

## Analisis Nilai Tambah Produk Aren di Kecamatan Lareh Sago Halaban Kabupaten Lima Puluh Kota

### Analysis of the Added Value of Sugar Palm Products in Lareh Sago Halaban Sub-district, Lima Puluh Kota Regency

Latifa Hanum\*, Regia Indah Kemala Sari, Siska Fitrianti, Riva Hendriani  
Program Studi Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, [latifa.hanum@politanipky.ac.id](mailto:latifa.hanum@politanipky.ac.id) / [justhanum@gmail.com](mailto:justhanum@gmail.com),  
[regia\\_sari@yahoo.co.id](mailto:regia_sari@yahoo.co.id), [siska\\_ppn@yahoo.com](mailto:siska_ppn@yahoo.com), [riva\\_hendriani@yahoo.com](mailto:riva_hendriani@yahoo.com)

\*Corresponding author: Latifa Hanum

Email: [latifa.hanum@politanipky.ac.id](mailto:latifa.hanum@politanipky.ac.id)/[justhanum@gmail.com](mailto:justhanum@gmail.com)

#### Abstrak

Kecamatan Lareh Sago Halaban merupakan salah satu penghasil aren terbesar di Kabupaten Lima Puluh Kota, namun, dikenal sebagai Nagari Tuak yang menjual aren dalam bentuk air aren. Pengolahan aren umumnya dilakukan menjadi gula aren, sedangkan gula semut masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah produk olahan aren di Kecamatan Lareh Sago Halaban dengan membandingkan nilai tambah produk gula aren dengan produk gula semut. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan responden 30 orang pengolah gula aren dan 5 orang pengolah gula semut. Pengambilan data dilakukan pada bulan November–Desember 2020. Metode analisis data yang digunakan adalah metode Hayami. Nilai tambah produk gula semut Rp 2.452,- dengan rasio nilai tambah sebesar 46%; sedangkan gula aren memiliki nilai tambah sebesar Rp 960,- dengan rasio 26%. Nilai tambah gula semut tergolong tinggi (> 40%) sedangkan nilai tambah gula aren tergolong sedang (15–40%). Persentase terbesar balas jasa faktor produksi untuk pengolahan gula aren diterima oleh tenaga kerja dengan pendapatan 44%, sedangkan balas jasa faktor produksi pengolahan gula semut lebih dinikmati oleh pemilik modal (pengolah jika modal milik sendiri) sebesar 41%.

**Kata Kunci :** aren, nilai tambah, gula aren

#### Abstract

*Lareh Sago Halaban sub-district is one of the largest Aren producers in Lima Puluh Kota Regency; however, it is famous as Nagari Tuak which sells Aren to produce palm wine. Palm sugar processing is generally carried out into molded sugar, while granulated palm sugar is still limited. This study aimed to analyze the added value of palm sugar products in Lareh Sago Halaban sub-district by comparing the added value of molded sugar with granulated palm sugar products. The research area was determined purposively, 30 molded palm sugar processors and five granulated palm sugar processors as respondents. The study was conducted in November–December 2020. The data were processed using the Hayami method. The added value of molded palm sugar is IDR 960 (the add-value ratio is 26%), and the added value of granulated palm sugar is IDR 2.452 (the add-value ratio is 46%). The added value of granulated palm sugar is in the high category (> 40%) and molded sugar is in the medium category (15–40%). The highest percentage of owner compensation factor of production for molded palm sugar is received by workers (44%), meanwhile, for granulated palm sugar is obtained by owners of capital (processors if owned by themselves) is 41%.*

**Keywords:** aren (palm), value added, palm sugar

#### Pendahuluan

Agroindustri merupakan kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan dan jasa, sehingga meliputi industri pengolahan hasil pertanian, input pertanian dan industri jasa sektor pertanian [1]. Agroindustri sebagai salah satu subsistem penting dalam system agribisnis memiliki potensi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi. Pengembangan agribisnis akan efektif dan efisien jika disertai dengan pengembangan

subsistem lainnya, seperti pengolahan hasil dan pemasaran [2]. Salah satu agroindustri potensial adalah industri olahan tanaman aren.

Tanaman aren (*Arenga pinnata*) tumbuh baik di daerah-daerah perbukitan dengan curah hujan yang tinggi. Salah satu sentra aren di Sumatera Barat adalah Kabupaten Lima Puluh Kota dengan luas areal tanaman aren mencapai 401 Ha dimana 310 Ha berupa luas tanaman produktif yang mampu menghasilkan 481 ton produksi [3]. Kecamatan Lareh Sago Halaban merupakan daerah produksi terbesar di tahun 2018 yaitu sebesar 37,48 ton [4]. Produksi aren di Kecamatan Lareh Sago Halaban mengalami peningkatan menjadi 41,5 ton pada tahun 2019 [5], meskipun tidak lagi sebagai produksi tertinggi di Kabupaten Lima Puluh Kota.

Daerah Lareh Sago Halaban terkenal sebagai Nagari Tuak. Masyarakat terbiasa menjual secara langsung air aren kepada pengepul tuak (air nira sebagai bahan baku tuak) daripada mengolah menjadi gula aren. Harga jual air aren kepada pengepul tuak ini cukup menguntungkan, terutama jika dibandingkan dengan harus mengolah lebih lanjut produk yang memerlukan waktu dan tenaga kerja. Masyarakat Lareh Sago Halaban mampu menghasilkan aren sebanyak 10.000 liter/hari, dimana satu pohon aren menghasilkan 15-20 liter/hari gula aren [2]. Namun saat ini, produksi air aren per hari mengalami penurunan sehingga mempengaruhi waktu produksi gula aren.

Meskipun banyak petani yang menjual dalam bentuk air aren, namun juga terdapat pengolahan menjadi gula aren dalam bentuk cetak. Usaha industri gula aren telah dilakukan secara turun temurun oleh penduduk di Kecamatan Lareh Sago Halaban, walaupun pengolahan tersebut masih banyak yang dilakukan secara tradisional. Selain pengolahan aren dalam bentuk gula aren, beberapa masyarakat sudah mulai mengenal pengolahan gula aren menjadi gula semut. Namun, pengolahan gula semut ini masih terbatas dilakukan oleh beberapa orang saja dan dijual secara curah menggunakan kemasan produk yang sederhana. Pengolahan aren menjadi gula aren dan gula semut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan memberikan keuntungan yang lebih besar. Nilai tambah aren di beberapa daerah memiliki rasio nilai tambah berbeda-beda yaitu 41% di Bengkulu Selatan [6], sebesar 35,97% di Lombok Barat [7]. Sedangkan pengolahan aren menjadi gula semut mampu memberikan rasio nilai tambah aren sebesar 53,99% pada Kelompok Usaha Bersama Gula Semut Aren (GSA) di Desa Wanasari Kabupaten Lebak [8].

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah produk olahan aren di Kecamatan Lareh Sago Halaban. Analisis nilai tambah ini dilakukan dengan membandingkan nilai tambah produk gula aren dengan produk gula semut di Kecamatan Lareh Sago Halaban, dimana nilai tambah produk mana yang lebih besar yang mampu memberikan keuntungan terhadap produk. Semakin baik kinerja agroindustri, maka semakin besar nilai tambah yang dapat diperoleh, dimana peningkatan nilai tambah akan diikuti oleh peningkatan pendapatan dan keuntungan bagi agroindustri [9].

## Metode Penelitian

Penelitian dilakukan di Kecamatan Lareh Sago Halaban, Kabupaten Lima Puluh Kota. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Lareh Sago Halaban merupakan salah satu sentra produksi aren di Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat. Pengambilan data dilakukan pada bulan November-Desember 2020. Responden dalam penelitian ini meliputi pengolah gula aren dan gula semut. Jumlah responden masing-masing adalah sebanyak 30 orang untuk pengolah gula aren dan 5 orang pengolah gula semut.

Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara dan penyebaran kuesioner. Data yang dikumpulkan meliputi tahapan produksi, biaya produksi, jumlah produksi, harga produk untuk masing-masing produk yaitu gula aren dan gula semut. Data sekunder diperoleh dari studi literatur dan dari instansi terkait.

Metode analisis data yang digunakan adalah metode Hayami untuk memperoleh nilai tambah produk gula aren. Menurut Hayami et al, nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis seperti kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, dan faktor pasar berupa harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai masukan [10] yang dapat dilihat dengan formula berikut :

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

dimana :

K = kapasitas produksi (output)

- B = jumlah bahan baku yang digunakan
- T = tenaga kerja yang terlibat
- U = upah tenaga kerja
- H = harga output
- h = harga bahan baku
- L = harga input lain

Cara perhitungan nilai tambah gula aren dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Cara perhitungan nilai tambah gula aren dalam satu kali proses produksi

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1.	Output (kg)	A
2.	Bahan baku (kg)	B
3.	Tenaga kerja (HOK)	C
4.	Faktor konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	$E = C/B$
6.	Harga output (Rp/kg)	F
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	G
Penerimaan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
10.	Nilai output (Rp)	$J = D \times F$
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$L = (K/J) \times 100\%$
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
	b. Bagian tenaga kerja (%)	$N = (M/K) \times 100\%$
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$P = (O/K) \times 100\%$
Balas jasa faktor produksi		
14.	a. Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$
	b. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	$R = (M/Q) \times 100\%$
	c. Sumbangan input lain (%)	$S = (I/Q) \times 100\%$
	d. Keuntungan pemilik modal (%)	$T = (P/Q) \times 100\%$

Sumber : [10]

Berdasarkan rasio nilai tambah dapat dikategorisasikan suatu agroindustri dimana nilai rasio <15% berarti memiliki nilai tambah rendah, nilai rasio 15-40% memiliki nilai tambah sedang dan jika nilai rasio >40% berarti memiliki nilai rasio yang tinggi [8].

## Hasil dan Pembahasan

### Karakteristik Produk dan Wilayah

Tanaman aren yang terdiri dari buah, daun, akar, batang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Buahnya dapat dijadikan bahan makanan kolang-kaling, daunnya sebagai bahan kerajinan tangan dan atap, akarnya dapat sebagai bahan obat-obatan, dan batangnya dapat dijadikan sebagai ijuk dan lidi atau sagu-nya jika batangnya masih muda [11]. Hasil produksi aren berupa buah, nira dan pati atau tepung di dalam batang semua dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi, namun hasil produksi aren yang banyak diusahakan oleh masyarakat adalah nira yang diolah untuk menghasilkan gula aren [12].

Gula aren yang berasal dari nira pohon aren disukai konsumen dibandingkan produk gula lainnya [2] karena memberikan rasa manis yang khas dan mampu menjadi substitusi gula pasir (gula tebu). Gula aren memiliki kekhasan sendiri dibanding gula lainnya, sukrosa gula aren lebih tinggi (84%) dibanding gula tebu (20%) dan gula bit; gula aren mengandung protein, lemak, kalium dan fosfor lebih tinggi dibanding gula tebu dan gula bit [13]; kadar gula produksi gula aren lebih rendah (10,31%) dibanding gula kelapa (11,72%) [14].

Pemanfaatan tanaman aren dan pengolahan aren di Kecamatan Lareh Sago Halaban masih dilakukan secara tradisional dan merupakan usaha sampingan. Pengusahaan lahan tanaman aren juga banyak yang bersifat bagi hasil di samping milik sendiri. Penyadapan aren dilakukan oleh petani pada pagi hari atau sore hari.

Selama ini, masyarakat menjual dalam bentuk air nira dan melakukan pengolahan menjadi gula aren. Masyarakat menganggap penjualan air aren untuk bahan baku tuak ini lebih menguntungkan, masyarakat akan memperoleh harga jual yang cukup tinggi tanpa harus melakukan biaya tambahan seperti biaya tenaga kerja dan penggunaan kayu bakar. Harga jual air aren diperoleh sebesar Rp 3.000,- per liter. Oleh karena itu, kebiasaan masyarakat menjual langsung nira dalam bentuk air nira masih dilakukan sampai sekarang dan menimbulkan image Nagari Tuak kepada Lareh Sago Halaban. Adanya image nagari tuak ingin dihilangkan oleh pemerintah nagari Lareh Sago Halaban. Julukan ini sendiri meresahkan masyarakat dan pemerintah Nagari sehingga masyarakat diajak untuk menghilangkan kebiasaan petani agar melakukan pengolahan dibandingkan dengan menjual langsung kepada pengepul tuak.

Selain penjualan aren dalam bentuk air nira, masyarakat juga telah ada yang melakukan pengolahan menjadi gula aren dalam bentuk cetak. Pengolahan produk gula aren ini merupakan kegiatan yang dilakukan secara turun temurun dengan mempertahankan produk gula aren yang murni tanpa campuran. Pengolahan yang dilakukan masih dalam jumlah terbatas setiap harinya, bahkan beberapa pengolah melakukan kegiatan pengolahan gula aren yang disesuaikan dengan ketersediaan bahan baku air aren.

Ketersediaan bahan baku mempengaruhi produksi. Produksi gula aren tidak dilakukan setiap hari, karena menunggu air aren yang cukup di setiap produksi. Hal ini juga dipengaruhi oleh status usaha yang dilakukan sebagai pekerjaan sampingan oleh pengolah gula aren. Selain itu, pohon aren yang disadap petani tersebar di beberapa lokasi yang terpencar dan jaraknya bervariasi dari 100 hingga 1500 meter ke tempat pemasakan. Daya tahan nira juga mempengaruhi waktu pengolahan karena daya tahan nira untuk dilakukan pengolahan menjadi gula aren hanya sekitar 3 jam setelah disadap, sebelum menjadi asam akibat proses fermentasi [15].

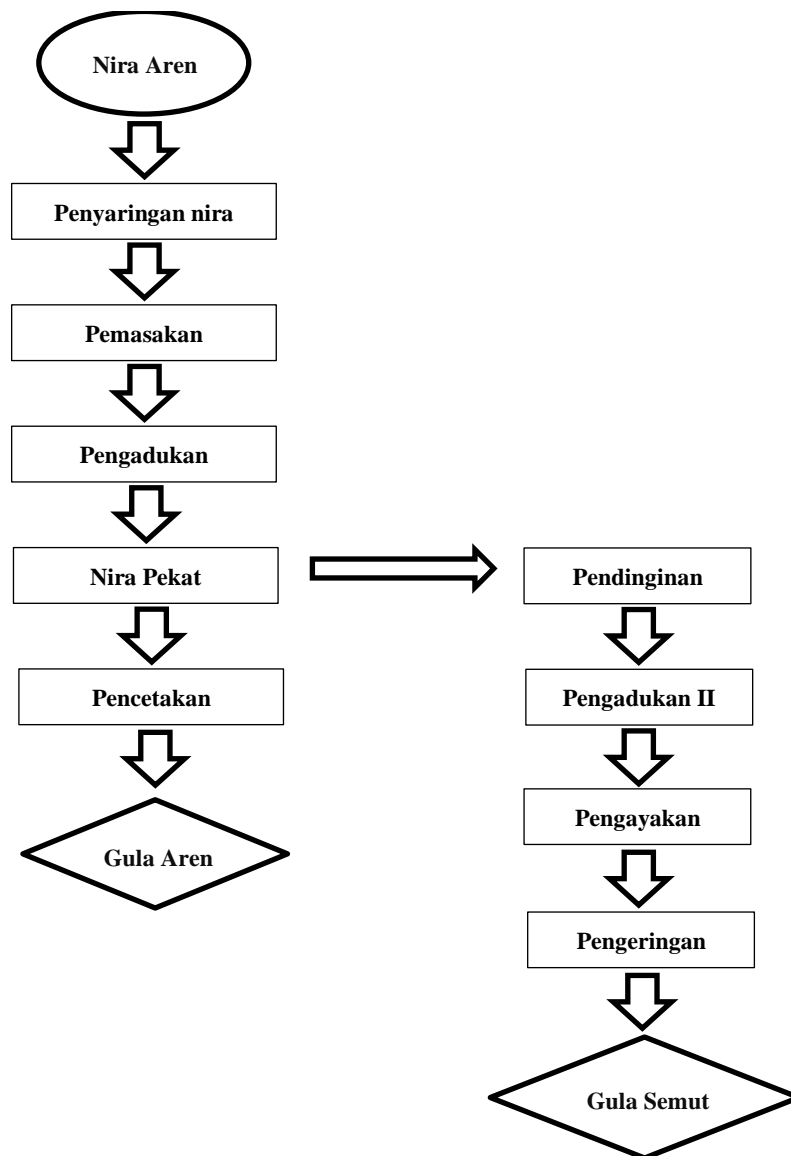
Pengolahan aren menjadi gula semut masih terbatas kepada beberapa pengolah yang dimulai oleh Kelompok Tani Mutiara yang memperoleh bantuan dari pemerintah dalam bentuk bantuan fasilitas bangunan dan peralatan produksi. Bantuan pemerintah kepada kelompok ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas pengolahan gula aren menjadi gula semut. Saat ini sudah terdapat beberapa pengolah gula aren yang mulai melakukan produksi gula semut meskipun masih dalam skala rumah tangga ataupun melakukan penjualan produk gula semut dalam bentuk curah sebagai input bagi produsen lain.

### **Proses Produksi Produk Pengolahan Gula Aren**

Hasil pengolahan nira sangat tergantung kepada proses pengolahannya, jika nira terlambat dilakukan pengolahan maka akan menghasilkan gula yang berwarna kekuningan, lunak, tidak mengeras sehingga tidak dapat dicetak [12]. Secara umum, proses produksi produk gula aren dalam bentuk gula aren dan gula semut hampir sama yaitu mengalami pemasakan menjadi nira pekat, setelah tahapan ini maka api dimatikan dan baru mengalami beberapa perbedaan-perbedaan tahapan. Perbedaan gula aren dan gula semut terletak pada lama waktu produksi dan bentuk yang dihasilkan. Proses pengolahan produk gula aren dan gula semut yang dilakukan secara tradisional dapat dilihat pada Gambar 1.

Proses pengolahan gula aren dimulai dari tahapan penyadapan air nira yang ditampung dengan wadah (jeriken ataupun tabung bambu). Air nira tersebut disaring agar air aren yang akan dimasak bersih dari kotoran. Penyaringan dilakukan dua kali yaitu penyaringan terhadap kotoran kasar dan penyaringan terhadap kotoran halus yang dilakukan saat pemasakan dimana kotoran akan terkumpul di permukaan. Air nira tersebut dimasak dalam kuali besar menggunakan kayu bakar. Penggunaan kayu bakar ini merupakan biaya sumbangan input lain yang menjadi merupakan salah satu biaya produksi tambahan yang penting di dalam perhitungan nilai tambah. Pengadukan perlu dilakukan sewaktu proses pemasakan gula aren, namun tidak memerlukan kegiatan pengadukan yang setiap saat sehingga masih dapat dimanfaatkan untuk melakukan kegiatan lainnya di saat menunggu. Pekerjaan pemasakan ini membutuhkan waktu sampai dengan 3 jam. Nira pekat yang dihasilkan

dalam kondisi panas tersebut harus langsung dilakukan pencetakan dengan menggunakan cetakan bambu. Gula aren yang sudah dingin dilepaskan dari cetakan dan siap untuk dijual.



Gambar 1. Proses pembuatan gula aren dan gula semut

Pembuatan gula semut memiliki tahapan yang lebih lama dibanding gula aren. Nira pekat yang dihasilkan diaduk sampai dingin. Tahapan pendinginan ini bertujuan untuk membentuk gumpalan. Proses pengadukan memerlukan waktu yang lama dan tenaga sehingga banyak pengolah yang lebih memilih untuk mengolah gula aren saja dibanding gula semut. Proses pengadukan dilakukan sampai terbentuk butiran gula semut kasar, kemudian diayak. Pengayakan dilakukan agar dihasilkan gula aren yang lebih halus, sedangkan proses pengeringan dilakukan untuk mengurangi kadar air sehingga dapat menghasilkan gula semut yang memiliki kualitas lebih baik dengan kadar air yang minim. Produk gula semut siap untuk dikemas dan dijual.

### Analisis Nilai Tambah Gula Aren

Nilai tambah merupakan suatu kegiatan yang bertujuan untuk menambah nilai guna dan bentuk suatu komoditas pertanian [16]. Analisis nilai tambah yang dilakukan merupakan analisis rata-rata untuk setiap proses produksi yang dilakukan pengolah gula aren di Lareh Sago Halaban. Nilai tambah produk aren ini akan dilihat menjadi gula aren dan gula semut. Perhitungan nilai tambah bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dalam setiap proses produksi nira yang diolah menjadi gula aren dan gula semut. Nilai tambah pengolahan aren dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Analisis nilai tambah pengolahan aren menjadi gula aren dan gula semut

No	Variabel	Gula aren	Gula semut
Output, Input dan Harga			
1.	Output (kg)	6,46	7
2.	Bahan baku (kg)	33,68	43,75
3.	Tenaga kerja (HOK)	0,52	0,75
4.	Faktor konversi	0,192	0,16
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg)	0,015	0,017
6.	Harga output (Rp/kg)	19.607	33.000
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK)	46.837	67.500
Penerimaan dan Keuntungan			
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	2.125	2.125
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	678	703
10.	Nilai output (Rp)	3.763	5.280
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	960	2.452
	b. Rasio nilai tambah (%)	26%	46%
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	724	1.157
	b. Bagian tenaga kerja (%)	75%	47%
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	236	1.294
	b. Tingkat keuntungan (%)	25%	53%
Balas jasa faktor produksi			
14.	a. Marjin (Rp/kg)	1.638	3.155
	b. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	44%	37%
	c. Sumbangan input lain (%)	41%	22%
	d. Keuntungan pemilik modal (%)	14%	41%

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat bahwa pengolahan gula semut memerlukan bahan baku air nira yang lebih banyak dibandingkan dengan pengolahan gula aren. Di samping itu, gula semut juga membutuhkan waktu kerja yang lebih banyak dibandingkan dengan waktu mengolah gula aren. Harga jual output produk juga memiliki perbedaan yang signifikan dimana harga jual rata-rata gula aren adalah sebesar Rp 19.607,- per kilogramnya, sedangkan harga jual gula semut adalah Rp 33.000,-. Harga output gula semut sebesar Rp 33.000,- ini merupakan harga rata-rata produk gula semut yang dijual dalam bentuk curah. Sedangkan harga jual produk gula semut yang telah dalam bentuk kemasan yang memiliki *brand* dan kemasan mampu mencapai Rp80.000,- sampai dengan Rp120.000,- per kilogramnya. Sedangkan harga jual produk gula aren hanya berkisar antara Rp18.000,- sampai dengan Rp21.000,- per kilogramnya di pasar, meskipun produk gula aren ini murni 100% aren bukan campuran.

Perbedaan pendapatan tenaga kerja terjadi akibat biaya tenaga kerja yang berbeda pada proses produksi gula aren dengan proses produksi gula semut, dimana biaya tenaga kerja pada gula semut aren lebih besar karena waktu kerja produksi gula semut lebih lama. Meskipun proses produksi ini memiliki waktu menunggu karena proses produksi gula semut didinginkan terlebih dahulu setelah adonan menjadi kental atau masak, namun tahapan ini memerlukan pengadukan. Oleh karena itu, penggunaan kayu bakar tidak memiliki perbedaan yang besar sehingga sumbangan input lain pada proses produksi gula semut tidak berbeda signifikan namun upah tenaga kerja (Rp/HOK) dan pendapatan tenaga kerja (Rp/kg) memiliki perbedaan cukup besar.

Pengolahan aren menjadi gula semut lebih menguntungkan dibandingkan dengan gula aren (cetak) yang terlihat dari nilai output dan nilai tambah gula semut yang jauh lebih tinggi. Nilai output rata-rata produk gula semut jauh lebih tinggi karena disebabkan oleh harga output per kilogram gula semut jauh lebih tinggi dibanding dengan gula aren. Perbedaan nilai output produk ini akan mempengaruhi terjadinya perbedaan nilai tambah. Jika dilihat dari nilai tambah produk, nilai tambah gula semut jauh lebih besar dibanding gula aren. Hal ini terjadi akibat nilai output gula semut jauh lebih besar dibanding gula aren, di samping pengurangan dengan harga input dan sumbangan input lain. Harga input baik untuk gula aren maupun gula semut memiliki nilai yang sama yang berasal dari air aren. Sedangkan sumbangan input lain memiliki sedikit perbedaan yang terkait dengan penggunaan kayu bakar.

Tingginya nilai tambah produk gula semut menunjukkan bahwa usaha gula semut memiliki potensi yang lebih besar untuk diusahakan dibandingkan gula aren. Tingginya nilai tambah produk gula semut dibanding gula aren menunjukkan hal yang sama dengan rasio nilai tambah. Rasio nilai tambah produk gula semut (46%) jauh lebih tinggi dibanding gula aren (26%). Pengolahan aren menjadi gula aren termasuk ke dalam kategorisasi rasio nilai tambah sedang (15-40%) sedangkan pengolahan menjadi gula semut tergolong ke dalam rasio nilai tambah tinggi (>40%). Hal ini menunjukkan bahwa nilai tambah produk gula semut jauh lebih besar memberikan manfaat keuntungan setelah dikurangi dengan bahan baku dan sumbangan input lainnya.

Rasio nilai tambah gula aren Lareh Sago Halaban cukup berbeda dibanding daerah lainnya yang mampu memberikan rasio nilai tambah lebih tinggi, sebesar 41% di Bengkulu Selatan [6], dan sebesar 35,97% di Lombok Barat [7]. Hal ini terjadi karena jauh lebih rendahnya upah tenaga kerja yang dikeluarkan selama proses produksi di daerah Bengkulu Selatan (Rp 25.000,-) dan Lombok Barat (Rp 13.714,29), sehingga rendahnya biaya tenaga kerja akan mempengaruhi nilai output dan (rasio) nilai tambah.

Balas jasa faktor produksi terdiri atas balas jasa untuk faktor produksi tenaga kerja, input ;ain dan tingkat keuntungan. Marjin akan didistribusikan untuk imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan. Marjin produk gula semut (Rp3.155,- per kilogram) jauh lebih tinggi dibanding gula aren (Rp1.638,- per kilogram) karena nilai output gula semut jauh lebih tinggi dibanding nilai output gula aren pada harga bahan baku yang sama. Di sisi lain, balas jasa pendapatan tenaga kerja langsung terhadap produk gula aren lebih tinggi dibanding gula semut. Hal ini terjadi karena terdapat perbandingan pendapatan tenaga kerja dengan marjin yang lebih tinggi pada gula semut. Balas jasa faktor produksi berupa sumbangan input lain gula aren (41%) memiliki perbedaan cukup besar dibanding gula semut (22%). Meskipun penggunaan kayu bakar tidak terlalu berbeda dalam proses produksi gula aren dengan gula semut, namun dipengaruhi oleh tingginya marjin keuntungan yang diperoleh pada produk gula semut. Marjin keuntungan gula semut ini dipengaruhi oleh tingginya harga jual gula semut (Rp33.000,- per kilogram) dibanding gula aren (Rp19.607,- per kilogram) sehingga mempengaruhi nilai output produk. Keuntungan pemilik modal memiliki perbedaan yang cukup besar. Petani aren yang berperan sebagai pemilik modal akan memperoleh keuntungan lebih besar jika memproduksi gula semut (41%) dibanding memproduksi gula aren (14%). Hal ini terjadi karena marjin keuntungan akibat nilai tambah yang lebih besar (perbedaan harga jual) diterima oleh pemilik modal.

Komponen balas jasa produksi diperlukan untuk mengetahui porsi keuntungan bagi pihak ketiga yaitu pemilik modal atau pekerja. Persentase keuntungan terbesar terhadap pengolahan aren menjadi gula aren di Lareh Sago Halaban dinikmati oleh tenaga kerja dan penggunaan input lain yakni masing-masing sebesar 44% dan 41%. Hal ini juga dialami oleh Kelompok Usaha Bersama Gula Semut Aren (GSA) di Desa Wanasari Kabupaten Lebak [8] yang berasal dari sumbangan input lain (44,56%) dan di Bengkulu Selatan [6] yang dinikmati oleh tenaga kerja (69%). Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan menjadi gula aren merupakan usaha yang membutuhkan biaya cukup besar pada penggunaan tenaga kerja (biaya tenaga kerja) dan sumbangan input lain. Oleh karena itu, jika pengolah gula aren di Lareh Sago Halaban mampu melakukan efisiensi terhadap proses (waktu) kerja dan penggunaan kayu bakar maka akan mampu memberikan keuntungan lebih besar.

Persentase keuntungan terbesar untuk balas jasa factor produksi terhadap pengolahan aren menjadi gula semut di Lareh Sago Halaban dinikmati oleh pemilik modal (41%). Persentase keuntungan terbesar ini juga diterima oleh pemilik modal pengolahan gula aren menjadi gula semut (71,97%) di Muara Bulian, Kabupaten Batanghari [17]. Hal ini menunjukkan bahwa keuntungan pemilik modal sudah cukup mampu memberikan keuntungan. Tingginya harga jual produk gula semut dibandingkan gula aren yang diterima oleh pengolah di Lareh Sago Halaban merupakan faktor penentu tingginya keuntungan yang diperoleh pemilik modal. Oleh karena itu, jika pengolah gula semut di Lareh Sago Halaban juga melakukan efisiensi terhadap terhadap proses (waktu) kerja dan penggunaan kayu bakar maka akan mampu memberikan keuntungan yang lebih besar.

## **Kesimpulan**

Pemanfaatan tanaman aren dan pengolahan aren di Kecamatan Lareh Sago Halaban masih dilakukan secara tradisional dan merupakan usaha sampingan. Ketersediaan bahan baku

mempengaruhi produksi, sehingga produksi gula aren tidak dilakukan setiap hari, karena menunggu air aren yang cukup di setiap produksi. Proses produksi produk gula aren dalam bentuk gula aren dan gula semut hampir sama yaitu mengalami pemasakan menjadi nira pekat. Perbedaan gula aren dan gula semut terletak pada lama waktu produksi dan bentuk yang dihasilkan. Pembuatan gula semut memiliki tahapan yang lebih lama dibanding gula aren dengan tahapan tambahan berupa pendinginan, pengadukan, pengayakan dan pengeringan. Nilai tambah produk gula semut lebih tinggi yaitu Rp 2.452,- dengan rasio nilai tambah sebesar 46% dibanding gula aren Rp 960,- dengan rasio nilai tambah 26%. Hal ini terjadi karena nilai output gula semut jauh lebih tinggi. Nilai tambah gula semut tergolong tinggi (> 40%) sedangkan nilai tambah gula aren tergolong kategori sedang (15-40%). Persentase terbesar balas jasa faktor produksi untuk pengolahan gula aren diterima oleh tenaga kerja dengan pendapatan 44%, sedangkan balas jasa faktor produksi pengolahan gula semut lebih dinikmati oleh pemilik modal (pengolah jika modal milik sendiri) sebesar 41%. Balas jasa factor produksi lainnya berupa sumbangan input lain 41% dan 14% keuntungan pemilik modal untuk produk gula aren, sedangkan untuk produk gula semut balas jasa factor produksi lainnya akan diperoleh oleh tenaga kerja sebesar 37% dan sumbangan input lain 22%.

### Daftar Pustaka

- [1] I. G. B. Udayana, "Peran Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian," *Singhadwala*, vol. 44, pp. 3–8, 2011, [Online]. Available: <http://repository.warmadewa.ac.id/id/eprint/29/>.
- [2] N. Evalia, "Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren," *J. Manaj. dan Agribisnis*, vol. 12, no. 1, pp. 57–67, Mar. 2015, doi: 10.17358/JMA.12.1.57.
- [3] BPS Sumatera Barat, *Sumatera Barat Dalam Angka*. Sumatera Barat, 2021.
- [4] BPS Kabupaten Lima Puluh Kota, "Kabupaten Lima Puluh Kota dalam Angka 2019," Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota, Lima Puluh Kota, 2019. [Online]. Available: <https://limapuluhkotakab.bps.go.id/publication/2019/08/16/810380786eee334d452bb210/kabupaten-lima-puluh-kota-dalam-angka-2019.html>.
- [5] B. K. L. P. Kota, "Kabupaten Lima Puluh Kota dalam Angka 2020," Lima Puluh Kota, 2020. [Online]. Available: <https://limapuluhkotakab.bps.go.id/publication/2020/04/27/08f39704ed59d1750e5601e6/kabupaten-lima-puluh-kota-dalam-angka-2020.html>.
- [6] W. E. Putra, J. Firison, L. Harta, and A. Ishak, "ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN GULA AREN (Kasus di Desa Gunung Kembang, Manna – Bengkulu Selatan)," *J. AGRIBIS*, vol. 13, no. 2, pp. 1573–1578, Jul. 2020, doi: 10.36085/agribis.v13i2.840.
- [7] I. Efendy and A. Usman, "Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri dan Pemasaran Produk Gula Aren di Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat," Universitas Mataram, 2015.
- [8] H. Maulana, H. Miftah, and A. Yusdiarti, "ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN GULA AREN DI KELOMPOK USAHA BERSAMA (KUB) GULA SEMUT AREN (GSA)," *J. AGRIBISAINS*, vol. 4, no. 2, pp. 8–14, Jan. 2019, doi: 10.30997/jagi.v4i2.1563.
- [9] A. H. Husain, K. Murniati, and A. Nugraha, "Analisis Kinerja dan Nilai Tambah Agroindustri Sagu Aren di Lampung Selatan," *J. Ilmu Ilmu Agribisnis*, vol. 8, no. 1, pp. 153–160, 2020, doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v8i1.153-160>.
- [10] M. Marimin, D. Feifi, S. Martini, and R. Astuti, "Added Value and Performance Analyses of Edamame Soybean Supply Chain: A Case Study," *Oper. Supply Chain Manag. An Int. J.*, vol. 3, no. 3, pp. 148–163, Dec. 2010, doi: 10.31387/oscm080048.
- [11] B. Rachman, "Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren di Banten," *Forum Penelit. Agro Ekon.*, vol. 27, no. 1, pp. 53–60, Oct. 2009, doi: 10.21082/fae.v27n1.2009.53-60.
- [12] M. Lempang, "Pohon Aren dan Manfaat Produksinya," *Info Tek. EBONI*, vol. 9, no. 1, pp. 37–54, 2012, doi: 10.20886/buleboni.4993.
- [13] Rumokoi, "Manfaat Tanaman Aren (Arenga Pinnata Merr)," *Bul. Balitka*, vol. 10, pp. 21–28, 1990.
- [14] R. Dyanti, "Studi komparatif gula merah kelapa dan gula merah aren," Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, 2002.
- [15] A. D. Atmoko, "Analisa Pengembangan Produk Gula Aren di Kabupaten Purworejo," *J. Din.*



- Sos. Ekon.*, vol. 6, no. 1, pp. 15–28, 2017, [Online]. Available: <http://journal.kopertis6.or.id/index.php/sosek/article/view/129/106>.
- [16] D. Bayu Prasetyo, A. Wahib Muhaimin, and S. Maulidah, “Analisis Nilai Tambah Nira Kelapa Pada Agroindustri Gula Merah Kelapa (Kasus Pada Agroindustri Gula Merah Desa Karangrejo Kecamatan Garum, Blitar),” *J. Ekon. Pertan. dan Agribisnis*, vol. 2, no. 1, pp. 41–51, Jan. 2018, doi: 10.21776/ub.jepa.2018.002.01.5.
- [17] R. M. Framita, Z. Alamsyah, and Rosyani, “Penetapan Harga dan Nilai Tambah Gula Aren di Muara Bulian Kabupaten Batanghari,” *J. Agribusiness Local Wisdom*, vol. 4, no. 1, pp. 26–36, 2021, [Online]. Available: <https://online-journal.unja.ac.id/JALOW/article/view/13320>.