.498	-	3.288.498
10	116.000	2.400.000	26.000	300.000	572.922	150,000	3.415.072
11	350.000	2.700.000	39.000	500.000	316.583	-	3.905.583
12	40.000	2.700.000	13.000	250.000	499.250	-	3.502.250
13	40.000	2.700.000	13.000	-	373.499	-	3.126.499
14	40.000	3.000.000	13.000	250.000	537.249	-	3.840.249
15	116.000	3.000.000	26.000	300.000	375.000	-	3.817.000
16	116.000	2.100.000	26.000	400.000	396.332	-	3.038.332
17	40.000	2.700.000	13.000	250.000	459.749	-	3.462.749
18	60.000	2.400.000	13.000	300.000	409.535	-	3.182.535
19	40.000	2.700.000	13.000	300.000	326.249	-	3.379.249
20	40.000	2.700.000	13.000	300.000	309.500	60,000	3.362.560
Jumlah	1,540,000	52,500,000	351,000	5,750,000	865.940	435,000	67.934.895
Rata-Rata	77,000	2,625,000	17,550	287,5000	43.297	108,750	3.396.745

Lampiran 15. Pendapatan Responden Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne

No	Nama Responden	Produksi/Bulan (Biji)			Harga Jual (Rp)			Penerimaan (Rp)	Biaya Produksi (Rp)	Pendapatan (Rp)
		Kecil	Sedang	Besar (Rp)	Kecil (Rp)	Sedang (Rp)	Besar (Rp)			
1	Halimah	-	800	-	-	5	-	4.000.000	3.420.316	579.684
2	Co'di	300	900	-	2,5	5	-	5.250.000	2.996.991	2.253.009
3	Rajaindi	-	600	-	-	5	-	3.000.000	2.783.416	216.584
4	Pa'ja	-	900	-	-	5	-	4.500.000	3.432.750	1.067.250
5	Du'din	-	750	-	-	5	-	3.750.000	3.330.832	419.168
6	Sahariah	-	1500	-	3	-	-	4.500.000	3.685.833	814.167
7	Loe	1350	-	-	2,5	-	-	3.375.000	3.007.182	367.818
8	Sarinda	-	-	500	-	-	10	5.000.000	3.956.999	1.043.001
9	Sane'	1200	-	-	3	-	-	3.600.000	3.288.498	311.502
10	Sainoddin	-	750	-	-	5	-	3.750.000	3.415.072	334.928
11	H.Sampara	-	-	600	-	-	10	6.000.000	3.905.583	2.094.417
12	Baseng	-	800	-	-	5	-	4.000.000	3.502.250	497.750

13	Marang	1500	-	-	3	-	-	4.500.000	3.126.499	1.373.501
14	Hamsah	1400	-	-	3	-	-	4.200.000	3.840.249	359.751
15	Dullah	1400	-	-	3	-	-	4.200.000	3.840.249	383.000
16	Suandi	-	-	450	-	-	10	4.500.000	3.038.332	1.461.668
17	Rapq	650	350	-	3	5	-	3.700.000	3.462.749	237.251
18	Zaenal	-	720	-	-	5	-	3.600.000	3.182.535	417.465
19	Tawang	780	240	-	3	5	-	3.540.000	3.379.249	160.751
20	Dg.Ngalle	600	500	-	2	5	-	3.700.000	3.362.560	337.440
Jumlah		10.530	7.210	1,55	27,5	55	30	82.665.000	67.934.895	14.730.105
Rata-Rata		526,5	360,5	516,6	2,75	5	10	4.133.250	3.396.745	736.505

Lampiran 16. Nilai R/C Ratio Setiap Responden Pengrajin Gula Merah Lontar di Desa Bontomate'ne

No	Nama Responden	Penerimaan (Rp)	Biaya Produksi (Rp)	R/C Ratio
1	Halimah	4.000.000	3.420.316	1,1
2	Co'di	5.250.000	2.996.991	1,7
3	Rajaindi	3.000.000	2.783.416	1,0
4	Pa'ja	4.500.000	3.432.750	1,3
5	Du'din	3.750.000	3.330.832	1,1
6	Sahariah	4.500.000	3.685.833	1,2
7	Loe	3.375.000	3.007.182	1,1
8	Sarinda	5.000.000	3.956.999	1,2
9	ane'	3.600.000	3.288.498	1,0
10	Sainoddin	3.750.000	3.415.072	1,0
11	H.Sampara	6.000.000	3.905.583	1,5
12	Baseng	4.000.000	3.502.250	1,1
13	Marang	4.500.000	3.126.499	1,4
14	Hamsah	4.200.000	3.840.249	1,0
15	Dullah	4.200.000	3.840.249	1,0
16	Suandi	4.500.000	3.038.332	1,4
17	Rapiq	3.700.000	3.462.749	1,0
18	Zaenal	3.600.000	3.182.535	1,1
19	Tawang	3.540.000	3.379.249	1,0
20	Dg.Ngalle	3.700.000	3.362.560	1,1
Jumlah		82.665.000	67.934.895	23,3
Rata-Rata		4.133.250	3.396.745	1,16

. Dokumentasi Penelitian



Ban (Tempat penyimpanan wajan)



Ember



Tempurung kelapa (cetakan)



Tungku



Penjepit dan bambung bambu
(Tongka)



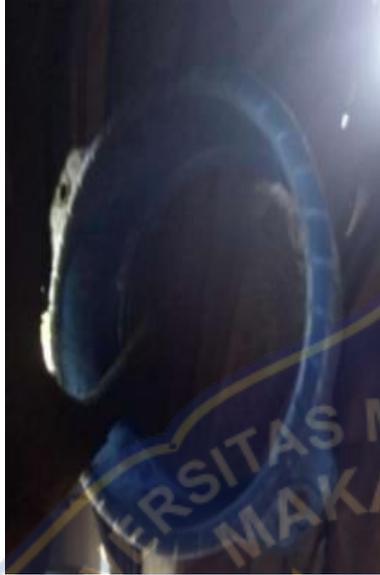
Pisau



Jerigen



Tangga



Penyaring



Wajan



Bangunan



Sene/Kapur





1 2 0 1 9 1 9 1 4 2 1 0 2 7 2

PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
BIDANG PENYELENGGARAAN PELAYANAN PERIZINAN

Nomor : 19989/S.01/PTSP/2019
Lampiran :
Perihal : **Izin Penelitian**

KepadaYth.
Bupati Jeneponto

di-
Tempat

Berdasarkan surat Ketua LP3M UNISMUH Makassar Nomor : 2495/05/C.4-VIII/VII/1440/2019 tanggal 12 Juli 2019 perihal tersebut diatas, mahasiswa/peneliti dibawah ini:

Nama : **RISWAN**
Nomor Pokok : 105960203315
Program Studi : Agribisnis
Pekerjaan/Lembaga : Mahasiswa(S1)
Alamat : Jl. Slt Alauddin No. 259, Makassar

Bermaksud untuk melakukan penelitian di daerah/kantor saudara dalam rangka penyusunan Skripsi, dengan judul :

**" ANALISIS KELAYAKAN USAHA GULA MERAH LONTAR OLEH PENGRAJIN DI DESA BONTOMATE"NE
KECAMATAN TURATEA KABUPATEN JENEPONTO "**

Yang akan dilaksanakan dari : **Tgl. 18 Juli s/d 18 Agustus 2019**

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 : 18 Juli 2019

A.n. GUBERNUR SULAWESI SELATAN
**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU
PINTU PROVINSI SULAWESI SELATAN**
Selaku Administrator Pelayanan Perizinan Terpadu



Tembusan Yth
1. Ketua LP3M UNISMUH Makassar di Makassar;
2. Peringat.

SIMPAP PTSP 19-07-2019



Jl. Bougenville No.5 Telp. (0411) 441077 Fax. (0411) 448936
Website : <http://simap.sulselprov.go.id> Email : ptsp@sulselprov.go.id
Makassar 90222





PEMERINTAH KABUPATEN JENEPONTO
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jl. Lanto Dg. Pasewang No. 34 Telp. (0419) 23024 Kode Pos 92311

Nomor : 55/Kesbangpol/VII/2019
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada
Yth. Kepala Desa Bontomate'ne
Kecamatan Turatea

Di -
TEMPAT

Berdasarkan Surat dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Bidang Penyelenggaraan Pelayanan Perizinan Nomor : 19398/S.01/PTSP/2019 Perihal: Izin Penelitian Tanggal 18 Juli 2019, dengan ini disampaikan kepada Saudara bahwa yang tersebut namanya dibawah ini :

Nama : RISWAN
Nomor Pokok : 105960203315
Tempat / Tgl lahir : Mattoanging , 10 Juni 1995
Jenis kelamin : Laki- Laki
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Mattoanging Desa Langkura Kab. Jeneponto

Bermaksud mengadakan penelitian di daerah / instansi saudara dalam rangka penyusunan Skripsi / Penelitian / Tesis / Desertasi / Laporan dengan judul :

**"ANALISIS KELAYAKAN USAHA GULA MERAH LONTARA OLEH PENGRAJIN DI
DESA BONTOMATE'NE KECAMATAN TURATEA KABUPATEN JENEPONTO "**

Untuk jangka waktu : 1 (Satu) Bulan TMT. 22 Juli s/d 22 Agustus 2019
Pengikut / Anggota : - Orang

Pada prinsipnya kami menyetujui penelitian diatas dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum dan sesudah penelitian harus melapor kepada Instansi yang bersangkutan;
2. Penelitian tidak menyimpang dari masalah yang telah diberikan / izin semata-mata diberikan untuk keperluan ilmiah ;
3. Mentaati semua ketentuan / Peraturan perundang-undangan yang berlaku dan sesuai dengan adat istiadat setempat ;
4. Menyerahkan satu berkas foto copy hasil penelitian / skripsi / tesis / desertasi / buku kepada Bupati Jeneponto Cq. Kepala Badan Kesatuan Bangsa, Politik dan Perlindungan Masyarakat Kabupaten Jeneponto.

Jeneponto, 22 Juli 2019

An. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
BADAN KESATUAN BANGSA
DAN POLITIK
Kabupaten Jeneponto

ABD RASYID,BSW

Pangkat : Pembina

NIP : 19620424198903 1 024

Tembusan : Disampaikan kepada Yth.

1. Bupati Jeneponto (sebagai laporan) di Bontosunggu;
2. Universitas Muhammadiyah Makassar di Makassar
3. Yang Bersangkutan;
4. Pertinggal



ANALISIS KELAYAKAN USAHA
GULA MERAH LONTAR OLEH
PENGRAJIN DI DESA
BOTOMATE'NE KECAMATAN
TURATEA KABUPATEN
JENEPONTO

by Riswan Riswan

Submission date: 24-Aug-2019 12:56PM (UTC+0700)

Submission ID: 1162915837

File name: skripsi ciwang.docx (12.16M)

Word count: 13329

Character count: 72859

ANALISIS KELAYAKAN USAHA GULA MERAH LONTAR OLEH PENGRAJIN DI DESA BOTOMATE'NE KECAMATAN TURATEA KABUPATEN JENEPONTO

ORIGINALITY REPORT



PRIMARY SOURCES

1	orang-jembatan.blogspot.com Internet Source	19%
2	Submitted to LL Dikti IX Turnitin Consortium Student Paper	8%

Exclude quotes On Exclude matches < 3%
Exclude bibliography On

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Jeneponto, 10 Juni 1995

dari ayah Rapiuddin dan ibu Mardiana. Penulis merupakan anak ke Dua dari Tiga bersaudara.

Pendidikan formal yang dilalui penulis SMA Negeri 1 Turatea dan lulus tahun 2014. Pada tahun 2015, penulis lulus seleksi masuk Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Selama mengikuti perkuliahan penulis pernah magang di PT. Maino Highland. Penulis juga pernah melaksanakan Kuliah Kerja profesi di Kabupaten Barru Desa Lalabata.

Selain itu, penulis aktif menjadi pengurus Himpunan Mahasiswa Agribisnis periode 2017-2018. Tugas akhir dalam pendidikan tinggi diselesaikan dengan menulis skripsi yang berjudul “Analsis Kelayakan Usaha Gula Merah Lontar Oleh Pengrajin Di Desa Bontomate’ne Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto.