

ANALISIS *VALUE ADDED* PEMBUATAN GULA MERAH DARI NIRA KELAPA DI DESA PERAPAKAN KECAMATAN PEMANGKAT

Uray Dian Novita
Politeknik Negeri Sambas
email : diannovi_281182@yahoo.com

Abstract

Coconut is a plantation commodity that has a lot of economic value. Almost all parts of the coconut are useful for various purposes. One of them is coconut sap which can be processed into brown sugar. The purpose of this study was to determine the costs, revenues, benefits and added value obtained from processing coconut sap into brown sugar. This research was conducted in the village of Peranakan Pemangkat District. The method used is a quantitative method. The samples in this study were all craftsmen who made brown sugar from coconut sap. Primary data were obtained from brown sugar craftsmen in Ngadang Laut Hamlet, Perapakan Village, Pemangkat District. The analysis used in this study is 1). Cost, 2). Reception, 3). Profits, 4). Analysis of the added value of the Hayami Method. Based on the research results obtained indicate that: 1). The average total cost per day is IDR 118,890/day. 2). The revenue earned is Rp. 150,423/day. 3). The profit earned is Rp. 31,533/day. 4). The added value obtained from each processing of 1 liter of coconut sap is IDR 1,835.8 with a value added ratio of 79.33%. The added value obtained from processing coconut sap into brown sugar is relatively high so it is feasible to be developed.

Keyword : brown sugar, coconut sap, value added

1. PENDAHULUAN

Kelapa (nyiur) atau *Cocos nucifera* merupakan komoditas perkebunan yang memiliki banyak nilai ekonomis. Kelapa dijuluki tanaman sejuta manfaat karena hampir setiap bagiannya dapat dimanfaatkan. Daging buahnya dapat dijadikan minyak kelapa, santan, kopra, dan tepung kelapa. Air kelapanya dapat diolah menjadi berbagai minuman dan nata de coco. Sabut kelapa dapat diolah menjadi matras, tali, genteng, jok mobil, karpet, cocofiber (serat sabut kelapa), cocopeat (serbuk sabut kelapa). Tempurung kelapanya juga dapat diolah menjadi arang, asap cair, dan karbon aktif. Tidak hanya buahnya, kelapa dapat juga dimanfaatkan niranya (Hermiza Mardesci, dkk, 2017).

Kalimantan Barat menjadi salah satu daerah penghasil kelapa di Indonesia. Khususnya untuk daerah Sambas kelapa banyak dibudidayakan

sebagai salah satu sumber mata pencarian masyarakat. Adapun luas areal dan jumlah produksi buah kelapa di Kabupaten Sambas adalah 22.848 Ha untuk luas perkebunan kelapa sawit dan 13.596 ton untuk produksinya.

Kelapa sebagai tanaman yang dijuluki tanaman kehidupan dimana hampir seluruh bagiannya dapat di dimanfaatkan, diantaranya sebagai bahan pangan, bumbu, penyedap, minyak konsumsi utama, bahan dasar industri pangan, bahan bangunan serta hiasan dalam berbagai upacara adat, dan lain-lain (Yuliardi Soekardi, 2012).

Selain buahnya, pohon kelapa dapat diambil niranya yang diperoleh dari mayang bunga yang belum mekar. Tandan yang disadap niranya tidak menghasilkan buah. Kelapa Genjah biasanya akan mulai berbunga pada umur 3-4 tahun, sedangkan untuk Kelapa dalam

biasanya akan mulai berbunga pada umur 5-8 tahun. Bunga kelapa (mayang) akan muncul pada celah antar pelepah daun, bunga kelapa terbungkus oleh kulit tebal yang melindungi bakal bunga. Bunga kelapa adalah bunga yang berumah satu, dimana bunga jantan dan bunga betina terletak pada satu tandan. Tanaman kelapa dapat disadap niranya apabila telah menghasilkan tiga tandan bunga (Nurhaini Mashud dan Yulianus Matana, 2015).

Salah satu olahan yang dapat di buat dari nira kelapa adalah gula merah atau gula kelapa. Gula merah adalah salah satu produk olahan yang terbuat dari nira tanaman jenis palma termasuk kelapa dan aren. Permintaan akan gula merah semakin meningkat diakibatkan oleh bertambahnya kesadaran masyarakat menjaga kesehatan dengan cara mengurangi mengkonsumsi gula pasir dan menggantikannya dengan gula merah. Gula merah mempunyai kelebihan antara lain warna kecoklatan dan aroma yang khas serta mempunyai nilai indeks glikemik yang rendah dibandingkan gula pasir (Otik Nawansih, dkk, 2017).

Dusun Ngadang Laut Desa Perapakan merupakan salah satu daerah yang memiliki banyak hamparan perkebunan kelapa. Hal ini menjadikan kelapa menjadi sumber mata pencarian masyarakat. Pohon kelapa selain dapat di ambil buahnya juga dapat dijadikan sumber penghasil nira kelapa dengan melakukan penyadapan pada mayang kelapa. Pohon kelapa yang disadap tidak dapat menghasilkan buah. Oleh Sebab itu jika harga jual buah kelapa menurun, pohon kelapa dapat di sadap untuk menghaiklan nira kelapa dan diolah menjadi gula merah. Pengolahan ini dapat menjadikan salah satu alternatif peningkatan penghasilan bagi para petani kelapa dengan memanfaatkan peningkatan nilai tambah nira kelapa yang diolah menjadi gula merah.

TINJAUAN TEORITIS

Nira Kelapa

Kelapa merupakan salah satu Sumber Daya Alam (SDA) Indonesia yang potensial. Pohon kelapa dapat tumbuh dengan baik di hampir seluruh daerah di Indonesia. Selain menghasilkan buah kelapa yang dapat diproses menjadi bermacam-macam produk bernilai ekonomi tinggi, Produk lain yang tak kalah pentingnya dari kelapa adalah nira. Nira

merupakan cairan dengan kadar gula tinggi yang disadap dari Bunga Kelapa atau mayang (Sri Handayani, 2008).

Nira merupakan cairan bening yang terdapat dalam tandan bunga kelapa yang belum terbuka (Dyanti, 2002, dalam Nurhaini Mashud dan Yulianus Matana, 2015) dengan cara menyayat bagian ujungnya sehingga dari luka tersebut keluar cairan bening yang memiliki rasa manis. Dengan kandungan sukrosa yang cukup tinggi menyebabkan rasa manis pada nira kelapa. Menurut Xia dkk (2011) dalam Nurhaini Mashud dan Yulianus Matana (2015), kandungan sukrosa pada nira kelapa sebesar 14% saat masih segar setelah di sadap, sedangkan pengukuran oleh Barh dan Mazumdar (2008) dalam Nurhaini Mashud dan Yulianus Matana (2015), nira kelapa memiliki kandungan gula 9,3 gram per 100 ml nira kelapa segar.

Pada umumnya masyarakat memanfaatkan nira kelapa untuk membuat gula semut dan gula merah. Berdasarkan hasil dari penelitian Balit Palma menunjukkan bahwa Kelapa Dalam yang disadap niranya memiliki kadar gula lebih rendah dari Kelapa Genjah. Hasil penelitian Balit Palma menunjukkan bahwa kadar gula nira kelapa Dalam lebih rendah (12,61-12,92%) dari nira kelapa Genjah (13,51-14,56%) (hasil penelitian Balit Palma 2013 dalam Nurhaini Mashud dan Yulianus Matana, 2015) Selain itu, produksi nira kelapa Genjah/tandan/hari tidak berbeda dengan kelapa Dalam, yaitu 2,0 liter.

Gula Merah

Gula merah adalah salah satu olaham yang terbuat dari nira palma termasuk kelapa dan aren. Permintaan akan gula merah semakin meningkat disebabkan oleh masyarakat yang mulai sadar akan kesehatan dengan mengganti konsumsi gula pasir dengan gula merah. Gula merah mempunyai kelebihan antara lain warna kecoklatan dan aroma yang khas serta mempunyai nilai indeks glikemik yang rendah dibandingkan gula pasir yaitu 35 (Pertiwi, 2015, dalam Otik Nawansih, dkk, 2017), sehingga baik dikonsumsi oleh penderita diabetes atau masyarakat yang ingin menjaga kesehatan.

Biaya

Pengertian biaya merupakan pengorbanan untuk memperoleh harta, sedangkan beban merupakan pengorbanan untuk memperoleh pendapatan. Semua aktivitas dapat di ukur

dengan satuan uang yang lazim disebut biaya dalam dunia bisnis (Novela Irene Karly Massie, dkk, 2018). Dalam penelitian ini analisis biaya yang diperlukan adalah sebagai berikut:

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah diperoleh dengan cara menghitung semua biaya yang dikeluarkan untuk membiayai segala aktivitas produksi yang tidak dipengaruhi oleh volume produksi.

Biaya Tidak Tetap

Biaya tidak tetap adalah biaya diperoleh dengan cara menghitung semua biaya yang dikeluarkan untuk membiayai segala aktivitas produksi yang tergantung pada besarnya volume produksi.

Biaya Total

Biaya total adalah biaya diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap, biaya tidak tetap/variabel dan biaya penyusutan yang dikeluarkan selama produksi.

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana:

TC = Total biaya

TFC = Total biaya tetap

TVC = Total biaya variabel

Penerimaan

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

$$TR = Pq \times Q$$

Dimana:

TR = Total penerimaan

Pq = Harga produk

Q = kuantitas produk

Keuntungan

Keuntungan diperoleh pelaku usaha yang melalui pengurangan antara total penerimaan dan biaya total yang dikeluarkan. Semakin tinggi penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk, akan meningkatkan keuntungan yang diperoleh. Meningkatnya harga juga akan memicu peningkatan keuntungan pelaku usaha

pada saat biaya konstan atau dapat ditekan. Besarnya keuntungan yang diperoleh dapat dijadikan parameter untuk menilai keberhasilan suatu usaha (Dafit Bayu Prasetyo, dkk, 2018).

Nilai Tambah

Nilai Tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu produk karena telah mengalami suatu proses pengangkutan, penyimpanan, maupun pengolahan dalam suatu proses produksi. Pengolahan nira menjadi gula aren merupakan pengolahan yang dilakukan untuk memperoleh nilai tambah. Perhitungan nilai tambah tersebut bertujuan untuk mengukur besarnya tambahan nilai yang dapat diperoleh petani dari pengolahan satu liter nira menjadi gula merah (Wenny Wulandari Lubis, dkk, 2012). Berdasarkan dari pengertian di atas, perubahan yang di alami suatu bahan baku setelah mengalami pengolahan besar nilainya dapat diperkirakan. Dengan demikian, nilai tambah suatu produk dapat diketahui, margin dan imbalan bagi faktor produksinya dapat di hitung,

Penelitian Terdahulu

1. Puji Arita Lestari, dkk (2020).

Analisis Nilai Tambah Nira Kelapa Pada Agroindustri Gula Kelapa Skala Rumah Tangga Di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang nilai tambah nira kelapa pada agroindustri gula kelapa skala rumah tangga di Kecamatan Sidomulyo, Kabupaten Lampung Selatan dapat diambil kesimpulan yaitu:

a Nilai faktor konversi sebesar 0,20 artinya, setiap satu liter nira kelapa yang diolah menghasilkan rata-rata gula kelapa sebanyak 0,20 kg. Koefisien tenaga kerjanya sebesar 0,01 yang menunjukkan bahwa banyaknya tenaga kerja yang digunakan untuk mengolah gula kelapa sebanyak satu liter nira kelapa sebesar 0,01 HOK. Sumbangan input lain yang digunakan pada proses pengolahan gula kelapa sebesar Rp374,40. Setiap satu liter bahan baku nira kelapa yang diolah oleh agroindustri gula kelapa menghasilkan imbalan bagi tenaga kerja sebesar Rp499,80 per liter.

b Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nira kelapa menjadi gula kelapa adalah sebesar Rp949,84.. Nilai tambah yang diperoleh ini

merupakan nilai tambah kotor, karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Berdasarkan kriteria penilaian nilai tambah, jika $NT > 0$ maka pengembangan pengolahan gula kelapa memberikan nilai tambah (positif). Berdasarkan hasil penelitian, nilai tambah terhadap nira kelapa sebesar 47,49% yang berarti setiap Rp100,00 nilai produk akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 47,49.

c Setiap pengolahan nira kelapa menjadi gula kelapa akan diperoleh margin keuntungan sebesar Rp1.324,24 dengan persentase keuntungan terhadap margin keuntungan sebesar 33,98%.

2. Wenny Wulandari Lubis, dkk (2012). Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Gula Aren Di Desa Suka Maju Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang.

a Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang nilai tambah pengolahan nira aren di Desa Suka Maju, Kecamatan Sibolangit, Kabupaten Deli Serdang dapat diambil kesimpulan yaitu Pendapatan yang diperoleh petani dari usaha pengolahan gula aren di daerah penelitian adalah sebesar Rp 11.613.712,40, artinya pendapatan yang diperoleh petani adalah menguntungkan karena penerimaan (R) > biaya total (TC), yaitu Rp 20.668.025,20 > Rp 9.054.312,80.

b Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan gula aren di daerah penelitian adalah sebesar Rp 77,53, dengan rasio nilai tambah sebesar 3,23%, artinya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan gula aren dikatakan rendah, karena rasio nilai tambahnya < 15% (3,23% < 15%).

c Masalah yang dihadapi petani dalam usaha pengolahan gula aren di daerah penelitian antara lain: tangkai bunga aren tidak dapat mengeluarkan nira meskipun sudah disadap, semakin sulitnya petani memperoleh kayu bakar, dan kurangnya akses petani terhadap informasi pasar terutama tentang harga gula aren (posisi tawar petani rendah).

2. METODE PENELITIAN

Metode

Penelitian dilakukan dengan metode penelitian kuantitatif . Dalam penelitian ini

peneliti menghitung seberapa besar biaya, pendapatan dan keuntungan serta nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nira kelapa menjadi gula merah di Dusun Ngadang Laut Desa Perapakan Kecamatan Pemangkat. Sampel dari penelitian ini adalah 7 orang petani yang mengolah nira kelapa menjadi gula merah.

Analisa data

Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah

1. Analisis biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana:

TC = Total biaya

TFC = Total biaya tetap

TVC = Total biaya variabel

2. Penerimaan

$$TR = Pq \times Q$$

Dimana:

TR = Total penerimaan

Pq = Harga produk

Q = kuantitas produk

3. Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π = Keuntungan

TR = Total Revenue

TC = Total Cost

4. Metode hayumi menggunakan metode Metode Hayami.

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi	1	a. Nilai tambah	$k = \frac{j - i - h}{l}$
1	Output (Kg)	a			$(\%)$
2	Input (Liter) Tenaga kerja	b		b. Rasio nilai tambah	$= \frac{(k/j)}{100}$
3	(HOK/proses produksi)	c	1	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Liter)	$= \frac{m}{x \cdot g}$
4	Faktor konversi Koeffisien tenaga kerja	d = a/b	2		$= \frac{n}{x \cdot g}$
5	Harga output (Rp/Kg)	e = c/b		b. Pangsa tenaga kerja (%)	$= \frac{(m/k)}{100}$
6	Upah tenaga kerja (Rp/JKO)	f	1	a. Keuntungan (Rp)	$= \frac{o - k - m}{p}$
7		g	3		$= \frac{p}{q}$
Pendapatan dan keuntungan				b. Tingkat keuntungan berdasarkan nilai tambah	$= \frac{(o/k)}{100}$
8	Harga bahan baku (Rp/Liter)	h			$= \frac{x}{100}$
9	Sumbangan input lain (Rp)	i		c. Tingkat keuntungan berdasarkan nilai produk	$= \frac{(o/j)}{100}$
10	Nilai output (Rp/Kg)	j = d x f			$= \frac{x}{100}$

5. Kemudian untuk melihat kriteria nilai tambah digunakan menurut Hubeis dalam Apriadi (2003) dalam Wenny Wulandari Lubis, dkk (2012) yaitu: 6. Nilai tambah dikatakan rendah jika rasio nilai tambah < 15%.

Nilai tambah dikatakan sedang jika rasio nilai tambah berkisar 15-40 %

Nilai tambah dikatakan tinggi jika rasio nilai tambah > 40.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN Biaya, Penerimaan dan Keuntungan

Biaya tetap yang dihitung dalam penelitian ini adalah biaya yang timbul akibat penyusutan peralatan dan bangunan yang digunakan dalam pengolahan gula merah. biaya tetap yang berupa penyusutan bangunan dan peralatan adalah sebesar Rp 3.886/hari, Rp 116.580/bulan dan Rp 1.398.960/tahun.

Tabel biaya tetap

NO	Komponen Biaya Tetap	Biaya Rata-Rata/Hari (Rp)	Persentase (%)
1	Penyusutan Bangunan	669	17,22%
2	Penyusutan Peralatan	3.217	82,78%
Total Biaya Tetap		3.886	100%
Biaya Tetap Rata-Rata/Bulan		116.580	
Biaya Tetap Rata-Rata/Tahun		1.398.960	

Biaya variabel yang termasuk dalam penelitian ini adalah biaya tenaga kerja, nira kelapa, kayu bakar dan sumbangan input lain (selotip, minyak goreng, dan kemasan). Produksi rata-rata yang dihasilkan oleh pengrajin adalah sebanyak 13 Kg/hari dari jumlah pohon yang di sadap sebanyak rata-rata 49 batang. Biaya variabel yang dikeluarkan adalah Rp 115.004/hari, Rp 3.450.120/bulan, dan Rp 41.401.440/tahun. besarnya biaya produksi yang dikeluarkan pengrajin gula merah adalah sebesar Rp 118.890/hari, Rp 3.566.700/bulan, dan Rp 42.800.400/tahun.

Tabel biaya variabel

NO	Komponen Biaya Variabel	Biaya Rata-Rata/Hari (Rp)	Persentase (%)
1	Tenaga Kerja	84.386	73,38%
2	Nira Kelapa	19.238	16,73%
3	Kayu Bakar	9.270	8,06%
4	Sumbangan Input Lain	2.110	1,83%
Total Biaya Variabel		115.004	100%
Biaya Variabel Rata-Bulan		3.450.120	
Biaya Variabel Rata-Tahun		41.401.440	

Besarnya biaya total didominasi oleh besarnya biaya variabel sebesar Rp 115.004 (96,73 %), kemudian sisanya yakni biaya tetap sebesar Rp 3.886 (3,27%).

Penerimaan rata-rata yang diperoleh pengrajin gula merah di Desa Perapakan Kecamatan Pemangkat adalah sebesar Rp 150.423/hari, Rp 4.512.690/bulan, dan Rp 54.152.280/tahun. keuntungan rata-rata

pengrajin gula merah di daerah penelitian adalah Rp 31.533/hari, Rp 945.990/bulan, dan Rp 11.351.880/tahun. Adanya selisih antara total penerimaan dengan total biaya menuntukan adanya keuntungan yang di peroleh dari pengolahan gula merah.

Jika dilihat dari rata-rata keuntungan yang diperoleh dapat diketahui bahwa keuntungan ini dapat dikatakan relatif kecil, namun dalam keuntungan ini aspek tenaga kerja seorang pengrajin yang sekaligus sebagai pemilik usaha ikut diperhitungkan.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dari pengolahan gula merah di Desa Perapakan menggunakan Metode Hayami. Dengan menggunakan metode ini, dapat diketahui berapa hasil output yang dihasilkan dari pengolahan sejumlah nira yang diproses, serta mengetahui biaya bahan baku yang digunakan mulai dari nira kelapa, tenaga kerja, serta sumbangan bahan input lain yang digunakan selama proses produksi. Dalam metode ini juga dapat mengetahui mengenai distribusi nilai tambah terhadap tenaga kerja dan balas jasa atau keuntungan bagi pengrajin sebagai pemilik dari faktor produksi usaha pembuatan gula merah. Analisis nilai tambah dari pembuatan gula merah dari nila kelapa dapat dilihat dalam tabel berikut. dalam tabel berikut.

Tabel Analisis Hayami

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi	Hasil
1	Output (Kg)	a	13 Kg
2	Input (Liter)	b	64 Liter
3	Tenaga kerja (HOK/proses produksi)	c	9 Jam
4	Faktor konversi	$d = a/b$	0,2
5	Koefisien tenaga kerja	$e = c/b$	0,14 Jam/Liter
6	Harga output (Rp/Kg)	f	Rp 11.571
7	Upah tenaga kerja (Rp/JKO)	g	Rp 9.437,33/Jam
Pendapatan dan keuntungan			
8	Harga bahan baku (Rp/Liter)	h	Rp 300,59
9	Sumbangan input lain (Rp)	i	Rp 177,81
10	Nilai output (Rp/Kg)	$j = d \times f$	Rp 2.314,2
11	a. Nilai tambah	$k = j - i - h$	Rp 1.835,8
	b. Rasio nilai tambah	$l (\%) = (k/j) \times 100\%$	79,33%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Liter)	$m = e \times g$	Rp 1.321,23/liter
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$n (\%) = (m/k) \times 100\%$	71,97%
13	a. Keuntungan (Rp)	$o = k - m$	Rp 515
	b. Tingkat keuntungan berdasarkan nilai tambah	$p (\%) = (o/k) \times 100\%$	28,05%
	c. Tingkat keuntungan berdasarkan nilai produk	$q (\%) = (o/j) \times 100\%$	22,25%
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
14	Margin (Rp/Kg)	$r = j - h$	Rp 2.014
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$s (\%) = m/r \times 100\%$	65,60%
	b. Sumbangan input lain (%)	$t (\%) = i/r \times 100\%$	8,83%
	c. Keuntungan pengrajin (%)	$u (\%) = o/r \times 100\%$	25,57%

Pada tabel diketahui bahwa rata-rata produksi gula merah yang dihasilkan adalah 13 kg yang merupakan hasil dari pengolahan rata-rata 64 liter nira/hari. Faktor koversi nira menjadi gula merah adalah 0,2 kg untuk 1 liter nira. Jumlah tenaga kerja yang melakukan proses produksi gula merah adalah 1 orang yang bertugas mulai dari menyadap nira hingga mengolahnya jadi gula merah. Tenaga kerja di daerah penelitian adalah pemilik usaha sekaligus tenaga kerjanya. Upah rata-rata tenaga kerja ini adalah Rp 84.936/hari (9 jam kerja), upah tenaga kerja ini dicari dengan memberikan gambaran sistem bagi hasil di sekitar daerah penelitian. Diketahui koefisien tenaga kerja untuk mengolah nira sebanyak 64 Liter menjadi 13 kg gula merah adalah 0,14 jam/liter.

Rata-rata harga jual gula merah di tingkat pengrajin adalah Rp 11.571/kg. Harga input

nira kelapa adalah Rp 300,59/liter yang diketahui dengan cara membagi biaya jumlah biaya sewa pohon perharinya dengan jumlah hasil perolehan nira perhari. Sumbangan input lain berupa kayu bakar, kayu resak, dan bahan-bahan pendukung lain adalah Rp 177,81. Pengolahan 1 liter nira dapat menghasilkan 0,2 kg gula merah dengan harga jual Rp 2.314,2. Jadi, diketahui bahwa nilai tambah yang dihasilkan adalah Rp 1.835,8 atau rasio nilai tambahnya adalah sebesar 79,33%. Rasio nilai tambah ini dikatakan tinggi karena lebih dari 40%.

Dengan nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp 1.835,8 terdapat pendapatan tenaga kerja sebesar Rp 1.321,23/liter atau rasio bagian tenaga kerja adalah 71,97%. Keuntungan yang diperoleh pengusaha dari pengolahan 1 liter nira menjadi 0,2 kg gula merah adalah sebesar Rp 515 atau sebesar 28,05% dari rasio keuntungan berdasarkan nilai tambahnya, sedangkan jika dilihat dari rasio keuntungan berdasarkan nilai produknya adalah 22,25%. Keuntungan dari pengusaha gula merah ini akan semakin meningkat karena para pengusaha gula merah juga bekerja sebagai tenaga kerja yang mengolah gula merah.

Untuk balas jasa faktor produksi perhitungan margin/selisih nilai output produk gula merah dikurangi dengan nilai bahan baku awalnya, diperoleh margin/selisih sebesar Rp 2.014 dari setiap 1 liter nira yang diproses. Di dalam margin tersebut terdapat pendapatan tenaga kerja sebesar 65,60%, Sumbangan input lain (kayu bakar, kayu resak, dan input lainnya) sebesar 8,83%, dan keuntungan pengusaha adalah 25,57%.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang nilai tambah pembuatan gula merah dari nira kelapa di Desa Perapakan, Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas dapat diambil kesimpulan yaitu:

1. Total Biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin gula merah di Desa Perapakan, Kecamatan Pemangkat adalah sebesar Rp 118.873/hari, dan penerimaan yang dihasilkan setiap harinya adalah Rp 150.423, dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 31.550/hari. Keuntungan

ini relatif kecil karena biaya tenaga kerja juga ikut dihitung dalam biaya, dimana di daerah penelitian seorang pengusaha gula merah juga merangkap menjadi tenaga kerjanya.

2. Pembuatan gula merah dari nira kelapa di Desa Perapakan, Kecamatan Pemangkat memberikan nilai tambah yang cukup tinggi yaitu sebesar 79,33%. Untuk setiap 1 liter nira kelapa dapat diolah menjadi gula merah sebanyak 0,2 kg. Distribusi nilai tambahnya adalah sebesar 79,33% untuk nilai tambahnya, 12,99% untuk bahan baku nira kelapa, dan 7,68% untuk sumbangan input lain.

Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian, saran yang dapat penulis sampaikan adalah :

1. Perbedaan kuantitas produksi yang dihasilkan dengan jumlah kelapa sadapan yang sama, hal ini dikarenakan perbedaan perawatan tanaman dan keahlian pengrajin dalam melakukan penyadapan. Pengrajin gula merah ataupun pihak pemilik kebun kelapa perlu melakukan perawatan terhadap kelapa yang di sadap agar produksi nira yang dihasilkannya dapat meningkat. Serta perbaiki keterampilan dalam melakukan penyadapan sehingga nira yang dihasilkan dapat optimal.
2. Diharapkan para petani melakukan perbaikan varietas pohon kelapa yang ditanaman dengan varietas hibrida yang genjah dan cepat berbuah sehingga dapat meningkatkan produksi dari nira kelapa.

5. REFERENSI

- Anonymus. 2020. "Luas areal Tanaman Perkebunan Menurut Jenisnya". Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan. Sambas.
- Dafit Bayu Prasetyo, Abdul Wahib Muhaimin, Silvana Maulidah. 2018. "Analisis Nilai Tambah Nira Kelapa Pada Agroindustri Gula Merah Kelapa (Kasus Pada Agroindustri Gula Merah Desa Karangrejo Kecamatan Garum, Blitar)". Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA). Volume 2. Nomor 1: 41-51.
- Hermiza Mardesci, Santosa, Novizar Nazir, Rika Ampuh Hadiguna. 2017. "Analisis Kelayakan Finansial Industri Kecil Gula Kelapa (Studi Kasus Di Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir,

- Riau)". *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 6. Nomor 1: 19-25.
- Iwan Hermawan. 2019. "*Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Method*". Hidayatul Quran. Kuningan.
- Johan Sebastian. 2015. "*Analisis Pendapatan Dan Keuntungan Usaha Pada Industri Bubuk Kopi Tradisional Aceh Di Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat*". Universitas Teuku Umar. Hal 1-47.
- Novela Irene Karly Massie, David P.E Saerang, Victorina Z. Tirayoh. 2018. "*Analisis Pengendalian Biaya Produksi Untuk Menilai Efisiensi Dan Efektivitas Biaya Produksi*". *Jurnal Riset Akutansi Going Concern* 13 (3): 355-364.
- Nurhaini Mashud dan Yulianus Matana. 2015. "*Kelapa Genjah Sebagai Sumber Nira Untuk Pembuatan Gula*". Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII. Badan Penelitian Tanaman Palma. Manado. Hal 179-183.
- Otik Nawansih, Samsul Rizal, Dan Widya Rini Hartari. 2017. "*Survey Mutu Dan Keamanan Gula Merah Di Pasar Kota Bandar Lampung*". LPPM UNILA. Universitas Lampung. Hal 1-15.
- Puji Arita Lestari. 2020. "*Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Gula Kelapa Skala Rumah Tangga Di Kecamatan Sidomulyo Kabupaten Lampung Selatan*". *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*. Volume 8. Nomor 2: 182-188.
- Sri Handayani. 2008. "*Potensi Dari Nira Kelapa*". Tim PPM Jurdik Kimia FMIPA UNY.
- Wenny Wulandari Lubis, Luhut Sihombing, dan Salmiah. 2012. "*Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Gula Aren Di Desa Suka Maju Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang*". *Media Neliti*. Hal 1-12
- Yuliadi Soekardi. (2012). "*Pemanfaatan & Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit*". CV Yrama Widya. Bandung.