

ANALISIS PRODUKSI DAN PEMASARAN GULA MERAH DI DESA KUBANGKANGKUNG, KABUPATEN CILACAP

(Studi Kasus Pada Penderes Gula Merah Di Desa Kubangkungkung, Kecamatan Kawunganten, Kabupaten Cilacap)

Fajri Efendi, Pujiharto, Dumasari

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah
Purwokerto Jl. Raya Dukuhwaluh, Purwokerto 53182

ABSTRAK

Fajri Efendi (1304010004). Analysis of production and marketing of brown sugar in the village of Kubangkungkung, Kawunganten district, Cilacap City (guided by Pujiharto, SP.,MP as a advisor I and Ir. Dumasari.,M.Si as a advisor II). The purpose of this study is (1) to know the process of producing brown sugar made by craftsmen in the village of Kubangkungkung, Kawunganten district, Cilacap City, (2) to find out the social-economic factors that affect the production process and the marketing process of brown sugar in the village of Kubangkungkung, Kawunganten district, Cilacap City, (3) to find out the problems and solutions faced by farmers during the process of producing and marketing brown sugar in the village of Kubangkungkung, Kawunganten district, Cilacap City, (4) to analyze the marketing process of brown sugar in the village of Kubangkungkung, Kawunganten district, Cilacap City. This research uses primary and secondary analysis. Research method used by researcher is using survey method with respondent 35. In marketing channel there are 3 marketing channel so that will know difference of price, profit, and channel effective for brown sugar artisans.

PENDAHULUAN

Gula merah atau biasa yang disebut dengan Gula Jawa merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang cenderung meningkat dari tahun ketahun. Peningkatan tersebut terjadi seiring pertambahan pendapatan dan jumlah penduduk. Selain itu, juga dikarenakan semakin banyak industri pangan yang menggunakan gula merah sebagai bahan baku.

Gula merah dapat dimanfaatkan untuk pengolahan

berbagai jenis makanan seperti roti kukus, bubur sumsum, dan lain-lain. Dengan demikian, gula merah kelapa mempunyai peran penting dalam sistem pangan. Selain sebagai penyedia rasa manis, gula merah juga merupakan salah satu sumber kalori. Gula merah banyak dibutuhkan oleh manusia untuk dikonsumsi.

Menurut Kristianingrum (2009) gula merah mengandung ; Mangan (Mn), Boron (B), Seng (Zn), Tembaga (Cu), Nitrogen (N), Fosfor (P), Kalium (K), Kalsium (Ca),

Magnesium (Mg), Natrium (Na), Klorin (Cl) dan Belerang.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi gula merah yang dilakukan pengrajin di Desa Kubangkungkung ?
2. Bagaimana proses pemasaran gula merah di Desa Kubangkungkung ?
3. Faktor – faktor sosial ekonomi apa saja yang mempengaruhi proses produksi dan proses pemasaran gula merah di Desa Kubangkungkung ?
4. Permasalahan dan solusi apa saja yang dihadapi petani saat melakukan proses produksi dan proses pemasaran gula merah di Desa Kubangkungkung?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses produksi gula merah yang dilakukan pengrajin di Desa Kubangkungkung.
2. Untuk menganalisis proses pemasaran gula merah di Desa Kubangkungkung.
3. Untuk mengetahui faktor – faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi proses produksi dan proses pemasaran gula merah di Desa Kubangkungkung.
4. Untuk mengetahui permasalahan dan solusi yang dihadapi petani saat melakukan proses produksi dan proses pemasaran gula kelapa di Desa Kubangkungkung.

Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Desa Kubangkungkung, Kecamatan Kawunganten,

Kabupaten Cilacap. Penetapan lokasi penelitian didasarkan pertimbangan-pertimbangan bahwa Desa Kubangkungkung merupakan sentra produksi kelapa yang cukup tinggi untuk dapat diolah menjadi gula merah. Penelitian ini akan direncanakan pada bulan April sampai dengan Juli 2017.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey merupakan pendekatan yang digunakan untuk mendapatkan dari tempat tertentu yang alamiah (bukan buatan), tetapi peneliti melakukan perlakuan dalam pengumpulan data, misalnya dengan berdasarkan kuisisioner, test, wawancara terstruktur dan sebagainya (Sugiyono, 2011)

Jenis Data

Jenis Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Data Primer

Data yang diperoleh langsung dari sumber asli (tidak melalui perantara). Data primer diperoleh dari petani penderes sekaligus pengrajin gula merah di Desa Kubangkungkung, Kecamatan Kawunganten, Kabupaten Cilacap.

2. Data Sekunder

Menurut Sugiono (2005), data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti. Data sekunder diperoleh dari Dinas pertanian di Kabupaten Cilacap maupun lembaga-lembaga lain yang terkait.

Metode Pengumpulan Data

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

1. Wawancara

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan masalah yang akan diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal – hal dari responden yang lebih mendalam. Wawancara dapat dilakukan secara struktur maupun tidak struktur, dan dapat dilakukan secara tatap muka secara langsung (Sugiono, 2011).

2. Observasi

Observasi atau pengamatan adalah kegiatan keseharian manusia dengan menggunakan panca indra mata sebagai bantu utamanya. Yang dimaksud metode observasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian, data-data penelitian dapat diamati oleh peneliti melalui pengamatan panca indra (Bungin, 2005).

3. Dokumentasi

Menurut (Sugiono, 2011), dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, cerita, biografi, peraturan dan kebijakan.

Pengambilan Sampel

Populasi penelitian ini adalah para penderes sekaligus para pengrajin gula merah. Dalam penelitian ini teknik penentuan sampel menggunakan metode sensus. Di Desa Kubangkungkung terdapat 35 penderes gula merah, dan 5 pedagang pengepul sehingga sampel dalam penelitian ini adalah 35 responden pengrajin gula merah dan 5 pedagang pengepul.

Definisi Operasi Variabel

1. Gula merah adalah gula yang terbuat dari nira kelapa.
2. Produsen gula merah adalah orang yang mengelola dan memproduksi gula merah di Desa Kubangkungkung, Kecamatan Kawunganten, Kabupaten Cilacap.
3. Produksi adalah jumlah produksi yang dihasilkan dari kegiatan usaha gula merah.
4. Proses produksi adalah tahapan-tahapan yang harus dilewati dalam memproduksi barang atau jasa.
5. Proses pemasaran adalah merupakan tahapan dimana barang atau jasa dapat sampai ketangan konsumen dari produsen.

Analisis data

Data yang terkumpul dari kuisioner hasil wawancara kemudian diolah dengan menggunakan analisis data :

a. Analisis data kualitatif

Analisis data kualitatif adalah suatu langkah dalam menganalisis data dengan menggunakan penalaran atau logika yang mendukung dengan batasan dalam

penelitian sesuai dengan penelitian.
permasalahan yang ada dalam

I. Identitas Responden

Tabel 1. Identitas Responden

No	Uraian	Nilai Tertinggi	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	Umur	36-45	15	42,85
2	Pendidikan	SD	22	62,86
3	Luas Lahan	1/4-1/2 Hektar	23	65,71
4	Tenaga Kerja	1-3	29	82,86
5	Pendapatan	2.000.000-3.100.000	22	62,86
6	Jumlah Pohon Yang dideres	22-33	22	62,86
7	Produksi Gula Merah	34-45	1380	45,1

Dalam identitas responden yang berada di Desa Kubangkangkung, Kecamatan Kawunganten, Kabupaten Cilacap terdiri dari umur, pendidikan, luas lahan, tenaga

kerja, pendapatan, jumlah pohon yang dideres, produksi gula merah, dari semua itu akan mempengaruhi jumlah produksi gula merah yang didapat oleh para pengrajin gula merah.

II. Hasil Analisis Data

Proses Produksi Gula Merah di Desa Kubangkangkung

Tabel 1. Bahan Gula Merah

No	Bahan	Keterangan
1	Nira	Bahan baku gula merah
2	Obat gula	Bahan tambah untuk mengetalkan dan mengerasakan gula merah
3	Kapur sirih	Bahan tambah untuk pengharum atau penyedap gula merah

Tabel 2. Alat Gula Merah

No	Alat	Keterangan
1	Pongkor/ drigen	Alat untuk tempat penampung nira
2	Wajan besar	Alat untuk memasak nira
3	Gayung	Alat untuk membantuk menuangkan gula merah pada saat mau dicetak
4	Sendok	Alat untuk membantuk mencetak gula merah pada saat gula merah dituangkan menggunakan gayung ke tempat cetakan gula merah
5	Ban bekas	Alat untuk pengikatan pisau penderes
6	Pisau penderes	Alat untuk memotong manggar (bunga kelapa)

7	Saringan	Alat untuk menyaring kotoran pada nira
8	Srumbung	Alat untuk menutup nira pada saat nira mendidih agar nira tidak tumpah kemana-mana
9	Papan cetakan	Alat untuk membantu cetakan gula merah agar bisa tersusun rapi
10	Sengkang	Alat untuk mencetak gula merah
11	Pengaduk	Alat untuk mengaduk gula merah agar mengental
12	Plastik	Alat untuk tempat gula merah yang sudah jadi
13	Kayu bakar	Untuk bahan bakar agar nira cepat menjadi gula merah

Proses Pembuatan Gula Merah

Taruh obat gula kedalam pongkor/drigen yang sudah dibersihkan, kaleng dibawa keatas pohon kelapa, digantung dimanggar (bunga kelapa) yang sudah diiris ujungnya. Air nira diambil setiap pagi dan sore hari. Siapkan wajan besar, saring air nira yang sudah diambil dengan menggunakan saringan, ini dilakukan agar lebah, kupu-kupu, bekas irisan manggar atau kotoran lain yang ikut kedalam air nira bisa dibersihkan dan tidak ikut termasak. Masak air nira selama kurang lebih 4 jam. Saat air nira sudah mulai berbusa, tutup dengan srumbung agar tidak tumpah kemana-mana. Setelah 4 jam, air nira sudah berubah menjadi coklat kemerah-merahan menandakan gula merah sudah mulai jadi, angkat gula merah tersebut. Siapkan tempat cetakan, kemudian susun sengkang/cetakan gula. Gula diaduk-aduk hingga agak mengental, kemudian ambil sedikit demi sedikit dan tuangkan kedalam cetakan yang sudah disusun. Setelah itu tunggu gula mengeras.

Gula merah

Gula merah merupakan gula yang berasal dari nira kelapa. Dalam memproduksi gula merah pasti tidak selamanya mendapatkan kualitas yang baik dimana untuk mendapatkan kualitas nira yang bagus pasti mengalami kendala-kendala seperti faktor cuaca dimana faktor cuaca tersebut sangat mempengaruhi mutu gula merah, beberapa mutu gula merah :

- a. Mutu Super adalah gula merah yang keras dan berwarna cerah atau coklat kekuning-kuningan.

Mutu gula merah super merupakan kualitas mutu yang paling bagus dibandingkan dengan mutu kualitas gula merah yang lain dimana mutu gula super ini akan dijual ke pengepul keliling yang siap diambil oleh pengepul yaitu satu minggu sekali agar hasil produksinya banyak, setelah itu para pengepul menjual hasil produksi gula merah super tersebut ke luar daerah setempat dan juga mereka

jual keindustri-industri seperti industri kecap dan industri roti kukus.

- b. Mutu A adalah gula merah yang keras dan berwarna kecoklat-coklatan.

Mutu gula merah A merupakan mutu yang sedang dan para petani atau pengusaha gula merah mereka jual hasil produksinya ke daerah setempat, selain itu juga mereka jual kepengpul, dimana para pengepul menjual gula merah tersebut keluar daerah setempat seperti luar desa, kota.

- c. Mutu B adalah gula merah yang agak lembek, berwarna coklat kehitam-hitaman.

Mutu gula merah B merupakan mutu gula yang tidak layak untuk dijual dimana para petani atau pengusaha gula merah mutu gula B biasanya mereka

gunakan sendiri untuk keperluannya.

Proses Pemasaran

Pemasaran adalah suatu sistem keseluruhan dari kegiatan-kegiatan yang ditunjukkan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan barang dan jasa, dan dapat memuaskan kebutuhan pembeli.

Didesa Kubangkangkung, Kecamatan Kawunganten, Kabupaten Cilacap terdapat 35 penderes sekaligus pengrajin gula merah dimana mereka yang mengelola sekaligus memproduksi gula merah dan menghasilkan gula merah yang bervariasi mutu dan bentuk ukuran gula merah, di dalam mutu gula merah terdapat 3 mutu gula merah yaitu mutu super, mutu A, dan mutu B.

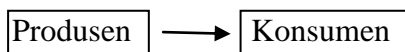
Tabel 1. Mutu Gula Merah

No	Mutu Gula Merah	Harga (Rp)
1	Mutu super	12.000
2	Mutu A	10.000
3	Mutu B	-

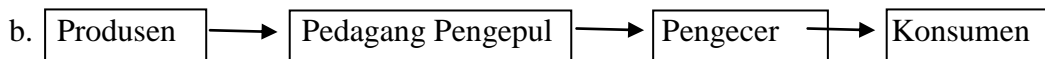
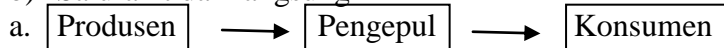
Distribusi adalah kegiatan yang menyangkut perencanaan dan pelaksanaan penyaluran barang dan jasa dari produsen

kekonsumen. Didesa Kubangkangkung, Kecamatan Kawunganten, Kabupaten Cilacap ada 2 saluran yaitu :

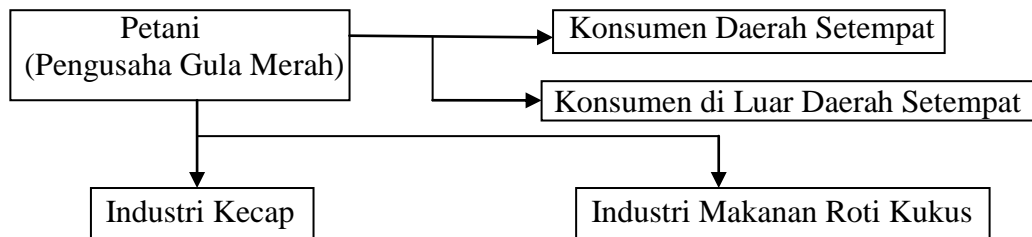
- a) Saluran langsung



- b) Saluran tidak langsung



Proses Pemasaran Gula Merah Sebagai Berikut :



Faktor-Faktor Sosial Ekonomi Yang Mempengaruhi Proses Produksi dan Proses Pemasaran

1. Proses Produksi

a) Modal

Menurut Rosyidi (2006), modal dibedakan atas barang – barang modal riil (*real capital goods*) dan modal – modal uang (*money capital*) yakni dana yang digunakan untuk membeli barang – barang modal dan faktor produksi lainnya.

b) Tenaga Kerja

Buruh atau tenaga kerja adalah bagian integral dari suatu industri, baik industri besar maupun industri kecil. Petani Pengrajin membantu para pengusaha dalam menjalankan usahanya. Dalam proses pembuatan gula merah tenaga kerja yang berada di Desa Kubangkungkung adalah anggota keluarga sendiri yang terdiri dari ayah, ibu dan anak.

c) Jumlah Pohon Kelapa Yang Dideres

Pohon kelapa (bibit) merupakan faktor produksi yang utama dalam melakukan usaha produksi gula kelapa. Pohon kelapa merupakan pohon penghasil nira yang digunakan sebagai bahan baku utama

proses pembuatan gula merah kelapa. Semakin banyak pohon kelapa yang dimiliki, maka semakin banyak jumlah nira yang dihasilkan.

2. Proses Pemasaran

a) Transportasi

Transportasi merupakan faktor utama dalam faktor proses dimana transportasi digunakan untuk menjual hasil produksi gula merah kedaerah setempat, keluar daerah setempat dan juga ke industri-industri.

b) Medan Jalan

Medan jalan juga berpengaruh dalam faktor pemasaran dimana medan jalan yang ditempuh bagus maka gula yang mereka jual juga akan sampai sesuai waktu tujuan, sebaliknya apabila medan jalan yang ditempuh sulit apalagi apabila medan jalan tersebut tidak bisa ditempuh dengan transportasi maka akan memperlambat dalam menjual gula merah.

Masalah – Masalah Dan Solusi Yang Dihadapi Petani Saat Melakukan Proses Produksi Dan Pemasaran Gula Merah.

Dalam usaha pengelolaan gula merah tidak lepas dari masalah-

masalah yang timbul seiring dengan perkembangan usaha gula merah. Adapun beberapa masalah dari usaha gula merah yang berada di Desa Kubangkangkung dapat dilihat dari beberapa diantaranya yaitu :

1. Proses Produksi
 - a) Keragaman Mutu Produk

Dalam menentukan mutu suatu produk banyak yang menjadi dasar

penentuannya. Apalagi dalam menentukan mutu dari gula merah, ada banyak pertimbangan yang menjadi dasar untuk menyatakan gula merah yang berkualitas dan yang tidak. Dari tabel berikut dapat dilihat beberapa alasan yang menjadi kendala dalam usaha gula merah untuk menjadi komoditi unggulan yaitu.

Tabel 1. Kendala Yang Dihadapi Sebagai Komoditi Unggulan

No	Kendala	Frekuensi	Persentasi (%)
1)	Mutu gula merah yang tidak sama antar pengrajin	28	80
2)	Ukuran gula merah yang tidak sama	22	62,86
3)	Produksi yang tidak kontinyu	12	34,29
4)	Produksi yang dihasilkan pengrajin masih terbatas	3	8,57
5)	Sulit memasarkan gula merah	1	2,86

Dari tabel diatas kendala-kendala yang dihadapi pengrajin gula merah yang berada di Desa Kubangkangkung yaitu:

- 1) Mutu gula merah yang tidak sama antara pengrajin yang satu dengan yang lain karena faktor cuaca yang sangat berpengaruh sehingga mutu gula merah berbeda-beda, selain itu juga faktor pohon juga berpengaruh antara pohon muda dengan pohon tua.

Solusinya yaitu para petani penderes harus melihat kondisi tersebut dan untuk pohon yang tua bisa dipupuk dengan menggunakan pupuk organik agar nira yang diperoleh bagus.

- 2) Ukuran gula merah yang tidak sama antara pengrajin yang satu dengan yang lain karena cetakan yang dibuat oleh para pengrajin gula merah yang satu dengan yang lain tidak sama.

Solusinya yaitu ada sosialisasi dari pemerintah, tokoh atau ketua kelompok tani yang bertanggung jawab agar ukuran gula merah yang berada di Desa Kubangkangkung sama antara pengrajin gula merah yang satu dengan pengrajin gula merah yang lainnya.

- 3) Produksi gula merah yang tidak kontinyu salah satunya yaitu faktor usia dan kondisi badan sehingga dalam memproduksi gula merah tidak kontinyu.

Solusinya yaitu para penderes sekaligus pengrajin gula merah harus menjaga kondisi badannya mereka mereka masing-masing agar mereka bisa memproduksi gula merah secara kontinyu.

- 4) Produksi yang dihasilkan pengrajin masih terbatas karena pohon kelapa sudah terlalu tua dan tidak pupuk sehingga nira yang dihasilkan tidak terlalu banyak.

Solusinya yaitu pohon yang sudah tidak bisa menghasilkan nira sebaiknya diganti dengan pohon kelapa yang masih produktif atau para petani menanam pohon kelapa agar nantinya bisa dimanfaatkan oleh generasi berikutnya.

- 5) Sulit memasarkan gula merah karena faktor medan jalan yang sulit ditempuh dengan menggunakan transportasi.

Solusinya yaitu tokoh/lembaga desa harus memperbaiki medan jalan tersebut karena para warga desa juga berhak mendapatkan kesejahteraan salah satunya yaitu medan jalan yang bagus.

- b) Teknologi Pengolahan

Teknologi pengolahan merupakan salah satu kunci dalam menentukan kualitas gula merah yang akan diproduksi. Peningkatan teknologi dalam proses produksi dapat meningkatkan nilai tambah dari gula merah itu sendiri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 100

persen pengrajin gula merah masih menggunakan pengolahan secara tradisional.

Solusinya adalah harus ada sosialisasi dari pemerintah agar para pengrajin gula merah yang berada di Desa Kubangkangkung lebih menggunakan alat-alat yang modern agar lebih cepat dalam proses produksi dan dengan adanya alat-alat komunikasi yang canggih.

- c) Kurangnya Pengetahuan Petani Gula Merah dan Informasi Harga Dipasaran

Masyarakat Kubangkangkung masih kurang pengetahuan tentang informasi harga dipasaran sehingga mengakibatkan dalam proses produksi para pengrajin gula merah masih menggunakan alat-alat tradisional bukan alat modern.

Solusinya adalah harus ada bimbingan langsung dengan cara penyuluhan dari pihak pemerintah maupun instansi yang terkait agar para pengrajin gula merah tidak ketinggalan zaman, selain itu kelompok tani dan koperasi yang berada di Desa Kubangkangkung harus diadakan kembali agar dapat mengetahui harga gula merah dipasaran.

2. Proses Pemasaran

- a. Keterbatasan Modal Usaha dan Modal Sumber Pembiayaan

Kebanyakan pengrajin gula merah melakukan

usahanya bermula dari modal dalam keluarga. Namun, modal tersebut tidak selalu menjadi penyedia dalam memulai usaha tersebut, karena pengrajin gula merah dihadapi dengan kebutuhan dalam keluarga dan biaya-biaya lainnya.

Solusinya adalah adanya bantuan dari pemerintah/pinjaman dari bank untuk memulai atau merintis usaha gula merah agar usaha gula merah yang berada di Desa Kubangkungkung bisa meningkat pesat.

b. Kelembagaan Tataniaga dan Fluktuasi Harga

Kelembagaan tataniaga dalam hal ini pemasaran sangat dibutuhkan pengrajin gula merah dalam mengatasi ketidakstabilan harga dikalangan pengrajin gula merah. Harga yang tidak menentu dan terkesan dimainkan oleh para pedagang menyebabkan kesejahteraan pengrajin gula merah semakin memburuk.

Solusinya adalah adanya dukungan dari pemerintah mengenai kebijakan harga gula merah dipasaran agar para pedagang tidak semenang-menang menaikkan harga gula merah, sehingga para pengrajin gula merah dan konsumen tidak dirugikan.

KESIMPULAN

- a. Proses produksi yang berada di Desa Kubangkungkung masih menggunakan alat-alat tradisional.
- b. Faktor-faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi proses produksi dan proses pemasaran adalah modal, jumlah tenaga kerja dan jumlah pohon yang dideres.
- c. Permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh para pengrajin gula merah yang berada di Desa Kubangkungkung dapat dilihat dari 3 aspek yaitu aspek teknis yang meliputi keragaman mutu produksi, dan teknologi pengolahan. Aspek sosial meliputi kurangnya pengetahuan dan informasi harga dipasaran. Aspek ekonomi meliputi keterbatasan modal dan sumber pembiayaan, kelembagaan tataniaga dan fluktuasi harga.
- d. Proses pemasaran yang berada di Desa Kubangkungkung hasil produksi gula merah sebagian dijual didaerah setempat dan sebagian lagi dijual keluar daerah setempat seperti keindustri kecap dan roti kukus.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. Penghidupan Penderes Gula Kelapa. Desa Kubangkungkung
- Bungin, Burhan. 2005. Metodologi Penelitian Kuantitatif. Kencana Prenda Media Group. Jakarta
- Griffin, R.,W.,Ronald.,J.,Ebert. 2006. Bisnis, Edisi Kedelapan. Erlangga. Jakarta

- Kristianingrum, Susila. 2009. Analisis Nutrisi Dalam Gula Kelapa. Kegiatan PPM Teknologi Pembuatan Gula Aneka Rasa. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Teknologi Pertanian. IPB: Bogor
2006. Pengantar Ekonomi Mikro Dan Makro. Ed Revisi. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Singarimbun.,M dan S.,Effendi. 1997. Metode Penelitian Survey. LP3ES. Jakarta
- Sugiyono. 2011. Metodologi Penelitian
(digilib.unila.ac.id/5524/14/BA%203.pdf)
Diakses pada tanggal 28 Februari 2017 pukul 23.58 WIB