

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan lereng pegunungan, sungai dan wilayah tropis sehingga cocok untuk perkebunan. Salah satu komoditas subsektor perkebunan yang banyak tumbuh di wilayah Indonesia adalah pohon aren yang tumbuh secara alami di lereng-lereng pegunungan. Banyaknya pohon aren dan produksi aren menjadikan banyak usaha rumah tangga atau perajin yang mengolah nira dari pohon aren tersebut menjadi gula aren (Situmorang, 2016)

Gula Aren sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu pemanis makanan dan minuman yang bisa menjadi substitusi gula pasir (gula tebu). Gula aren diperoleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Produk gula aren ini adalah berupa gula cetak dan gula semut. Gula cetak diperoleh dengan memasak nira aren hingga menjadi kental seperti gulali kemudian mencetaknya dalam cetakan berbentuk setengah lingkaran (Muis, 2019)

Gula aren merupakan kebutuhan pokok manusia yang selalu mengalami perubahan yang cenderung meningkat. Peningkatan tersebut terjadi seiring meningkatnya pendapatan masyarakat, jumlah penduduk serta semakin banyak industri pangan yang menggunakan gula aren sebagai bahan bakunya, namun keberadaan agroindustri ini ternyata belum mampu menjalankan perannya secara optimal. Bahan baku gula aren adalah air nira yang diperoleh dari penyadapan tandan mayang pohon aren. Ketersediaan tanaman aren merupakan syarat mutlak

dalam penyediaan bahan baku agroindustri gula aren karena faktor penentu keberhasilan agroindustri gula aren selain tingkat umur dan tingkat lahan yang luas akan menghasilkan populasi tanaman yang banyak dan produksi dipengaruhi oleh populasi tanaman yang ada serta perlakuan budidaya terhadap tanaman aren (Muis, 2019)

Kabupaten Halmahera Selatan dengan penduduknya bertumpu pada pertanian dan perikanan, memiliki potensi sumber daya genetik lokal yang tinggi untuk berbagai jenis tanaman pertanian dan perkebunan. Tanaman aren (*Arenga pinnata Merr*) merupakan salah satu sumber daya genetik di kawasan tropika. Tanaman ini tumbuh secara alami dan tersebar di berbagai Pulau di setiap Kecamatan, salah satunya di Kecamatan Bacan Selatan, Kabupaten Halmahera Selatan. Kabupaten Halmahera Selatan merupakan salah satu daerah penyumbang hasil aren untuk pemenuhan kebutuhan masyarakat Halmahera Selatan dengan jumlah produksi di Tahun 2020 sebanyak 36 ton. Tanaman tersebut tersebar di alam dan tumbuh secara alami tanpa dibudidayakan oleh masyarakat dengan luas yang beragam. Namun hanya sebagian kecil hasilnya yang dimanfaatkan dengan tingkat diversifikasi produk yang masih terbatas (BPS Halsel, 2021)

Kecamatan Bacan Selatan terdiri dari 10 Desa salah satu Desa yang memproduksi gula aren yaitu Desa Papaloang dengan total produksi di tahun 2020 mencapai 2,5 (Ton) dengan Luas lahan sekitar 45,38 hektar. Dibandingkan dengan beberapa Desa yang ada di Kecamatan bacan Selatan, Desa Papaloang merupakan Desa dengan jumlah pengrajin gula aren terbanyak yaitu sekitar 50 pengrajin gula aren (Kantor Desa Papaloang).

Pengolahan gula aren yang dilakukan oleh masyarakat Desa Papaloang masih menggunakan peralatan yang tradisional, yaitu jerigen sebagai penampung nira, wajan sebagai alat untuk pemasakan, pisau untuk memotong tangkai bunga aren, pengaduk dan tungku kayu bakar untuk pemanasan. Untuk status kepemilikan lahan pengrajin menyewa lahan milik orang lain untuk memproduksi gula aren dengan. Dalam proses pembuatan gula aren lama pemasakan nira aren hingga dicetak adalah 3–4 jam dengan rata–rata jumlah produksi yang dihasilkan 100–150 buah atau sekitar 15–25 kg dengan lama produksi 2 hari dalam satu kali produksi. Gula aren yang telah dimasak selanjutnya dicetak ke dalam cetakan yang terbuat dari tempurung kelapa, cetakan tersebut terlebih dahulu dibersihkan dengan menggunakan air kapur dan merendamnya dengan air bersih untuk memudahkan pelepasan gula aren nantinya (BPS Halsel, 2021)

Dari hasil observasi dilapangan, usaha pengolahan gula aren menjadi penyangga ekonomi masyarakat Desa Papaloang dan sampai sekarang masih menjadi pekerjaan utama pengrajin. Hasil dari olahan air nira hanya di buat gula aren tanpa ada produk lain yang dihasilkan dari air nira. Pendapatan yang diperoleh oleh pengrajin gula aren di Desa Papaloang sudah mampu memperbaiki kondisi ekonomi pengrajin gula aren di Desa Papaloang sehingga dapat digunakan untuk kebutuhan sehari-hari maupun tabungan investasi.

Dari hasil wawancara, rata–rata pengrajin gula aren di Desa Papaloang memproduksi gula aren sebanyak 232 Kg perbulan dengan harga Rp 8.000/perbuah atau Rp.24.00/Kg dengan pendapatan rata-rata sebesar Rp.6.000.000. Untuk harga jual di tingkat pengrajin setiap tahun mengalami perubahan harga hal ini

dikarenakan jumlah permintaan yang setiap tahun meningkat dan biaya produksi yang di keluarkan juga meningkat. Kemudian untuk proses penjualannya kadang di pesan langsung oleh masyarakat dan kadang di bawa ke pasar untuk di jual

Analisis kelayakan usaha bertujuan untuk mengetahui apakah usaha yang ingin dilakukan atau dijalankan termasuk usaha yang layak untuk diusahakan atau tidak. Jika suatu usaha layak untuk diusahakan, maka usaha tersebut dapat terus dilanjutkan dan dikembangkan, hal tersebut diharapkan dapat memberikan dampak positif berupa manfaat yang akan diterima, seperti adanya peningkatan pendapatan dari pelaku usaha. Sedangkan jika tidak layak untuk diusahakan maka ada alternatif berupa tindakan, seperti penghentian atau adanya perbaikan dari usaha tersebut (Fitriani, 2018)

Berdasarkan kondisi dilapangan salah satu permasalahan yang dihadapi pengrajin gula aren yaitu umumnya pengolahan gula aren yang dilakukan menggunakan bahan baku nira yang berasal dari tanaman aren yang belum dibudidayakan (tumbuh liar). Dari sisi lain, kebanyakan pengrajin aren di daerah penelitian belum mampu berkembang dan bersaing untuk meningkatkan produksi karena masih menggunakan teknologi pengolahan sederhana. Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui Analisis Kelayakan Usaha Gula Aren Di Desa Papaloang Kabupaten Halmahera Selatan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan diatas maka penelitian ini bertujuan sebagai berikut:

1. Berapa besar penerimaan dan pendapatan usaha gula aren di Desa Papaloang Kecamatan Bacan Selatan Kabupaten Halmahera Selatan?
2. Apakah usaha gula aren layak dikembangkan di Desa Papaloang Kecamatan Bacan Selatan Kabupaten Halmahera Selatan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan maka tujuan yang akan dilihat dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui dan menganalisis penerimaan dan pendapatan usaha gula aren di Desa Papaloang
2. Untuk mengetahui apakah usaha gula aren layak atau tidak dikembangkan di Desa Papaloang Kecamatan Bacan Selatan Kabupaten Halmahera Selatan

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari Penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi pengrajin usaha gula aren guna meningkatkan produksi
2. Sebagai bahan informasi dan referensi bagi pemerintah dalam menentukan kebijakan atau program sehingga dapat membantu pengrajin aren dalam membantu pengembangan pengolahan aren
3. Sebagai bahan rujukan, tambahan informasi dan pengetahuan bagi peneliti selanjutnya atau bagi setiap pihak yang membutuhkan