

**ANALISIS NILAI TAMBAH GULA MERAH NIRA SAWIT
(STUDI KASUS DESA LAUT TADOR KECAMATAN SEI
SUKA KABUPATEN BATU BARA)**

SKRIPSI

Oleh :

**NINDI PRANSISKA
1404300032
AGRIBISNIS**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN
2018**

**ANALISIS NILAI TAMBAH GULA MERAH NIRA SAWIT
(STUDI KASUS DESA LAUT TADOR KECAMATAN SEI
SUKA KABUPATEN BATU BARA)**

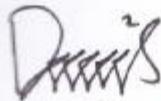
SKRIPSI

Oleh :

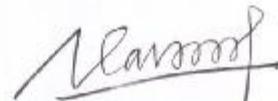
**NINDI PRANSISKA
1404300032
AGRIBISNIS**

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi Strata (S1)
Pada Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis
Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara**

Komisi Pembimbing



**Desi Novifa S.P., M.Si
Ketua**



**Mailina Harahap S.P., M.Si
Anggota**

Disahkan Oleh :
Dekan



I.P. H. Astriana Murnar, M.P.

TANGGAL LULUS : 29 MARET 2018

Pernyataan

Dengan ini saya menyatakan bahwa saya :

Nama : Nindi Pransiska

Npm : 1404300032

Jurusan : Agribisnis

Dengan ini menyatakan sebenarnya bahwa skripsi dengan judul Analisis Nilai Tambah Gula Merah Nira Sawit (Studi Kasus : Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara) adalah hasil penelitian, pemikiran, dan penerapan asli saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi daei akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh . demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, 07 Maret 2018
Yang menyatakan


Nindi Pransiska

RINGKASAN

NINDI PRANSISKA (1404300032) Dengan Judul Penelitian Analisis Nilai Tambah Gula Merah Nira Sawit (Study Kasus : Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara)Penyusunan skripsi ini di bimbing oleh Ibu Desi Novita S.P., M.Si Sebagai Ketua Komisi Pembimbing, dan Ibu Mailina Harahap S.P., M.Si Sebagai Anggota Komisi Pembimbing.

Usaha rumahan (*home industry*) yang ada di Desa laut tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara yang memproduksi gula merah nira sawit berjumlah 6 unit usaha. Usaha gula merah nira sawit ini masih dilakukan dengan alat alat yang tradisional, seperti penderasan nira masih menggunakan pisau biasa, pemasakan gula merah masih menggunakan tungku api dari kayu bakar, dan pencetakan gula merah masih menggunakan bambu yang di potong agar melingkar. Biasanya usaha gula merah nira sawit tersebut memakai modal milik sendiri atau dengan cara meminjam kepada sanak saudara Dengan harapan industri rumah tangga ini dapat membantu perekonomian keluarga. Setiap unit usaha mempunyai rata-rata pekerja sebanyak 6 orang, yang terdiri dari 3 orang bekerja sebagai pembuka nira sawit, 1 orang bekerja sebagai pemasak gula merah nira sawit, 2 orang sebagai pencetak gula merah nira sawit dan pengemas gula merah nira sawit. Setiap satu buah rumah usaha yang dimiliki masyarakat, hanya terdiri dari satu hasil produksi (produk) yaitu gula merah nira sawit

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah untuk metode penentuan daerah penelitian ditentukan secara Purposive. Untuk metode penentuan pengambilan sampel menggunakan metode sensus. Untuk metode analisis data yang digunakan adalah metode Deskriptif, Penerimaan, Pendapatan, Nilai Tambah menggunakan metode Hayami.

Dalam pengolahan gula merah nira sawit meliputi kegiatan penumbangan, pengupasan, penyadapan, pemasaka, pencetakan dan pengemasan. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya akan sama dan tidak berubah sedikitpun walaupun jumlah barang yang di produksi dan dijual berubah-ubah dalam kapasitas normal, biaya tetap memiliki biaya rata rata sebesar Rp.6.437.- selama satu hari. Biaya variabel adalah biaya yang berubah secara proposional dengan kualitas volume produksi atau penjualan, penggunaan biaya variabel memiliki biaya rata rata sebesar Rp. 1.172.835.-. Total biaya adalah biaya keseluruhan dari biaya tetap dan biaya variabel oleh perusahaan yang menghasilkan sejumlah produk dalam suatu priode tertentu. Pada penggunaan gula merah nira sawit sebesar Rp. 1.179.272. Penerimaan adalah nilai yang diperoleh dari sel uruh hasil produksi gula merah nira sawit dikali dengan harga jual produk gula merah nira sawit. Total biaya penerimaan dari pengolahan gula merah nira sawit sebesar Rp.1.460.000. Pendapatan adalah nilai uang yang diperoleh pengusaha gula merah nira sawit, Pendapatan dalam usaha pengolahan gula merah nira sawit sebesar Rp. 208.728. Nilai tambah pengolahan gula merah nira sawit sebesar Rp 1.579.00/kg. Angka ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain.

Kata Kunci : Gula Merah Nira Sawit, Pendapatan, Nilai Tambah

RIWAYAT HIDUP

NINDI PRANSISKA, lahir di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Sumatera Utara. Anak kedua dari dua bersaudara putri dari (*Alm*) Bapak Sunardi Dan Ibu Suriani Handayani

Pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis hingga saat ini adalah :

1. Tahun 2002, masuk Sekolah Dasar (SD) Negeri 014713 Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Baru Bara dan tamat pada tahun
2. Pada tahun 2008, masuk Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri 2 kecamatan sei suka kabupaten batu bara dan tahun pada tahun
3. Pada tahun 2011, masuk Sekolah Menengah Atas (SMA) Swasta Smk T. Amir Hamzah Kecamatan Air Putih Kabupaten Batu Bara Dan Tamat Pada Tahun
4. Pada tahun 2014, diterima di Universitas Muhamadiyah Sumatera Utara, Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis.
5. Melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT.PSU (Perkebunan Sumatera Utara) Unit Kebun Tanjung Kasau Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara.
6. Melaksanakan penelitian skripsi di Desa Suka Maju, Kecamatan Sunggal, Kabupaten Deli Serdang pada bulan Januari-Februari 2018.

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama penulis Skripsi ini, penulis banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ayahanda (*Alm*) Sunardi Dan Ibunda Suriani Handayani serta Saudara penulis Nanda Prasetia, Dewi Susanti yang memberikan dukungan moril maupun materi serta doa tulus sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini hingga selesai.
2. Ibu Ir. Asritanarni Munar M.P., sebagai Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Ibu Dr Dafni Mawar Tarigan S.P., M.Si., sebagai Wakil Dekan I Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Bapak Muhammad Thamrin S.P., M.Si., sebagai Wakil Dekan III Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Ibu Khairunnisa Rangkuti S.P., M.Si., sebagai Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Ibu Desi Novita, S.P., M.Si selaku ketua komisi pembimbing.
7. Ibu Mailina Harahap S.P., M.Si., selaku anggota komisi pembimbing.
8. Seluruh dosen dan staf administrasi di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
9. Seluruh petani yang berada di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka yang telah memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini.
10. Teman- teman saya khalid mawardi, M. Siddik, Ahmad Yudha, Anisa Hartika Lubis, Ade Triana Dewi, Angga Tito Wardana, Sri Astuti, Sulisma, Sri

Rezeki, Sri Ainun Mardiah, Dedek Prima Aldy Putra, Sri Wahyuni, Riko Hardika, atas bantuan dan dukungannya.

11. Teman - teman kelas AGB-1 stambuk 2014, dan teman teman stambuk 2014 seperjuangan Program Studi Agribisnis yang tidak dapat disebutkan satu persatu atas bantuan dan dukungannya.

Akhirnya hanya kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala semua ini diserahkan. Sebuah keberhasilan tidak akan dilalui tanpa adanya proses yang mendahului yang terdapat banyak kesalahan yang telah diperbuat. Karena manusia adalah tempatnya salah dan semua kebaikan adalah sebuah pemberian terbaik dari Allah Subhanahu Wa Ta'ala. Semoga tidak sampai disini saja penulis membalas kebaikan dari pihak yang telah membantu, dan semoga amal baik mereka diterima disisi Allah Subhanahu Wa Ta'ala. Amin.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmanirrohim

Alhamdulillah, segala puji atas kehadiran Allah Subhanahu Wata'ala atas segala rahmad dan karunia Nya yang telah memberikan ridho dan hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Nilai Tambah Gula Merah Nira Sawit”. Shalawat dan salam atas junjungan Rasul Allah Muhammad SAW yang telah membawa kita dari zaman jahiliyah menuju zaman yang penuh dengan ilmu pengetahuan seperti saat sekarang ini.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Strata satu-S1 Sarjana Pertanian Program Studi Agribisnis Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Dalam menyelesaikan ini penulis mencoba untuk memberikan apa yang menjadi pengetahuan penulis dengan menggunakan hal-hal yang berkaitan dengan penelitian.

Di dalam penulisan skripsi ini penulis sadar akan keterbatasan dan kemampuan yang ada, namun walaupun demikian penulis berusaha agar skripsi ini sempurna sesuai yang diharapkan. Penulis yang terkait maka skripsi ini tidak dapat diselesaikan dengan baik. Untuk itu ijin pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua Orang Tua Tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moril dan material serta do'a restu sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi.
2. Ir. Hj Asritanarni Munar, M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Desi Novita S.P, M.Si selaku Ketua Dosen Pembimbing dalam penyusunan skripsi ini dan merupakan Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera utara.
4. Mailina Harahap S.P, M.Si selaku Anggota Dosen Pembimbing dalam penyusunan Skripsi.
5. Seluruh staf dosen dan karyawan Biro Fakultas Pertanian yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan kegiatan administrasi dan akademisi penulis.

6. Kepada Teman Terbaik Khalid mawardi, Ahmad Yudha, M. Siddik, Angga Tito Wardana, Anisa Hartika, Ade Triana Dewi dan Agribisnis Satu Angkatan 2014 yang tak mungkin saya sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dan mendukung dalam kelancaran penyusunan Skripsi.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari Kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat dibutuhkan agar skripsi ini dapat menjadi lebih baik lagi dari yang sekarang dan berguna bagi pembaca dan penulis khususnya.

Medan, 07 Maret 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
RIWAYAT HIDUP	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	6
Tujuan Penelitian.....	6
Kegunaan Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Kelapa Sawit	7
Agroindustri	8
Nilai Tambah.....	10
Penerimaan.....	12
Pendapatan	13
Gula Merah	14
Penelitian Terdahulu	16
Kerangka Berpikir	18
METODE PENELITIAN.....	20
Metode Penelitian.....	20
Metode Penentuan Lokasi Penelitian	20
Metode Penarikan Sampel	20
Metode Pengumpulan Data.....	21
Metode Analisis Data	21
Defenisi dan Batasan Opasional.....	25
DESKRPSI DAERAH PENELITIAN	27
Letak Dan Luas Daerah.....	27

Keadaan Penduduk	27
Karakteristik Petani Sampel	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Cara Pembuatan Gula Merah Nira Sawit	32
Struktur Biaya Pengoalahan Gula Merah Nira Sawit	34
Pendapatan Gula Merah Nira Sawit.....	35
Perolehan Nilai Tambah Gula Merah Nira Sawit.....	36
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan.....	42
Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Skema Kerangka Pemikiran.....	

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami	23
2.	Jenis Kelamin Di Desa Laut Tador	28
3.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama Desa Laut Tador	28
4.	Mata Pencarian Desa Laut Tador	29
5.	Jumlah Sarana Dan Prasarana Umum Di Desa Laut Tador.....	30
6.	Karakteristik Usaha Gula Merah Nira Sawit	31
7.	Struktur Biaya Pengoalahan Gula Merah Nira Sawit.....	34
8.	Pendapatan Gula Merah Nira Sawit	35
9.	Perolehan Nilai Tambah Gula Merah Nira Sawit	36

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Lampiran Karakteristik petani	45
2.	Lampiran Biaya Nira Sawit Perhari	46
3.	Lampiran Biaya Gula Putih Perhari	47
4.	Lampiran Biaya Minyak Goreng Perhari	48
5.	Lampiran biaya Air Lar25./ ;l'u Perhari.....	49
6.	Lampiran Biaya Kayu Bakar Perhari	50
7.	Lampiran Penggunaan Bahan Bakar Transportasi Perhari	51
8.	Lampiran Biaya Perekat Perhari	52
9.	Lampiran Biaya Tali Plastik Perhari	53
10.	Lampiran Biaya Kardus Perhari.....	54
11.	Lampiran Biaya Penyusutan Drum	55
12.	Lampiran Biaya Penyusutan Kualii	56
13.	Lampiran Penyusutan Pisau Sadap	57
14.	Lampiran Penyusutan Kampak	58
15.	Lampiran Penyusutan Timbangan.....	59
16.	Lampiran Penyusutan Blower	60
17.	Lampiran Biaya Penyusutan Tong	61
18.	Lampiran Biaya Penyusutan Ember	62
19.	Lampiran Biaya Penyusutan Gayung	63
20.	Lampiran Penyusutan Cetakan	64
21.	Lampiran Penggunaan Tenaga Kerja Perhari	65
22.	Lampiran Biaya Tetap Perhari	67
23.	Lampiran Biaya Variabel Perhari.....	69
26.	Lampiran Biaya Pendapatan Perhari	71
27.	lampiran Biaya Hari Orang Kerja	72
28.	Lampiran Biaya Sumbangan Input Lain.....	73
29.	Lampiran Biaya Nilai Tambah.....	74

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Hasil industri tidak hanya berupa barang tetapi juga dalam bentuk jasa. Menurut UU No, 3 Tahun 2014 tentang perindustrian. Keberadaan industri kecil diharapkan adanya perubahan dalam kehidupan sosial ekonomi masyarakat yang berlanjut untuk berkembang lebih baik guna meningkatkan kesejahteraan hidup. Sehingga menimbulkan tatanan sosial yang baru yaitu kelompok masyarakat industri mikro dengan intelegensia sosial (Ananda, 2015)

Home berarti rumah, tempat tinggal ataupun kampung halaman. Sedangkan industri dapat diartikan kerajinan, usaha, produk barang dan ataupun perusahaan. Singkatnya home industry adalah rumah usaha produksi barang atau juga perusahaan kecil. Dikatakan perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi ini dipusatkan dirumah. Pengertian usaha kecil lebih jelas tercantum dalam undang-undang no 9 tahun 1995 yang menyebutkan bahwa usaha kecil adalah usaha dengan kekayaan bersih paling banyak Rp 200 juta (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha) dengan hasil penjualan tahunan sebanyak satu miliar rupiah. Kriteria lainnya dalam undang-undang tahun 1995 adalah milik WNI, berdiri sendiri, berafiliasi langsung ataupun tidak langsung dengan usaha menengah atau besar dan berbentuk usaha badan perorangan baik terhadap hukum ataupun tidak. Home industri dapat juga

diartikan industri rumah tangga, karena termasuk dalam kategori usaha kecil yang dikelola keluarga (Fitra, 2013)

Saat ini, pembangunan pertanian tidak lagi berorientasi semata-mata pada peningkatan produksi tetapi kepada peningkatan produktivitas dan nilai tambah karenanya efisiensi usaha haruslah dipertimbangkan. Petani diharapkan tidak hanya bekerja di lahan pertaniannya saja tetapi diarahkan dan dituntut bagaimana menumbuh-kembangkan jiwa dan semangat kewirausahaan serta dapat mengolah produk yang dihasilkan menjadi produk setengah jadi. Hal ini penting artinya karena tujuan pembangunan pertanian adalah meningkatkan kesejahteraan petani (Imani, 2016)

Pentingnya agroindustri dalam pembangunan pertanian disebabkan beberapa alasan yaitu: pertama dapat memberikan nilai tambah pertanian, kedua agroindustri merupakan bidang usaha yang mampu menciptakan kesempatan kerja, ketiga agroindustri merupakan sumber pertumbuhan, keempat sebagai penghasil devisa, kelima agroindustri merupakan jenis industri yang memiliki keterkaitan ke atas (forward linkage), keenam umumnya agroindustri berlokasi di pedesaan, karena itu kandungan lokalnya sangat tinggi, serta memiliki social effect yang positif bagi sebahagian besar rakyat kecil (Wirahadi, 2014)

Pemberian nilai tambah melalui agroindustri diharapkan mampu meningkatkan pendapatan petani (Hicks, 1995) dan juga dapat pemeratakan pendapatan petani dan mampu menarik sektor perkembangan pembangunan sektor pertanian. Agroindustri sendiri didefinisikan sebagai industri yang mengolah hasil pertanian (hewani dan nabati sebagai bahan baku utamanya. Penelitian Sinaga dan

Susilowati (2007), juga menunjukkan bahwa kebijakan agroindustri di pedesaan terbukti mampu mengurangi angka kemiskinan dan membantu pemerataan pendapatan di Indonesia. Merujuk hal tersebut, maka agroindustri nira sawit diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada gula merah nira sawit (Zulfiandry, 2017)

Di Indonesia, nira kelapa sawit belum begitu dikenal, namun 2500 tahun yang lalu, penduduk di India, Srilanka dan bagian Asia lainnya telah menggunakan nira sawit yang telah mengalami fermentasi dan anggur sawit hasil proses destilasi. Nira sawit ini pula yang dikenal di hutan-hutan Afrika Barat selama bertahun-tahun sebagai minuman penyegar dan digunakan dalam upacara-upacara tradisional (Suwandi, 1993)

kegiatan produksi gula nira sawit dilakukan secara tradisional juga didukung oleh metoda pembakaran yang menggunakan satu tungku pembakaran. Penggunaan satu tungku ini memakan waktu yang lama untuk satu kali produksi gula aren, yaitu sekitar 4-5 jam. Cuaca sangat berpengaruh pada kualitas serta kuantitas dari air nira yang disadap oleh petani pada tanaman sawit. Apabila terjadi musim kemarau, maka kuantitas air nira sedikit namun memiliki kualitas yang baik untuk dimasak menjadi gula merah nira sawit. Saat musim hujan, air nira yang dihasilkan banyak namun kualitas gula aren yang dihasilkan kurang baik karena air nira tersebut telah tercampur dengan air hujan (Rompas, 2016)

Gula merah merupakan produk yang cukup potensial untuk dipasarkan di dalam negeri maupun di ekspor. Di dalam negeri gula merah selain untuk dikonsumsi di tingkat rumah tangga, gula merah juga menjadi bahan baku untuk berbagai industri

pangan seperti kecap, tauco, dan olahan kue serta berbagai produk makanan tradisional (Euis, 2002)

Awal mula gula merah nira kelapa sawit muncul di desa Laut Tador pada saat petani asal desa Sei Rampah melihat ada pohon sawit yang sudah tumbang di belakang rumahnya, setelah itu bapak Sumiono menderas pohon sawit yang sudah tumbang untuk sekedar mencoba, setelah itu keluarlah nira sawit dari batang pohon tersebut dan dengan sengaja bapak Sumiono meminum nira dari deresan pohon sawit, karena nira sawit memiliki rasa manis seperti nira aren bapak Sumiono berinisiatif untuk memasak nira sawit dijadikan gula merah, pada masa percobaan pembuatan gula merah berubah warna menjadi warna hijau dan biru, dengan berbagai percobaan yang bapak Sumiono lakukan didapatkan hasil gula merah berwarna kuning dengan cara menggosongkan nira sawit sebagian barulah, setelah masak bapak sumiono mencampurkan semua nira yang akan dijadikan gula merah. Setelah itu bapak Rudi datang ke tempat usaha bapak Sumiono sebagai pedagang pengempul dengan tujuan untuk menjual gula merah yang di produksinya ke desa Laut Tador, karena di desa Laut Tador meningkatnya permintaan gula merah nira sawit, pada tahun 2009 bapak Rudi berinisiatif dengan memproduksi gula merah itu sendiri di desa Laut Tador, setelah itu bapak Rudi mengajarkan kepada masyarakat setempat yang ingin memproduksi gula merah nira sawit.

Usaha rumahan (*home industry*) yang ada di Desa laut tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara yang memproduksi gula merah nira sawit berjumlah 6 unit usaha. Usaha gula merah nira sawit ini masih dilakukan dengan alat alat yang tradisional, seperti penderasan nira masih menggunakan pisau biasa, pemasakan gula

merah masih menggunakan tungku api dari kayu bakar, dan pencetakan gula merah masih menggunakan bambu yang di potong agar melingkar. Biasanya usaha gula merah nira sawit tersebut memakai modal milik sendiri atau dengan cara meminjam kepada sanak saudara Dengan harapan industri rumah tangga ini dapat membantu perekonomian keluarga. Setiap unit usaha mempunyai rata-rata pekerja sebanyak 6 orang, yang terdiri dari 3 orang bekerja sebagai pembuka nira sawit, 1 orang bekerja sebagai pemasak gula merah nira sawit, 2 orang sebagai pencetak gula merah nira sawit dan pengemas gula merah nira sawit. Setiap satu buah rumah usaha yang dimiliki masyarakat, hanya terdiri dari satu hasil produksi (produk) yaitu gula merah nira sawit. Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Analisis Nilai Tambah Gula Merah Nira Sawit

Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengolahan gula merah nira sawit di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara?
2. Bagaimana struktur biaya usaha pengolahan gula merah nira sawit di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara?
3. Berapa besar pendapatan usaha gula merah nira sawit di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara?
4. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan usaha gula merah nira sawit di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara?

Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana sistem pengolahan usaha gula merah nira sawit di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara.
2. Untuk mengetahui Bagaimana struktur biaya usaha pengolahan gula merah nira sawit di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara?
3. Untuk mengetahui berapa besar pendapatan usaha gula merah nira sawit di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara?
4. Untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan usaha gula merah nira sawit di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara.

Kegunaan Penelitian

Adapun yang menjadi kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan dan informasi bagi pengrajin gula nira sawit dan pihak-pihak yang berkepentingan.
2. Sebagai bahan informasi ilmiah bagi pihak-pihak yang membutuhkan.
3. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi S1 Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Kelapa Sawit

Kelapa sawit (*elaisis guineensis jacq*) pertama kali dikenalkan oleh pemerintahan kolonial belanda pada tahun 1848. Ketika itu ada empat batang bibit kelapa sawit yang dibawa dari mauritius dan amsterdam untuk ditanam di kebun raya bogor. Tanaman kelapa sawit mulai di usahakan dan dibudidayakan secara komersial pada tahun 1911. Perintis usaha perkebunan kelapa sawit di indonesia adalah adrien heller , seorang berkebangsaan belgia telah banyak mempelajari tentang kelapa sawit di afrika. Beberapa varietas kelapa sawit dapat di bedakan berdasarkan ketebalan tempurung dan daging buahnya, antara lain Dura, Pesifera, tenera Dan Macro Carya. Perbedaan ketebalan daging buah kelapa sawit menyebabkan perbedaan jumlah randemen minyak sawit yang dikandungnya. Randemen minyak paling tinggi terdapat di varietas tenera yaitu mencapai 22-24%, Sedangkan pada varietas Dura hanya mencapai 16-18% (Fauzi yan.dkk, 2012)

Areal penanaman kelapa sawit di Indonesia terkonsentrasi di lima propinsi, yakni di Sumatera Utara, Riau, Kalimantan Barat, Sumatera Selatan, Jambi dan Aceh. Areal penanaman terbesar terdapat di Sumatera Utara (dengan sentra produksi di Labuhanbatu, Langkat dan Simalungun) dan Riau. Tahun 1997, dari luas areal tanam 2,5 juta hektar, kedua propinsi ini memberikan kontribusi sebesar 44 %, yakni Sumatera Utara 23,24 % (584,746 ha) dan Riau 20,76 % (522, 434 ha), sementara Kalimantan Barat, Sumatera Selatan, Jambi dan Aceh masing-masing memberikan

kontribusi 7 % hingga 9,8 % dan propinsi lainnya 1 % hingga 5 % (Siregar A.Z, 2016)

2. Agroindustri

Agroindustri adalah pengolahan hasil pertanian dan karena itu agroindustri merupakan bagian dari enam subsistem agribisnis yang disepakati selama ini yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan, usaha tani, pengolahan hasil (agroindustri), pemasaran, sarana, dan pembinaan. Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktifitas yang mengolah bahan baku yang berasal dari tanaman maupun hewan. Mendefinisikan agroindustri dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan kedua agroindustri sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri. Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain (Pratama, 2016)

Agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri yang lain. Dengan demikian, telah banyak pula didiskusikan bahwa strategi pembangunan pertanian yang berwawasan agribisnis (agroindustri) pada dasarnya menunjukkan arah bahwa pengembangan agribisnis merupakan suatu upaya dengan sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan, yaitu menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian, menciptakan

struktur perekonomian yang tangguh, efisien dan fleksibel, menciptakan nilai tambah meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki pembangian pendapatan. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, penyimpan, pengangkutan dalam suatu proses produksi. Menurut Hayami, et al.(1987) Nilai tambah adalah nilai yang terjadi karena adanya input fungsional yang diperlakukan pada suatu komoditas. Input fungsional tersebut adalah perlakuan atau kegiatan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai dari komoditas tersebut selama dalam proses. Sumber sumber nilai tambah diperoleh dari pemanfaatan faktor faktor produksi (Perwita, 2012)

Menurut Soekartawi(a) (1999), ada banyak manfaat dari sebuah proses pengolahan komoditi pertanian, dan hal tersebut menjadi penting karena pertimbangan sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai tambah

Dari beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengolahan yang baik oleh produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Tetapi kebanyakan petani langsung menjual hasil pertaniannya karena ingin mnedapat uang kontan yang cepat. Karena itu penanganan pasca panen tidak diperhatikan sehingga tidak diperoleh nilai tambah oleh petani, bahkan nilai hasil pertanian itu sendiri menjadi rendah. Sedangkan bagi pengusaha ini menjadi kegiatan utama, karena dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah barang pertanian meningkat sehingga mampu menerobos pasar, baik pasar domestik maupun pasar luar negeri.

2. Kualitas Hasil

Salah satu tujuan dari hasil pertanian adalah meningkatkan kualitas. Dengan kualitas yang lebih baik, maka nilai barang menjadi lebih tinggi dan kebutuhan konsumen menjadi terpenuhi. Perbedaan kualitas bukan saja menyebabkan adanya perbedaan segmentasi pasar tetapi juga mempengaruhi harga barang itu sendiri.

3. Penyerapan Tenaga Kerja

Bila pengolahan hasil dilakukan, maka banyak tenaga kerja yang diserap. Komoditas pertanian tentu kadang-kadang justru menuntut jumlah tenaga kerja yang relatif besar pada kegiatan pengolahan.

4. Meningkatkan Keterampilan

Dengan keterampilan mengolah hasil, maka akan terjadi peningkatan keterampilan secara kumulatif sehingga pada akhirnya juga akan memperoleh hasil penerimaan usaha tani yang lebih besar.

5. Peningkatan Pendapatan

Konsekuensi logis dari proses pengolahan yang lebih baik akan menyebabkan total penerimaan yang lebih tinggi. Bila keadaan memungkinkan, maka sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya ini untuk mendapatkan kualitas hasil penerimaan atau total keuntungan yang lebih besar (Marauke, 2010)

3. Nilai Tambah

Menurut Hayami, *et all* (1987), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis

yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh ialah harga *output*, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Nilai *input* lain adalah nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung (Aminah, 2013)

Menurut Hayami et al. (1987), ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga *output*, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain. Perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan suatu produk dapat menggunakan Metode Hayami. Kelebihan dari analisis nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami adalah pertama, dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai *output*, dan produktivitas, kedua, dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi, serta ketiga, prinsip nilai tambah menurut Hayami dapat diterapkan untuk subsistem lain diluar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran. Berdasarkan definisi nilai tambah diatas dapat disimpulkan bahwa nilai tambah merupakan nilai produk akhir setelah adanya perlakuan suatu input pada proses produksi dimana input yang dimaksudkan adalah bahan baku, bahan penolong, jasa industri dan jasa non industri sehingga menghasilkan *output* yang merupakan nilai keluaran atau produk akhir. Dasar

perhitungan dari analisis nilai tambah adalah per kg hasil, standar harga yang digunakan untuk bahan baku dan produksi ditingkat pengolah/produsen. Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen, secara matematis faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah yaitu sebagai berikut:

$$\text{Nilai Tambah} = F(K, B, T, U, H, h, L)$$

Keterangan :

K = Kapasitas produksi (Kg)

B = Bahan baku yang digunakan (Kg)

T = Tenaga kerja yang digunakan (HOK)

U = Upah tenaga kerja (Rp)

H = Harga output (Rp/Kg)

h = Harga bahan baku

L = Nilai input lain

Dari hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut:

1. Perkiraan nilai tambah (Rp)
2. Rasio nilai tambah (%) (Pratiwi, 2013).

4. Penerimaan

Penerimaan usahatani adalah keseluruhan nilai hasil yang diperoleh dari semua cabang usaha tani dan sumber dalam usahatani yang dapat diperhitungkan dari hasil penjualan, pertukaran atau penaksiran kembali. Menurut Hadisapoetra (1973), yang termasuk penerimaan usahatani adalah : (1) Jumlah uang yang diterima dari hasil penjualan dengan mengingat akan adanya penerimaan pada permulaan dan pada akhir tahun. (2) Nilai dari pengeluaran-pengeluaran berupa bahan dari usahatani

kepada rumah tangga dan keperluan pribadi dari petani dan kepada usaha-usaha yang tidak termasuk usahatani. (3) Nilai bahan yang dibayarkan sebagai upah kepada tenaga luar. (4) Nilai dari bahan-bahan yang dihasilkan dalam usahatani yang diperlukan lagi dalam usahatani sendiri sebagai bangunan tetap misalnya kayu untuk perumahan dan alat-alat dan sebagainya. (5) Tambahan nilai dari persediaan, modal ternak dan tanaman. (6) Hasil sewa alat-alat dan upah tenaga keluarga dari pihak-pihak lain (Astutningsih, 2009).

5. Pendapatan

Menurut Soekartawi (2001), biaya produksi adalah nilai dari semua faktor produksi yang digunakan, baik dalam bentuk benda maupun jasa selama proses produksi berlangsung. Secara umum, biaya merupakan pengorbanan yang dikeluarkan oleh produsen dalam mengelola usahatannya untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Adanya unsur-unsur produksi yang bersifat tetap dan tidak tetap dalam jangka pendek mengakibatkan munculnya dua kategori biaya, yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Menurut Suparmoko (2001), biaya tetap adalah biaya produksi yang timbul karena penggunaan faktor produksi yang tetap, sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membiayai faktor produksi juga tetap, tidak berubah walaupun jumlah barang yang dihasilkan berubah-ubah. Sedangkan biaya tidak tetap merupakan biaya yang dikeluarkan oleh produsen sebagai akibat penggunaan faktor produksi variabel, sehingga biaya ini jumlahnya berubah-ubah sesuai dengan kuantitas produk yang dihasilkan. Menurut Firdaus (2008), biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana:

TC (*Total Cost*) = Biaya total

TFC (*Total Fixed Cost*) = Biaya tetap

TVC (*Total Variable Cost*) = Biaya tidak tetap (Permatasari, 2014)

Soeharjo dan Patong (1973) mendefinisikan pendapatan sebagai balas jasa dari kerja sama faktor – faktor produksi lahan, tenaga kerja, modal, dan pengelolaan (manajemen). Pendapatan dapat didefinisikan sebagai sisa dari pengurangan nilai penerimaan yang diperoleh dari biaya yang dikeluarkan. Besarnya pendapatan usahatani tergantung pada besarnya penerimaan dan pengeluaran selama jangka waktu tertentu. Penerimaan merupakan hasil kali jumlah produksi total dan harga jual per satuan. Sedangkan pengeluaran atau biaya adalah nilai penggunaan sarana produksi, upah dan lain-lain yang dibebankan pada proses produksi yang bersangkutan. Besar kecilnya tingkat pendapatan yang diperoleh petani dipengaruhi antara lain : (1) skala usaha, (2) ketersediaan modal, (3) tingkat harga output, (4) ketersediaan tenaga kerja keluarga, (5) sarana transportasi, (6) sistem pemasaran, (7) kebijakan pemerintah dan sebagainya (Pandopatan, 2008)

4. Gula Merah

Tanaman kelapa sawit ternyata dapat menghasilkan nira. Dengan adanya produk sampingan tersebut tentu menambah keanekaragaman produk dari kelapa sawit. Usaha penyadapan nira kelapa sawit mulai dikenal di negara Ghana pada tahun 1958. Di Indonesia penyadapan nira dari tanaman kelapa sawit telah dilakukan. Meskipun nira sebagai produk sampingan dari tanaman kelapa sawit, tetapi dengan adanya nira

akan memberikan keuntungan ekonomi bagi petani yaitu penambahan pendapatan. Nira mengandung karbohidrat, air, abu, lemak, protein, dan bahan-bahan lain. Bahkan, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa nira sawit mengandung vitamin B kompleks. Dengan kandungan tersebut nira dapat dijadikan berbagai produk pangan antara lain gula merah, minuman anggur, dan cuka makanan (Fauziyan, dkk)

Nira kelapa sawit dapat diperoleh dari tangkai bunga yang seludangnya belum membuka atau dari batang kelapa sawit yang tumbang. Nira sawit dari tangkai bunga dapat diperoleh dengan cara mengiris dan melubangi tangkai bunga sedalam kurang lebih 1 inci. Setelahnya, lubang tersebut disayat tipis ke arah pangkal dan nira mengalir di tampung dalam tempat yang bersih dengan wadah. Jika nira yang keluar tinggal sedikit dapat dilakukan pengirisan lagi. Dilakukan terus menerus sampai nira habis (Fauziyan, dkk).

Penyadapan nira dapat dilakukan setelah 3-7 hari pada tanaman yang tumbang sebagian pelepah dipangkas habis sampai titik tumbuh batang. Titik tumbuh dikikis dan dibakar, lalu dibuat lubang empat persegi panjang dengan kedalaman 7,5 sampai dengan 10 cm. Hal tersebut dilakukan untuk menghilangkan spora jamur yang dapat mempercepat proses pengasaman sebelum dilakukan penyadapan. Lubang dipotong tipis ke arah pangkal batang dengan menggunakan alat dodot. Nira yang terkumpul dalam lubang tersebut kemudian dialirkan melalui bambu ke dalam wadah, penyadapan nira dengan cara ini dapat berlangsung selama 1 bulan. Dari penyadapan batang kelapa sawit yang tumbang dihasilkan nira 3,4 - 146,7 liter dengan kadar gula 8 - 19,1 % atau rata-rata 11%. Paling lama 4 jam setelah penyadapan, nira harus segera dipanaskan agar tidak jadi pengasaman. Nira dipanaskan dan diaduk. Kotoran

yang mengambang dibuang. Nira yang telah dipanaskan dibiarkan mengental, lalu dicetak untuk menjadi gula (Fauzi yan, dkk)

Gula merah, baik yang berasal dari tebu, aren, siwalan, maupun kelapa merupakan komoditas yang banyak digunakan masyarakat indonesia sebagai bahan pemanis yang khas dan tidak dapat disubstitusi gula pasir. Komoditas ini dimanfaatkan oleh rumah tangga sebagai bahan baku industri makanan dan minuman (Supardi, 1993)

Gula merah sudah membudidaya di masyarakat indonesia, penggunaanya mulai dari rumah tangga dan industri pengolahan makanan, banyak panganan dan masakan yang dibuat menggunakan gula merah baik sebagai pemanis maupun sebagai bahan bakunya. Penggunaan gula merah meliputi keperluan untuk memasak sehari hari seperti membuat sate, pembuatan kue-kue basah serta pangan pengolahan industri pangan seperti kecap, tauco, dodol (Suhada, 1998)

Penelitian Terdahulu

Agroindustri adalah kegiatan industri berupa pengolahan hasil pertanian yang melibatkan faktor penyediaan alat dan jasa dalam proses kegiatan tersebut untuk menghasilkan produk pertanian yang mempunyai nilai tambah dan berdaya saing. Produk hasil agroindustri tidak harus berupa produk jadi dan siap pakai termasuk juga produk setengah jadi yang dimanfaatkan oleh sektor industri lain sebagai bahan baku. Sedangkan pengertian agribisnis adalah subsektor yang luas meliputi industri hulu sektor pertanian sampai industri hilir. Industri hulu adalah industri yang memproduksi alat dan mesin pertanian. Sedangkan hilir merupakan industri yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan baku atau bahan siap dikonsumsi.

Dengan demikian keterkaitan agroindustri dengan agribisnis adalah agroindustri meliputi pengolahan hasil pertanian yang saling berkaitan dengan agribisnis karena agribisnis merupakan subsektor yang luas yang meliputi industri hulu pertanian sampai hilir. Apabila dilihat dari sistem agribisnis, agroindustri merupakan bagian subsistem (agribisnis) yang memproses dan mengubah bahan-bahan hasil pertanian seperti (bahan makanan) menjadi barang-barang setengah jadi atau bahan-bahan yang langsung dapat dikonsumsi.

Israwan Imani melakukan penelitian tentang analisis keuntungan dan nilai tambah pengolahan ubi kayu (*manihot esculenta*) menjadi tela-tela (studi kasus usaha tela steak di kelurahan mandonga kecamatan mandonga kota kendari). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan singkong menjadi tela-tela menguntungkan dan prosesnya menambahkan nilai yang signifikan dengan jumlah penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk tela-tela dengan penerimaan yaitu : $2.459,6 \text{ kg} \times \text{Rp } 30.000 = \text{Rp } 73.788.000$. keuntungan bersih yang diperoleh dari pengolahan ubikayu menjadi tela-tela pada usaha teala steak di Kelurahan Mandonga adalah sebesar Rp 30.828.000/bulan. nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan pengolahan ini mencapai 72,56% dan dapat menguntungkan bagi pengolah ubikayu menjadi tela-tela pada usaha tela steak.

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Asmiati (2013) dengan judul analisis nilai tambah dalam pengolahan susu kedelai pada skala industri rumah tangga di Kecamatan Batauga Kabupaten Buton. Tahap-tahap pembuatansusu kedelai yaitu dimulai dari Pencucian I, perendaman, perebusan, pencucian II, penggilingan, penyaringan, penambahan air, pemasakan, pendinginan, pengemasan dan

pembungkusan telah menciptakan nilai tambah sebesar Rp Rp. 22.612/Kg. per kilo gram bahan baku. Angka ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 48,2 %.

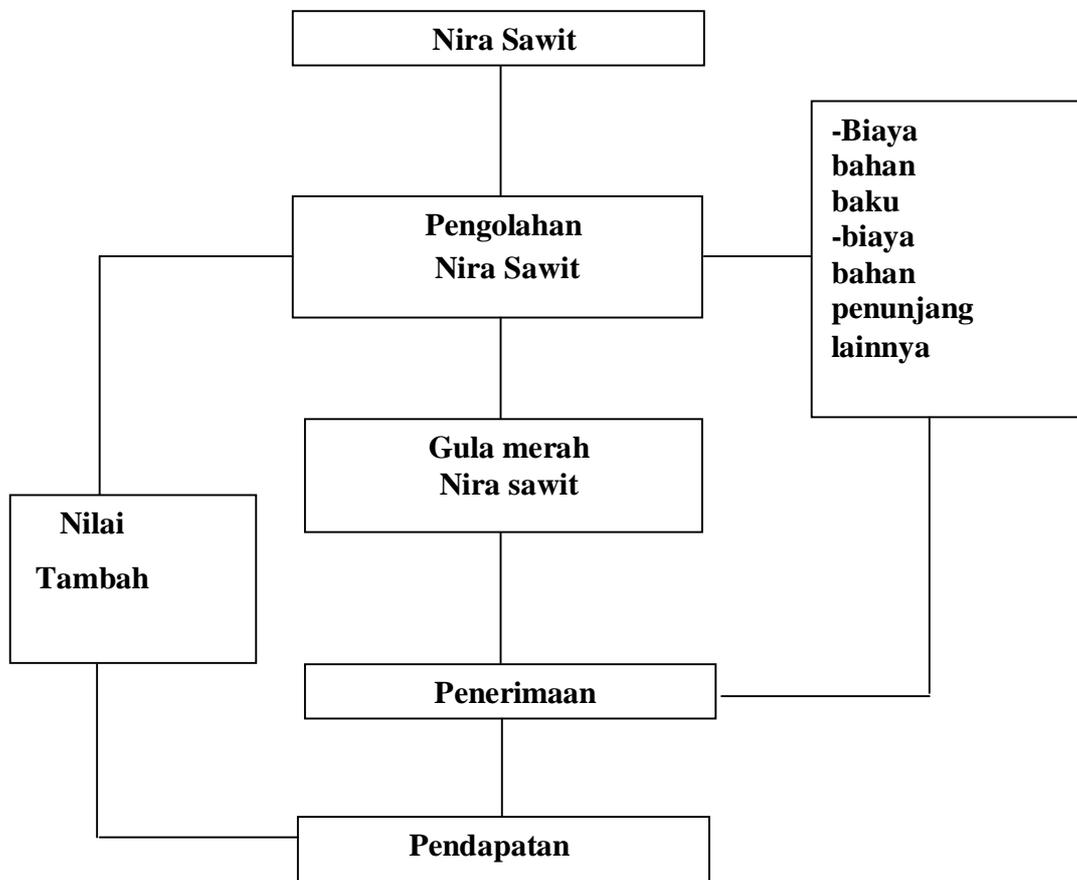
Kerangka Berfikir

Salah satu sifat produk pertanian adalah mudah rusak (*perishable*) sedangkan konsumsi berlangsung dalam jangka waktu yang lama. Untuk itu, upaya memenuhi konsumsi antara lain melalui pengolahan hasil pertanian. Ditinjau dari segi ekonomi, pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan nilai tambah yaitu, meningkatkan daya awet komoditas pertanian dan memberikan keuntungan bagi pengolah.

Dalam penelitian ini agroindustri yang akan diteliti adalah Gula merah nira sawit yang berada di desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara. Agroindustri ini masih tergolong skala kecil (*home industri*) dan teknologi yang digunakan masih tergolong sederhana. Penelitian ini dilakukan untuk melihat bagaimana proses pengolahan nira sawit yaitu mulai dari penderesan nira sawit, proses pemasakan gula merah nira sawit, proses pencetakan gula merah nira sawit, hingga menjadi menjadi gula merah nira sawit, dalam pengolahan nira sawit menjadi gula merah nira sawit, dibutuhkan proses produksi tentunya seperti input atau masukan yang memerlukan biaya-biaya yang menunjang kelancaran proses produksi. Biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, dan biaya penunjang lainnya. Dari proses pengolahan nira sawit akan menghasilkan produk gula merah yang kemudian akan di hitung untuk mengetahui seberapa besar penerimaan yang diperoleh. penerimaan dihitung melalui produksi yang diperoleh dikali dengan harga jual. Dari

penerimaan akan di hitung pendapatan dengan menghitung total penerimaan dikurang dengan biaya (output) yang digunakan. Dan untuk nilai tambah, diharapkan memperoleh nilai yang besar karena mengingat harga jual produk olahan saat ini mempunyai selisih yang cukup tinggi dengan harga bahan baku (Nira sawit). Kerangka pikir pendekatan masalah dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Kerangka Berfikir



METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*) menurut (Arikunto,2010) adalah suatu penelitian yang dilakukan secara terinci dan mendalam oleh seseorang atau suatu unit organisasi selama kurun waktu tertentu. Ditinjau dari wilayahnya, maka penelitian kasus hanya meliputi daerah subjek yang sangat sempit. Tetapi ditinjau dari sifat penelitian, penelitian kasus sangat sempit.

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Daerah penelitian ditentukan secara *Purposive* yaitu di Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara, yang mengadakan pengolahan batang pohon sawit yang sudah tumbang dengan mengambil niranya untuk dijadikan gula merah nira sawit.

Metode Penarikan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian ditarik kesimpulannya. Sampel adalah sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Sampel dalam hal ini adalah pemilik usaha gula merah nira sawit. Metode dalam penelitian ini digunakan metode sensus, dimana yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah seluruh jumlah dari populasi pemilik usaha gula merah nira sawit yang mengolah nira sawit menjadi gula merah nira sawit dengan jumlah 8 unit usaha. Menurut (Arikunto, 2013), apabila

seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitiannya disebut dengan studi sensus.

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian adalah ini terdiri dari data primer dan Data sekunder. Data primer diperoleh dengan wawancara dengan pengusaha home industri gula meah nira sawit disekitar dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) yang akan dipersiapkan terlebih dahulu. Data sekunder diperoleh dari instansi-instansi yang terkait dengan penelitian ini seperti Badan Pusat Statistik Sumatera Utara, Batu Bara dan kantor kepala Desa Laut Tador .

Metode Analisis Data

Untuk masalah yang pertama (1) yaitu mengetahui bagaimana proses pengolahan nira sawit di daerah penelitian disesuaikan dengan analisis deskriptif yaitu menjelaskan dari awal pengolahan Nira sampai menjadi gula merah nira sawit.

- a) Pengolahan dikatakan sederhana apabila dalam pengolahan tersebut menggunakan alat-alat yang di pakai sehari-hari belum menggunakan alat dan mesin pengolahan yang canggih.
- b) Pengolahan dikatakan modern apabila dalam pengolahan tersebut menggunakan alat dan mesin yang canggih.

Untuk masalah yang kedua (2) yaitu untuk mengetahui bagaimana struktur biaya usaha pengolahan gula merah nira sawit di daerah penelitian disesuaikan dengan analisis kuantitatif.

Untuk masalah yang ketiga (3) yaitu untuk mengetahui berapa besar pendapatan usaha gula merah nira sawit.

Untuk pendapatan digunakan analisis pendapatan yaitu:

Rumus Penerimaan yaitu $TR = P \times Q$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (Rp)

Q = Produksi yang diperoleh dalam suatu usahatani

P = Harga (Rp)

Rumus Pendapatan yaitu $I = TR - TC$

Keterangan:

I = Pendapatan usahatani (Rp)

TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya (Rp)

Biaya usahatani atau total biaya merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya tidak tetap, dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Total Biaya (Rp)

FC = Biaya Tetap (Rp)

VC = Biaya Variabel (Rp)

Untuk masalah yang ketiga (4) yaitu untuk melihat berapa besar nilai tambah dari proses pengolahan Nira sampai menjadi gula merah nira sawit maka digunakan proses perhitungan nilai tambah dari model Hayami, yaitu :

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

No	Output, Input, Harga	Formula
1	hasil produksi (kg / satu kali produksi)	1
2	Bahan Baku (liter/ satu kali produksi)	2
3	Tenaga Kerja (HOK)	3
4	Faktor Konversi	1/2
5	Koefisien Tenga Kerja	4/3
6	Harga Produk Rata-Rata (Rp/ Kg)	6
7	Upah Rata Rata	7
Pendapatan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8
9	Sumbngan input lain (Rp/kg)	9
10	Nilai Produk (4x6) (Rp/kg)	10 = 4 x 6
11	a. Nilai Tambah (10-8-9) (Rp/Kg)	11 = 10 - 8 - 9
	b. Rasio Nilai Tambah (11 /10) (%)	11 = (11a/10)%
12	a. Imbalan TK Langsung (5x7) (Rp/kg)	12a = 5 x 7
	b. Bagian TK Lansung (12a/11a) (%)	12b = (12a/11)%
13.	a. Keuntungan (11a-12a)	13a = 11a – 12
	b. Tingkat Keuntungan (13a/11a) (%)	13b = (13a/11a) (%)
14.	Margin (10-8)	14 = (10) – (8)
	a. pendapatan Tenaga Kerja	14a = (12a)/(14a) (%)
	b. Sumbangan Input Lain	14b = (9)/ (14) (%)
	c. Keuntungan Perusahaan	14c = (13) / (14)

Sumber : Hayami, *et al* (1987)

Keterangan :

- a. Output adalah jumlah gula merah nira sawit dalam satu kali proses (kg).
- b. Input adalah jumlah nira sawit yang digunakan dalam satu kali proses (kg).
- c. Tenaga kerja adalah tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi.
- d. Faktor konversi adalah banyaknya output (gula merah nira sawit) yang dihasilkan dibagi dengan satuan input (nira sawit/liter).
- e. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu (kg) satuan input (nira sawit).
- f. Harga output adalah harga jual produk/Kg (Rp).

- g. Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah produk (Rp/HOK).
- h. Harga bahan baku adalah harga beli bahan Nira sawit (liter).
- i. Sumbangan input lain adalah biaya pemakaian input lain per kg produk (Rp).
- j. Nilai produk adalah harga gula merah nira sawit yang dihasilkan per satu (kg).
- k. Nilai tambah adalah selisih nilai output gula merah nira sawit dengan bahan baku utama dan sumbangan input lain (kg).
- l. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari nilai produk (gula merah nira sawit).
- m. imbalan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja langsung (Rp/kg).
- n. Bagian tenaga kerja adalah persentase tenaga kerja dari nilai tambah.
- o. Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja.
- p. Tingkat keuntungan adalah persentase terhadap nilai tambah.
- q. Margin adalah selisih antara nilai output dengan bahan baku atau besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
- r. Pendapatan tenaga kerja langsung adalah persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap margin (%).
- s. Sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap margin (%).
- t. Keuntungan pemilik pengolahan adalah persentase pemilik pengolahan terhadap margin (%).

Defenisi Dan Batasan Operasional

Untuk memperjelas dan menghindari kesalahpahaman mengenai pengertian tentang istilah-istilah dalam penelitian, maka dibuatlah defenisi dan batasan operasional sebagai berikut :

Defenisi :

1. Usaha pengolahan nira dalam penelitian ini adalah usaha yang melakukan pengolahan nira sampai menjadi olahan gula merah.
2. Sampel pada penelitian ini adalah pengusaha gula merah nira sawit.
3. Pada saat penelitian para pengusaha gula merah nira sawit tidak melakukan pengambilan bahan baku di PT. Paya Pinang Grup
4. Bahan baku adalah bahan utama dalam proses pengolahan gula merah nira sawit yaitu air nira dari pohon kelapa sawit.
5. Bahan baku penunjang adalah bahan kecuali bahan baku dan tenaga kerja yaitu gula pasir dan larutan air dari batang nangka yang sudah di fermentasikan.
6. Input adalah bahan baku utama yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi gula merah nira sawit yang dihitung dalam satuan kg.
7. Output adalah jumlah gula merah yang dihasilkan dalam satu kali produksi gula merah nira sawit yang dihitung dalam satuan kg.
8. Nilai Produk Hasil Olahan (Nilai output) menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input dan diukur dalam satuan rupiah per kg produk olahan.
9. Penerimaan adalah jumlah gula merah yang dihasilkan dikali dengan harga jual gula merah nira sawit dan diukur dalam satuan rupiah.

10. Pendapatan adalah jumlah semua penerimaan dari gula merah nira sawit dikurangi dengan total biaya dan diukur dalam satuan rupiah.
11. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya akan tetap sama dan tidak berubah, dalam proses pengolahan gula merah nira sawit biaya tetap seperti kualii, alat pengaduk, tungku masak, bangunan dan diukur dalam satuan rupiah.
12. Biaya variabel adalah biaya yang dapat berubah ubah sesuai jumlah produksi dalam kurun waktu tertentu, dalam proses pengolahan gula merah nira sawit biaya variabel seperti : harga /satuan pohon sawit, kayu bakar, gula putih, air laru, tenaga kerja, biaya transportasi dan diukur dalam satuan rupiah.
13. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan nilai bahan baku dan nilai bahan penunjang.

Batasan Operasional

1. Daerah penelitian adalah Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara.
2. Sampel dalam penelitian ini adalah pemilik usaha industri rumah tangga (*home industry*) yang hanya memproduksi gula merah.

DESKRPSI DAERAH PENELITIAN

Letak Dan Luas Daerah

Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara memiliki luas wilayah 290 Ha dan memiliki jarak 10km dari Pusat Pemerintahan Kecamatan memiliki jarak 35km dari Pusat Pemerintahan Kabupaten, memiliki jarak 90 Km dari pusat Pemerintaan Provinsi serta memiliki jarak ± 4000 km dari pusat pemerintahan negara.

Adapun Batasan Batasan Dari Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara Adalah Sebagai Berikut :

1. Sebelah utara berbatasan dengan Jalan Lintas Sumatera Utara
2. Sebelah selatan berbatasan dengan PT. Paya Pinang Grup
3. Sebelah timur berbatasan dengan PT. Perkebunan Tanjung Kasau
4. Sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Serdang Berdagai

Keadaan Penduduk

Penduduk Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara berjumlah 2.418 jiwa dengan jumlah kepala keluarga sebanyak 690 KK yang terdiri dari penduduk dengan jenis laki-laki dan jenis kelamin perempuan. Secara terperinci keterangan mengenai penduduk Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara dapat dilihat pada tabel 2. Berikut ini :

Tabel 2. Penduduk Menurut Jenis Kelamin Di Desa Laut Tador

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	Laki Laki	1.187	49,09
2	Perempuan	1.231	50,90
	Jumlah	2.418	100

Sumber : kantor kepala desa laut tador

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah Penduduk Desa Laut Tador perempuan lebih banyak yaitu 1.231 jiwa atau setara dengan 50,90 % sedangkan jumlah penduduk laki laki sebanyak 1.187 atau setara dengan 49,09 % dari 2.418 jiwa. Dapat dilihat bahwa tidak cukup tajam perbedaan jumlah penduduk perempuan dengan laki-laki.

Penduduk Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara memiliki agama yang mayoritas agamanya adalah beragama islam. Berikut ini adalah jumlah penduduk berdasarkan agama dapat dilihat dari tabel 3 yaitu :

Tabel 3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama Desa Laut Tador

No	Agama	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
1	Islam	2.418	100

Sumber : kantor kepala desa laut tador

Dari tabel diatas menunjukkan mayoritas penduduk Desa Laut Tador menganut agama islam sebanyak 2.418 jiwa atau 100%. tidak ada yang menganut agama selain agama islam.

Selain itu penduduk Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara memiliki mata pencarian yang beragam. Berikut ini adalah tabel 4 mata pencarian Desa Laut Tador Kecamatan Sei Suka Kabupaten Batu Bara yaitu :

Tabel 4. Mata Pencarian Desa Laut Tador

No	Mata pencarian	Jumlah (KK)	Persentase (%)
1	Pertanian/perkebunan	500	66,67
2	Pertambangan dan penggalian	-	-
3	Industri pengolahan (pabrik,kerajinan,)	150	20
4	Pedagang besar/eceran dan rumah makan	50	6,67
4	Angkutan, pergudangan, komunikasi	30	4
5	Jasa	20	2,67
Jumlah		750	100

Sumber : kantor kepala desa laut tador

Dari tabel diatas bahwa sebagian penduduk Desa Laut Tador adalah pertanian/perkebunan sebanyak 500 jiwa atau setara dengan 66,67 % kemudian diikuti oleh industry pengolahan (pabrik,kerajinan) sebanyak 150 jiwa atau setara dengan 20 %. kemudian diikuti dengan pedagang besar/eceran /rumah makan sebanyak 50 jiwa atau setara dengan 6,67%. kemudian diikuti dengan angkutan/pergudangan/komunikasi sebanyak 30 jiwaatau sebanyak 2,67%. dan yang terakhir diikuti dengan jasa sebanyak 20 jiwa atau setara dengan 2,67%.

Sarana Dan Prasarana Umum

Sarana dan prasarana umum merupakan fasilitas yang disediakan oleh pemerintah untuk kepentingan masyarakat. Hal tersebut untuk mendukung setiap kegiatan masyarakat serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam hal fasilitas umum. Desa Laut Tador memiliki beberapa fasilitas yang disediakan oleh pemerintah setempat. Untuk lebih jelas dapat dilihat dari tabel 5 yaitu

Tabel 5. Jumlah Sarana Dan Prasarana Umum Di Desa Laut Tador

No	Sarana dan prasarana	Jumlah (unit)	Persentase (%)
1	Kantor balai desa	1	7,15
	Posyandu	2	13,34
3	PAUD(KB-TK)	2	13,34
4	RA	1	7,15
5	SMP	1	7,15
6	Masjid	2	13,34
7	Mushola	5	35,73
Jumlah		14	100

Sumber : kantor desa pelanggan laut tador

Dari tabel diatas adalah jumlah sarana dan prasarana yang tersedia di Desa Laut Tador semua sarana dan prasarana dalam keadaan baik.

Karakteristik Petani Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah penduduk sebagai pengusaha gula merah nira sawit di Desa Laut Tador. Karakteristik petani meliputi seperti tertera dalam tabel berikut ini adalah:

Tabel 6. Karakteristik Usaha Gula Merah Nira Sawit

No	Uraian	Satuan	Rataan	Range
1	Jumlah pohon yang disadap	Unit	126,66	70-170
2	Umur	Tahun	38,66	31-46
3	Jenis kelamin	Jiwa	0,83	-
4	Tingkat pendidikan	Tahun	0,83	0-12
5	Umur Usaha	tahun	7	4-10
6	Jumlah tanggungan	jiwa	2,16	0-3

Sumber : Data Primer diolah 2018

Berdasarkan pada tabel diatas, dapat dilihat ada beberapa karakteristik petani sampel yang diteliti dalam penelitian ini. Dari karakteristik petani jumlah pohon yang disadap rata-ratanya adalah 126,66 unit (pohon).

Karakteristik umur, petani sampel rata rata berumur 38,66 Tahun yang artinya rata rata petani sampel berada pada usia produktif, yaitu usia dimana petani sampel semuanya bekerja. Dapat dilihat dari data penelitian yang secara langsung di survei dilapangan petani sampel pada umumnya sudah berumah tangga dan semuanya berprofesi sebagai pengusaha gula merah nira sawit. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa para pengusaha gula merah nira sawit masih berpotensi mengelola usaha gula merah nira sawit.

Dari tabel diatas karakteristik tingkat pendidikan ini menunjukkan pengusaha gula merah nira sawit bahwa tingkat pendidikan yang dominan dari responden adalah tingkat SMP.

Rata rata pengalaman pengusaha gula merah nira sawit adalah 7 Tahun hal ini menunjukkan bahwa petani padi di daerah penelitian belum cukup lama dalam pengusaha gula merah nira sawit. Hal ini dapat disimpulkan bahwa pengusaha gula merah nira sawit telah memiliki pengalaman, pengetahuan serta keahlian yang cukup dalam mengelolah pengusaha gula merah nira sawit.

Jumlah tanggungan yang dimiliki oleh pengusaha gula merah nira sawit memiliki rata rata 2,16.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Cara Pembuatan Gula Merah Nira Sawit

1. Penumbangan Pohon Kelapa Sawit

Pada pohon kelapa sawit yang sudah ditumbang adalah pohon kelapa sawit yang tidak lagi memiliki produksi buah kelapa sawit yang tinggi atau biasanya juga disebut sebagai pohon tua yang usianya sudah mencapai diatas ± 20 tahun.

Cara penumbanganya dilakukan secara satu per satu dan biasanya menggunakan alat seperti mesin gergaji (chaisaw). Bagian pangkal batang di potong menggunakan mesin, pangkal batang tersebut tidak langsung semua di potong. Apabila sudah hampir rebah, maka pohon kelapa sawit tersebut di dorong kearah yang berlawanan dengan yang sudah di potong.

2. Pengupasan Pelelah Kelapa Sawit

Pelelah yang biasanya dikupas adalah pelepas yang bagian atas sampai ke tajuk yang masih memiliki daun. biasanya pengupasan pelepas kelapa sawit menggunakan alat kampak, dan cara pengupasan kelapa sawit biasanya dilalukan secara miring seperti cara untuk mendodos sawit, pelepas dikupas sampai mendapatkan inti batang kelapa sawit. Dan biasanya inti batang tersebut berwarna putih memiliki tekstur kasar

3. Penyadapan Pohon Kelapa Sawit

Setelah pengupasan, pohon sawit yang sudah di kupas tidak dapat langsung di sadap, pohon kelapa sawit yang sudah di kupas di diamankan

selama 2 - 3 hari, setelah itu barulah pohon sawit dapat di sadap. Adapun cara penyadapan pohon kelapa sawit yaitu sebelum disadap biasanya wadah untuk tempat menampungnya air nira kelapa sawit diberi cairan berupa larutan dari fermentasi batang nangka yang direndam air, fungsi dari air larutan batang pohon nangka tersebut sebagai fermentasi nira kelapa sawit agar tidak mudah basi. Setelah itu pada bagian depan batang pondo kelapa sawit di iris tipis menggunakan pisau sadap, pengirisan biasanya hanya sekitar $\pm 1,5$ cm. bagian bawah batang pondo kelapa sawit diberi alat penampung seperti tong atau drigen yang sudah terisi dengan air lutan batang pohon nangka.

4. Pemasakan Gula Merah Nira Sawit

Pemasakan gula merah terbagi menjadi 2 bagian, bagian pertama yaitu :

- a) pemasakan nira sawit untuk pengentalan, cara memasaknya yaitu nira sawit sebelum masuk ke drum untuk dimasak di saring terlebih dahulu dengan tujuan nira sawit yang akan dimasak terpisah dari kotoran yang ada di dalam nira. Nira biasanya dimasak ± 9 jam. Nira yang sudah kental memiliki ciri – ciri yaitu cairan nira kental dan memiliki warna coklat kehitaman.
- b) Pemasakan nira untuk di matangkan, cara memasaknya yaitu nira yang sudah kental dimasukan kedalam kuali setelah itu masukan bahan penunjang seperti gula putih setelah itu diaduk hingga gula putih tercampur dengan nira apabila nira kelapa sawit sudah akan masak lalu tambahkan minyak makan, minyak makan berfungsi apabila nira yang dimasak mendidih tidak meluap. Adapun cara untuk melihat bagaimana nira kelapa sawit sudah matang yaitu larutan nira sawit di letakan di wadah yang berisi air bersih, apabila larutan nira

kelapa sawit sudah mengeras saat dipegang berarti nira kelapa sawit sudah matang.

5. Pencetakan gula merah nira sawit

Setelah siap dimasak, nira sawit tersebut di cetak menggunakan cetakan yang terbuat dari bambu agar nira sawit memiliki bentuk lingkaran. Adapun cara pencetakan nira sawit yaitu nira kelapa sawit yang sudah matang di letakan kedalam wadah lalu diaduk agar nira kelapa sawit tetap kental, nira kelapa sawit yang didalam wadah tadi diambil menggunakan gayung, setelah itu siapkan bambu sebagai alat pencetaknya lalu tuang nira kelapa sawit kedalam bambu tersebut dan tunggu beberapa menit sampai nira kelapa sawit mengeras, apabila nira kelapa sawit mengeras pisahkan gula merah dari cetakan bambunya.

6. Pengemasan gula merah nira kelapa sawit

Pengemasan gula merah kelapa sawit menggunakan kardus. Dan biasanya setiap kardus berisi ± 10 kg gula merah.

Struktur Biaya Pengoalahan Gula Merah Nira Sawit

Tabel 7. Struktur Biaya Pengoalahan Gula Merah Nira Sawit Perhari

Biaya Tetap	Rp. 6.437.-
Biaya Variabel	Rp. 1.172.835.-
Total biaya	Rp. 1.179.272.-

Sumber : data primer diolah (lampiran 25)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya akan sama dan tidak berubah sedikitpun walaupun jumlah barang yang di produksi dan dijual berubah-ubah dalam kapasitas normal, dari tabel diatas penggunaan biaya tetap memiliki biaya

rata rata sebesar Rp.6.437.- selama satu hari (satu kali proses produksi). Dapat disimpulkan bahwa penggunaan biaya tetap pada pengolahan gula merah nira sawit tergolong sedikit

Biaya variabel adalah biaya yang berubah secara proposional dengan kualitas volume produksi atau penjualan. Dan Dapat dilihat dari tabel diatas penggunaan biaya variabel memiliki biaya rata rata sebesar Rp. 1.172.835.-selama satu hari (satu kali proses produksi).

Total biaya adalah biaya keseluruhan dari biaya tetap dan biaya variabel oleh perusahaan yang menghasilkan sejumlah produk dalam suatu priode tertentu. Dan dapat dilihat dari tabel diatas total biaya pada penggunaan gula merah nira sawit sebesar Rp. 1.179.272.- selama satu hari (satu kali proses produksi).

Pendapatan Gula Merah Nira Sawit

Tabel 8. Pendapatan Gula Merah Nira Sawit Dalam Satu Hari

Penerimaan	Rp. 1.460.000.-
Total biaya	Rp. 1.179.272.-
Pendapatan	Rp. 208.728.-

Sumber : data primer diolah (lampiran 26)

Penerimaan adalah nilai yang diperoleh dari sel uruh hasil produksi gula merah nira sawit dikali dengan harga jual produk gula merah nira sawit. Dari tabel diatas dapat dilihat besar total biaya penerimaan dari pengolahan gula merah nira sawit sebesar Rp.1.460.000.- selama satu hari (satu kali proses produksi).

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha gula merah sawit yang di dapat dengan cara biaya tetap ditambah dengan biaya variabel. Dari

tabel diatas dapat dilihat besar total biaya produksi sebesar Rp. 1.179.272.- selama satu hari (satu kali proses produksi).

Pendapatan adalah nilai uang yang diperoleh pengusaha gula merah nira sawit dengan cara total penerimaan dikurang dengan total biaya produksi selama satu hari (satu kali proses produksi). Pendapatan dalam usaha pengolahan gula merah nira sawit sebesar Rp. 208.728.- selama satu hari (satu kali proses produksi).

Perolehan Nilai Tambah Pengolahan Gula Merah Nira Sawit

Tabel 9. Perolehan Nilai Tambah Gula Merah Nira Sawit

No.	Daftar Output, Input Dan Harga (Satuan)	Hasil
1	Output/Hasil Produksi Gula Merah Nira Sawit (Kg/Hari)	122
2	Input/ Bahan Baku (Kg/Hari)	617
3	Tenaga Kerja (Hari Orang Kerja)	18
4	Faktor Konversi (1) / (2)	0,20
5	Koefisien Tenaga Kerja (3) / (2)	0,012
6	Harga Produk Rata-Rata (Rp/Kg)	12.000
7	Upah Rata-Rata (Rp/Hari Kerja)	35.597
No.	Pendapatan Dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/liter)	67
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	764
10	Nilai Produk = (4) X (6) (Rp/Kg)	2.410
11	a). Nilai Tambah (10) – (8) – (9) (Rp/Kg)	1.579
	b). Rasio Nilai Tambah (11a) / (10) (%)	65%
12	a). Imbalan Tenaga Kerja (5) X (7) (Rp/Kg)	587
	b). Bagian Tenaga Kerja (12a) / (11a) (%)	38.34%
13	a). Keuntungan (11a) – (12a) (Rp/Kg)	992
	b). Tingkat Keuntungan (13a) / (11a) (%)	62%
No	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	
14	Margin (10) - (8)	2.343
	a. Pendapatan Tenaga Kerja [(12a) / (14) (%)	25.63%
	b. Sumbangan Input Lain [(9) / (14)]%	32.75%
	c. Keuntungan Perusahaan [(13a) / (14)]%	46.61%

Sumber data primer diolah 2018 (lampiran,27)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka output yang dihasilkan adalah gula merah nira sawit. Dan Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka input yang digunakan adalah nira sawit .

Dari tabel 8, terdapat bahan baku nira sawit sebanyak 617 liter/hari sehingga menghasilkan produk Gula merah nira sawit sebanyak 122 kg/hari. Namun dengan begitu jumlah bahan baku tidak menghasilkan jumlah produksi yang banyak karena pada saat pemasakan adanya proses penguapan yang terjadi pada bahan baku.

Faktor konversi merupakan perbandingan antara produksi yang diperoleh dengan banyak bahan baku yang digunakan, pada faktor konversi ini bernilai 0,20. Artinya, untuk setiap 1 liter nira sawit yang diolah akan menghasilkan 0,20 kg gula merah nira sawit.

Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah dalam satu (kg). Adapun tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah gula merah nira sawit sebesar 0.012. Artinya bahwa setiap tenaga kerja dalam satu hari mampu mengolah 0,012 kg gula merah nira sawit

Harga produk rata-rata adalah harga yang dihasilkan dari (kg)gula merah. Produk gula merah dalam pemasarannya Rp 12.000/kg.

Upah tenaga kerja adalah upah rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah produk. Upah rata-rata yang dihasilkan sebesar Rp. 35.597.- artinya dalam satu hari upah rata-rata per orang Rp. 35.597.- dalam mengelolah produk gula merah nira sawit.

Harga bahan baku adalah harga beli bahan Nira sawit. Harga rata-rata bahan baku sebesar Rp 67.00/liter.

Sumbangan input lain adalah biaya pemakaian input lain per/kg gula merah nira sawit, Sumbangan input lain atau bahan penunjang bernilai Rp 764.00/kg bahan baku. Artinya dalam satu kilo gram gula merah nira sawit memakai bahan baku penunjang sebesar Rp. 764.00/kg.

Nilai produk adalah harga gula merah nira sawit yang dihasilkan per satu (kg) sebesar Rp 2.410.00-.kg bahan baku. Nilai produk ini dipengaruhi oleh besarnya nilai faktor konversi.

Nilai tambah pengolahan gula merah nira sawit sebesar Rp 1.579.00/kg. Angka ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Besarnya nilai tambah produk yang diperoleh dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya biaya sumbangan input lainnya selain biaya bahan baku.

Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari nilai produk (gula merah nira sawit). Rasio nilai tambah terhadap gula merah nira sawit sebesar 65%. Artinya, untuk setiap Rp. 100 nilai produk akan diperoleh nilai tambah Rp. 65.00. Nilai tambah menunjukkan nilai yang besar. Hal ini disebabkan tingginya nilai produk, sementara harga bahan baku dan sumbangan input lain tidak begitu besar.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata yang nilainya Rp 5587/kg. Artinya untuk setiap (kg) gula merah nira sawit, tenaga kerja mendapatkan imbalan sebesar 5587/kg.

Sedangkan bagian tenaga kerja adalah rasio antara imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah yang juga bernilai 38.34%.

Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja, Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan nira sawit menjadi gula merah

nira sawit sebesar Rp. 992.00.- Artinya untuk setiap (kg) gula merah nira sawit menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 992.00/kg.

Balas Jasa Untuk Faktor Produksi

Hasil analisis metode hayami ini juga dapat menunjukkan margin dari bahan baku nira sawit menjadi gula merah nira sawit yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan.

Margin adalah selisih antara nilai produk dengan bahan baku, margin yang di dapat pada pengolahan gula merah nira sawit sebesar Rp. 2.343.- artinya dalam satu (kg) gula merah nira sawit menghasilkan margin sebesar Rp. 2.343/kg.

Pendapatan tenaga kerja langsung adalah persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap margin, pendapatan tenaga kerja diperoleh dari perbandingan antara imbalan tenaga kerja dengan margin dikali 100%. Maka pendapatan tenaga kerja sebesar 25.63%.

Sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap margin (%). Sumbangan input lain diperoleh dari perbandingan sumbangan input lain dengan margin dikali 100. Maka hasil yang diperoleh dari sumbangan input lain adalah sebesar 32.75%.

Keuntungan perusahaan pengolahan adalah persentase pemilik pengolahan terhadap margin (%). Keuntungan perusahaan diperoleh dari perbandingan antara keuntungan dengan margin dikali 100. Keuntungan perusahaan yang diperoleh sebesar 46.61%.

Pada penelitian terdahulu, penelitian terdahulu yang pertama Israwan Imani (2016) melakukan penelitian tentang analisis keuntungan dan nilai tambah pengolahan ubi kayu (*manihot esculenta*) menjadi tela-tela (studi kasus usaha tela steak di kelurahan mandonga kecamatan mandonga kota kendari). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan singkong menjadi tela-tela menguntungkan dan prosesnya menambahkan nilai yang signifikan dengan jumlah penerimaan yang diperoleh dari penjualan produk tela-tela dengan penerimaan yaitu : $2.459,6 \text{ kg} \times \text{Rp } 30.000 = \text{Rp } 73.788.000$. keuntungan bersih yang diperoleh dari pengolahan ubikayu menjadi tela-tela pada usaha teala steak di Kelurahan Mandonga adalah sebesar Rp 30.828.000/bulan. nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan pengolahan ini mencapai 72,56% dan dapat menguntungkan bagi pengolah ubikayu menjadi tela-tela pada usaha tela steak. Dari penjelesan diatas dapat disimpulkan bahwa pengolahan ubi kayu menjadi tela tela memiliki perbedaan nilai tambah yang cukup signifikan dengan nilai tambah gula merah nira sawit yang sebesar 46.61%.

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh Asmiati (2013) dengan judul analisis nilai tambah dalam pengolahan susu kedelai pada skala industri rumah tangga di Kecamatan Batauga Kabupaten Buton. Tahap-tahap pembuatansusu kedelai yaitu dimulai dari Pencucian I, perendaman, perebusan, pencucian II, penggilingan, penyaringan, penambahan air, pemasakan, pendinginan, pengemasan dan pembungkusan telah menciptakan nilai tambah sebesar Rp Rp. 22.612/Kg. per kilo gram bahan baku. Angka ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 48,2 %. Dari penjelesan diatas dapat disimpulkan bahwa dalam pengolahan

susu kedelai pada skala industri rumah tangga memiliki perbedaan nilai tambah yang cukup signifikan dengan nilai tambah gula merah nira sawit yang sebesar 46.61%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Pengolahan gula merah nira sawit meliputi kegiatan Penumbangan Pohon Kelapa Sawit, Pengupasan Pelepah kelapa sawit, Penyadapan pohon Kelapa Sawit, pemasakan gula merah nira sawit, Pencetakan gula merah nira sawit, Pengemasan gula merah nira kelapa sawit.
2. Biaya variabel yang digunakan dalam proses pengolahan gula merah nira sawit dalam satu hari sebesar Biaya tetap yang digunakan dalam proses pengolahan gula merah nira sawit dalam satu hari sebesar Rp. 1.172.835 Dan Total Biaya yang digunakan dalam proses pengolahan gula merah nira sawit dalam satu hari sebesar Rp. 1.179.272.-
3. Penerimaan yang diperoleh dalam proses pengolahan gula merah nira sawit dalam satu hari sebesar 1.460.000. Pendapatan yang diperoleh dalam proses pengolahan gula merah nira sawit dalam satu hari sebesar Rp.208.728.-
4. Nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan gula merah nira sawit sebesar Rp.1.579/kg gula merah.

Saran

1. Adanya peran pemerintah daerah dalam pengembangan usaha pengolahan gula merah nira sawit ini, termasuk dalam pendapatan bahan baku utama gula merah nira sawit.
2. adanya bantuan untuk pendaan kepada pengusaha pengolahan gula merah nira sawit

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda Rizky, 2015. *Skripsi Peran Home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga*. skripsi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Jurusan Sosiologi Universitas Riau.
- Astutiningsih. E. F., 2009. *Skripsi Analisis Pendapatan Usahatani Semangka (Citrullus Vulgaris)*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Euis Nurlela, 2002. *Skripsi analisis kajian faktor faktor yang mempengaruhi pembentukan warna gula merah*. Skripsi fakultas pertanian universitas Institut Pertanian Bogor.
- Fauzi, Y., Widiastuti, E, Y., Satyawibawa, I, Paeru, H, R. 2012. *Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Fitra Aidil, 2013. *Skripsi Tinjauan Ekonomi Islam Terhadap Usaha Rumahan (Home Industri) Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat*. Skripsi fakultas Syari'ah Dan Ilmu Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.
- Hayami, et. All. 1987. *Agricultural Marketing And Processing In Unpland Java. A Prospectif From A Sunda Village, Bogor*
- Imani Israwan, 2016. *Skripsi analisis keuntungan dan nilai tambah pengolahan ubikayu (manihot esculenta) menjadi tela-tela*. Skripsi fakultas pertanian universitas Halu Oleo Kendari.
- Marauke Rizki, 2010. *Skripsi Analisis Nilai Tambh Kacang Sangrai Pada UD. Tarsius*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Nur Aminah, 2013. *Skripsi analisis nilai tambah dalam pengolahan susu kedelai pada skala industri rumah tangga*. Skripsi fakultas pertanain universitas Sumatera Utara.
- Permatasari Deby, 2014. *Skripsi Analisis Pendapatan Usaha tani Gula Tumbu*. Skripsi. Fakultas Ekonomika Dan Bisnis Universitas Diponegoro Semarang.
- Pohan Indri Pratiwi, 2013. *Skripsi analisis nilai tambah dan pemasaran kopra*. Skripsi fakultas pertanian universitas sumatera utara.
- Pratama Debi, 2016. *skripsi analisis nilai tambah produk olahan kedelai menjadi tahu*. Skripsi fakultas pertanian sumatera utara.

- Purba Andry Pandopatan, 2008. *Analisis Pendapatan Usahatani Dan Saluran Pemasaran Pepaya California*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Rompas Stivan, 2016. *Kelayakan Usaha Gula Aren Di Kawasan Pendukung Kota Mogabu*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Sari Galuh Pertiwi, 2012. *Skripsi analisis nilai tambah pada industri keripik salak di kabupaten sleman*. Skripsi fakultas pertanian universitas sebelas maret surakarta.
- Siregar Zulianti Amelia, 2011. *Skripsi Pembudidayaan Kelapa Sawit Tepat Guna*. Skripsi fakultas pertanian universitas sumatera utara.
- Suhada Bambang, 1998. *Analisis Efesian Ekonomi Dan Prospek Pengembangan Usaha Gula Merah*. Institut Pertanian Bogor.
- Supardi Didi, 1993. *Mempelajari faktor faktor yang mempengaruhi kelunakan gula merah nira kelapa*. Institut Pertanian Bogor.
- Suwandi Tiny. 1993. *Karakteristik Nira Sawit Yang Di Sadap Melalui Bunga Jantan Dan Pohon Tumbang*. Skripsi insitut Pertanian Bogor.
- Wirahadi Anggra, 2014. *Skripsi analisis kelayakan usaha pengolahan Dan nilai tambah pada mie iris ubi Hasil olahan ubi kayu*. Skripsi fakultas pertanian universitas sumatera utara.
- Zulfiandry, 2017. *Model Penumbuhan Dan Pengembangan Kelompok Agroindustri Kakao Berbasis Insentif Teknologi*. Fakultas pertanian institut pertanian bogor

Lampiran 1. Karakteristik petani

Sampel	Nama	Produksi Gula Merah(Kg)	Jumlah Pohon Yang Di Sadap	Umur	Jenis Kelamin	Tingkat Pendidikan	Pengalaman Berusaha	Jumlah Tanggungan
1	Gunawan	80	70	33	Laki-Laki	SMP	8	0
2	Rudi	150	170	33	Laki-Laki	SMP	10	2
3	Siti Mariani	150	150	42	Perempuan	SD	3	4
4	Juarso	100	100	40	Laki-Laki	SMP	4	2
5	Surianto	100	100	38	Laki-Laki	SMP	7	2
6	Gocak	150	170	46	Laki-Laki	SMP	10	3
Jumlah		730	760	232	6	6	42	13
Rataan		121,6666667	126,666666	38,6666	0,833	0,833	7	2,16666667

Sumber : data primer diolah,2018

Lampiran 2. Biaya Nira Sawit Perhari

Sampel	Jumlah (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total (Rp)
1	350	67	23.450
2	850	67	56.950
3	750	67	50.250
4	500	67	33.500
5	500	67	33.500
6	750	67	50.250
Jumlah	3.700	402	247.900
Rata-rata	617	67	41.317

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 3. Biaya Gula Putih Perhari

Sampel	Jumlah (Kg)	Harga/Kg	Total (Rp)
1	15	11.300	169.500
2	35	11.300	395.500
3	35	11.300	395.500
4	25	11.300	282.500
5	25	11.300	282.500
6	35	11.300	395.500
Jumlah	170	67.800	1.921.000
Rata-rata	28	11.300	320.167

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 4. Biaya Minyak Goreng Perhari

Sampel	jumlah (kg)	harga/liter (Rp)	Total (Rp)
1	0,25	12.000	3.000
2	0,50	12.000	6.000
3	0,50	12.000	6.000
4	0,50	12.000	6.000
5	0,50	12.000	6.000
6	0,50	12.000	6.000
Jumlah	2,75	72.000	33.000
Rata-rata	0,50	12.000	5.500

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 5. biaya Air Laru Perhari

Sampel	harga (Rp)	Total (Rp)
1	274	274
2	274	274
3	274	274
4	274	274
5	274	274
6	274	274
Jumlah	1.644	1.644
Rata-rata	274	274

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 6. Biaya Kayu Bakar Perhari

Sampel	Jumlah (Pick Up)	Harga(Rp)	Total (Rp)
1	½	150.000	75.000
2	1	150.000	150.000
3	1	150.000	150.000
4	1	150.000	150.000
5	1	150.000	150.000
6	1	150.000	150.000
Jumlah	6	900.000	825.000
Rata-Rata	1	150.000	137.500

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 7. Penggunaan Bahan Bakar Transportasi Perhari

Sampel	Jumlah (Liter)	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	10,85	6.450	70.000
2	10,86	6.450	70.000
3	10,86	6.450	70.000
4	10,86	6.450	70.000
5	10,86	6.450	70.000
6	10,86	6.450	70.000
Jumlah	65,15	38.700	420.000
Rata-rata	10,858	6450	70.000

Sumber : data primer diolah

Lampiran 8. Biaya Perekat Perhari

Sampel	Gulung	Harga/unit (Rp)	Total (Rp)
1	1	9.000	9.000
2	2	9.000	18.000
3	2	9.000	18.000
4	2	9.000	18.000
5	2	9.000	18.000
6	2	9.000	18.000
Jumlah	11	54.000	99.000
Rata-rata	2	9.000	16.500

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 9. Biaya Tali Plastik Perhari

No Sampel	Tali Plastik Gulung	Harga/unit (Rp)	total (Rp)
1	1	5.000	5.000
2	1	5.000	5.000
3	1	5.000	5.000
4	1	5.000	5.000
5	1	5.000	5.000
6	1	5.000	5.000
Jumlah	6	30.000	30.000
Rata-rata	1	5.000	5.000

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 10. Biaya Kardus Perhari

No Sampel	Kardus Unit	Harga/ Unit (Rp)	Total (Rp)
1	10	313	3.125
2	15	313	4.688
3	15	313	4.688
4	10	313	3.125
5	10	313	3.125
6	15	313	4.688
Jumlah	75	1.875	23.438
Rata-rata	13	313	3.906

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 11. Biaya Penyusutan Drum

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan		
						Per Tahun (Rp)	Per bulan (Rp)	Per hari (Rp)
1	1	1.000.000	1.000.000	5	50.000	190.000	15.833	528
2	1	1.000.000	1.000.000	5	50.000	190.000	15.833	528
3	2	1.000.000	2.000.000	5	50.000	390.000	32.500	1.083
4	1	1.000.000	1.000.000	5	50.000	190.000	15.833	528
5	1	1.000.000	1.000.000	5	50.000	190.000	15.833	528
6	2	1.000.000	2.000.000	5	50.000	390.000	32.500	1.083
Jumlah	8	6.000.000	8.000.000	30	300.000	1.540.000	128.333	4.278
Rata-rata	1	1.000.000	1.333.333	5	50.000	256.667	21.389	713

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 12. Biaya Penyusutan Kualii

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan		
						Pertahun (Rp)	Perbulan (Rp)	Perhari (Rp)
1	2	600.000	1.200.000	5	30.000	234.000	19.500	650
2	3	600.000	1.800.000	5	30.000	354.000	29.500	983
3	3	600.000	1.800.000	5	30.000	354.000	29.500	983
4	2	600.000	1.200.000	5	30.000	234.000	19.500	650
5	3	600.000	1.800.000	5	30.000	354.000	29.500	983
6	2	600.000	1.200.000	5	30.000	234.000	19.500	650
Jumlah	15	3.600.000	9.000.000	30	180.000	1.764.000	147.000	4.900
Rata-rata	3	600.000	1.500.000	5	30.000	294.000	24.500	817

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 13. Penyusutan Pisau Sadap

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan		
						Pertahun (Rp)	Perbulan (Rp)	Perhari (Rp)
1	2	150.000	300.000	3	7.500	97.500	8.125	271
2	4	150.000	600.000	3	7.500	197.500	16.458	549
3	3	150.000	450.000	3	7.500	147.500	12.292	410
4	3	150.000	450.000	3	7.500	147.500	12.292	410
5	3	150.000	450.000	3	7.500	147.500	12.292	410
6	3	150.000	450.000	3	7.500	147.500	12.292	410
Jumlah	18	900.000	2.700.000	18	45.000	885.000	73.750	2.458
Rata-rata	3	150.000	450.000	3	7.500	147.500	12.292	410

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 14. Penyusutan Kampak

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan		
						Pertahun (Rp)	Perbulan (Rp)	Perhari (Rp)
1	2	100.000	200.000	3	5.000	65.000	5.417	181
2	3	100.000	300.000	3	5.000	98.333	8.194	273
3	2	100.000	200.000	3	5.000	65.000	5.417	181
4	2	100.000	200.000	3	5.000	65.000	5.417	181
5	3	100.000	300.000	3	5.000	98.333	8.194	273
6	2	100.000	200.000	3	5.000	65.000	5.417	181
Jumlah	14	600.000	1.400.000	18	30.000	456.667	38.056	1.269
Rata-Rata	2	100.000	233.333	3	5.000	76.111	6.343	211

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 15. Penyusutan Timbangan

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan Tahunan (Rp)	Penyusutan Perbulan (Rp)	Penyusutan Perhari (Rp)
1	1	150.000	150.000	2	7.500	71.250	5.938	198
2	1	150.000	150.000	2	7.500	71.250	5.938	198
3	1	150.000	150.000	2	7.500	71.250	5.938	198
4	1	150.000	150.000	2	7.500	71.250	5.938	198
5	1	150.000	150.000	2	7.500	71.250	5.938	198
6	1	150.000	150.000	2	7.500	71.250	5.938	198
Jumlah	6	900.000	900.000	12	45.000	427.500	35.625	1.188
Rata-Rata	1	150.000	150.000	2	7.500	71.250	5.938	198

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 16. Penyusutan Blower

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa (Rp)	Pertahun (Rp)	Penyusutan Perbulan (Rp)	Perhari (Rp)
1								
2	2	250.000	500.000	4	12.500	121.875	10.156	334
3								
4								
5								
6	2	250.000	500.000	4	12.500	121.875	10.156	334
Jumlah	4	500.000	1.000.000	8	25.000	243.750	20.313	668
Rata-rata	1	83.333	500.000	4	12.500	40.625	10.156	334

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 17. Biaya Penyusutan Tong

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Pertahun (Rp)	Penyusutan Perbulan (Rp)	Perhari (Rp)
1	70	8.000	560.000	1	560.000	46.667	1.556
2	100	8.000	800.000	1	800.000	66.667	2.222
3	150	8.000	1.200.000	1	1.200.000	100.000	3.333
4	150	8.000	1.200.000	1	1.200.000	100.000	3.333
5	150	8.000	1.200.000	1	1.200.000	100.000	3.333
6	100	8.000	800.000	1	800.000	66.667	2.222
Jumlah	720	48.000	5.760.000	6	5.760.000	480.000	16.000
Rata-Rata	120	8.000	960.000	1	960.000	80.000	2.667

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 18. Biaya Penyusutan Ember

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Perhari (Rp)	Penyusutan Perbulan (Rp)	Perhari (Rp)
1	1	35.000	35.000	1	35.000	2.917	97
2	2	35.000	70.000	1	70.000	5.833	194
3	2	35.000	70.000	1	70.000	5.833	194
4	2	35.000	70.000	1	70.000	5.833	194
5	1	35.000	35.000	1	35.000	2.917	97
6	2	35.000	70.000	1	70.000	5.833	194
Jumlah	10	210.000	350.000	6	350.000	29.167	972
Rata-Rata	2	35.000	58.333	1	58.333	4.861	162

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 19. Biaya Penyusutan Drigen

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Pertahun (Rp)	Penyusutan Bulan (Rp)	Perhari (Rp)
1	10	30.000	300.000	1	300.000	25.000	833
2	25	30.000	750.000	1	750.000	62.500	2.083
3	25	30.000	750.000	1	750.000	62.500	2.083
4	25	30.000	750.000	1	750.000	62.500	2.083
5	20	30.000	600.000	1	600.000	50.000	1.667
6	20	30.000	600.000	1	600.000	50.000	1.667
Jumlah	125	180.000	3.750.000	6	3.750.000	312.500	10.417
Rata-Rata	21	30.000	625.000	1	625.000	52.083	1.736

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 20. Biaya Penyusutan Gayung

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Pertahun (Rp)	Penyusutan Perbulanv	Perhari (Rp)
1	3	3.000	9.000	1	9.000	750	25
2	6	3.000	18.000	1	18.000	1.500	50
3	6	3.000	18.000	1	18.000	1.500	50
4	4	3.000	12.000	1	12.000	1.000	33
5	5	3.000	15.000	1	15.000	1.250	42
6	4	3.000	12.000	1	12.000	1.000	33
Jumlah	28	18.000	84.000	6	84.000	7.000	233
Rata-Rata	4.66	3.000	14.000	1	14.000	1.167	39

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 21. Penyusutan Cetakan

No Sampel	Unit	Harga (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Pertahun (Rp)	Penyusutan Perbulan (Rp)	Perhari (Rp)
1	30	400	12.000	1	12.000	1.000	33
2	50	400	20.000	2	20.000	1.667	56
3	40	400	16.000	2	16.000	1.333	44
4	30	400	12.000	2	12.000	1.000	33
5	40	400	16.000	2	16.000	1.333	44
6	40	400	16.000	2	16.000	1.333	44
Jumlah	230	2.400	92.000	11	92.000	7.667	256
Rata-rata	38	400	15.333	2	15.333	1.278	43

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 22. Penggunaan Tenaga Kerja Perhari

No Sampel	Penyadapan (Rp)	Jumlah Tenaga Kerja	Total (Rp)	Pemasakan (Rp)	Jumlah Tenaga Kerja	Total (Rp)	Pencetak Dan Pengmasan (Rp)	Jumlah Tenaga Kerja	Total (Rp)
1	70.000	2	140000	30.000	1	30000	30000	1	30000
2	70.000	3	210000	30.000	1	30000	30000	2	60000
3	70.000	3	210000	30.000	1	30000	30000	2	60000
4	70.000	3	210000	30.000	1	30000	30000	2	60000
5	70.000	3	210000	30.000	1	30000	30000	2	60000
6	70.000	3	210000	30.000	1	30000	30000	1	30000
Jumlah	420.000	17	1190000	180.000	6	180000	180000	10	300000
Rataan	70.000	2,833333333	198333	30.000	1	30000	30000	1,6666667	50000

Penggunaan Tenaga Kerja Perhari

Penumbangan (Rp)	Jumlah Tenaga Kerja	Jumlah Pohon	Total (Rp)	Pengupasan (Rp)	Jumlah Tenaga kerja	Jumlah pohon	Total (Rp)	Total Keseluruhan Tenaga Kerja (Rp)
500	2	70	70.000	833	2	70	116.620	416.620
500	3	100	255.000	833	3	170	424.830	854.850
500	3	150	225.000	833	3	150	374.850	729.850
500	3	100	150.000	833	3	100	249.900	729.900
500	3	100	150.000	833	3	100	249.900	729.900
500	3	150	255.000	833	3	170	424.830	889.850
3000	17	760	1.105.000	4998	17	760	1.840.930	3.661.120
500	2,83333333	126,6666667	184.167	138,8333	6	126,6666667	306.822	593.291

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 23. Biaya Tetap Perhari

No Sampel	Jenis Biaya Tetap											Total (Rp)
	Total Biaya Penyusutan Peralatan (Perhari)											
	Kuali (Rp)	Drum (Rp)	Pisau Sadap (Rp)	Kampak (Rp)	Timbangan (Rp)	Blower (Rp)	Tong (Rp)	Ember (Rp)	Drigen (Rp)	Gayung (Rp)	Cetakan (Rp)	
1	312	247	156	593	74		1.556	95,89	822	24,658	32,877	3.913
2	477	247	321	905	74	325,342	2.222	191,78	2.055	49,315	54,795	6.921
3	477	521	238	593	74		3.333	191,78	2.055	49,315	43,836	7.575
4	312	247	238	593	74		3.333	191,78	2.055	32,877	32,877	7.109
5	477	247	74	905	74		3.333	95,89	1.644	8,219	43,836	6.901
6	312	521	238	593	74	325,342	2.222	191,78	1.644	32,877	43,836	6.198
Jumlah	2.367	2.027	1.266	4.180	444	650,685	16.000	958,90	10.274	197,260	252,055	38.617
Rata-rata	395	338	211	697	74	108,447	2.667	159,82	1.712	32,877	42,009	6.437

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 24. Biaya Variabel Perhari

No Sampel	Jenis biaya variabel							
	Total Biaya Variabel Perhari							
	Nira Sawit (Rp)	Gula Putih (Rp)	Minyak Makan (Rp)	Air Laru (Rp)	Kayu Bakar (Rp)	Isolasi (Rp)	Tali Plastik (Rp)	Kardus (Rp)
1	23.450	23.450	3.000	274	75.000	9.000	5.000	3.125
2	56.950	113.900	6.000	274	150.000	18.000	5.000	4.688
3	50.250	150.750	6.000	274	150.000	18.000	5.000	4.688
4	33.500	134.000	6.000	274	75.000	18.000	5.000	3.125
5	33.500	167.500	6.000	274	75.000	18.000	5.000	3.125
6	50.250	301.500	6.000	274	150.000	18.000	5.000	4.688
Jumlah	247.900	891.100	33.000	1.644	825.000	99.000	30.000	23.438
Rata-rata	41.317	148.517	5.500	274	137.500	16500	5000	3.906

sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 25. Biaya Variabel Perhari

Jenis biaya variabel						
Total biaya variabel						
Transportasi (Rp)	Penumbangan (Rp)	Pengupasan (Rp)	Penyadapan (Rp)	Pemasakan (Rp)	Pencetakan (Rp)	Total keseluruhan Biaya Variabel (Rp)
70.000	70.000	116.620	140.000	30.000	30.000	598.919
70.000	255.000	424.830	210.000	30.000	60.000	1.404.642
70.000	225.000	374.850	210.000	30.000	60.000	1.354.812
70.000	150.000	249.900	210.000	30.000	60.000	1.044.799
70.000	150.000	249.900	210.000	30.000	60.000	1.078.299
70.000	255.000	424.830	210.000	30.000	30.000	1.555.542
420.000	1.105.000	1.840.930	1.190.000	180.000	300.000	7.187.012
70.000	184.167	306.822	198.333	30.000	50.000	1.197.835

sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 26. Total Biaya Perhari

No Sampel	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)	Total (Rp)
1	3.913	598.919	602.832
2	6.921	1.404.642	1.411.563
3	7.575	1.354.812	1.362.387
4	7.109	1.044.799	1.051.908
5	6.901	1.078.299	1.085.200
6	6.198	1.555.542	1.561.740
Jumlah	38.617	7.037.012	7.075.630
Rata – Rata	6.437	1.172.835	1.179.272

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 27. Biaya Pendapatan Perhari

No Sampel	Produksi (Kg)	Harga (Rp)	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
1	80	12000	960000	602.832	357.168
2	150	12000	1800000	1.411.563	388.437
3	150	12000	1800000	1.362.387	437.613
4	100	12000	1200000	1.051.908	148.092
5	100	12000	1200000	1.085.200	114.800
6	150	12000	1800000	1.561.740	238.260
jumlah	730	72.000	8.760.000	7.075.630	1.684.370
rata - rata	121,66667	12.000	1.460.000	1.179.272	280.728

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 28. Lampiran Hari Orang Kerja

Sampel	Waktu Kerja	Tenaga Kerja	Total Waktu Kerja	Hari Orang Kerja
1	10	8	168	21
2	11	11	121	15
3	11	11	121	15
4	11	12	132	17
5	11	12	132	17
6	11	11	121	15
Jumlah	65	65	795	100
Rata Rata	11	11	133	17

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 29. Lampiran Sumbangan Input Lain

Sampel	Minyak Goreng	Gula Putih	Kayu Bakar	Air Laru	Nira Sawit	Jumlah Seluruh Sumbangan Input Lain	Total Biaya
1	3.000	169.500	75.000	274	350	248.124	709
2	6.000	395.500	150.000	274	850	551.774	649
3	6.000	395.500	150.000	274	750	551.774	736
4	6.000	282.500	150.000	274	500	438.774	878
5	6.000	282.500	150.000	274	500	438.774	878
6	6.000	395.500	150.000	274	750	551.774	736
jumlah	33.000	1.921.000	825.000	1.644	3.700	2.780.994	4.585
rata rata	5.500	320.167	137.500	274	616,6666667	463.499	764

Sumber : data primer diolah, 2018

Lampiran 30. Biaya Nilai Tambah

Sampel	Output	Input	Input Tenaga Kerja	Faktor Konfersi	Koefisien Tenaga Kerja	Harga Produk	Upah Rata-Rata	Harga Input Bahan Baku	Sumbangan Input Lain	Nilai Produk	Nilai Tambah
1	80	350	21	0,23	0,011	12.000	19.839	67	709	2.743	1.967
2	150	850	15	0,18	0,012	12.000	56.990	67	649	2.118	1.402
3	150	750	15	0,20	0,013	12.000	61.990	67	736	2.400	1.597
4	100	500	17	0,20	0,012	12.000	42.935	67	878	2.400	1.455
5	100	500	17	0,20	0,012	12.000	42.935	67	878	2.400	1.455
6	150	750	15	0,20	0,013	12.000	59.990	67	736	2.400	1.597
Jumlah	730	3.700	142	1,21	0,073	12.000	36.611	402	4.585	14.461	9.473
Rta Rata	122	617	18	0,20	0,012	12.000	35.597	67	764	2.400	1.579

Sumber : data primer diolah, 2018

Rasio Nilai Tambah (%)	Imbalan Tenaga Kerja	Bagian Tenaga Kerja	Keuntungan	Tingkat Keuntungan (%)	Margin	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	Sumbangan Input Lain (%)	Keuntungan (%)
72	216	10.979	1.751	89	2.676	8.070	26.496	65.434
66	670	47.834	731	52	2.051	3.,696	31.649	35.656
67	827	51.755	770	48	2.333	35.428	31.547	33.025
61	505	34.716	950	65	2.333	21.651	37.634	40.715
61	505	34.716	950	65	2.333	21.651	37.634	40.715
67	800	50.086	797	50	2.333	34.285	31.547	34.168
392	3.523	230.086	5.949	370	14.059	153.780	196.507	24.713
65	587	38.348	992	62	2.343	25.630	32.751	41.619

Sumber : data primer diolah, 2018