

"Tema: 6 (Rekayasa Sosial dan Pengembangan Perdesaan)"

ANALISIS NILAI TAMBAH GULA KELAPA KRISTAL DI KABUPATEN BANYUMAS

Oleh

Kusmatoro Edy, S dan Ratna Satriani
Fakultas Pertanian Unsoed, Jl Dr Suparno Karangwangkal Purwokerto
Alamat email : edysularso@gmail.com

ABSTRAK

Kabupaten Banyumas merupakan sentra penghasil gula kelapa. Pada saat ini jumlah penderes/pengrajin gula kelapa sebanyak 26.959, jumlah pohon kelapa yang disadap sebanyak 488.999 pohon dan jumlah kelapa cetak yang dihasilkan pengrajin gula kelapa sebanyak 176.039,64 kilogram/hari atau 63.374.270,40 kg/tahun. Kecuali menghasilkan gula cetak sebagian pengrajin gula cetak juga memproduksi gula kelapa kristal. Tujuan penelitian yaitu (1) mengetahui input utama dan tambahan pada pembuatan gula kelapa kristal (2) mengetahui besarnya rerata nilai tambah gula semut. Analisis data menggunakan Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah pengolahan gula kelapa kristal sebesar Rp990,00 per kilogram dengan rasio nilai tambah adalah sebesar 35,29 persen terhadap nilai produk. Rasio nilai tambah menunjukkan bahwa setiap Rp100,00 dari nilai produk mendapatkan nilai tambah rata-rata Rp35,29. Nilai tersebut merupakan nilai yang tercipta dari setiap kilogram pengolahan gula kelapa kristal. Nilai tambah yang dihasilkan merupakan nilai tambah kotor karena nilai tambah tersebut masih mengandung bagian untuk IV tenaga kerja langsung.

Kata Kunci : *Kelapa Kristal, Nilai Tambah, Banyumas*

ABSTRACT

Banyumas Regency is a center for producing coconut sugar. At present there are 26,959 coconut sugar producers / coconut craftsmen, 488,999 trees of coconut trees are tapped and 176,039.64 kilograms / day are produced by coconut sugar craftsmen or 63,374,270.40 kg / year. Except for producing print sugar, some print sugar producers also produce crystal coconut sugar. The research objectives were (1) to find out the main inputs and additions to the manufacture of crystal coconut sugar (2) to find out the magnitude of the average value of added sugar ants. Data analysis using the Hayami Method. The results showed that the added value of the processing of crystal coconut sugar was Rp. 99.00 per kilogram with a value added ratio of 35.29 percent of the value of the product. Value added ratio shows that every IDR 100.00 of product value gets an average added value of IDR 35.29. This value is the value created by every kilogram of processing of coconut sugar. The added value generated is a gross added value because the added value still contains part of IV direct labor.

Keywords: *Coconut Crystal, Added Value, Banyumas*

PENDAHULUAN

Kabupaten Banyumas merupakan sentra penghasil gula kelapa. Pada saat ini jumlah penderes/pengrajin gula kelapa sebanyak 26.959, jumlah pohon kelapa yang disadap sebanyak 488.999 pohon dan jumlah kelapa cetak yang dihasilkan pengrajin gula kelapa sebanyak 176.039,64 kilogram/hari atau 63.374.270,40 kg/tahun. Dengan harga rata-rata gula kelapa cetak sebesar Rp6.800 maka akan diperoleh nilai produksi sebesar Rp430.945.038,720. Nilai yang cukup besar bagi sebuah kabupaten penghasil produk gula kelapa (*brown sugar*).

Kecuali menghasilkan gula cetak sebagian pengrajin gula cetak juga memproduksi gula kelapa kristal. Pada tahun 2011, menghasilkan gula kelapa kristal sebanyak 350 ton/tahun dengan nilai produksi sebesar Rp.3.5000.000.000,00 (harga gula kristal rata-rata Rp10.000,00/kg).

Gula kelapa sangat strategis peranannya sebagai upaya untuk mengurangi ketergantungan pemerintah dan masyarakat terhadap gula pasir (tebu) dan gula sintetis yang sebagian besar masih impor karena kebutuhan konsumsi gula nasional khususnya terhadap gula pasir semakin meningkat dari tahun ke tahun.

Kecamatan Cilongok merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Banyumas yang menjadi sentra gula kelapa. Jumlah pengrajin yang terdapat di Kecamatan Cilongok sebanyak 965 orang, jumlah pohon kelapa yang disadap sebanyak 14.647 pohon dan produk yang dihasilkan sebanyak 5.272,92 kg/hari gula kelapa cetak. Harga gula kelapa pada saat ini sebesar Rp6.800 maka pendapatan dari gula kelapa sebesar Rp358.558.556 per hari.

Di Desa Cilongok merupakan salah satu desa di Kecamatan Cilongok yang merupakan menjadi sentra produksi gula kelapa. Di desa ini terdapat 7.918 pohon dengan 512 orang pengrajin gula (*home industry*) kelapa dan produksi gula 2.850,48 kg/hari atau 1.026.172,8 kg/tahun. Dari hasil survai pendahuluan dengan jumlah sampel pengrajin gula kelapa sebanyak 31 orang diperoleh hasil, sebagai berikut: produk yang dihasilkan pengrajin per hari terendah 5 kg dan tertinggi 20 kg; pendapatan per hari terendah sebesar Rp13.000,- dan tertinggi Rp24.000,-.

Sejalan dengan kemajuan teknologi dan pola konsumsi masyarakat, dewasa ini produksi gula kelapa tidak hanya terbatas pada gula kelapa cetak, tetapi sudah mulai berkembang dalam bentuk gula kelapa kristal. Produk gula kelapa kristal (gula semut) mempunyai beberapa keunggulan dibandingkan dengan gula kelapa cetak, yaitu: lebih

mudah larut karena berbentuk kristal, daya simpan yang lebih lama, bentuknya lebih menarik, harga lebih mahal daripada gula merah, pengemasan dan pengangkutan lebih mudah, rasa dan aromanya lebih khas, mudah difortifikasi/diperkaya dengan bahan lain seperti Yodium, Vitamin A atau Mineral (Mustaufik dan Haryanti, 2006).

Pemakaian bahan kimia digunakan para pengrajin gula biasanya bahan pengawet untuk mencegah kerusakan nira akibat kontaminasi mikrobia. Pengawet sintetis yang paling banyak digunakan pengrajin gula adalah sulfit (Na-metabisulfit) yang sering mereka sebut dengan istilah obat 6vb,mn875kjhggula. Sebelum pengrajin mengenal "obat gula" (sulfit), mereka menggunakan pengawet nira organik antara lain tatal pohon nangka, daun sirih, kulit manggis dsb. Berhubung semakin banyaknya pengrajin gula kelapa maka kebutuhan bahan pengawet organik tadi semakin sulit didapat. Cara instan ditempuh oleh para pengrajin yaitu dengan membeli obat gula yang memang tersedia di pasaran. Obat gula sebagai pengawet nira mempunyai kelemahan antara lain berbahaya bagi kesehatan (menyebabkan kanker) jika dikonsumsi terus menerus melebihi batas. Pengrajin pada saat menaburkan obat gula pada umumnya tidak menggunakan dosis sesuai aturan. Obat gula juga menyebabkan wajan yang digunakan untuk memasak nira menjadi gula kelapa menjadi korosi dan mudah rusak (berlubang), baru gula yang dihasilkan juga tidak harum tetapi agak berbau amis.

Tujuan penelitian yaitu (1) mengetahui input utama dan tambahan pada pembuatan gula kelapa kristal (2) mengetahui mengetahui besarnya rerata nilai tambah gula semut

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan menggunakan metode survei yaitu teknik pengumpulan informasi yang dilakukan dengan cara menyusun daftar pertanyaan (kuesioner) yang diajukan kepada responden. Lokasi penelitian Desa Cilogok Kecamatan Cilogok, Kabupaten Banyumas. Jumlah sample dalam penelitian sebanyak 40 orang.

4. Analisis data menggunakan:

1. Nilai Tambah Metode Hayami

Perhitungan metode Hayami dapat dilihat pada tabel 2 Setelah diperoleh rasio nilai tambah, maka besarnya nilai tambah masing-masing variabel dikelompokkan menjadi tinggi atau rendah. Nilai tambah suatu produk dapat digolongkan menjadi dua macam,

yaitu jika rasio nilai tambah >50% maka nilai tambah tinggi, sedangkan jika rasio nilai tambah ≤50% maka nilai tambah rendah (Sudiyono, 2004 *cit.* Nur, 2013

Tabel 2.1. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Uraian	Satuan	Perhitungan
I. Output, Input, dan Harga			
1.	Hasil Output	1	
2.	Input	2	
3.	Tenaga Kerja	3	
4.	Faktor Konversi	4	= 1/2
5.	Koefisien Tenaga Kerja	5	= 3/2
6.	Harga Output	6	
7.	Upah Tenaga Kerja	7	
II. Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Nilai Input	8	
9.	Nilai Input Lain	9	
10.	Nilai Output	10	= 4x6
11.	a. Nilai Tambah	11a	= 10-9-8
	b. Rasio Nilai Tambah	11b	= (11a/10) x 100%
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja	12a	= 5x7
	b. Pangsa Tenaga Kerja	12b	= (12a/11a) x 100%
13.	a. Keuntungan	13a	= 11a-12a
	b. Tingkat Keuntungan	13b	(13a/11a) x 100%
III. Balas Jasa Faktor Produksi			
14.	Marjin	14	= 10-8
	a. Imbalan Tenaga Kerja	14a	= (12a/14) x 100%
	b. Sumbangan Input Lain	14b	= (9/14) x 100%
	c. Keuntungan Pemilik Modal	14c	= (13a/14) x 100%

Sumber: Slamet (2005) dalam Ishak *et al.* (2012)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rata-rata jumlah dan upah tenaga kerja langsung yang digunakan untuk proses pengolahan nira menjadi gula kelapa kristal adalah 2 orang. Setiap tenaga kerja dalam satu bulan bekerja selama 30 hari, maka rata-rata jumlah hari kerja selama satu bulan yaitu 34,60 HOK dengan upah rata-rata tenaga kerja langsung pada kegiatan produksi gula kelapa kristal sebesar Rp35.200,00 per HOK. Nilai tersebut diperoleh dengan membagi total upah tenaga kerja langsung yaitu Rp1.156.269,14 dengan jumlah Hari Orang Kerja (HOK) selama periode analisis yaitu 34,60 HOK.

Tabel 1. Nilai tambah gula kelapa kristal

No.	Uraian	Nilai
I.	Output, Input, dan Harga	Gula Kristal
1.	Hasil Output (kg)	243,07
2.	Input (liter)	1593,32
3.	Tenaga Kerja	34,60
4.	Faktor Konversi	0,15
5.	Koefisien Tenaga Kerja	0,02
6.	Harga Output	18.392
7.	Upah Tenaga Kerja	35.200
II.	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Nilai Input	1.409
9.	Nilai Input Lain	406,91
10.	Nilai Output	2805,85
11.	a. Nilai Tambah	990
	b. Rasio Nilai Tambah	35,29%
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja	764,55
	b. Pangsa Tenaga Kerja	77,22%
13.	a. Keuntungan	226
	b. Tingkat Keuntungan	22,78%
III.	Balas Jasa Faktor Produksi	
14.	Marjin	1397,05
	a. Imbalan Tenaga Kerja	54,73%
	b. Sumbangan Input Lain	29,13%
	c. Keuntungan Pemilik Modal	16,15%

Sumber : Analisis data primer

Nilai koefisien tenaga kerja menggambarkan produktivitas dari tenaga kerja langsung, yaitu tingkat efisiensi untuk penggunaan tenaga kerja langsung pada pengolahan gula kelapa kristal. Tenaga kerja yang dibutuhkan untuk menghasilkan gula kelapa kristal dengan bahan baku 1 liter nira hingga siap dijual sebanyak 0,02 HOK. Nilai tersebut menunjukkan bahwa proses produksi gula kelapa kristal rata-rata jumlah hari orang kerja (HOK) yang dibutuhkan untuk mengolah setiap satu liter nira adalah 0,16 jam kerja dengan

asumsi adalah 8 jam kerja yaitu dimulai dari jam 08.00 sampai dengan pukul 16.00 WIB. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga. Biaya tenaga kerja terdiri atas biaya tenaga kerja memasak nira, kristalisasi gula, menjemur gula kelapa kristal, dan mengemas gula kelapa kristal. Selaras dengan penelitian yang dilakukan Djoni dan Sukandar (2013) mengenai *investigation of financial and value added of crystal palm sugar agroindustry*, hasil analisis tersebut menyebutkan bahwa proses pengolahan gula kelapa kristal mampu menyerap tenaga kerja rata-rata sebesar 0,027 HOK dengan upah sebesar Rp30.000 per HOK.

Rata-rata nilai produk atau nilai *output* yang diperoleh pada usaha pengolahan gula kelapa kristal adalah Rp2.806,00 per kilogram. Nilai produk dialokasikan untuk nilai *input* dan nilai *input* lain. Nilai *input* nira sebesar Rp1.409,00 dan nilai *input* lainnya sebesar Rp407,00 per kilogram. Nilai *input* lain terdiri dari biaya cangkang manggis, air kapur, kayu bakar, serbuk kayu, penyusutan peralatan, dan plastik. Berikut merupakan rincian bahan penunjang (*input* lain) dalam usaha pembuatan gula kelapa kristal.

Tabel 2. Nilai *input* lain

No	Uraian	Bahan Baku Gula Kelapa Cetak
1.	Cangkang Manggis	9.191,00
2.	Air Kapur	2.836,42
3.	Kayu Bakar	333.067,63
4.	Serbuk Kayu	271.138,89
5.	Penyusutan Peralatan	7.431,63
6.	Plastik	24.666,67
Total nilai <i>input</i> (Rp)		648.332,24
Penggunaan bahan baku (liter)		1.593,32
Nilai <i>Input</i> lainnya (Rp/liter)		406,91

Sumber : Data diolah, 2016

Berdasarkan Tabel 2. dapat dilihat bahwa nilai tambah pengolahan gula kelapa kristal sebesar Rp990,00 per kilogram dengan rasio nilai tambah adalah sebesar 35,29 persen terhadap nilai produk. Rasio nilai tambah menunjukkan bahwa setiap Rp100,00 dari

nilai produk mendapatkan nilai tambah rata-rata Rp35,29. Nilai tersebut merupakan nilai yang tercipta dari setiap kilogram pengolahan gula kelapa kristal. Nilai tambah yang dihasilkan merupakan nilai tambah kotor karena nilai tambah tersebut masih mengandung bagian untuk IV tenaga kerja langsung. Berdasarkan kriteria nilai tambah menurut Sudiyono (2004), pengolahan gula kelapa kristal termasuk dalam kategori nilai tambah rendah. Selaras dengan penelitian yang dilakukan Nugraheni (2014), mengenai analisis industri rumah tangga gula kelapa kristal untuk ekspor di Kabupaten Kulon Progo dan Purworejo. Hasil analisis tersebut menyebutkan bahwa nilai tambah industri rumah tangga gula kelapa kristal di Kabupaten Kulon Progo dengan bahan baku nira adalah Rp793,00 dan di Kabupaten Purworejo adalah Rp644,00. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa, pengolahan hasil pertanian menjadi produk agroindustri akan meningkatkan nilai tambah yang lebih tinggi sehingga keuntungan yang diperoleh industri dalam pengolahan produk dengan bahan baku hasil pertanian jauh lebih besar dari keuntungan produk hasil pertanian.

Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh pada pengolahan gula kelapa kristal adalah Rp765,00 per kilogram dengan pangsa tenaga kerja sebesar 77,22 persen dari nilai tambah. Nilai pangsa tenaga kerja sebesar 77,22 tersebut menunjukkan bahwa rata-rata setiap Rp100,00 dari nilai tambah, besarnya bagian tenaga kerja langsung adalah Rp77,22. Pendapatan tenaga kerja menunjukkan jumlah pendapatan yang diterima tenaga kerja langsung untuk kegiatan pengolahan setiap liter nira. Pendapatan tersebut diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja langsung dengan upah rata-rata tenaga kerja langsung per Hari Orang Kerja (HOK). Pangsa tenaga kerja merupakan bagian tenaga kerja langsung nilai tambah. Selaras dengan penelitian yang dilakukan Djoni dan Sukandar (2013) mengenai *investigation of financial and value added of crystal palm sugar*

agroindustry, hasil analisis tersebut menyebutkan bahwa pendapatan tenaga kerja langsung pengolahan gula kelapa kristal adalah sebesar Rp810,00 per satu kilogram bahan baku.

Keuntungan merupakan keuntungan bersih yang diterima oleh perajin gula kelapa kristal dari pengolahan setiap kilogram bahan baku. Keuntungan yang diperoleh dari usaha gula kelapa kristal adalah Rp226,00 per kilogram dengan tingkat keuntungan sebesar 22,78 persen dari nilai tambah. Tingkat keuntungan sebesar 22,78 tersebut menunjukkan bahwa untuk setiap Rp100,00 dari nilai tambah maka perajin akan mendapat keuntungan sebesar Rp22,78.

KESIMPULAN

Marjin menunjukkan kontribusi faktor-faktor produksi selain bahan baku dalam menghasilkan produk gula kelapa kristal. Besarnya marjin diperoleh dari selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku. Rata-rata balas jasa atau imbalan untuk pemilik faktor produksi dapat dilihat dari besarnya marjin yaitu Rp1.397,10. Nilai marjin kemudian distribusikan untuk sumbangan *input* lain, pendapatan tenaga kerja, dan keuntungan pemilik modal. Bagian keuntungan untuk pemilik usaha lebih rendah daripada bagian pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang diperoleh. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha pengolahan gula kelapa kristal menyerap banyak tenaga kerja atau padat karya.

DAFTAR PUSTAKA

- Djoni, dan Sukandar, S. 2013. Investigation of Financial and Value Added of Crystal Palm Sugar Agro Industry. *Journal of Arts, Science & Commerce*: Juli 2013, Vol. 4 Issue 3, p58. (On-Line), http://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrXhXG8dRxYZEcA8o_3RQx.;_ylu=X3oDMTB ycWJpM21vBGNvbG8Dc2czBHBvcwMxBHZ0aWQDBHNIYwNzcg--/RV=2/RE=1478288957/RO=10/RU=http%3a%2f%2fwww.researchersworld.com%2fvol4%2fissue3%2fvol4_issue3_2%2fPaper_06.pdf/RK=0/RS=a3nadfSrKtFjr3MitiV.obEdJmo- diakses 23 Mei 2016.

Nugraheni, F. 2014. Analisis Industri Rumah Tangga Gula Semut Untuk Ekspor Di Kabupaten Kulon Progo Dan Purworejo. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.