

**ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA GULA AREN
DI DESA WANGA KECAMATAN MOTOLING TIMUR
KABUPATEN MINAHASA SELATAN**

***PROFIT ANALYSIS OF PALM SUGAR BUSINESS IN WANGA VILLAGE
MOTOLING TIMUR DISTRICT MINAHASA SELATAN REGENCY***

Memey Jein Sayow⁽¹⁾, Elsje Pauline Manginsela⁽²⁾, Paulus Adrian Pangemanan⁽²⁾

1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

2) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Penulis untuk korespondensi: sayowmemey@gmail.com

Naskah diterima melalui Website Jurnal Ilmiah agrisosioekonomi@unsrat.ac.id	:	11 Januari 2022
Disetujui diterbitkan	:	28 Januari 2022

ABSTRACT

This study aims to analyze the profits of palm sugar business in Wanga Village, East Motoling District, South Minahasa Regency. This research was carried out from November 2020 to May 2021. Sampling was carried out using a purposive sampling method, namely 10 respondents from 287 palm sugar farmers in Wanga Village. Data was collected through observation, documentation, and interviews. Data analysis used in this research is quantitative analysis, namely business profit analysis. The results showed that the large profits and R/C value obtained by all palm sugar processors when calculated with raw materials and labor, processors experienced losses. Meanwhile, if it is not calculated with raw materials and labor, processors experience large profits.

Keywords: Profit Analysis; Palm Sugar

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk menganalisis Keuntungan usaha gula aren di Desa Wanga Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2020 sampai dengan Mei 2021. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode *purposive sampling* yaitu sebanyak 10 responden dari 287 petani gula aren yang ada di Desa Wanga. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif yaitu analisis keuntungan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa besar keuntungan dan nilai R/C yang diperoleh seluruh pengolah gula aren jika dihitung dengan bahan baku dan tenaga kerja, pengolah mengalami kerugian. Sedangkan jika tidak dihitung dengan bahan baku dan tenaga kerja, pengolah mengalami keuntungan yang besar.

Kata kunci : Analisis Keuntungan; Gula Aren

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Penduduk Indonesia sebagian besar tinggal di daerah pedesaan dan hingga saat ini masih bersandarkan pada mata pencaharian dalam sektor pertanian, disamping itu sektor pertanian memiliki peran penting terhadap pertumbuhan ekonomi nasional. Peran sektor pertanian terlihat nyata dalam penerimaan divisa negara melalui ekspor, penyediaan lapangan kerja, pemenuhan kebutuhan konsumsi dalam negeri, bahan baku sebagai industri dalam negeri, perolehan nilai tambah dan daya saing serta optimalisasi pengolahan sumberdaya alam secara berkelanjutan (Hidayat, 2013).

Menurut Widyawati, dkk. (2009) industri gula aren merupakan salah satu bentuk usaha peningkatan pendapatan penduduk dan bisa meningkatkan pendapatan asli daerah bertumbuh pada ekonomi kerakyatan yang sekaligus menciptakan lapangan pekerjaan dan untuk memperoleh atau menambah pendapatan keluarga meskipun dalam proses pengolahan masih menggunakan peralatan yang sederhana atau dikerjakan secara tradisional. Gula aren sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu pemanis makanan dan minuman yang menjadi substitusi gula pasir (gula tebu). Gula aren di peroleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat (Bank Indonesia, 2008). Agroindustri gula aren saat ini mempunyai prospek yang cukup bagus diharapkan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga pembuat gula aren itu sendiri dan juga masyarakat sekitar. Dengan memanfaatkan bahan baku nira yang berasal dari pohon aren untuk dijadikan gula aren, populasi tanaman aren harus banyak sehingga menjadikan usaha ini banyak dilakukan oleh pengrajin gula aren.

Gula aren yang dihasilkan dari nira aren merupakan komoditi lokal yang tumbuh secara alami dan dibudidayakan di lahan lahan milik masyarakat (Yunianti dkk, 2018). Selain itu, aren dapat tumbuh dan beradaptasi dengan baik pada berbagai agroklimat (Mariati, 2013). Keunggulan dari pohon ini adalah hampir semua bagian dari pohon dapat dimanfaatkan mulai dari akar, batang, daun dan buah (Murtado dkk, 2014). Tanaman ini berpeluang untuk dikembangkan oleh karena ketersediaan teknologi, mudah beradaptasi pada beberapa tipe tanah, meskipun terdapat beberapa

tantangan yang dihadapi dalam pengembangannya (Effendi, 2010). Proses produksi gula aren di Desa Wangsa dikerjakan oleh pengolah dengan skala kecil atau skala rumah tangga yang dilakukan secara sederhana. Faktor yang menentukan dalam pembuatan gula aren adalah kualitas nira, pemasakan, dan pengemasan (Muchaymien et al. 2014).

Usaha gula aren di Desa Wangsa tentunya tidak lepas dari persaingan, sehingga pelaku usaha gula aren harus mampu mengelola dan menganalisis agar usahanya dapat berkembang dan menguntungkan. Produksi yang tinggi merupakan tujuan dari petani, namun tingginya produksi gula aren yang dihasilkan belum menjamin tingginya keuntungan yang akan diterima oleh petani, di satu sisi petani kurang mengetahui apakah usaha ini dapat meningkatkan keuntungan atau tidak yang disebabkan pencatatan penerimaan petani yang tidak teratur, dan besarnya biaya yang dikeluarkan baik untuk mengetahui apakah usaha tersebut memberikan hasil yang baik atau tidak sulit untuk diketahui.

Tanaman Aren

Tanaman aren (*Arenga Pinnata, Merr*) merupakan tanaman yang menghasilkan bahan-bahan industri karena hampir semua bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi. Produk utama tanaman aren adalah nira hasil penyadapan dari bunga jantan yang dijadikan gula aren maupun minuman ringan, cuka dan alkohol (Rindengan dan Manaroinson, 2009). Tanaman aren dapat tumbuh dengan baik didekat pantai sampai pada dataran tinggi 1200m dari permukaan laut. Pertumbuhan tanaman ini membutuhkan kisaran suhu 20-25°C, terutama untuk mendorong perkembangan generatif agar dapat berbunga dan berbuah. Kelembaban tanah dan ketersediaan air sangat diperlukan saat proses pembentukan mahkota tanaman, dimana curah hujan yang dibutuhkan antara 1200-3500 mm/tahun agar kelembaban tanah dapat dipertahankan.

Cara Pembuatan Gula Aren

Bunga jantan pohon enau yang dikumpulkan terlebih dahulu dalam sebuah bumbung bambu. Untuk mencegah nira mengalami peragian dan nira yang telah mengalami fermentasi tidak bisa dibuat gula, maka ke dalam bumbung bambu tersebut ditambahkan laru atau kawao yang berfungsi sebagai pengawet alami.

Setelah jumlahnya cukup, nira direbus di atas tungku dalam sebuah wajan besar. Kayu terbaik untuk memasak gula aren berasal dari kayu aren yang sudah tua. Karena kalori ini lebih tinggi dari kayu bakar biasa maka proses memasaknya juga lebih cepat. Sekalipun demikian, api tidak juga boleh terlalu besar sampai masuk ke dalam wajan dan menjilat serta membakar gula yang sedang dimasak. Kalau ini terjadi gula akan hangus, rasanya akan pahit dan warnanya menjadi hitam.

Gula aren sudah terbentuk bila nira menjadi pekat, berat ketika diaduk dan kalau dididuk dari wajan dan dituangkan kembali adukan akan putus-putus. Dan kalau tuangkan ke dalam air dingin, cairan pekat ini akan membentuk benang yang tidak putus-putus. Kalau sudah begitu, adonan diangkat dari tungku dan dicetak.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu Bagaimana analisis keuntungan usaha "Gula Aren" di Desa Wangsa Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan?

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan pada usaha gula aren di Desa Wangsa Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi petani dan masukan bagi pihak-pihak yang membutuhkan informasi.
2. Bagi Petani dalam usaha "Gula Aren" diharapkan dapat menjadi bahan masukan yang bermanfaat untuk meningkatkan keuntungan dalam berusaha.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama 7 bulan yaitu dari bulan November 2020 sampai dengan bulan Mei 2021, Penelitian ini dilakukan di Desa Wangsa Kecamatan Motoling Timur Minahasa Selatan.

Metode Pengambilan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah Pengusaha Gula Aren yang ada di Desa Wangsa dengan jumlah petani gula aren 20 % dari 1.436 jiwa atau 287 jiwa dari populasi pekerjaan masyarakat di Desa Wangsa dan diambil jumlah sampel sebanyak 10 responden yang ditetapkan secara sengaja (*purposive sampling*) yaitu pengambilan sampel secara sengaja atau berdasarkan kebutuhan yang ada hubungannya dengan permasalahan penelitian ini tanpa dilakukan proses pengacakan (*random*).

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap obyek yang berkaitan dengan petani Gula Aren di Desa Wangsa sehingga bisa dapat gambaran yang jelas terhadap obyek yang akan diteliti.

2. Dokumentasi

Adalah cara pengumpulan data dengan jalan mengumpulkan data melalui keterangan secara tertulis yang merupakan dokumen-dokumen yang ada hubungannya dengan data yang dibutuhkan dalam penelitian.

3. Wawancara

Wawancara langsung dengan 10 orang petani dengan bantuan daftar pertanyaan yang telah disiapkan terlebih dahulu.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel Variabel yang diukur dalam penelitian ini adalah:

- 1) Jumlah produksi : Per satu kali produksi "gula aren" yang dihasilkan
- 2) Harga Jual: Harga jual gula aren ditingkat petani (Rp/kg).
- 3) Biaya Produksi (Rp/kg): Yaitu jumlah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi gula aren dalam satu bulan, meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap
 - a) Biaya Tetap, adalah biaya yang besar kecilnya tidak di pengaruhi oleh besar kecilnya oleh produksi yang dihasilkan, dan dihitung dalam satuan (Rp/Kg) per satu bulan / masa produksi. Biaya tetap Usaha Gula Aren yaitu:

1. Biaya Penyusutan Alat
Untuk mengetahui besarnya biaya penyusutan alat yang digunakan rumus :

$$D = \frac{c - s}{N}$$

Keterangan :

D = Biaya penyusutan (Rp)

C = Nilai awal (Rp)

S = Nilai akhir alat (Rp)

T = Perkiraan umur ekonomis (Tahun)

- b) Biaya tidak tetap (Biaya Variabel), adalah biaya yang langsung mempengaruhi besarnya produksi yang dihasilkan. Besarnya jumlah yang dihitung dalam satuan (Rp/Kg) per satu bulan/ masa produksi, biaya-biaya terdiri dari:

1. Tenaga kerja (Rp/Bulan): Jumlah tenaga kerja dalam keluarga dan luar keluarga yang terlibat dalam proses produksi gula aren (mulai panen sampai jadi gula).
2. Bahan Baku: Nira aren yang digunakan dalam pembuatan gula aren dihitung tiap kali penyadapan dalam satu bulan.
3. Biaya Transportasi: Biaya yang dikeluarkan petani dalam penggunaan kendaraan bermotor untuk kegiatan transportasi berupa pembelian bensin (Rp/Bulan).
4. Tingkat Keuntungan: Penerimaan di-kurangi biaya-biaya per satu bulan produksi.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif. Analisis kuantitatif yang digunakan adalah analisis keuntungan usaha dapat diperoleh dengan perhitungan :

$$P = TR - TC$$

Keterangan:

P = Profit/Keuntungan

TR = Total Revenue/Total Penerimaan

TC = Total Cost/Total biaya produksi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Desa Wangka merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. Jarak dari Desa Wangka ke Manado Ibukota Provinsi Sulawesi

Utara 87,5 km dengan luas wilayah 50,44 km. Di desa ini terbagi dalam dua desa yaitu Wangka, dan Wangka Amongena. Di Desa Wangka terdiri dari 4 jaga yakni: Jaga I, II, III, IV Adapun batas-batas wilayah sebagai berikut:

1. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Picuan
2. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Kumelembuai
3. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Picuan Baru
4. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Malola

Karakteristik Responden

Umur

Umur merupakan salah satu faktor penentu dalam kegiatan usaha gula aren yang merupakan salah satu usaha yang sangat membutuhkan tenaga, baik dari segi penyadapan nira sampai pengolahan nira menjadi gula merah. Semakin muda usia tentunya memberikan pengaruh sangat besar dalam kelancaran usaha gula aren. Namun berbeda jika usia semakin tua yang membuat fisik seorang petani akan semakin lemah sehingga memberikan dampak pada usaha gula aren.

Tabel 1. Karakteristik Umur Petani Gula Aren Di Desa Wangka

No	Umur (Tahun)	Responden	Persentase (%)
1	<40	1	10,00
2	41-50	4	40,00
3	51-60	2	20,00
4	>60	3	30,00
Jumlah		10	100,00

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Berdasarkan Tabel 1, terlihat bahwa usia responden gula aren di Desa Wangka termasuk dalam kategori produktif karena 70% responden usianya masih di bawah 60 tahun.

Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang paling penting dalam hal menerima dan menerapkan teknologi baru, disamping kemampuan dan keterampilan dari para petani gula aren itu sendiri. Pendidikan akan pola pikir petani gula aren dalam menjalankan usahanya dan mengambil keputusan dalam pemasaran gula aren yang dihasilkan.

Tabel 2. Karakteristik Pendidikan Petani Gula Aren Di Desa Wangka

No	Tingkat Pendidikan	Responden	Persentase (%)
1	SD	3	30,00
2	SMP	4	40,00
3	SMA	3	30,00
Total		10	100,00

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Tabel 2 menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden gula aren terbanyak berada pada tingkat SMP dengan presentase 40% sedangkan untuk tingkat SD dan SMA sebanyak 30%. Namun, jika responden ingin menjadi pengusaha gula aren pendidikan formal mempengaruhi, karena untuk menjadi pengusaha mereka akan terus berusaha bagaimana caranya agar gula aren yang dihasilkan layak dipasarkan dimana saja dan mendapat harga pasaran yang dapat menguntungkan.

Jumlah Tanggungan Keluarga Responden

Jumlah anggota keluarga yang terhitung dalam jumlah tanggungan umumnya membantu keluarga dalam hal penyediaan tenaga kerja dalam keluarga dengan sendirinya akan mengurangi masuknya tenaga kerja dari luar keluarga. Sehingga pengolah juga tidak perlu mengeluarkan biaya untuk menyewa tenaga kerja dalam membantu proses produksi gula aren.

Tabel 3. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden Pengolah Gula Aren

No	Jumlah Tanggungan (Orang)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1	1	2	20,00
2	2	5	50,00
3	3	3	30,00
Total		10	100,00

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Tabel 3 menunjukkan jumlah tanggungan keluarga responden terbanyak 2 orang yaitu 5 orang atau 50% responden, dan jumlah tanggungan keluarga responden paling sedikit sebanyak 1 orang yaitu 2 orang atau 20% responden. Berdasarkan hasil penelitian ada beberapa orang istri dari pengolah gula aren yang membantu proses produksi gula aren, misalnya mengambil air dan mencuci tempurung yang menjadi tempat untuk mencetak gula aren, membantu pemasakan dan membantu menjemur kayu api yang sudah dipotong oleh pengolah agar jika kayu api sudah habis ada persediaan kayu api yang kering untuk memasak gula aren.

Jumlah Pohon yang Disadap

Tabel 4 menunjukkan bahwa dari 10 orang responden pengolah gula aren, jumlah pohon yang disadap pengolah paling sedikit 5 pohon dan paling banyak yaitu 9 pohon. Saat ini para pengolah sedang membuka mayang, 1 pohon aren yang berukuran besar dapat menghasilkan 2 kg gula aren per hari dan setiap 1 kg gula aren terdiri dari 6 liter nira dalam sekali panen.

Tabel 4. Jumlah Pohon Yang Disadap Pengolah Gula Aren

Responden	Jumlah Pohon (Batang)	
1	9	
2	7	
3	6	
4	5	
5	6	
6	5	
7	7	
8	5	
9	7	
10	6	
Jumlah		124

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Pengalaman Usaha

Seseorang yang sudah berpengalaman dan paham betul dalam menjalankan kegiatan usaha gula aren adalah orang yang sudah lama menggeluti usaha tersebut. Kemampuan seorang petani dalam merawat, memanen sampai mengolah aren dapat dilihat dari pengalaman yang sudah dilalui.

Tabel 5. Karakteristik Berusaha Petani Gula Aren Di Desa Wango

No	Lama Menjadi Pengusaha (Tahun)	Responden	Persentase (%)
1	<15	6	60,00
2	20-30	2	20,00
3	35-50	1	10,00
4	>50	1	10,00
Jumlah		10	100,00

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Tabel 5 menunjukkan jumlah pengalaman responden terbanyak adalah <15 tahun yaitu 60% sedangkan jumlah pengalaman paling sedikit adalah 35-50 tahun dan >50 tahun yaitu 10%. Pada dasarnya semua responden pengolah gula aren ini sudah sejak lama mengolah gula aren, namun karena harga tidak tetap (fluktuasi) yang mempengaruhi proses produksi mereka sehingga apabila harga gula aren turun mereka berhenti mengolah gula aren dan mencari pekerjaan lain dan jika harga gula aren naik mereka kembali mengolah gula aren.

Produksi Gula Aren

Bahan Baku

Bahan baku dalam memproduksi gula aren adalah nira didapat dari hasil sedapan yang di ambil dari pohon aren. Kemudian proses penyadapan dilakukan dalam dua kali sehari yakni pagi dan sore hari. Pohon aren yang menjadi penyedia kebutuhan bahan utama pembuatan gula aren yakni nira yang sudah mengeluarkan tandan bunga dan sudah melalui proses pemukulan pangkal tandan sampai tandan tersebut siap di potong untuk tempat keluarnya air nira yang

menjadi bahan utama gula aren. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan gula aren adalah air nira yang diambil oleh pengolah gula aren di perkebunan yang ada di tempat produksi gula aren. Dalam penelitian ini rata-rata pengolah gula aren menggunakan air nira/saguer yang diambil dari pohon aren milik sendiri atau milik keluarga, agar pengolah tidak mengeluarkan biaya bahan baku untuk membeli air nira/saguer. Jika dilihat bahwa harga jual nira aren (saguer) di Desa Wangsa yaitu Rp.2.250/liter.

Tenaga Kerja

Berdasarkan hasil penelitian, tenaga kerja yang digunakan oleh para pengolah dalam mengolah gula aren yaitu menggunakan tenaga pengolah itu sendiri atau tenaga kerja dalam keluarga namun, tetap akan dihitung biaya sewa tenaga kerja berdasarkan tenaga yang mereka keluarkan yaitu Rp.3.000.000/bulan dengan rincian Rp.100.000 x 30 hari mulai dari mengambil nira sampai dengan menjadi gula aren.

Penerimaan Produksi Usaha Gula Aren

Jumlah Produksi Dan Harga Jual Gula Aren

Hasil produksi pengusaha gula aren di Desa Wangsa mulai dari 240-540 Kg per bulan dengan hitungan setiap 1 kg harga jual yang ditawarkan yaitu Rp20.000 atau Rp20.000/Kg. Tabel 6 menunjukkan total penerimaan pengusaha gula aren di Desa Wangsa.

Tabel 6. Rata-Rata Produksi Dan Harga Jual Usaha Gula Aren

Responden	Rata-Rata Produksi Per Bulan (Kg)	Harga Jual (Rp/Kg)
1	540	20.000
2	420	20.000
3	360	20.000
4	300	20.000
5	360	20.000
6	240	20.000
7	420	20.000
8	300	20.000
9	420	20.000
10	460	20.000
Rata-rata	372	20.000
Jumlah	3.720	

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Tabel 9 menunjukkan bahwa rata-rata 10 orang pengolah gula aren mampu memproduksi 372 Kg dengan jumlah 3.720 dalam satu bulan produksi.

Penerimaan Produksi Gula Aren

Tabel 7 menunjukkan tingkat penerimaan setiap pengolah gula aren dengan rata-rata Rp. 7.440.000 dan jumlah Rp.74.400.000.

Tabel 7. Penerimaan Setiap Pengusaha Gula Aren Desa Wangsa

Responden	Penerimaan (Rp/Bulan)
1	10.800.000
2	8.400.000
3	7.200.000
4	6.000.000
5	7.200.000
6	4.800.000
7	8.400.000
8	6.000.000
9	8.400.000
10	7.200.000
Rata-Rata	7.440.000
Jumlah	74.400.000

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Biaya Produksi Usaha Gula Aren

Penelitian ini menunjukkan bahwa dalam kegiatan produksi gula aren, pengusaha mengeluarkan beberapa biaya untuk menunjang kegiatan produksi yaitu biaya tetap berupa biaya penyusutan alat, dan biaya variabel berupa biaya transportasi (pembelian bensin). Untuk pengadaan bahan bakar berupa kayu bakar pengolah tidak mengeluarkan biaya. Biaya bahan baku nira aren (saguer) pengolah gula aren di Desa Wangsa sama sekali tidak mengeluarkan biaya dikarenakan nira aren (saguer) yang digunakan oleh pengolah adalah milik sendiri atau hasil dari penyadapan pohon aren milik pengolah gula aren. Tenaga kerja yang digunakan berasal dari dalam atau keluarga pengolah.

Biaya Produksi Tetap Pada Usaha Gula Aren

Peralatan untuk membuat gula aren pada dasarnya masih menggunakan peralatan sederhana yang minim digunakan yaitu berupa motor, wajan, selangka, galon 25 liter, galon 10 liter, galon 5 liter, parang, pisau, terpal, tali nilon, tali plastik. Berdasarkan peralatan tersebut, maka pengusaha harus mengeluarkan biaya tetap berupa biaya penyusutan alat, yaitu komponen biaya yang secara tidak langsung dikeluarkan pengolah untuk setiap bulan produksi, dalam hal ini pemakaian alat-alat pendukung dalam kegiatan usaha pengolahan.

Tabel 8. Rincian Biaya Penyusutan Alat Produksi Usaha Gula Aren

Responden	Biaya Penyusutan (Rp/Bulan)
1	93.329
2	88.329
3	86.107
4	68.606
5	81.940
6	66.106
7	105.691
8	73.606
9	87.078
10	82.078
Rata-Rata	83.287
Jumlah	832.870

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Tabel 8 menunjukkan bahwa biaya penyusutan alat yang dikeluarkan semua pengolah gula aren yaitu sebesar Rp. 832.870 per bulan. Rata-rata atau biaya penyusutan alat yang dikeluarkan oleh pengolah gula aren adalah Rp. 83.287 per bulan.

Biaya Produksi Variabel Dengan Memasukkan Biaya Tenaga Kerja Dan Biaya Bahan Baku

Tabel 9 di bawah menjelaskan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha gula aren di Desa Wangia jika tidak dihitung dengan bahan baku dan tenaga kerja.

Tabel 9. Rincian Jumlah Biaya Produksi Yang Dikeluarkan Pengolah Gula Aren Jika Dihitung Bahan Baku Dan Tenaga Kerja Selama Satu Bulan

Responden	Jenis Biaya (Rp/Bulan)					Total Biaya (Rp/Bulan)
	Penyusutan Alat	Bahan Baku	Bahan Bakar	Transportasi	Tenaga Kerja	
1	93.329	7.290.000	2.535.000	1.500.000	3.000.000	14.418.329
2	88.329	5.670.000	1.755.000	900.000	3.000.000	10.514.229
3	86.107	4.860.000	1.365.000	600.000	3.000.000	9.311.707
4	68.606	4.050.000	1.365.000	600.000	3.000.000	8.484.206
5	81.940	4.860.000	1.365.000	600.000	3.000.000	9.225.600
6	66.106	4.050.000	975.000	300.000	3.000.000	7.117.381
7	105.691	5.670.000	1.755.000	900.000	3.000.000	10.531.591
8	73.606	4.050.000	1.365.000	900.000	3.000.000	8.489.506
9	87.078	5.670.000	1.365.000	900.000	3.000.000	10.122.978
10	82.078	4.860.000	2.145.000	1.200.000	3.000.000	11.287.078
Rata-rata						9.950.261
Jumlah						99.502.605

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Tabel 9 menunjukkan rata-rata dan total biaya produksi usaha gula aren jika dihitung bahan baku dan tenaga kerja dari semua pengusaha gula aren di Desa Wangia yaitu dari Rp.9.950.261 per bulan dengan jumlah Rp. 99.502.605 per bulan.

Biaya Variabel Tanpa Memasukkan Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja

Tabel 10 di bawah menjelaskan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan pengusaha gula aren di Desa Wangia jika tidak dihitung dengan bahan baku dan tenaga kerja.

Tabel 10. Rincian Jumlah Biaya Produksi Yang Dikeluarkan Pengolah Gula Aren Jika Tidak Dihitung Bahan Baku Dan Tenaga Kerja Selama Satu Bulan

Responden	Jenis Biaya (Rp/Bulan)			Total Biaya (Rp/Bulan)
	Penyusutan Alat	Bahan Bakar	Transportasi	
1	93.329	2.535.000	1.500.000	4.128.329
2	88.329	1.755.000	900.000	1.844.229
3	86.107	1.365.000	600.000	1.451.707
4	68.606	1.365.000	600.000	1.434.206
5	81.940	1.365.000	600.000	1.365.600
6	66.106	975.000	300.000	67.381
7	105.691	1.755.000	900.000	1.861.591
8	73.606	1.365.000	900.000	1.439.506
9	87.078	1.365.000	900.000	1.452.978
10	82.078	2.145.000	1.200.000	3.427.078
Rata-Rata				1.847.261
Jumlah				18.472.605

Sumber : Data Primer (Diolah), 2021

Tabel 10 menunjukan rata-rata dan total biaya produksi usaha gula aren jika tidak dihitung bahan baku dan tenaga kerja dari semua pengusaha gula aren di Desa Wangia yaitu dari Rp1.847.261 per bulan dengan jumlah Rp18.472.605 per bulan.

Keuntungan Usaha Gula Aren

Keuntungan Usaha Gula Aren Dengan Memasukkan Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja

Tabel 11 menunjukkan besarnya tingkat keuntungan jika dihitung bahan baku dan tenaga kerja.

Tabel 11. Tingkat Keuntungan Dalam Kegiatan Usaha Gula Aren Jika Dihitung Bahan Baku Dan Tenaga Kerja

Responden	Penerimaan	Total Biaya	Keuntungan
1	10.800.000	14.418.329	-3.618.329
2	8.400.000	10.514.229	-2.114.229
3	7.200.000	9.311.707	-2.111.707
4	6.000.000	8.484.206	-2.484.206
5	7.200.000	9.225.600	-2.025.600
6	4.800.000	7.117.381	-2.317.381
7	8.400.000	10.531.591	-2.131.591
8	6.000.000	8.489.506	-2.489.506
9	8.400.000	10.122.978	-1.722.978
10	7.200.000	11.287.078	-4.087.078
Rata-Rata			-2.387.142
Jumlah			-25.102.605

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Analisis keuntungan tersebut dapat dilihat bahwa dalam usaha gula aren setelah dihitung rata-rata keuntungan mengalami kerugian sebesar Rp.2.387.142 per bulan dengan jumlah Rp. 25.102.605 per bulan.

Keuntungan Usaha Gula Aren Tanpa Memasukkan Biaya Bahan Baku an Biaya Tenaga Kerja

Tabel 12 menunjukkan besarnya tingkat keuntungan jika tidak dihitung bahan baku dan tenaga kerja.

Tabel 12. Tingkat Keuntungan Dalam Kegiatan Usaha Gula Aren Jika Tidak Dihitung Bahan Baku Dan Tenaga Kerja

Responden	Penerimaan	Total Biaya	Keuntungan
1	10.800.000	4.128.329	6.671.671
2	8.400.000	1.844.229	6.555.771
3	7.200.000	1.451.707	5.748.293
4	6.000.000	1.434.206	4.565.794
5	7.200.000	1.365.600	5.834.400
6	4.800.000	67.381	4.732.619
7	8.400.000	1.861.591	6.538.409
8	6.000.000	1.439.506	4.560.494
9	8.400.000	1.452.978	6.947.022
10	7.200.000	3.427.078	3.772.922
Rata-Rata			5.592.740
Jumlah			55.927.395

Sumber : Data Primer (Diolah), Tahun 2021

Analisis keuntungan tersebut dapat dilihat setelah dihitung rata-rata keuntungan mengalami keuntungan sebesar Rp. 5.592.740 per bulan dengan jumlah Rp.55.927.395 per bulan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa besar keuntungan yang diperoleh seluruh pengolah gula aren jika dihitung dengan bahan baku dan tenaga kerja, pengolah mengalami kerugian. Sedangkan jika tidak dihitung dengan bahan baku dan tenaga kerja, pengolah mengalami keuntungan.

Saran

1. Untuk pengusaha lebih mengembangkan produksi dalam jumlah yang lebih banyak supaya mendapat keuntungan yang lebih banyak dan membuat kreativitas yang baru pada hasil olahan sehingga ada nilai tambah terhadap produk jualan.
2. Diharapkan bagi pemerintah agar dapat membantu dan memperhatikan para pengolah usaha Gula Aren sehingga para petani dapat menjalankan usaha dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Bank Indonesia. 2008. Pola Pembiayaan Usaha Kecil (PPUK) Gula Aren (Gula Semut dan Cetak). Direktorat Kredit, BPR dan UMKM BI. Jakarta.

Effendi. D.S. (2010). Prospek pengembangan tanaman aren (*Arenga pinnata merr*) mendukung kebutuhan bioethanol di Indonesia. *Perspektif*. Volume 9 (1). 36-46.

Hidayat. R. 2013. Analisis Komoditas Unggulan Sub Sektor Perkebunan di Kabupaten Bengkayang Provinsi Kalimantan Barat. *Jurnal Social Economic of Agriculture*. 2013. 2.1.

Mariati. R.. (2013). Potensi produksi dan prospek pengembangan tanaman aren (*Arenga pinnata Merr.*) di Kalimantan Timur. *Jurnal Agrifor*. Volume 12 (2): 196 – 205.

Muchaymien Y., Rangga A., Nuraini. F. (2014). Penyusunan draft standard operating procedure (SOP) pembuatan gula merah kelapa (studi kasus di pengrajin gula merah kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 19 (2): 205217.

Murtado. Utami. S. T., & Theresia. E. M. (2014). Aren (*Arenga pinnata*): Investasi Menarik Belum Dilirik. Pusat Penyuluhan Kehutanan. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Kehutanan. Kementerian Kehutanan.

Rindengan. B dan E. Manaroinsong. 2009. Aren. Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati (BBM). Pusat penelitian dan Pengembangan Perkebunan. hlm.1-22.

Widyawati. N., Tohari. Y. P., dan Soemardi. I. 2009. Permeabilitas dan perkecambahan benih aren. (*Arenga pinnata (Wurmb.) Merr*: *Jurnal Agronomi Indonesia* 37 (2): 152-158.

Yunianti. E., Safangatun. U., Harisna., Wijaya. A., & Wizaksono. H. (2018). Palm sugar as a household economic source in Krajan. Medono Village. Boja Subdistric. Kendal Distric. *Advances in Social Science. Education and Humanities Research*. Volume 313. 201-210. Author. A. (Year of Publication). Title of book. Publisher City. State: Publisher.