

FAKTOR PENENTU INDUSTRI RUMAH TANGGA GULA AREN MEMPERTAHANKAN USAHANYA DI KECAMATAN AIR PERIUKAN

*(Determining Factors for Household Palm Sugar Industry in Sustaining Business in Air
Periukan Sub-District Seluma Regency)*

Frans Valentino Manik, Herri Fariadi*, Ana Nurmalia

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Kota Bengkulu Indonesia
Jalan Meranti No.32, Sawah Lebar, Kecamatan Ratu Agung, Kota Bengkulu, Bengkulu38228

*Corresponding author, Email: herriefariadi@unived.ac.id

ABSTRACT

Palm sugar household industry becomes a main income for people at Air Periukan Regency. But for years due to a lot of demands about changing palm water palm sap water into alcoholic drinks. There is a chance for producers to change their business, but they maintain their business to produce palm sugar. The purpose of this research is to find out the decision level of palm sugar producers in sustaining their household industry and to analyze the factors which decide palm sugar household industry to keep sustaining their industry. The method used in this research is quantitative research by using multiple linear regression. The result of this research shows that their decision in sustaining their industry have average score of 37,82 means their decision in sustaining the industry is in high category. Factors which influence the industry are social norm factor (X1), production cost (X3), revenue (X4), marketing (X5), product sustainability (X6) and experiences (X8) while the price stability fact (X2), production process (X7) isn't become decision factor.

Keywords: *business sustainability, household industry, palm sugar*

ABSTRAK

Industri rumah tangga gula aren menjadi tumpuan hidup sebagian masyarakat di Kecamatan Air Periukan. Namun beberapa tahun belakang terdapat banyaknya permintaan yang mengubah air nira aren menjadi tuak minuman yang mengandung alkhohol. Meskipun terdapat peluang pengrajin mengubah usahanya, pengrajin gula aren tetap mempertahankan usahanya sebagai industri rumah tangga gula aren. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui tingkat keputusan pengrajin gula aren dalam mempertahankan usahanya dan menganalisis faktor penentu industri rumah tangga gula aren tetap mempertahankan usahanya di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan menggunakan analisis regresi linier berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keputusan industri rumah tangga gula aren mempertahankan usahanya di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma memiliki rata-rata sebesar 37,82 yang berarti bahwa keputusan mempertahankan usaha gula aren dalam kategori sangat tinggi. Faktor penentu industri rumah tangga gula aren mempertahankan usahanya di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma adalah faktor norma sosial (X₁), biaya produksi (X₃), penerimaan (X₄), pemasaran (X₅), ketahanan produk (X₆), dan pengalaman (X₈). Sedangkan faktor stabilitas harga (X₂), proses produksi (X₇) tidak menjadi penentu.

Kata kunci: gula aren, industri rumah tangga, mempertahankan usaha

PENDAHULUAN

Sentra produksi gula aren di Kabupaten Seluma terdiri dari beberapa kecamatan, yaitu Air Periukan, Seluma Barat, Ilir Talo, dan Sukaraja. Namun, Kecamatan Air Periukan memiliki jumlah pengusaha gula aren terbanyak, yaitu 128 orang. Pabrik ini masih beroperasi dalam skala industri rumah tangga dan menggunakan peralatan tradisional (Perindagkop Kabupaten Seluma, 2022).

Pemasaran gula aren terjadi sebagian besar di pasar tradisional Kota Bengkulu dan Seluma. Industri makanan dan minuman yang cukup besar membantu memenuhi permintaan gula aren di luar Provinsi Bengkulu. Salah satu faktor yang dipertimbangkan pengrajin gula aren saat mengembangkan produk bisnis mereka adalah besarnya kebutuhan konsumen terhadap produk gula aren.

Hasil survei peneliti menunjukkan bahwa sebagian masyarakat di Kecamatan Air Periukan bergantung pada pekerjaan mereka sebagai pengrajin gula aren. Karena hasil sadapannya langsung diolah menjadi gula arena, pengolah gula aren biasanya sekaligus menjadi petani dan pengolah gula aren. Banyak orang di Kecamatan Air Periukan ingin menggunakan air nira aren untuk membuat tuak. Air aren yang difermentasi menjadi minuman yang mengandung alkohol sebagai hasil dari perubahan zat selama proses fermentasi. Karena permintaan tinggi untuk tuak dan

proses yang mudah, pengrajin gula aren mengubah gula aren menjadi tuak.

Harga gula aren terus stabil dari tahun ke tahun, jadi sulit bagi pengrajin gula aren untuk meningkatkan keuntungan mereka. Meskipun ada peluang pengrajin gula aren untuk mengubah bisnis mereka, mereka tetap mempertahankan industri pengolahan gula aren karena ada alasan untuk melakukannya. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti ingin mengetahui persepsi dan faktor penentu industri rumah tangga gula aren mempertahankan usahanya di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma. Penelitian ini juga bertujuan untuk

BAHAN DAN METODE

Tempat penelitian dipilih secara sengaja (Purposive Sampling) karena Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma adalah pusat industri pengrajin gula aren yang memproduksi makanan sehari-hari. Penelitian ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif. Data disebut sebagai data primer dan data sekunder, tergantung pada sumbernya. Penelitian ini melibatkan 56 pelaku usaha. "Simple Random Sampling" adalah metode pengambilan sampel yang digunakan di lapangan. Analisis deskriptif digunakan untuk menganalisis keputusan pengrajin gula aren untuk mempertahankan bisnis mereka di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma. Mempertahankan usahanya menggunakan analisis regresi linier berganda dengan rumus berikut untuk menganalisis komponen penentu industri rumah tangga:

$$Y = a + b_1 X_1 + b_2 X_2 + b_3 X_3 + b_4 X_4 + b_5 X_5 + b_6 X_6 + b_7 X_7 + b_8 X_8 \dots \mu$$

Dimana: Y = mempertahankan usaha gula aren, a = konstanta/koeffisien intersep, b₁-b₈ = koeffisien variable regresi X₁= norma sosial, X₂= stabilitas harga, X₃= biaya produksi,

X₄= penerimaan, X₅= pemasaran, X₆= ketahanan produk, X₇= proses produksi, X₈= pengalaman, μ= kesalahan pengganggu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keputusan Pengrajin Gula Aren Mempertahankan Usahanya

mempertahankan usahanya di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma disajikan pada Tabel 1.

Keputusan pengrajin gula aren

Tabel 1. Keputusan mempertahankan usaha gula aren

No	Kategori Keputusan Mempertahankan Usaha	Jumlah (jiwa)	Persen (%)	Tingkat Keputusan
1	Sangat Rendah (10 - 17,5)	0	0,0	Sangat Tinggi (37,82)
2	Rendah (17,6 - 25)	0	0,0	
3	Tinggi (25,1 - 32,5)	0	0,0	
4	Sangat Tinggi (32,6 - 40)	56	100	
	Jumlah	56	100	

Sumber: Data Primer diolah, 2024

Tabel 1 menunjukkan tingkat keputusan pengrajin gula aren mempertahankan usahanya di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma, dengan rata-rata 37,82, yang menunjukkan bahwa tingkat keputusan dalam kategori sangat tinggi mencakup 56 orang, atau 100%, sementara tingkat keputusan dalam kategori rendah, rendah, dan tinggi tidak ada, atau 0,0%. Sebagai hasil dari informasi yang diberikan oleh responden, pengrajin gula aren berusaha dan bekerja keras untuk mencapai tujuan mereka sendiri. Mereka juga bersemangat untuk melakukan bisnis gula aren dengan aman dalam lingkungan kerja mereka dan siap menghadapi semua risiko yang terkait dengan pekerjaan mereka. Semua pengrajin gula aren (100%) tetap bekerja karena norma sosial. Produsen gula aren menyatakan bahwa

Faktor Penentu Pengrajin Gula Aren Mempertahankan Usahanya

Hasil uji statistik menunjukkan variabel independent berpengaruh terhadap variabel dependent jika *p-value* lebih kecil dari *level of significant* yang ditentukan (0.05) atau *t*- lebih besar dari *t*-tabel. Hasil *t*-

test pada output SPSS dapat dilihat pada Tabel 2.

Norma Sosial (X₁)

Hasil perhitungan hipotesis menggunakan uji *t* menunjukkan bahwa variabel norma sosial memiliki *t* hitung 4,494, yang merupakan pengaruh yang signifikan terhadap keputusan untuk mempertahankan usaha gula aren. Ini terjadi karena usaha pembuatan gula aren secara norma sosial tidak bertentangan dengan *t* tabel (2,978 lebih besar dari 2,00) atau *p-value* (0.000) lebih kecil dari level signifikan yang ditentukan (0.05). Gula aren sangat dibutuhkan karena banyak manfaatnya untuk membuat makanan atau minuman. Ini berbeda dengan tuak, yang merupakan minuman beralkohol yang dibuat dari air nira aren yang difermentasikan, yang bertentangan dengan norma sosial masyarakat. Pengrajin gula aren setuju dengan faktor norma sosial bahwa produksi gula aren tidak bertentangan dengan norma sosial yang berlaku. Pengrajin gula aren menjelaskan bahwa produksi gula aren tidak bertentangan dengan norma sosial dan layak

untuk diusahakan, sehingga mereka dapat terus menjalankan bisnis mereka.

Stabilitas Harga (X₂)

Hasil perhitungan hipotesis dengan uji t menunjukkan bahwa t hitung untuk variabel stabilitas harga adalah -0,290, dengan p-value (0.773) lebih besar dari level signifikan yang ditentukan (0.05), dan -t hitung lebih besar dari -t tabel (-0,290 lebih besar dari -2,00). Dengan demikian, stabilitas harga

tidak mempengaruhi keputusan untuk mempertahankan usaha gula aren. Menurut informasi yang dikumpulkan oleh pengrajin gula aren dan pengrajin tuak dari tahun 2020 hingga 2024, harga gula aren saat ini stabil, dengan harga rata-rata sebesar Rp. 10.000/kg. Penjelasan pengrajin gula aren dan pengrajin tuak menunjukkan bahwa stabilitas harga tidak mempengaruhi upaya mereka untuk terus beroperasi.

Tabel 2. Hasil analisis regresi

No	Independent Variabel	Nilai			Ket
		t-hitung	p-value	t-tabel	
	Constant	20.953	.000 ^a		
1	Norma Sosial (X ₁)	4,494	0,000	2,00	*
2	Stabilitas Harga (X ₂)	-0,290	0,773	2,00	NS
3	Biaya Produksi (X ₃)	-2,213	0,040	2,00	*
4	Penerimaan (X ₄)	4,600	0,000	2,00	*
5	Pemasaran (X ₅)	4,106	0,000	2,00	*
6	Ketahanan Produk (X ₆)	3,048	0,004	2,00	*
7	Proses Produksi (X ₇)	-0,622	0,537	2,00	NS
8	Pengalaman (X ₈)	3,615	0,001	2,00	*

Sumber : Hasil Penelitian diolah, 2024

Keterangan : *: Berpengaruh signifikan NS : Tidak berpengaruh

Biaya Produksi (X₃)

Hasil perhitungan hipotesis dengan uji t menunjukkan bahwa t hitung untuk variabel biaya produksi sebesar -2,213, dengan p-value (0,040) lebih kecil dari level signifikan yang ditentukan (0.05), atau -t hitung lebih kecil dari -t tabel (-2,213 < -2,00). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh antara stabilitas harga dan keputusan pengrajin gula aren untuk mempertahankan bisnis. Hasil wawancara dengan pengrajin gula aren menyimpulkan bahwa produksi gula aren sangat murah. Pengrajin menjelaskan bahwa biaya produksi banyak yang tidak dibeli, seperti kayu bakar

yang dicari langsung di kebun dan hutan. Produksi gula aren menghabiskan sekitar Rp. 650.000 per bulan untuk bahan baku air nira aren, serta biaya untuk wajan besi dan wajan almunium, anyaman bambu, sabit, tungku, cetakan, solet, dan jerigen.

Penerimaan (X₄)

Hasil perhitungan hipotesis dengan uji t menunjukkan bahwa variabel penerimaan memiliki t hitung sebesar 4,600, yang berarti bahwa t hitung lebih besar dari t tabel (yang ternyata lebih kecil dari 2,00) atau bahwa p-value (0.000) lebih kecil dari level signifikan yang ditentukan (0.05). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh

antara penerimaan dan keputusan pengrajin gula aren untuk mempertahankan usaha mereka. Pengrajin gula aren setuju bahwa pembuatan gula aren menguntungkan, menurut hasil wawancara dengan pengrajin gula aren. Mereka juga mengatakan bahwa keuntungan yang diterima hanya sedikit. Pengrajin gula aren mengatakan bahwa untuk membuat gula aren sebanyak 6 liter air nira aren diperlukan untuk membuat 1 kg gula aren. Mereka mengatakan bahwa popularitas adalah alasan mereka untuk terus menghasilkan gula aren daripada beralih ke tuak.

Menurut pengrajin gula aren, penerimaan yang rendah disebabkan oleh harga tengkulak yang rendah. Pengrajin gula aren mengatakan harga gula aren cukup murah, sehingga penerimaan dari pembuatan gula juga rendah. Harga rata-rata mereka adalah Rp. 10.000/kg. Kami membuat gula aren dan menjualnya ke tengkulak. Harga gula aren: Dulu, harga gula aren yang dijual langsung ke pasar lebih mahal, yaitu Rp 12.000, tetapi pengrajin gula aren tetap menjual ketengkulak karena mereka telah bekerja sama untuk membangun usaha mereka sendiri.

Pemasaran (X₅)

Hasil dari perhitungan hipotesis dengan uji t menunjukkan bahwa variabel pemasaran memiliki pengaruh terhadap keputusan untuk mempertahankan bisnis gula aren. Untuk variabel ini, t hitung sebesar 4,106, yang lebih besar dari t tabel (yang sebanding dengan 2,00) atau p-value (0.000) lebih kecil dari level signifikan yang ditentukan (0.05). Sebagian besar, pengrajin gula aren menjual gula aren mereka ke tengkulak. Tengkulak bekerja sama dengan pengrajin gula aren dengan menyediakan

modal usaha dan dapur produksi. Selain itu, pengrajin gula aren menjual langsung produk mereka ke pasar tradisional Bengkulu, Pasar Lais, Pasar Ilir Talo, dan Pasar Seluma.

Pengrajin gula aren menjelaskan tentang pemasaran gula aren: kebanyakan orang menjual gula aren ke tengkulak, hanya beberapa yang menjual langsung ke pasar. Alasan pengrajin menjual gula aren ke tengkulak sederhana: mereka tidak perlu memikirkan tentang lokasi penjualan. Karena jumlah gula aren yang diproduksi setiap hari rata-rata 25 kilogram, itu sangat kecil jika dijual langsung ke pasar. Selain itu, tidak mungkin untuk menjualnya secara langsung ke pasar karena harus menyadap nira aren sejak pagi hari.

Ketahanan Produk (X₆)

Hasil perhitungan hipotesis dengan uji t menunjukkan bahwa terdapat pengaruh antara ketahanan produk dan keputusan untuk mempertahankan usaha gula aren. Pengrajin gula aren setuju bahwa produk gula aren mampu bertahan lama, karena t hitung variabel ketahanan produk sebesar 3,048, lebih besar dari t tabel ($3,048 < 2,00$) atau p-value (0.004) lebih kecil dari level signifikan yang ditentukan (0.05). Hasil pengukuran sesuai dengan informasi yang diberikan oleh pengrajin gula aren. Gula aren tahan lama dan dapat disimpan hingga 1 hingga 3 bulan untuk digunakan dalam berbagai makanan atau minuman. Daya tahan gula aren dapat bertahan selama dua hingga empat minggu, menurut penelitian yang dilakukan oleh Zuliana et al. (2016) daya tahan gula aren mampu bertahan dalam waktu antara 2-4 minggu.

Proses Produksi (X₇)

Pengrajin gula aren menjelaskan bahwa proses produksi gula aren

membutuhkan waktu yang lama dan hasil perhitungan hipotesis menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh antara proses produksi dan keputusan untuk mempertahankan usaha gula aren. Hasil perhitungan hipotesis menunjukkan bahwa t hitung untuk variabel proses produksi adalah $-0,622$, dengan p -value ($0,537$) lebih besar dari level signifikan yang ditentukan ($0,05$). Singkatnya, keputusan untuk mempertahankan bisnis gula aren tidak dipengaruhi oleh proses produksi. Pengrajin gula aren mengatakan bahwa membuat gula aren membutuhkan waktu yang lama dan merupakan proses yang sulit dan menantang. Pengambilan air nira aren membutuhkan waktu tiga sampai empat jam, sedangkan pemasakan air nira aren membutuhkan waktu lima sampai enam jam.

Pengalaman Usaha (X₈)

Menurut hasil perhitungan hipotesis dengan uji t , variabel pengalaman usaha memiliki nilai t hitung $3,615$, yang lebih besar dari t tabel ($3,615 < 2,00$) atau p -value ($0,001$) lebih besar dari level signifikan yang ditentukan ($0,05$). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa ada hubungan antara proses produksi dan keputusan pengrajin untuk mempertahankan usaha gula aren mereka. Pengalaman usaha rata-rata pengrajin gula aren berlangsung selama 6 tahun.

Hasil wawancara dengan pengrajin gula aren menunjukkan bahwa pembuatan gula aren telah dilakukan dan dikerjakan secara turun-temurun selama cukup lama. Pengrajin mengatakan bahwa pengalaman saat ini adalah pekerjaan utama mereka.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa industri rumah tangga gula aren memutuskan untuk mempertahankan usahanya di Kecamatan Air

Periukan Kabupaten Seluma dengan rata-rata $37,82$, yang menunjukkan bahwa mereka melakukannya dengan kategori sangat baik. Faktor-faktor yang menentukan kelangsungan usaha industri rumah tangga gula aren di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma adalah norma sosial (X₁), biaya produksi (X₃), penerimaan (X₄), pemasaran (X₅), ketahanan produk (X₆), dan pengalaman (X₈). Faktor-faktor yang tidak menentukan adalah stabilitas harga (X₂), proses produksi (X₇).

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Statistik Indonesia. (2023). *Industri Makro dan Kecil*. Diunduh dari <http://www.bps.go.id> > subjek > view Pada Tanggal 16 Januari 2024.
- Badan Statistik Nasional (2022). *Provinsi Bengkulu Dalam Angka 2022*. Diunduh dari <http://www.bengkuluhps.go.id> Pada Tanggal 16 Januari 2024.
- Fauzi, S.G. (2019). *Faktor-Faktor Penentu Lokasi Sentra Industri Gula Aren (Studi Kasus: di Wilayah Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Hidayat, B. (2018). Upaya meningkatkan citra produk tradisional gula aren melalui cara memperbaiki kualitas dan cara pengemasan. *J.Eksis*. Lampung. Polteknika.
- Hosmer, D.W dan Lemeshow, S. (2018). *Applied Logistic Regression*. New York: John Wiley dan Sons.
- Ikegami, S. (2019). *Tuak Dalam Masyarakat Batak Toba Laporan Singkat Tentang Aspek Sosial dan Budaya Penggunaan Nira*. Annual Report Of The University Of Shizuoka, Hamamatsu College. Shizuoka City.

- Indarwati, I. (2019). Efisiensi produksi pada agroindustri gula aren di Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas. *Majalah Ilmiah Ekonomika*, 12(3), 109-179
- Jatmika, A. (2021). *Alternatif Produk Olahan Dari Nira Aren Buletin Manggar Bandar Kuala: Pusat Pengembangan Bandar Kuala*.
- Khikmawati, E. (2018). *Kontribusi Agroindustri Gula aren Kristal (Gula Semut) terhadap Ekonomi Rumah Tangga Pengrajin Gula aren Kristal di Desa Rancamaya Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas*. Skripsi. Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Mugiono, Marwanti, S., dan Awami, N.S. (2019). Analisis pendapatan usaha gula merah aren (studi kasus:di Desa Medono Kecamatan Kaliwiro Kabupaten Wonosobo). Fakultas Pertanian, Universitas Wahid Hasyim dan Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta. *Mediagro*, 10(2),22-31.
- Muhsoni. Karyadi. Hasrati, E. (2019). Analisis pemasaran gula aren (studi kasus di Desa Karangduren Kecamatan Tengaran Kabupaten Semarang) Agribisnis. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Farming Semarang. *AGROMEDIA*, 35(1),73-85.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Wahyuni. (2018). *Analisis Pemasaran Gula Aren*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.