

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bidang sektor pertanian pada wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap di konsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat di perlukan (Bustanul Arifin,2004)

Kenyataannya sektor pertanian erat hubungannya dengan sektor industri dan saling kait-mengait. Hal tersebut dapat dimengerti karena perekonomian di Indonesia berangkat dari sebagian besar kegiatan di sektor pertanian yang selanjutnya nanti menuju ke kegiatan industri. Pada prinsipnya kaitan antara sektor pertanian dengan sektor industri saling melengkapi. misalnya sekarang adalah kegiatan didukung oleh sektor pertanian bagaimana yang mampu menguntungkan. (Depertemen pertanian RI, 1994)

Pengalaman negara maju seperti Jepang atau Korea Selatan adalah memberikan indikasi bahwa sektor industri skala menengah atau skala kecil yang lokasinya agak kepedesaan adalah industri yang mampu menyerap tenaga kerja dan saling menguntungkan. Pengalaman ini perlu dikaji bersama industri mana yang mampu dan mana mau untuk menjadikan bahan baku pertanian sebagai bahan baku utama (Soekartawi, 2005).

Salah satu sub sektor pertanian yang cukup penting keberadaannya dalam pembangunan nasional adalah sub sektor perkebunan. Komoditi perkebunan yang banyak dilestarikan dan ditingkatkan oleh industri kecil adalah gula merah yang berbahan baku nira hasil sadapan dari pohon aren. Pohon aren adalah pohon yang

menghasilkan nira, bagian pohon yang bisa disadap adalah tangkai bunga jantan. Cairan ini mengandung gula antara 10-15%. Tanaman aren banyak tumbuh dan tersebar di seluruh wilayah Indonesia seperti di Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Papua, Jawa, dan lain-lain. Tanaman aren di pulau Jawa diperkirakan mencapai 15.030 ha antara lain di daerah Kendal, Sumedang, Sukabumi, Rangkasbitung, Lebak dan di daerah penelitian yaitu Kecamatan Pamarican kabupaten Ciamis (Ditjen Perkebunan, 2013).

Pohon aren mulai bisa disadap pada usia 5 tahun dengan masa produksi antara 10-20 tahun dan bisa menghasilkan 10-15 liter nira aren setiap hari. Bagi petani yang mempunyai banyak pohon aren akan berangkat lebih awal untuk menyadap air nira, tapi minuman manis ini hanya bertahan 24 jam, karena jika terlambat menyadap air nira akan berubah menjadi cuka dan asam, dan apabila diolah lagi antara lain di campur dengan ragi, bisa menjadi tuak semacam minuman keras yang memabukan. Menyadap pohon aren memerlukan keterampilan, kesabaran dan ketekunan. Penyadap biasanya dilakukan pada pagi hari, maka sore harinya nira yang dihasilkan sudah dapat diambil. Sedangkan bila penyadap dilakukan pada sore hari, maka pada pagi harinya nira hasil sadapan sudah dapat diambil. Banyak sekali manfaat yang didapat dari pohon aren, namun demikian usaha diversifikasi tanaman aren kurang berkembang. Sedikit sekali petani yang melakukan usaha diversifikasi hasil olahan gula yang dihasilkan pohon aren, padahal diversifikasi penting untuk meningkatkan pendapat dan mengurangi resiko usaha tani.

Penyebab dari kondisi ini adalah karena tingkat keterampilan pengetahuan dalam pengolahan hasil masih sangat terbatas. Oleh karena itu produk dan kualitas gula perlu ditingkatkan dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar. Maka dari itu alternatif yang bisa dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk dan menambah pendapatan para petani perlu melakukan pengolahan nira yaitu dengan dibuatkannya berbagai macam olahan. Produk olahan dari tanaman aren yang utama saat ini adalah gula yang terbuat dari nira aren yaitu gula merah. Gula

merah atau gula aren adalah hasil olahan nira yang dapat memberikan rasa manis dan nikmat, gula ini berwarna merah yang di dapat secara alami dari proses pengolahan air nira yang di panaskan pada suhu yang sangat tinggi. Selain untuk memenuhi konsumsi sebagai salah satu pemanis alami yang sangat aman bagi tubuh, gula merah juga berhasiat bagi kesehatan seperti mengandung antioksidan sebagai anti body dalam tubuh yang berguna untuk menangkal radikal bebas. Dapat mencegah anemia akibat dari kandungan zat besi yang tinggi. Di campurkan dengan makanan sebagai pemanis dan pelengkap makanan. Gula yang rasa manis ini dapat menghangatkan tubuh, beberapa unsur kimia yang terkandung di dalam gula merah sangat penting membantu peredaran darah dan meningkatkan daya tahan tubuh. Selain itu, gula merah ini mengandung niacin yang berguna untuk menghaluskan kulit, membantu sistem syaraf dan pencernaan (Andri,2011)

Samidi Amin (2009) kandungan beberapa zat penting dalam gula merah dari sumber bahan baku nira aren dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Gula Aren.

<u>No</u>	<u>Sifat kimia</u>	<u>Satuan</u>	<u>Gula aren</u>
1	Kadar air	Gram	9,16
2	Sukrosa	Gram	84,31
3	Gula produksi	Gram	0,53
4	Lemak	Gram	0,11
5	Protein	Gram	2,28
6	Mineral	Gram	3,66
7	Kalسيوم	Gram	1,35
8	Fosfor	Gram	1,37

Usaha gula aren merupakan mata penceharian diharapkan mampu memberikan pendapatan harian bagi para petani. Seperti diketahui, petani yang

berdomisili di lingkungan lahan kering pendapatannya dari tanaman tahunan, yang dipanen berdasarkan siklus musim. Maka dengan adanya kegiatan menyadap tanaman aren dapat dibuat gula, diharapkan petani memiliki pendapatan harian disamping pendapatan musiman.

Upaya tersebut dapat ditempuh dengan dibentuknya suatu agroindustri, Austin (1992) menyatakan bahwa agroindustri adalah pengolahan bahan baku yang bersumber dari tanaman atau binatang. Pengolahan yang dimaksud meliputi pengolahan berupa proses transformasi pengawetan melalui perubahan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengepakan, dan pendistribusian produknya. Maka dari itu selain memiliki nilai tambah dan bersifat ekonomis juga mampu mewujudkan tujuan pembangunan pertanian di Jawa Barat khususnya dalam menjadikan produk pertanian yang berorientasi agribisnis.

Hiks (1995) dan Muslimin (2002) mendefinisikan tujuan agroindustri adalah sebagai berikut :

1. Upaya meningkatkan nilai tambah
2. Menghasilkan produk yang dapat dipasarkan, dimakan dan digunakan
3. Meningkatkan daya simpan, dan
4. Menambah pendapatan dan keuntungan.

Agroindustri merupakan industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian, dengan adanya agroindustri sifat produk pertanian yang mudah rusak dapat ditanggulangi, sehingga memiliki nilai jual dan tahan lama untuk disimpan. Pancar Simatupang (1990) menyatakan bahwa pembangunan industri pengolahan hasil-hasil pertanian merupakan program yang harus mendapat prioritas untuk membangun sinergi sektor hulu dan hilirnya. Adanya agroindustri diharapkan dapat meningkatkan nilai jual nira aren sehingga memiliki nilai ekonomis dan dapat meningkatkan pendapatan pengusaha olahan nira aren.

Berdasarkan survey awal diketahui bahwa pembuatan gula merah atau gula aren dilokasi penelitian masih menggunakan cara tradisional. Tetapi sehubungan dengan itu penggunaan teknologi yang disesuaikan dengan kondisi pedesaan yang serba terbatas modal dan sumber daya manusianya diharapkan ada peningkatan tambahan pendapatan dari pengolahan gula merah secara terpadu yang memperhatikan pengoptimalan setiap tahapan proses dan pemanfaatan hasil samping sehingga dapat menambah pendapatan keluarga produsen.

Istilah nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai tambah suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik. Adanya industri pengolahan yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya, sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Begitu pada pemrosesan nira aren.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian tentang “Nilai Tambah Nira Menjadi Gula Aren”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah diuraikan diatas, maka penulis mencoba mengidentifikasi masalah yang akan diteliti dan dibahas sebagai berikut:

1. Bagaimana keragaan usaha pembuat gula aren?
2. Berapakah nilai tambah dalam agroindustri gula aren?
3. Berapakah besar keuntungan yang di dapat dalam pengolahan gula aren?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Keragaan usaha pembuatan gula aren di Desa Pamarican, Kabupaten Ciamis.
2. Berapa nilai tambah dalam agroindustri gula aren.
3. Berapa besar keuntungan dalam pengolahan gula aren.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna:

- Peneliti, sebagai tambahan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pemahaman penulis mengenai teknis pengolahan gula aren dan serta nilai tambah produksi gula aren di daerah Desa Pamarican, Kabupaten Ciamis.
- Pelaku usaha industri, sebagai bahan informasi tentang teknis pengolahan dan analisis nilai tambah produksi gula aren, sehingga di harapkan mampu mengelola dan mengembangkan usahanya.