

Analisis Nilai Tambah Agroindustri Gula Aren (Studi Kasus Pada CV. Putri Tunggal) di Desa Salupangkang Kecamatan Topoyo Kabupaten Mamuju Tengah

Santi Susilawati^{1*}, Dewi Sartika², Isnam Junais³

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar, 90211

*E-mail: santisusilawati140420@gmail.com

Abstract— This study aims to: 1). This study aims to determine the process of processing palm sap into palm sugar in Salupangkang Village, Topoyo District, Central Mamuju Regency. 2). To find out the added value of palm sugar agroindustry in Salupangkang Village, Topoyo District, Central Mamuju Regency. This palm sugar agroindustry is one of the businesses that has developed in Salupangkang Village, Topoyo District, Central Mamuju Regency. This industry is expected to improve product quality, profitability, and added value. The object of this research is focused on the CV. Putri Tunggal. The informant determination technique was used to answer and provide information to researchers. The data collected includes primary data and secondary data. Data analysis was carried out using the value-added analysis format according to the method of Hayami et al. The results showed that the added value obtained in the palm sugar agroindustry was Rp. 792/Kg of raw materials with a ratio of Rp. 26.4%, Profit from palm sugar agroindustry is Rp. 786.25, with a profit rate of 26.20%. The added value produced means that the palm sugar agroindustry has succeeded in transforming palm juice into palm sugar products so that it has more value than palm juice itself.

Keywords—: agroindustry; palm sugar; value-added.

I. PENDAHULUAN

Struktur ekonomi daerah berdampak pada sektor-sektor pertanian yang juga terbagi atas sub sektor tanaman pangan, sub sektor perkebunan, sub sektor peternakan dan sub sektor perikanan. Khusus sektor perkebunan sebagai bagian integral dari sektor pertanian merupakan sub sektor yang mempunyai peranan penting dan strategis dalam pembangunan nasional. Peranannya terlihat nyata dalam penerimaan devisa Negara melalui ekspor, penyediaan lapangan kerja, pemenuhan kebutuhan konsumsi dan negeri, perolehan nilai tambah dan daya saing serta optimalisasi pengolahan sumber daya alam secara berkelanjutan (Hidayat, 2013).

Komoditi perkebunan yang banyak dilestarikan dan ditingkatkan oleh industri kecil adalah gula aren yang bahan bakunya berasal dari tanaman aren. Ditinjau dari segi pembuatannya dan bentuk hasilnya maka usaha pengolahan gula aren termasuk dalam food-processor, yaitu mengolah hasil pertanian menjadi bahan konsumsi. Pada kenyataannya, gula merah yang berasal dari nira aren lebih unggul dari gula merah yang berasal dari nira kelapa. Gula aren memiliki cita rasa yang jauh lebih manis dan tajam. Oleh karena itu industri pangan yang menggunakan gula merah lebih senang gula aren (Saleh, 2014).

Aren dapat tumbuh pada ketinggian 0-1.400 M di atas permukaan laut (dpl), menyukai tempat-tempat di pinggir sungai, lembah-lembah dan hutan. Tanaman ini umumnya tumbuh liar, tapi di beberapa daerah sudah dibudidayakan untuk tujuan ekonomi dan konservasi. Hasil utama aren adalah nira, ijuk tepung, daun dan batang yang dapat diolah lebih lanjut mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Tanaman ini juga dapat dikembangkan sebagai tanaman konservasi baik pada lahan yang mempunyai derajat kemiringan yang tinggi maupun pegunungan daerah pinggiran sungai, karena sistem perakarannya yang dalam dan daya cengkramannya yang kuat pada tanah. Sasaran utama pengembangan aren ini adalah peningkatan pendapatan petani di pedesaan dan pengawetan tanah dan air untuk pemanfaatan lahan secara berkelanjutan (Alam et al, 2004).

Nira dari pohon aren ini diolah oleh pengusaha gula aren sebagai gula merah yang masih tergolong usaha rumah tangga pada Kecamatan Topoyo, Kabupaten Mamuju Tengah. Usaha gula aren ini telah ada secara turun temurun dan dikerjakan secara tradisional dengan menggunakan tenaga kerja dari keluarga itu sendiri. Kemudian, walaupun di tengah-tengah pesatnya kemajuan teknologi serta meningkatnya kualitas permintaan konsumsi masyarakat yang tentunya produk pertanian nya juga harus berkualitas pula. Kemudian ditengah-tengah banyaknya pesaing ternyata usaha gula merah ini masih bisa bertahan dan dapat menghidupi keluarga pengusaha gula aren seperti di Desa Salupangkang.

Untuk menjalankan usaha gula aren pengusaha menggunakan pengetahuan dari turun-temurun baik dalam kegiatan penyadapan nira, membuat aren, dan bahkan menentukan kualitas aren. Aren yang tergolong usaha rakyat ini sudah menjadi sumber penghidupan sebagian besar masyarakat di Desa Salupangkang secara turun-temurun. Tentunya usaha gula aren memiliki pasar sendiri dan semakin hari permintaan mengenai gula aren mengalami peningkatan sehingga memberikan sumbangan perekonomian bagi masyarakat.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Salupangkang, Kecamatan Topoyo, Kabupaten Mamuju Tengah, pemilihan lokasi tersebut dilakukan dengan dasar bahwa daerah tersebut merupakan sentra produksi gula aren di Kecamatan Topoyo. Waktu penelitian dilakukan mulai bulan Mei-Juni 2022.

Informan (narasumber) penelitian adalah seseorang yang dapat memberikan informasi (data) banyak mengenai objek yang sedang diteliti, dimintai informasi mengenai objek penelitian tersebut. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan informan untuk menjawab dan memberikan informasi kepada peneliti.

Jenis data yang digunakan deskriptif kuantitatif dalam bentuk tabulasi dengan tujuan menyederhanakan data untuk mudah dibaca. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah primer dan sekunder, yaitu: Data primer, ialah data yang diterima dari hasil wawancara terhadap petani agroindustri gula aren dan Data sekunder, ialah data yang diperoleh dengan hasil penelusuran literature baik dari pemerintah maupun perguruan tinggi.

Teknik-teknik pengumpulan data oleh peneliti yaitu sebagai berikut: Teknik observasi yaitu pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap perilaku dan harga pada objek penelitian. Observasi dalam metode pengamatan baik langsung maupun tidak. Maka dalam penelitian ini penulis menggunakan pengamatan tidak langsung karena hanya mengamati data yang di dapat dari media cetak dan media elektronik, Wawancara dilakukan pada penelitian ini dengan mengambil data yang terkait dari Desa Salupangkang, Kecamatan Topoyo, Kabupaten Mamuju Tengah dan Dokumentasi pada penelitian ini merupakan pengambilan gambar oleh peneliti untuk memperkuat hasil penelitian. Dokumentasi bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya monumental seseorang.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gula aren diketahui merupakan komoditas yang sudah di produksi secara turun-temurun. Walau gula aren juga di produksi oleh beberapa provinsi lainnya, sampai kini ikon maupun kualitas terbaik produksi gula aren dunia masih Jawa Barat, yang sudah dikenal dunia sejak kolonial Belanda lalu khususnya pada awal abad ke-18.

Usaha gula aren merupakan salah satu jenis produk yang dihasilkan dari proses pengolahan nira aren. Pengolahan ini relative tidak membutuhkan modal yang terlalu besar dalam proses penyediaan bahan baku untuk menghasilkan produk gula aren.

Bahan baku yang digunakan oleh CV. Putri Tunggal adalah nira aren. Nira aren diperoleh dari para petani, untuk satu kali siklus produksi dibutuhkan sebanyak 17.280 Liter nira aren dengan harga sebesar 2.000/Liter. Bahan baku 17.280 Liter nira aren yang diolah menjadi gula aren dihasilkan sebanyak 2.592 kg dengan harga jual 20.000/kg.

Nira merupakan cairan yang keluar dari pembuluh tapis hasil penyadapan tandan bunga, baik bunga jantan maupun betina yang mempunyai rasa manis dari jenis tanaman tertentu (Hesty, 2016).

Gula aren diperoleh dari nira aren yang telah diuapkan dan di cetak dalam berbagai bentuk. Sampai saat ini, pembuatan gula aren dikerjakan oleh pengrajin tradisional dalam skala kecil dengan menggunakan alat-alat sederhana (Hidayat, 2013). Pembuatan gula aren adalah menguapkan air dalam nira sampai kekentalan tertentu, kemudian nira kental dicetak menggunakan cetakan (Suhardiyono, 2014).

Gula aren atau golla lea terbuat dari cairan yang disebut nira. Dalam bahasa mandar nira disebut dengan istilah “manyang” yaitu cairan yang diproduksi atau dihasilkan dari pohon aren dalam bahasa mandar disebut ato’ induk. Nira (manyang) adalah cairan yang disadap dari bunga jantan atau bunga betina pohon aren. Namun yang sering disadap adalah bunga jantan karena kualitas dan kuantitas air niranya lebih banyak dibandingkan dengan bunga betina nya.

Perencanaan produksi merupakan salah satu dari berbagai macam bentuk perencanaan yaitu suatu kegiatan pendahuluan dari suatu proses produksi yang akan dilaksanakan dalam usaha untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Perencanaan produksi sangat erat kaitannya dengan pengendalian persediaan sehingga sebagian besar masyarakat yang memproduksi gula aren menerapkan perencanaan dan pengendaliannya dalam satu kesatuan. Hal-hal yang harus diperhatikan atau dipersiapkan sebelum pembuatan gula aren adalah sebagai berikut:

Ciri-ciri pohon aren yang siap disadap adalah ketika bagian lengan aren terlihat sudah mekar dalam bunga benang sari berwarna kuning, tercium bau dari lengan aren yang sangat tajam, keluar getah yang sangat lengket di sekitar tandan lengan, bagian lengan sudah berwarna hijau tua, hitam atau ungu kehitaman. Bagian pohon aren yang disadap adalah tangkai bunga jantan.

Pembersihan merupakan proses membersihkan tongkol bunga jantan pohon aren yang akan disadap untuk pengambilan air niranya. Pembersihan ini bertujuan agar tidak mengganggu proses penyadapan dan biasanya waktu untuk pembersihan ini juga digunakan untuk pembuatan tangga. Tangga yang dibuat ini digunakan sebagai jalan naik ke atas pohon aren sehingga tidak perlu lagi memanjat pohon aren langsung tetapi cukup menggunakan tangga yang telah dibuat. Proses pembersihan ini, tidak hanya tongkol bunga jantan pohon aren yang dibersihkan akan tetapi juga tempat yang akan ditempati di atas pohon aren saat proses penyadapan juga harus bagus sehingga dapat memberikan kenyamanan saat penyadapan. Begitupun dengan tangga yang akan dilewati untuk naik ke atas pohon aren tersebut juga harus bagus dan tahan lama. Alat yang digunakan untuk pembuatan tangganya adalah dari pohon bambu namun ada juga yang menggunakan pohon kayu.

Marambi adalah proses memukul dan mengayun bunga jantan pohon aren yang akan disadap untuk pengambilan nira yang akan dibuat menjadi gula aren. Cara pemukulan bunga jantan tersebut harus dilakukan cara yang tidak boleh terlalu kasar dan

juga tidak boleh terlalu dipelankan. Hal ini dilakukan agar bunga jantan pohon aren itu tidak mati atau kering karena apabila kering atau mati otomatis tidak menghasilkan air nira.

Penyadapan dilakukan 2 kali sehari yaitu pagi dan sore dilakukan penyadapan yang rutin. Bagi petani yang memiliki banyak pohon aren, akan berangkat lebih awal untuk menyadap air nira, karena jika terlambat menyadap air nira akan berubah menjadi asam cuka dan tuak. Pada pagi hari biasa jauh sebelum matahari bersinar dan sore hari sebelum matahari bersinar dan sore hari sebelum matahari terbenam. Pohon aren mulai bisa di sadap pada usia 5 tahun dan puncak produksi antara 10-20 tahun dan subur, bisa menghasilkan 15-20 liter nira tiap hari.

Produksi pada dasarnya merupakan kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian dimanfaatkan oleh konsumen. Secara teknis, produksi adalah proses mentransformasikan input menjadi output. Proses produksi gula aren bisa dikatakan tidak terlalu sulit namun banyak menyita waktu dan perlu ketekunan dan kerja keras dalam pekerjaan ini. Penyadapan pohon aren memerlukan keterampilan, ketekunan, dan kesabaran. Proses produksi gula aren harus melalui tahapan-tahapan dalam pembuatan gula aren gula aren sebenarnya tidak terlalu sulit hanya saja yang membuat petani (pembuat gula aren) sedikit mengurus tenaga adalah pengambilan air nira dari pohon aren. Karena tempat pembuatan gula aren dengan tempat pengambilan air nira yang jauh dari tempat pembuatan gula arennya, dan juga apabila pohon aren nya yang sangat tinggi. Akan tetapi sesulit apapun pekerjaan kalau dengan niat dan tekad yang baik maka pekerjaan itu akan mudah dijalani.

Tahap-tahap pembuatannya sebagai berikut:

1. Penyadapan

Proses penyadapan diawali dari pemotongan tongkol bunga jantan pohon aren yang telah mengeluarkan air nira. Alat atau wadah yang digunakan untuk menyadap air nira yaitu jergen. Biasanya pada wadah penadah dimasukkan air kapur sirih yang sudah dicampur dengan potongan batang pohon nangka yang kering yang telah di iris tipis, untuk mencegah Ph (keasaman) nira selama proses penyadapan. Kemudian setiap pagi dan sore dilakukan penyadapan yang rutin, yaitu tongkol diiris tipis kembali untuk membuang kotoran yang menyumbat tempat keluar nira.

2. Pemasakan.

Pemasakan adalah proses perebusan atau pemasakan air nira pada dapur dengan menggunakan wajan/kuali besar atau dalam masyarakat dikenal dengan istilah kawangan. Dapur yang digunakan untuk memasak air nira tersebut masih menggunakan alat tradisional yang dibuat dari beberapa batu-batu yang ukurannya lumayan besar dan juga tanah. Dimana tanahnya ini digunakan untuk menutupi celah batu yang satu dengan batu yang lain. Bahan bakarnya menggunakan kayu bakar yang bisa diambil kebun. Adapun tempat pemasakannya biasanya dilakukan di kebun namun ada juga yang memasaknya di rumah. Semua alat yang digunakan untuk memasak dapat diperoleh tanpa mengeluarkan biaya karena dapat diperoleh di kebun sendiri, kecuali wajan yang digunakan untuk memasak.

Dalam proses pemasakan air nira ini menggunakan waktu kurang lebih ($\pm$) 4 jam dengan tingkat suhu 100°C. Alat yang digunakan untuk memasak yaitu wajan yang ukuran besar/kuali.

3. Pengadukan dan Pencetakan.

Sebelum dicetak harus menyiapkan cetakan yang terbuat dari tempurung kelapa yang telah dibersihkan. Proses pengadukan dan pencetakan, biasanya nira yang telah matang diaduk hingga kental, kira-kira waktu yang digunakan untuk mengaduk cairan nira tersebut sekitar kurang lebih ($\pm$) 4 menit. Setelah cairannya sudah mengental baru kemudian siap dituangkan ke dalam cetakan yang terbuat dari tempurung kelapa tersebut. Setelah dituangkan ke dalam cetakan, maka didiamkan hingga mengeras dan dingin selama 20 menit, kemudian dikeluarkan dari cetakannya dan disimpan di wadah yang telah disiapkan sebelum dibungkus.

4. Pengemasan.

Proses pengemasan yaitu membungkus gula merah atau gula aren yang telah dicetak tersebut. Teknik pengemasan yang digunakan oleh CV. Putri Tunggal membungkus gula aren tersebut dengan menggunakan alat yaitu daun pisang yang sudah kering. Dalam setiap 1 (satu) bungkus berisi 2 (dua) belahan tempurung kelapa atau sama dengan satu tempurung kelapa utuh. Setelah proses pembungkusannya telah selesai, maka selanjutnya adalah mengikat. Alat yang digunakan untuk mengikat ialah tali rafia.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami et al, 1987).

Analisis nilai tambah berguna untuk menaksir balas jasa yang diterima para pelaku usaha agroindustri dan mengukur besarnya kesempatan kerja yang diciptakan oleh pengusaha agroindustri (Herdiyandi, et al 2016).

Analisis nilai tambah yang akan digunakan adalah analisis satu siklus proses produksi dari nira aren menjadi gula aren dengan harga bahan baku yaitu Rp 2.000/ Liter sebanyak bahan baku 17.280 Liter. Dari 17.280 Liter bahan baku menghasilkan 2.592 Kg gula aren. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat dari tabel berikut ini :

Tabel 1: Analisis Nilai Tambah Agroindustri Gula Aren.

No.	Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1.	Output (Kg/th)	2.592 kg
2.	Bahan Baku (Lt/th)	17.280 liter
3.	Tenaga Kerja Langsung (HOK/th)	4 (HOK)
4.	Faktor Konversi (1/2)	0,15
5.	Koefisien Tenaga Kerja Langsung (3/2)	0,00023
6.	Harga Output (Rp/kg)	Rp. 20.000
7.	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	Rp. 25.000
II. Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg bahan baku)		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	Rp. 2.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	Rp. 208
10.	Nilai Output (4 x 6) (Rp/kg)	Rp. 3.000
11. a.	Nilai Tambah (10-9-8) (Rp/kg)	Rp. 792
b.	Rasio Nilai Tambah $\{(11.a/10) \times 100\}$	26,4%
12. a.	Imbalan Tenaga Kerja (5 x 7) (Rp/kg)	Rp. 5,75
b.	Bagian Tenaga Kerja $\{(12.a/11.a) \times 100\}$	0,72%
13. a.	Keuntungan (11.a - 12.a) (Rp/kg)	Rp. 786,25
b.	Tingkat Keuntungan $\{(13.a/10) \times 100\}$	26,20%
III. Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi		
14.	Margin (10-8) (Rp/kg)	Rp. 1.000
	Pendapatan Tenaga Kerja $\{(12.a/14) \times 100\}$	0,575%
	Sumbangan Input Lain $\{9/14 \times 100\}$	20,8%
	Keuntungan Perusahaan $\{13.a/14\} \times 100\}$	78,62%

Sumber: Hasil olah data Penelitian, 2022

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh bahwa nira aren sebagai bahan mentah yang diolah menjadi gula aren digunakan yaitu sebanyak 2.592 kg dalam satu siklus produksi. Umumnya nira aren yang berkualitas bagus memiliki warna yang putih dan rasa yang manis.

Input yaitu berupa bahan baku yang digunakan untuk proses produksi nira aren sebanyak 17.280 liter selama satu kali siklus produksi. Dalam hal ini nira aren yang digunakan berupa nira aren yang manis. Sedangkan output adalah hasil dari pengolahan input itu sendiri yang menghasilkan sebanyak 2.592 kg selama satu siklus produksi.

Tenaga kerja adalah tenaga yang bekerja didalam maupun diluar hubungan kerja dengan alat produksi utama dalam proses produksi utama dalam proses produksi baik fisik maupun pikiran. Adapun tenaga kerja yang digunakan pada CV. Putri Tunggal dalam proses produksi gula aren yaitu sebanyak 4 orang, dengan jam kerja sebanyak 5 Jam per hari.

Nilai faktor konversi dapat dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output dihasilkan yang berupa gula aren dengan bahan baku yang digunakan (input) berupa nira aren. Nilai faktor konversi pada agroindustri gula aren yaitu sebesar 0,15 didapat dari pembagian antara hasil output (gula aren) dengan input yang digunakan (nira aren). Hasil perhitungan faktor konversi dari olahan nira aren menjadi gula aren sebesar 0,15 yang berarti bahwa setiap satu liter nira aren menghasilkan 0,15 kilogram produk gula aren.

Menurut Lulu (2003), Koefisien tenaga kerja adalah jumlah penggunaan waktu tenaga kerja yang dibutuhkan untuk menyelesaikan satu-satuan item pekerjaan. Maka koefisien pada agroindustri gula aren diperoleh dari pembagian antara tenaga kerja dengan bahan baku (input) yang digunakan, maka koefisien tenaga kerja yang didapatkan sebesar 0,00023.

Menurut Philip Kotler (2012) harga adalah jumlah uang yang harus dibayar pelanggan untuk produk yang akan dibeli. Maka harga output yang digunakan dalam proses produksi gula aren sebesar Rp. 20.000/Kg. Penentuan harga jual gula aren tentu tidak terlepas dari perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah nira aren menjadi gula aren.

Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung dengan mengolah gula aren. Satu kali proses produksi gula aren menggunakan 4 orang tenaga kerja dengan waktu kerja 5 jam per hari dengan upah rata-rata yaitu sebesar Rp. 25.000/HOK. Upah diberikan sebagai bentuk balas jasa yang adil dan layak diberikan kepada para pekerja atas jasa-jasanya dalam mencapai tujuan organisasi. Upah dibayarkan kepada pekerja berdasarkan jam kerja, jumlah barang yang dihasilkan atau banyaknya pelayanan yang diberikan.

Harga bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk mengolah bahan baku utama menjadi produk atau barang jadi. Adapun harga beli bahan baku nira aren yang digunakan untuk proses produksi gula aren yaitu Rp. 2.000 per liter, dalam satu siklus produksi CV. Putri Tunggal menggunakan 17.280 liter nira aren.

Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah input lain yang digunakan dengan jumlah output yang dihasilkan sehingga didapatkan nilai sumbangan input lain sebesar Rp.208 yang artinya setiap pengolahan per liter nira aren dibutuhkan biaya sumbangan input lain sebesar Rp. 208. Sumbangan input yang dimaksud disini adalah jumlah bahan penunjang dan peralatan yang digunakan berupa kayu bakar dan kapur.

Nilai output merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk yang dihasilkan (output). Faktor konversi dikalikan dengan harga jual gula aren sehingga besar nilai output yang dihasilkan dari tiap kilogram gula aren sebesar Rp. 3.000/kg.

Nilai tambah adalah selisih nilai output (gula aren) dengan nilai bahan baku nira aren dan sumbangan input lain, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan nira aren menjadi gula aren adalah sebesar Rp. 792/Kg. Hal ini diperoleh dari pengurangan antara nilai output dikurang dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya.

Rasio nilai tambah adalah presentase tenaga kerja dari nilai tambah. Rasio nilai tambah merupakan presentase antara nilai tambah dengan nilai output, maka besarnya rasio nilai tambah pada agroindustri gula aren sebesar 26,4%. Yang diperoleh dari pembagian antara nilai tambah dengan nilai output kemudian dikalikan 100. Hal ini menunjukkan bahwa setiap 100 nilai output gula aren akan memperoleh nilai tambah sebesar 26,4%. Imbalan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah rata-rata tenaga kerja. Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram gula aren sebesar Rp. 5,75. Dari hasil perhitungan nilai tambah diperoleh keuntungan dalam pengolahan gula aren sebesar Rp. Rp. 786,25/Kg dengan tingkat keuntungan sebesar 26,20%.

Bagian tenaga kerja diperoleh dari presentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja pada agroindustri gula aren sebesar 0,72%. Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja. Keuntungan yang di dapat dari agroindustri gula aren sebesar Rp.786,25. Tingkat keuntungan adalah presentase keuntungan terhadap nilai tambah. Tingkat keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan tenaga kerja, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima perusahaan, maka tingkat keuntungan yang didapat sebesar 26,20%

Margin adalah selisih antara nilai output dengan bahan baku atau besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Perhitungan balas jasa untuk faktor produksi (margin) diperoleh dari nilai output dikurangi dengan harga input (bahan baku). Maka perhitungan balas jasa untuk faktor produksi (margin) dari agroindustri gula aren sebesar Rp. 1.000

Pendapatan tenaga kerja adalah presentase pendapatan tenaga kerja terhadap margin. Imbalan tenaga kerja dibagi dengan margin dan dikalikan 100%, maka imbalan tenaga kerja sebesar 0,575%. Sumbangan input lain adalah presentase sumbangan input lain terhadap margin.

Sumbangan input lain dibagi dengan margin dan dikalikan 100%, maka sumbangan input lain sebesar 20,8% yang artinya faktor produksi yang rendah dimana rasio faktor produksi kurang dari 15% total margin yang berarti bahwa input lain yang digunakan memiliki jasa yang kecil.

Keuntungan adalah selisih antara hasil penjualan dan biaya yang dikeluarkan (Rp) dimana nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 786,25/Kg. Sedangkan Keuntungan perusahaan adalah persentase keuntungan terhadap margin. Keuntungan dibagi dengan margin dan dikalikan dengan 100%, maka keuntungan Perusahaan sebesar 78,62%.

Dari nilai tambah yang dihasilkan berarti agroindustri gula aren sudah berhasil mentransformasi nira aren menjadi produk gula aren sehingga memiliki nilai yang lebih dari nira aren itu sendiri. Banyaknya produk yang dihasilkan agroindustri gula aren setiap harinya belum bisa memenuhi permintaan dari konsumen. Meskipun begitu agroindustri ini tetap berusaha memberikan yang terbaik dengan berusaha memenuhi semua permintaan konsumen.

Gula aren memang produk yang bisa dikatakan murah namun dengan kualitas yang baik akan memberikan nilai lebih bagi para peminatnya dan pemasaran yang luas akan menjadikan produk gula aren lebih banyak dikenal orang. Perbaikan kualitas gula aren yang terus-menerus dilakukan akan memberikan nilai tambah yang lebih pula dan pengembangan pemasaran gula aren diperlukan untuk memenuhi permintaan konsumen.

IV. KESIMPULAN

CV. Putri Tunggal di Desa Salupangkang, Kecamatan Topoyo, Kabupaten Mamuju Tengah memproduksi gula aren masih dengan cara tradisional mulai dari penyadapan, pemasakan, pengadukan, pencetakan, dan pengemasan. Namun mampu menghasilkan produk gula aren dengan kualitas yang baik. Nilai tambah yang dihasilkan dari Agroindustri gula aren CV. Putri Tunggal di Desa Salupangkang, Kecamatan Topoyo, Kabupaten Mamuju Tengah yaitu sebesar Rp. 792/Kg dengan presentase sebesar 26,4% dan keuntungan sebesar Rp 26,4/Kg dengan tingkat keuntungan sebesar 26,20%. Dari nilai tambah yang dihasilkan menyimpulkan agroindustri gula aren sudah berhasil mentransformasi nira aren menjadi produk gula aren sehingga memiliki nilai yang lebih dari nira aren itu sendiri.

V. SARAN

Kepada Pengusaha Diharapkan pengusaha dapat mempertahankan kualitas dari gula aren, serta mengembangkan variasi rasa, kemasan, keawetan dan warna dalam hal olahan lanjutan dari produk gula aren tersebut. Dan juga diharapkan pengusaha mencari

peluang yang lebih luas untuk memasarkan gula aren di wilayah Kabupaten Mamuju Tengah untuk meningkatkan pendapatan. Kepada Pemerintah Diharapkan pemerintah dapat meningkatkan kualitas dan jaminan ketersediaan bahan baku nira aren yang layak buat diolah menjadi gula aren. Selain itu pemerintah diharapkan dapat memfasilitasi para pengusaha gula aren dalam hal akses permodalan dalam mengembangkan usaha, kredit usaha rakyat (KUR), kredit investasi, dan kredit modal kerja.

VI. DAFTAR PUSTAKA

- Alam, S., & Baco, D. 2004. Peluang Pengembangan dan Pemanfaatan Tanaman Aren di Sulawesi Selatan. Pengembangan Tanaman Aren. Prosiding Seminar Nasional Aren. Tondano. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain. 9(1),15-21.
- Barlina, R. dan A. Lay.1994. Pengolahan Nira Kelapa Untuk Produk Fermentasi Nata de coco, Alkohol dan Asam Cuka. Jurnal Penelitian Kelapa. 7(2).
- Berta, S., Koapaha, T., & Mandey, L. 2017. Pemanfaatan Kolang-Kaling Buah Aren Dan Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Dalam Pembuatan Sliced Jam. In Cocos. 1(8).
- Firdayati, M., & Handajani, M. 2012. Studi Karakteristik Dasar Limbah Industri Tepung Aren. Unnes Journal of Boilogy Education, 1(1).
- Hamzah. 2014. Variabel Penelitian dalam Pendidikan dan Pembelajaran. Jakarta: PT. Ina Publikatama.
- Hayami, Y. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java; A Perspektif From A Sunda Village. CGPRT No 8. Bogor.
- Herdyadi, Rusman, Y., & Yusuf, M. N. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Neratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya . Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh, 2(2), 81-86.
- Hesty, H. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk.
- Hidayat, R. 2013. Analisis Komoditas Unggulan Sub Sektor Perkebunan di Kabupaten Bengkayang Provinsi Kalimantan Barat. Jurnal Social Economic of Agriculture, 2013, 2.1.
- Lalisang, I. 2018. Pemberdayaan Petani Gula Aren Melalui Diverifikasi Produk Olahan Air Nira. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 23(4), 415-418.
- Kotler, Philip. 2012. Manajemen Pemasaran Edisi 13, Bahasa Indonesia Jilid 1 dan 3 Cetakan . Jakarta: Rajawali.
- Lempang, M. 2006. Rendemen dan Kandungan Nutrisi Nata Pinnata Yang Diolah Dari Nira Aren. Jurnal Penelitian Hasil Hutan, 24(2), 133-14