

ANALISIS PRODUKSI DAN PEMASARAN GULA MERAH DI DESA RUMBAI JAYA, KECAMATAN KEMPAS, KABUPATEN INDRAGIRI HILIR

Mulono Apriyanto dan Yulianti

Fakultas Pertanian, Universitas Islam Indragiri

mulonoapriyanto71@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui proses produksi gula merah dibuat oleh pengrajin di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir, (2) untuk mengetahui faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi produksi proses dan proses pemasaran gula merah di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir (3) untuk memecahkan masalah dan solusi yang dihadapi petani selama proses produksi dan pemasaran gula merah di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir, (4) untuk menganalisis proses pemasaran gula merah di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir. Penelitian ini menggunakan analisis primer dan sekunder. Metode penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah menggunakan metode survei dengan responden 30. Dalam saluran pemasaran ada 2 pemasaran saluran sehingga akan mengetahui perbedaan harga, laba, dan saluran efektif untuk pengrajin gula merah.

Kata Kunci : gula kelapa, Rumbai Jaya, proses pembuatan gula kelapa

PENDAHULUAN

Gula merah merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang cenderung meningkat dari tahun ketahun. 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 (Apriyanto, 2019).

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 (Pratama *et.al.*, 2015).

Gula kelapa merupakan salah satu produk yang prospektif dikembangkan di Kabupaten Indragiri Hilir (Mardesci, *et al.*, 2019). Kempas merupakan salah satu kecamatan di Inhil yang memproduksi gula kelapa. Produksi gula kelapa di Kecamatan Kempas merupakan industri rumah tangga. Berdasarkan penelitian Mardesci, *et al.* (2017) yang meneliti tentang aspek finansial usaha gula kelapa di Kecamatan Kempas, dapat disimpulkan bahwa usaha gula kelapa tersebut layak dikembangkan.

Agar usaha pengembangan gula kelapa berjalan dengan sukses, maka

perlu dilakukan analisis produksi dan pemasaran gula kelapa tersebut. Oleh sebab itu, penelitian ini perlu dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui proses produksi gula merah dibuat oleh pengrajin di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir
2. Mengetahui faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi produksi proses dan proses pemasaran gula merah di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir
3. Memecahkan masalah dan solusi yang dihadapi petani selama proses produksi dan pemasaran gula merah di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir
4. Menganalisis proses pemasaran gula merah di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir

METODOLOGI

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 kuisioner, test, wawancara terstruktur dan sebagainya (Apriyanto *et al.*, 2017)

HASIL DAN PEMBAHASAN

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 (Apriyanto dan Chairul, 2019).

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 merupakan gula yang berasal dari nira kelapa (Apriyanto *et al.*, 2016). Dalam memproduksi gula merah pasti tidak selamanya mendapatkan kualitas yang baik dimana untuk mendapatkan kualitas nira yang bagus pasti mengalami kendala-kedala 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 kepengepul 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 ke pengepul, 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 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 Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir terdapat 40 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.

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

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

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. Kendalakendala yang dihadapi pengrajin gula merah yang berada di desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir 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 desa Rumbai Jaya, Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir (Apriyanto, 2019).
3. Produksi gula merah yang tidak kontinu salah satunya yaitu faktor usia dan kondisi badan sehingga dalam memproduksi gula merah tidak kontinu. 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.

KESIMPULAN DAN SARAN

Faktor-faktor sosial ekonomi yang mempengaruhi proses produksi dan proses pemasaran adalah modal, jumlah tenaga kerja dan jumlah pohon yang dideres.

DAFTAR PUSTAKA

- Mardesci, H., Santosa, N. Nazir, dan R.A. Hadiguna. 2017. Analisis Kelayakan Finansial Industri Kecil Gula Kelapa (Studi Kasus Di Kecamatan Kempas, Kabupaten Indragiri Hilir, Riau). *Jurnal Teknologi Pertanian, Universitas Islam Indragiri*. Vol. 6 No.1, Tahun 2017. Pp 19-25.
- Mardesci, H., Santosa, N. Nazir, and R.A. Hadiguna. 2019. *Identification of Prospective Product for the Development of Integrated Coconut*

Agroindustry in Indonesia. IJASEIT. Vol. 9 (2019) No 2. Pp 511-517.

- Mulono, A. 2019. Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Komoditas Kelapa Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat 3(2): 179-183

- Mulono, A., M. Chairul, and B. Umanailo. 2019. "Decrease Polyphenols, Ethanol, Lactic Acid, and Acetic Acid during Fermentation with Addition of Cocoa Beans Inoculum." *International Journal Of Scientific & Technology Research* 8(10): 461-65. www.ijstr.org.

- Mulono, A., S. Sutardi, E. Harmayani, and S. Supriyanto. 2016. "Perbaikan Proses Fermentasi Biji Kakao Non Fermentasi dengan Penambahan Biakan Murni *Saccharomyces Cerevisiae*, *Lactobacillus Lactis*, Dan *Acetobacter Aceti*." *AGRITECH*, 36(4): 410-15.

- Mulono, A., Sutardi, Supriyadi, dan E. Harmayani. 2017. "Fermentasi Biji Kakao Kering Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae*, *Lactobacillus Lactis*, *Acetobacter Aceti*." *AGRITECH* 37(3): 302-11.

- Pratama, F., W.H. Susanto, and I. Purwantiningrum. 2015. "Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Natrium Metabisulfit)." *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1272-82.