

BAB III

DESKRIPSI UMUM OBJEK PENELITIAN



A. Deskripsi Lokasi Penelitian

1. Sejarah Kelurahan Sungai Salak

Kelurahan Sungai Salak berasal dari Kenegerian Sungai salak yang dibentuk dari awal kemerdekaan Republik Indonesia dengan wilayah meliputi Sungai salak, Teluk Jira, dan Tempuling. Kenegerian sungai salak disahkan menjadi kelurahan sungai salak, dengan keluarnya Perda Kabupaten Indragiri hilir dan dipertegas dengan dikeluarkannya Surat Keputusan (SK) Gubernur Riau pada tahun 1981, sehingga sejak dikeluarkannya SK gubernur tersebut, maka Kenegerian Sungai Salak berubah menjadi Kelurahan Sungai Salak, dan sejak dibentuk sampai dengan saat ini kelurahan Sungai Salak merupakan ibu kota kecamatan tempuling.

Seiring dengan pertambahan penduduk dan luasnya wilayah SIA Kelurahan Sungai salak, pada salak, pada tahun 2012 Kelurahan sungai salak Tembilahan dimekarkan menjadi 3 kelurahan yaitu kelurahan induk(Sungai Salak), kelurahan pangkalan tujuh dan kelurahan tanjung pidada.

2. Letak Geografis

Luas wilayah Sungai Salak adalah: 85 Km. dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:

Sebelah utara :Berbatas dengan Desa Kuala Sebatu Kecamatan Batang Tuaka

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
 Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
 3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Sebelah selatan : Berbatas dengan Kelurahan Tanjung Pidada dan dipisahkan oleh Sungai Indragiri Hilir

Sebelah barat : Berbatas dengan Kelurahan Pangkalan Tujuh

Sebelah Timur : Berbatas dengan Kelurahan Tempuling

3. Keadaan Sosial Kelurahan Sungai Salak

Penduduk yang tinggal di Kelurahan Sungai Salak mayoritas adalah suku banjar dan melayu indragiri, sedangkan kurang dari 10% penduduknya adalah suku Jawa, Bugis dan Minang.³¹

Jumlah penduduk di kelurahan Sungai Salak itu sendiri adalah sebanyak 8.448 jiwa yang terdiri dari laki-laki sebanyak 4.217 jiwa dan perempuan sebanyak 4.231 jiwa, serta jumlah Kepala keluarga sekitar 2.333 KK. Adapun sumber data penelitian dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3.1
Data Penduduk

Jumlah Penduduk	8.448 Jiwa
Jumlah Penduduk Laki- Laki	4.217 Jiwa
Jumlah Penduduk Perempuan	4.231 Jiwa
Jumlah Kepala Keluarga	2.333 KK

Sumber: Data Kelurahan Sungai Salak, Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir

³¹ Herawati, Agustina. *Analisis Digital Marketing pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Kelurahan Sungai Salak dalam Perspektif Ekonomi Islam*. Diss. STAI Auliaurasyidin Tembilahan, 2024.



Mayoritas penduduk Desa Sungai Salak bekerja sebagai Petani, Nelayan dan Berkebun. Perkebunan yang ada di wilayah Sungai Salak di dominasi oleh Kebun Kelapa, Kebun Pinang, dan Kebun Sawit. Namun, untuk meningkatkan perekonomian keluarga ada berbagai macam pekerjaan guna memenuhi kebutuhan hidupnya, yaitu sebagai berikut:

Tabel 3.2
Mata Pencaharian Peduduk

No.	Uraian	Jumlah
1	Petani	1.979 orang
2	Nelayan	57 orang
3	Karyawan swasta	120 orang
4	Pengawai Negeri sipil	129 orang
5	Pedagang	622 orang
6	Jasa	10 orang
7	Tukang	9 orang
8	Lain-lain	-

Sumber: Data Kelurahan Sungai Salak, Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir

B. Deskripsi Umum Responden

Penelitian ini melibatkan sepuluh orang pengrajin gula merah di Kelurahan Sungai Salak, Kecamatan



Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir, Riau. Kesepuluh responden tersebut adalah Ibu Siti Aminah, Pak Rozali, Pak Ruslan, Bang Ujang, Pak Aman, Ibu Lina, Bapak Musanif, Ibu Umi, Bapak Ramli, dan Bang Safar. Karena konsistensi mereka dalam berproduksi, seluruh responden ini juga dipilih sebagai informan kunci dalam penelitian.

Secara geografis, usaha pembuatan gula merah ini umumnya terkonsentrasi di area yang dekat dengan hamparan perkebunan kelapa milik masyarakat setempat. Karakteristik para produsen gula merah di wilayah ini cukup beragam, mulai dari latar belakang usia, tingkat pendidikan, metode produksi, hingga jumlah penghasilan yang diperoleh. Dari segi usia, mayoritas berada pada kelompok usia produktif hingga usia senja, dengan rata-rata umur berkisar antara 37, 40, hingga 50 tahun.

Produsen pertama adalah Ibu Siti Aminah (38 tahun, lulusan MA Nurul Hidayah) yang mengelola kebun kelapa milik sendiri selama 2,5 tahun dengan produksi harian murni tanpa campuran sebanyak 8–10 kg. Selanjutnya, Bapak Rozali (50 tahun, lulusan SD) juga memanfaatkan kebun sendiri selama 4 tahun dengan hasil murni 15–17 kg per hari. Sementara itu, tiga produsen lainnya memilih sistem sewa untuk kelangsungan produksi mereka. Bapak Ruslan (46 tahun, lulusan SMP Sungai Salak) telah menyewa tempat pengolahan selama 5 tahun dengan hasil mencapai 20–25 kg per hari, diikuti oleh Bang Ujang (32 tahun, lulusan SD) yang menyewa kebun selama 4 tahun dengan produksi 18–20 kg per hari, serta Bapak Aman (50



tahun, lulusan SD) yang juga menyewa kebun selama 4 tahun dengan volume produksi berkisar antara 18–22 kg per hari.

Produsen keenam hingga kedelapan, Ibu Lina (37 tahun, lulusan MA Darussalam Sungai Salak) tercatat mengelola kebun miliknya selama 5 tahun dengan kapasitas produksi harian sebesar 18–22 kg. Di sisi lain, Bapak Musanif (45 tahun, lulusan SD Sungai Salak) telah memiliki dan mengandalkan kebun pribadinya sendiri selama 6 tahun untuk menghasilkan gula merah sebanyak 17–19 kg per hari. Mengikuti jejak yang mirip, Ibu Umi (44 tahun, lulusan SD) juga bertumpu pada kepemilikan kebun sendiri yang telah ia operasikan selama 5 tahun, di mana aktivitas produksi harian dari usahanya tersebut mampu menghasilkan komoditas gula merah dalam rentang volume 15–20 kg.

Produsen terakhir adalah Bapak Ramli dan Bang Safar dengan karakteristik operasional yang berbeda. Bapak Ramli (40 tahun, lulusan SD) memilih untuk mengoptimalkan pemanfaatan kebun miliknya sendiri yang sudah berjalan selama 6 tahun dengan torehan angka produksi harian mencapai 19–21 kg. Sebaliknya, Bang Safar (32 tahun, lulusan SD Sungai Salak) menjalankan roda usahanya dengan metode menyewa lahan kebun selama 3 tahun terakhir dan berhasil memanen produk akhir sebesar 18–21 kg per hari. Secara umum, kelompok produsen pada bagian akhir teks ini (produsen keenam hingga kesepuluh) mengindikasikan pola operasional berbasis kebun mandiri

maupun sewa, meski status penggunaan bahan campuran dalam proses pengolahan mereka tidak dirinci secara spesifik di dalam catatan lapangan.

Dengan demikian, deskripsi umum responden dalam penelitian ini tidak hanya menunjukkan jumlah dan identitas responden, tetapi juga menggambarkan variasi usia, cara produksi yang digunakan, Hal ini menjadi dasar penting dalam menganalisis lebih lanjut mengenai produksi gula merah yang ada di kelurahan sungai salak tersebut.

Pekerjaan ini membutuhkan kekuatan fisik yang prima, terutama untuk aktivitas memanjat pohon kelapa saat menyadap nira. pendidikan formal para petani relatif rendah. Sebagian besar merupakan lulusan Sekolah Dasar (SD) atau Sekolah Menengah Pertama (SMP), Sekolah Ma Nurul hidayah(MA) dan MA Darussalam. Keterbatasan pendidikan formal ini berbanding lurus dengan kurangnya pengetahuan mereka mengenai manajemen usaha modern, pemahaman standar higiene pangan, dan pencatatan keuangan akuntansi yang rapi. Para petani memiliki pengalaman kerja yang sangat matang. Rata-rata dari mereka telah menekuni profesi sebagai penderes (penyadap nira) dan pengrajin gula merah selama 2 hingga 6 tahun.

Pengalaman yang panjang ini membuat mereka sangat ahli dalam mendeteksi kualitas nira yang baik, mengatur suhu tungku kayu bakar, dan menentukan waktu pengentalan adonan yang pas tanpa alat bantu pengukur





suhu modern. usaha pembuatan gula merah di Kelurahan Sungai Salak merupakan usaha kultural yang bersifat turun-temurun, sewa menyewa dan usaha sendiri. Keahlian memotong mayang kelapa, menyadap cairan nira, hingga teknik memasak tradisional didapatkan secara otodidak melalui pengamatan dan warisan dari orang tua terdahulu. Kegiatan ini sudah menjadi bagian dari tradisi ekonomi keluarga dan mata pencaharian lokal masyarakat pedesaan Sungai Salak sejak puluhan tahun silam.

Bahan baku utama yang digunakan oleh petani di Kelurahan Sungai Salak secara mutlak adalah air nira yang berasal dari pohon kelapa (bukan pohon aren). Hal ini dikarenakan wilayah Kabupaten Indragiri Hilir secara geografis didominasi oleh bentangan perkebunan kelapa. Seluruh informan petani gula merah di wilayah ini bergerak dalam skala usaha rumahan (*Home Industry*) atau mikro, bukan industri pabrikan besar. Aktivitas produksi memanfaatkan area dapur belakang rumah atau pondok khusus yang dibangun di sekitar kebun. Sistem operasionalnya pun mengandalkan tenaga kerja keluarga tanpa melibatkan buruh eksternal yang digaji secara profesional. produksi harian sangat bergantung pada jumlah pohon kelapa yang disadap dan kondisi cuaca. Secara rata-rata, satu rumah tangga petani mampu memproduksi sekitar 17 kg sampai 25 kg gula merah per hari.

1.



Sistem pemasaran gula merah di Kelurahan Sungai Salak masih menganut pola pemasaran pasif atau tidak langsung. Mayoritas petani tidak menjual produknya langsung ke pasar retail atau konsumen akhir. Hasil produksi biasanya di antar ke Tokeh gula merah atau pedagang pengumpul (pengepul/tengkulak) lokal. Kemudian di beli oleh pedagang pedagang toko sembako serta dibeli oleh tetangga nya sendiri. Pengepul inilah yang menentukan harga beli sepihak di tingkat petani, mengumpulkan pasokan, baru kemudian mendistribusikannya ke pasar yang lebih luas. Pengangkutan logistik dari kebun/rumah produksi petani ke gudang pengepul lokal umumnya menggunakan kendaraan roda dua (sepeda motor) yang dimodifikasi dengan keranjang gandeng (bronjong), mengingat akses jalan setapak di area perkebunan kelapa relatif sempit.

Setelah dikumpulkan oleh tengkulak besar di tingkat kelurahan atau kecamatan, gula merah tersebut dikemas ulang ke dalam karung-karung plastik besar. Produk ini kemudian didistribusikan menggunakan mobil bak terbuka (pick-up) atau truk menuju pasar-pasar tradisional di pusat ibu kota Kabupaten Indragiri Hilir (Tembilahan), bahkan dikirim lintas kabupaten/provinsi tetangga seperti Jambi, Batam, dan Pekanbaru untuk memenuhi kebutuhan industri kuliner atau konsumsi rumah tangga regional.

C. Teknis Tahapan Produksi Gula Merah Tradisional

Aktivitas pembuatan gula merah oleh para informan di Kelurahan Sungai Salak dilakukan melalui serangkaian

1. Cara Diambilnya Gula Merah
 2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



tahapan linier tradisional yang mengombinasikan faktor input alam (SDA) dan tenaga kerja (SDM). Secara runtut, tahapan operasionalnya adalah sebagai berikut:

1. **Penyadapan Nira (Deres):** Penyadapan nira atau yang sering disebut dengan deres (dalam bahasa Jawa) adalah proses mengumpulkan cairan manis yang disebut nira dari pohon tertentu, biasanya dari keluarga palma atau kelapa. Proses awal di pagi dan sore hari, di mana petani memanjat pohon kelapa untuk memotong mayang/bunga kelapa dan memasang bumbung penampung (bambu atau wadah plastik) untuk menangkap tetesan cairan nira kelapa.
2. **Pengumpulan dan Penyaringan Awal:** Cairan nira yang terkumpul diturunkan, lalu dibawa ke dapur produksi. Nira disaring menggunakan kain kasa sederhana untuk memisahkan kotoran fisik makro seperti serangga atau serpihan kayu pohon kelapa yang ikut terjatuh selama proses penampungan.
3. **Pemasakan (Penguapan Nira):** Nira murni dimasukkan ke dalam kuali besi besar di atas tungku kayu bakar. Proses pembakaran membutuhkan waktu berkisar antara 4 hingga 5 jam dengan pengawasan suhu konstan. Nira diaduk secara berkala hingga kadar airnya menguap secara total dan mengental membentuk karamelisasi cairan pekat berwarna coklat tua.
4. **Pencampuran Bahan Tambahan (Opsional/Fenomenal):** Pada tahap pengentalan

inilah, ditemukan adanya realitas lapangan di mana sebagian petani menambahkan proporsi gula putih (gula pasir) ke dalam adonan nira kental.

5. Pencetakan dan Pendinginan: Adonan kental yang sudah matang diangkat dari tungku, diaduk cepat agar terjadi kristalisasi homogen, kemudian dituang ke dalam cetakan (potongan bambu atau tempurung kelapa). Setelah didiamkan beberapa waktu hingga mengeras dan dingin, gula dikeluarkan dari cetakan.
6. Pengemasan dan Pemasaran: Gula merah kelapa yang telah memadat dikemas menggunakan karung plastik atau kotak kayu tanpa merek, untuk selanjutnya diambil langsung oleh para pedagang pengumpul (pengepul/tengkulak).

