

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Kulon Progo sebagai sentra industri nira kelapa produksi gula kelapa dan gula semut banyak terdapat di Kecamatan Kokap. Kecamatan Kokap merupakan salah satu dari 12 kecamatan yang ada di kabupaten Kulon Progo, dimana sumber utama perekonomian penduduk Kecamatan Kokap adalah pertanian dan perkebunan. Mayoritas sebagai penderes nira yang digunakan sebagai bahan baku gula kelapa atau gula semut. Kecamatan Kokap memiliki areal tanam yang lebih luas daripada daerah lainnya yaitu 3.001,00 Ha dengan luas panen 2.599,00 Ha, menghasilkan jumlah produksi sebanyak 4.514,39 ton. Produksi rata-rata sebesar 6 ton perhari (BPS Kabupaten Kulon Progo Dalam Angka 2015).

Masyarakat Kecamatan Kokap yang mayoritas sebagai penderes nira kelapa juga memiliki usaha yang lain, yaitu usaha rumah tangga sebagai pengrajin gula kelapa dan pengrajin gula semut. Gula kelapa yang diolah oleh pengrajin di Kecamatan Kokap merupakan hasil pengolahan nira kelapa dengan cita rasa yang khas sehingga penggunaannya tidak dapat digantikan oleh jenis gula yang lain. Selain berfungsi sebagai pemanis, gula kelapa juga berfungsi sebagai pemberi warna coklat. Gula kelapa ini berasal dari nira pohon kelapa, ada juga yang berasal dari nira pohon aren atau enau. Gula kelapa diolah melalui proses yang panjang, mulai dari penyadapan nira kelapa yang kemudian diolah/dimasak dengan pemanasan yang tinggi hingga menjadi gula. Prosesnya cukup menguras tenaga dan tak sesederhana

yang di bayangkan. Lama dan tidaknya pembuatannya tergantung banyak sedikitnya sadapan nira/sari-sari gula (Zuliana et al, 2016).

Selain produk gula kelapa, pengrajin di Kecamatan Kokap juga memproduksi gula semut. Gula semut yang di produksi oleh pengrajin di Kabupaten Kulon Progo adalah gula kelapa yang telah dilebur kembali dengan penambahan air pada konsentrasi tertentu yang nantinya akan dikeringkan kembali sehingga berbentuk bubuk/serbuk dan ada juga pengrajin yang menghasilkan produk gula semut dengan menggunakan bahan baku nira kelapa, nira kelapa tersebut akan dipanaskan dengan pemanasan tinggi yang nantinya akan mengental dengan pengadukan terus menerus dan akan berbentuk butiran-butiran kristal (gula semut) setelah itu baru akan dilakukan pengayakan.

Kualitas gula semut yang dihasilkan sangat ditentukan oleh bahan baku utamanya, yaitu gula kelapa atau nira kelapa yang digunakan. Bentuk gula semut yang serbuk menjadikan gula mudah larut sehingga praktis dalam penyajian, mudah dikemas, dan dibawa, serta daya simpan yang lama karena memiliki kadar air yang rendah (Zuliana et al, 2016).

Dalam segi harga jual, gula semut memiliki harga jual yang lebih tinggi yaitu Rp. 24.000,00/kg, sedangkan gula kelapa memiliki nilai jual Rp.18.000,00/kg. Namun dari segi produksi, gula semut membutuhkan biaya produksi yang lebih tinggi karena membutuhkan proses produksi yang lebih panjang dan kadar air yang terkandung dalam gula semut harus benar-benar diminimalkan agar dapat bertahan lama. Oleh karena itu, dibutuhkan proses pengeringan.

Pada proses pembuatan gula kelapa, setelah adonan mengental, adonan kemudian dituang ke dalam cetakan dan akan kering dengan sendirinya, sedangkan pada proses pembuatan gula semut, adonan harus digerus sampai membentuk kristal atau serbuk, kemudian diayak dan dikeringkan kembali dengan cara disangrai. Dengan begitu, para pekerja mengeluarkan tenaga yang lebih banyak karena proses yang lebih panjang juga dari pada pembuatan gula kelapa.

Berdasarkan uraian diatas, gula kelapa memiliki pasar yang lebih besar, tenaga kerja yang minim, proses yang ringan, membutuhkan biaya dan waktu pembuatan yang tidak lama, namun memiliki harga jual yang rendah. Di sisi lain, gula semut mempunyai pasar yang lebih kecil, membutuhkan tenaga kerja lebih banyak, proses yang lebih berat, membutuhkan biaya dan membutuhkan waktu yang cukup lama dalam proses pembuatannya, tapi memiliki harga jual yang tinggi.

Dengan adanya permasalahan tersebut, peneliti ingin mengetahui berapakah besar biaya, pendapatan, keuntungan, kelayakan serta nilai tambah dari industri rumah tangga gula kelapa dan gula semut di Kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo. Peneliti juga akan membahas permasalahan-permasalahan yang ada, diantaranya:

1. Berapakah biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan industri rumah tangga gula kelapa dan gula semut di Kecamatan Kokap?
2. Apakah usaha industri rumah tangga gula kelapa dan gula semut di Kecamatan Kokap layak untuk diusahakan?

B. Tujuan Penelitian

Peneliti juga memiliki tujuan dalam melakukan penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan usaha industri rumah tangga gula kelapa dan gula semut di Kecamatan Kokap.
2. Mengetahui kelayakan usaha industri rumah tangga gula kelapa dan gula semut di Kecamatan Kokap.

C. Kegunaan Penelitian

1. Bagi pelaku usaha gula kelapa dan gula semut, penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi dan dapat memberi masukan dalam menjalankan usaha gula semut.
2. Bagi Pemerintah Daerah, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan pangan terutama usaha gula kelapa dan gula semut di Kabupaten Kulon Progo.
3. Bagi pihak lainnya yang membutuhkan, diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan informasi pada berbagai masalah yang sama di masa mendatang.