

**STUDI AGROINDUSTRI GULA AREN DI DESA TALANG MERBAU KECAMATAN
BANDING AGUNG KABUPATEN OKU SELATAN*****A STUDY OF PALM SUGAR AGROINDUSTRY IN MERBAU VILLAGE, BANDING
AGUNG DISTRICT, SOUTH OKU REGENCY*****Yoga Novendra¹⁾, Muhamad Sidik^{1*)}**¹⁾Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palembang
Jalan Jenderal A.Yani13 Ulu Palembang

*e-mail korespondensi: muhammadsidik08031983@gmail.com

Abstract

The purpose of this study was to find out how the palm sugar business agro-industry system and how much profit palm sugar business in Talang Merbau Village, Banding Agung District, South Oku Regency. The research method used in this study is a descriptive method, which provides a description of the state of the subject or object in the study, which can be in the form of people, institutions, communities and others which are currently based on visible facts or what they are. The sampling method used is the purposive sampling method, which is a technique for determining the research sample with certain considerations aimed at making the data obtained more alternative. Talang Merbau Village, Banding Agung District, South OKU Regency, where the respondents are palm sugar home industries in Talang Merbau Village, Banding Agung District, South OKU Regency. The number of palm sugar processing industries in Talang Merbau Village, Banding Agung District, South OKU Regency is 4 (four) home industries. The results showed that the agro-industry system carried out by palm sugar craftsmen in Merbau Village, Banding Agung District, South OKU Regency consisted of 3 subsystems, including: raw material procurement subsystem, processing subsystem, and marketing subsystem. The profit obtained from the four respondents of palm sugar is Rp. 4.703.170 /month.

Keyword : Agroindustry, Palm Sugar, Merbau Village**Abstrak**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana sistem agroindustri usaha gula aren dan berapa keuntungan usaha gula aren di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu memberikan gambaran keadaan subjek atau objek dalam penelitian dapat berupa orang, lembaga, masyarakat dan yang lainnya yang pada saat sekarang berdasarkan fakta-fakta yang tampak atau apa adanya. Metode penarikan contoh yang digunakan adalah metode purposive sampling, yaitu teknik untuk menentukan sampel penelitian dengan beberapa pertimbangan tertentu yang bertujuan agar data yang diperoleh nantinya lebih alternative. Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan, dimana respondennya adalah industri rumah tangga gula aren yang ada di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan. Jumlah industri pengolahan gula aren di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan sebanyak 4 (empat) industri rumah tangga. Metode pengolahan dan analisis data yang digunakan yaitu editing, coding dan tabulating. Hasil penelitian menunjukan Sistem agroindustri yang dilakukan pengrajin gula aren di Desa Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan terdiri dari 3 subsistem antara lain : subsistem pengadaan bahan baku, subsistem pengolahan, dan subsistem pemasaran. Keuntungan yang diperoleh dari keempat responden gula aren sebesar Rp. 4.703.170 /bln.

Kata Kunci : Agroindustri, Gula Aren, Talang Merbau

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya menggantungkan hidup pada sektor pertanian. Selain sebagai penyedia lapangan pekerjaan, sektor pertanian juga berperan sebagai penyumbang devisa negara serta sebagai penyedia kebutuhan pangan dalam negeri. Produk pertanian mempunyai peranan penting bagi masyarakat. Salah satunya adalah sebagai bahan baku dalam kegiatan industri, baik industri besar, industri menengah, industri kecil maupun industri rumah tangga (Robinson, 1997).

Pembangunan pertanian mempunyai peran yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, peran strategis pertanian tersebut digambarkan melalui penyediaan bahan pangan, bahan baku industri, penyerapan tenaga kerja, sumber devisa negara, dan sumber pendapatan. Berbagi peran strategis pertanian dimaksud sejalan dengan tujuan pertanian yaitu meningkatkan kesejahteraan rakyat, mempercepat pertumbuhan ekonomi, mengurangi kemiskinan dan penyediaan lapangan kerja disektor pertanian (Soekartawi, 1995).

Kegiatan diluar pertanian merupakan salah satu strategi untuk kelangsungan hidup rumah tangga. Kegiatan tersebut memberikan peluang berusaha, merangsang pertumbuhan ekonomi pedesaan, dan mampu menekan migrasi tenaga kerja ke luar dari pedesaan. Sehubungan dengan hal tersebut, industri rumah tangga sangatlah penting sebab dapat menyerap kelebihan tenaga kerja di sektor pertanian dan memacu pertumbuhan ekonomi pedesaan. Itulah sebabnya, pemerintah tetap mempertahankan program-program pembinaan bagi industri kecil dan industri rumah tangga di pedesaan.

Industri kecil dan rumah tangga dipandang sekurang-kurangnya mempunyai empat manfaat penting : 1) Menciptakan peluang kerja dengan pembiayaan yang relatif murah; 2) Berperan dalam meningkatkan mobilitas tabungan domestic; 3) Mempunyai kedudukan komplementer terhadap industri besar dan sedang karena dapat menghasilkan barang yang murah dan sederhana, yang biasanya tidak dihasilkan oleh industri besar dan sedang; 4) Dapat menyediakan barang-barang yang mencapai para konsumen dengan harga murah karena letak industri kecil dan industri rumah tangga menyebar dan dekat dengan konsumen (Sudjoko, 2001). Industri kecil dan industri rumah tangga menawarkan kesempatan kerja karena pada umumnya teknologi yang digunakan pada kedua industri tersebut masih sederhana dan padat karya.

Aren merupakan salah satu tanaman perkebunan yang sangat potensial untuk mengatasi kekurangan pangan. Tanaman ini dapat beradaptasi dengan baik pada berbagai agroklimat, mulai dari dataran rendah hingga

dataran tinggi (1.400 m di atas permukaan laut). Tanaman ini juga berpotensi untuk dijadikan sumber pangan, penghasil bioetanol, dan juga memiliki peran penting dalam bidang kehutanan sekaligus sebagai sumber bahan baku kayu untuk peralatan dan bangunan (Rukmana, 2019). Tanaman aren atau enau (*Arenga Pinnata*) merupakan komoditas yang memiliki arti ekonomis bagi masyarakat. Selain sebagai salah satu sumber devisa negara, juga merupakan sumber pendapatan. Salah satu hasil produksi tanaman aren berupa air nira yang telah banyak diolah untuk dijadikan sebagai bahan pelengkap makanan yaitu gula aren (gula merah). Namun dalam penanganan proses pengolahannya masih sangat terbatas dan umumnya dikerjakan secara tradisional. Gula aren jika dibandingkan dengan gula kelapa mempunyai keunggulan yang lebih, karena dari segi aroma, warna, dan rasanya gula aren lebih tajam dan manis. Banyak industri pangan yang menggunakan gula aren sebagai bahan baku seperti pembuatan dodol, bumbu masak, kecap, makanan dan minuman.

Berdasarkan data statistik pertanian 2018, potensi tanaman aren (*Arenga pinnata*) di Sumsel mencapai 1.095 ha dengan produksi gula merah sebanyak 297 ton. Adapun kabupaten yang memiliki luas areal tanaman aren terluas yakni OKU Selatan dengan luas lahan 470 ha. Pada umumnya cara pengolahan gula aren di Provinsi Sumatera Selatan masih sangat sederhana. Pengolahan yang sederhana ini menyebabkan mutu gula aren yang dihasilkan sangat beragam. Mutu gula aren yang beragam dan cenderung kurang baik menyebabkan gula aren Sumatera Selatan tidak dapat bersaing di tingkat nasional, padahal mutu gula yang baik sangat berperan dalam menunjang pemasarannya (Arheman, 2001). Cara pengolahan dapat mempengaruhi mutu gula yang dihasilkan.

Di Desa Talang Merbau terdapat 4 agroindustri dalam mengolah nira aren menjadi gula aren yang telah berlangsung lama. Bahan baku merupakan bagian inti dari produk yang dihasilkan oleh pengrajin gula aren yang harus diperoleh secara kontinyu untuk melangsungkan proses produksi dan dijual kembali dalam bentuk produksi akhir. Maka dari situ ketersediaan bahan baku merupakan hal yang sangat penting dalam proses produksi. Pengadaan bahan baku dapat diperoleh dari kebun sendiri.

METODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan. Penentuan lokasi ditentukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa di daerah tersebut terdapat suatu usaha industri rumah tangga yang mengolah gula aren.

Penelitian telah dilaksanakan pada bulan Oktober sampai bulan Desember 2021.

Metode Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan pendekatan kualitatif, bahwa penelitian ini adalah tradisi tertentu dalam ilmu Pengetahuan yang secara fundamental bergabung dari pengamatan pada manusia baik dalam kawasannya maupun dalam peristilahannya (Lexy, 20212)

Dengan metodologi kualitatif sebagai Prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang atau perilaku yang di amati.

.Metode Penarikan Contoh

Metode penarikan contoh yang digunakan adalah metode purposive sampling, yaitu teknik untuk menentukan sampel penelitian dengan beberapa pertimbangan tertentu yang bertujuan agar data yang diperoleh nantinya lebih alternatif (Sugiyono, 2016). Sampel atau populasi yang digunakan penelitian ini yaitu 4 usaha agroindustri rumah tangga gula aren yang ada di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan, dimana dalam satu industri pemilik sebagai responden untuk itu responden yang digunakan sebanyak 4 responden sesuai dengan jumlah industri pengolahan gula aren yang ada di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan sebanyak 4 (empat) industri rumah tangga. Jadi dalam penelitian ini sebanyak 4 responden.

Metode Pengolaan dan Analisis Data

Menurut Hasan (2006), pengolahan data adalah suatu proses dalam memperoleh data ringkasan atau angka dengan menggunakan cara-cara atau rumus-rumus tertentu. Pengolahan data bertujuan mengubah data mentah dari hasil pengukuran menjadi data yang lebih halus sehingga memberikan arah untuk pengkajian lebih lanjut. Pengolahan data menurut Hasan (2006) meliputi kegiatan rumus-rumus tertentu. Pengolahan data bertujuan mengubah data mentah dari hasil pengukuran menjadi data yang lebih halus sehingga memberikan arah untuk pengkajian lebih lanjut. Pengolahan data menurut Hasan (2006) meliputi kegiatan, sebagai berikut:

Editing

Editing adalah pengecekan atau pengoreksian data yang telah terkumpul, tujuannya untuk menghilangkan kesalahan-kesalahan yang terdapat pada pencatatan dilapangan dan bersifat koreksi.

Coding

Coding adalah pemberian kode-kode pada tiap data yang termasuk dalam kategori yang sama. Kode adalah isyarat yang dibuat dalam bentuk angka atau huruf yang memberikan petunjuk atau identitas pada suatu informasi atau data yang akan dianalisis.

Tabulating

Tabulating adalah pembuatan tabel-tabel yang berisi data yang telah diberi kode sesuai dengan analisis yang dibutuhkan. Dalam melakukan tabulating diperlukan ketelitian agar tidak terjadi kesalahan. Tabel hasil tabulating dapat berbentuk tabel pemindah, tabel biasa dan tabel analisis. Data yang diperoleh dilapangan terlebih dahulu dikelompokkan dan kemudian diolah serta disajikan dalam bentuk tabulasi.

Untuk menjawab masalah pertama, data yang diperoleh dari lapangan diolah secara tabulasi dengan metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif.

Untuk menjawab masalah kedua menggunakan metode analisis keuntungan. Menurut (Abubakar dan Sobri, 2014), keuntungan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π = Keuntungan

TR = Total Revenue (total penerimaan)

TC = Total Cost (total biaya)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan Sistem agroindustri gula aren di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa sistem agroindustri gula aren yang dilakukan oleh responden contoh di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan terdiri dari 3 subsistem yaitu subsistem pengadaan bahan baku, subsistem pengolahan gula aren, dan subsistem pemasaran meliputi bahan baku berupa air nira, subsistem pengolahan gula aren yaitu terdiri dari beberapa proses pengolahan gula aren seperti persiapan air nira, pemasakan gula aren, dan pencetakan gula aren, subsistem pemasaran hasil pengrajin gula aren yaitu menjual langsung hasil produksinya kepada pedagang pengumpul di Desa Talang Merbau.

Subsistem Pengadaan Bahan Baku

Dari hasil penelitian mengenai bahan baku yang digunakan oleh agroindustri gula aren di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan yaitu Nira dari pohon aren, Kapur sirih dan Kemiri. Adapun nira sebagai bahan utama dalam pembuatan gula aren yang di dapatkan dari hasil sadapan pada pohon aren sedangkan kapur sirih digunakan sebagai bahan campuran nira yang telah siap untuk diolah agar tidak terjadi kemasaman selama

nira belum diproses dan kemiri sendiri sebagai bahan campuran agar saat melakukan pemrosesan pembuatan gula aren cepat mengental sehingga dapat mempercepat proses pemasakan nira menjadi gula aren.

Bahan baku Kapur sirih dan Kemiri didapatkan dari pasar terdekat sedangkannya untuk nira dari buah pohon enau atau aren yang diambil niranya dengan cara penyadapan (nderes), pengambilan hasil sadapan tersebut biasanya diambil dua kali dalam sehari, yaitu pagi dan sore hari. Pagi hari mengambil hasil sadapan waktu sore dan malam hari sebelumnya.

Proses pemukulan ini dilakukan untuk melemaskan pori-pori atau jalur air nira yang akan keluar. Agar keluarnya lancar dan lebih deras. Setiap melakukan pengetokan diakhiri dengan mengayunkan tandan yang bertujuan untuk meratakan hasil dari pemukulan atau meratakan pelemasan jalur dari air nira. Proses pemukulan dilakukan \pm 30 menit. Setelah terlihat tanda gugurnya bunga tandan maka tandan tersebut siap untuk dipotong. Setelah dipotong tangkai dari tandan ditutup menggunakan ijuk dan diikat, dibiarkan selama satu hari. Ini bertujuan untuk mengamankan tangkai yang telah dipotong dan mengeluarkan air nira agar tidak diminum atau diganggu musang dan monyet. Dibiarkan selama satu hari ini bertujuan membuang nira yang ada ditangkai sebagai hasil dari pemukulan sebelumnya yang kurang baik diolah menjadi gula.

Setelah didiamkan selama satu hari maka air nira siap ditampung dengan meletakkan jerigen ukuran 5 liter. Pengambilan nira dilakukan 2x sehari yaitu jam 6 pagi dan jam 4 sore. Pengambilan pada sore hari air nira langsung dituang diwajan dan diberi api kecil atau sekedar bara sambil menunggu hasil nira pada besok pagi. Ini bertujuan untuk menghindari air nira menjadi asam atau menjadi cuka pada setiap pengambilan atau pemasangan penampungan sebelum dituang ramuan laru yaitu campuran tatal angka dengan kapur sebanyak tutup jerigen 5 liter (\pm 15 ml). ini bertujuan agar nira yang didalam penampungan selama ditampung sebelum diambil tidak berubah asam atau cuka. Setelah selesai diambil dipenampungan tangkai nira diiris \pm 0,5 cm lalu diletakkan lagi ke penampungan berikutnya.

Kendala yang bisa ditemukan dalam proses pengambilan nira aren selain dari gangguan binatang, kondisi alam berupa cuaca dapat berpengaruh terhadap kualitas dan kuantitas nira, disamping itu pada waktu turun hujan proses pengambilan nira aren terhambat dikarenakan kondisi pohon aren yang basah dan licin. Dilihat dari kondisi tersebut maka proses pengambilan nira aren menjadi terlambat yang mengakibatkan nira aren menjadi asam. Pohon aren ini rata-rata dimiliki sendiri oleh agroindustri gula aren, sehingga pemanfaatan bahan baku bisa maksimal dan tanpa ada pihak yang mengatur. Namun ada

pula agroindustri gula aren yang mengambil bahan baku pada orang lain dengan sistem pembagian hasil jadi gula aren.

Pada saat memulai dan mendirikan industri gula aren ini para agroindustri tidak menggunakan modal yang cukup besar, karena bahan baku yang diperoleh dan digunakan adalah pohon aren milik sendiri, peralatan yang digunakan juga masih bersifat tradisional seperti kualii, parang deres, sabit, parang biasa, kapak, spatula, naskom, ember, tungku dan alat pentak hula aren. Peralatan lain seperti alat untuk mengambil nira aren dulunya masih menggunakan bumbung yang terbuat dari bambu (sekarang jerigen), serta alat untuk mencetak produk gula aren sampai saat ini masih memakai potongan bambu.

Hasil nira aren yang didapatkan berasal dari lahan sendiri yang mana mereka melakukan deres di sore hari kemudian pada pagi hari hasil deres sudah dapat diambil dengan mengumpulkan dari beberapa pohon setelah terkumpul selanjutnya mulai melakukan pengolahan untuk pembuatan gula aren.

Subsistem Pengolahan Gula Aren

Proses pembuatan gula aren biasanya dilakukan pada waktu pagi sampai dengan sore hari, biasanya tergantung dari jumlah nira aren yang diperoleh. Dari informasi yang didapatkan, proses pembuatan gula aren membutuhkan waktu yang cukup lama, bahkan bisa sampai 1 hari tergantung jumlah nira aren yang didapatkan. Berdasarkan pengamatan, proses pembuatan gula aren sendiri seluruhnya dikerjakan secara manual dan masih menggunakan peralatan yang sederhana. Pengambilan nira aren saat ini sudah memakai jerigen plastik, tidak lagi memakai bumbung yang terbuat dari bambu. Pengolahan nira aren juga masih memakai wajan besar yang terbuat dari tembaga/alumunium. Proses pengolahan gula aren sendiri harus dilakukan di dapur terpisah, karena selain prosesnya yang cukup lama, perapian yang digunakan masih menggunakan tungku yang besar dan memakai kayu bakar yang cukup banyak pula.

Pembuatan gula aren diawali dengan membakar kayu yang menjadi bahan bakar utamanya, kemudian air nira di masukkan ke dalam wajan dan pastikan api benar-benar panas. Air nira yang direbus diaduk dengan pengaduk untuk mempercepat pengentalan. Buih (busa) putih yang muncul dibuang. Kayu bakar ditambah bila api dirasa kurang panas. Kemudian saat nira mulai mendidih dan rebusan terlihat akan meluap, kemiri yang sudah dihancurkan menjadi biji-biji kecil dimasukkan ke dalam rebusan, tetapi ada juga yang menggunakan kelapa parut, hal ini bertujuan untuk membantu pengentalan dan rebusan nira berlahan-lahan akan turun kembali (tidak meluap) dan mulai tampak perubahan warna. Waktu yang dibutuhkan dalam pemasakan

gula aren dilakukan selama 4-5 jam tergantung pada jumlah liter air nira yang dimasak. Pada beberapa pelaku industri gula aren, ada yang menambahkan raru sebagai pemberi aroma pada gula aren yang diproduksi.

Setelah proses pemasakan gula aren selesai, selanjutnya adalah proses pencetakan. Proses pencetakan gula aren dipersiapkan pada saat gula sudah mengental, cetakan yang dipergunakan oleh para pengrajin kebanyakan terbuat dari potongan bambu dengan ukuran tertentu. Sebelum proses pencetakan cetakan biasanya disiram dengan air bersih dan dibiarkan meresap ke dalam cetakan. Hal ini bertujuan agar nantinya gula yang akan dicetak tidak lengket saat di angkat dari cetakan. Ketika cairan gula atau nira cukup kental, wajan yang berisikan air nira kental diturunkan kemudian diaduk-aduk dan bagian yang mengering diujung wajan di gosok hal ini bertujuan mendapatkan warna gula aren yang baik dan siap dicetak.

Subsistem Pemasaran

Dari hasil penelitian didapatkan bahwa penjualan hasil produksi gula aren yang dilakukan oleh agroindustri gula aren contoh di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan menjual langsung hasil produksinya ke pedagang pengepul di Desa Merbau dengan harga Rp 13.000/kg dimana pedagang pengepul dan konsumen akhir yang mendatangi langsung tempat agroindustri gula aren. Adapun pedagang pengepul membeli gula aren untuk kemudian dijual kembali di pasar.

Hasil Dan Pembahasan Keuntungan Gula Aren di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan

a. Biaya Produksi

Diketahui bahwa rata-rata biaya tetap yang didapat sebesar Rp. 88.181 per bulan, hal ini disebabkan dari biaya penyusutan yang terdiri pada seluruh peralatan diantara : Parang Deres, Sabit, Parang, Kapak, Kual, Spatula, Baskom, Ember, Tungku, dan Alat Pencetak Gula Aren. Hal ini dikarenakan petani menggunakan peralatan dengan besar kecilnya usaha yang dimiliki, semakin besar usaha yang dimiliki maka semakin besar pula biaya yang dikeluarkan untuk membeli peralatan begitu pula sebaliknya.

Selain biaya tetap ada juga biaya variabel yang dikeluarkan oleh agroindustri gula aren di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan berupa Nira, Kapur Sirih, Kemiri, Kayu Bakar, dan Tenaga Kerja. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan berkaitan dengan produksi yang dijalankan total biaya variabel berjumlah Rp. 2.226.150 per bulan dimana biaya ini didapatkan dari hasil biaya Nira,

Kapur Sirih, Kayu Bakar, dan Tenaga Kerja yang sudah terperinci.

Total biaya dapat diperoleh di tambah dengan keseluruhan biaya-biaya yang nilainya tetap yang dikeluarkan oleh responden di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan. Berdasarkan Tabel 7 terlihat bahwa rata-rata biaya tetap dan rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan oleh responden sebesar Rp. 2.314.330 per bulan.

b. Penerimaan

Tabel 1. Rata-rata Penerimaan usaha Agroindustri gula aren di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan

Produksi (kg/bln)	Harga Jual (Rp/Kg)	Total Penerimaan (Rp/bln)
497	13.000	6.477.500

Sumber: Hasil olahan data primer, 2022

Total rata-rata penerimaan pada usaha Agroindustri gula aren sebesar Rp. 6.477.500 per bulan. Hal ini dihasilkan dari jumlah produksi dikali dengan harga jual. Dimana jumlah produksi 497 kg dikalikan dengan harga jual Rp. 13.000 sehingga didapatkan penerimaan sebesar Rp. 6.477.500 per bulan.

c. Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam melakukan suatu usaha. Keuntungan pada usaha Agroindustri gula aren diperoleh dari hasil penerimaan produksi selama 1 bulan di kurangi total biaya yang dikeluarkan selama satu bulan. Jika nilai yang diperoleh adalah positif, maka dapat dikatakan bahwa usaha tersebut memperoleh keuntungan sedangkan jika nilai yang diperoleh bernilai negatif, maka dapat dikatakan bahwa usaha yang digeluti tersebut mengalami kerugian. Hal ini dinyatakan bahwa keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan semua biaya yang dikeluarkan selama melakukan kegiatan usahanya.

Tabel 2. Rata-rata keuntungan usaha Agroindustri gula aren di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan

Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Keuntungan (Rp)
6.477.500	2.204.330	4.703.170

Sumber: Hasil olahan data primer, 2022

Total keuntungan rata-rata usaha Agroindustri gula aren pada di Desa Talang Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan sebesar Rp. 4.703.170 per bulan.

Hal ini didapatkan dari hasil penerimaan dikurangi dengan total biaya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Sistem agroindustri yang dilakukan agroindustri gula aren di Desa Merbau Kecamatan Banding Agung Kabupaten OKU Selatan terdiri dari 3 subsistem yaitu subsistem pengadaan bahan baku dimana mulai dari penderesan pohon enau hingga hasil nira siap di olah, subsistem pengolahan dimana pengolahan nira hingga menjadi gula aren sampai pengemasan, dan subsistem pemasaran dimana gula aren yang sudah di kemas siap untuk dipasarkan.
2. Keuntungan yang diperoleh dari agroindustri gula aren sebesar Rp. 4.703.170 /bln.

DAFTAR PUSTAKA

- Risna N. 2020. Produksi Gula Aren. IAIN Parepare.
- Rukmana. R. H. 2019. Untung Selangit dari Agribisnis Aren. Yogyakarta:Lily Publisher.
- Saragih, E. Arion.(2012). Aktifitas dan Produktivitas Pertanian Undang-undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2009. Tentang Kepemudaan,
- Saragih,B. 2004. Agribisnis: Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasih Pertanian, Kumpulan Pemikiran. PT Sorveyor Indonesia dan Pusat Studi Pembangunan LP. IPB, Bogor.
- Singarimbun, Masri dan Sofian Effendi. 1989. Metode Penelitian Survei. Jakarta. LP3ES
- Soehardjo. 1990. Penilaian Keadaan Gizi Masyarakat. IPB. Bogor.
- Soehardjo. 1995. Konsep dan Ruang Lingkup Agroindustri. IPB. Bogor.
- Soekartawi. (1994). Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas. Jakarta :PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. (1995). Analisis Usahatani. Jakarta: UI-PRESS.
- Soekartawi. 1992. Pembangunan Pertanian Untuk Mengentas Kemiskinan. Jakarta. UI-Press. 110 hal.
- Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta. 151 hal.
- Sofyan Assauri, Manajemen Pemasaran, PT RajaGrafindo Persada, Jakarta, 2011, hlm. 223-224.
- Sudjoko. 2001. Profil Industri Kecil dan Kerajinan Rumah Tangga. BPS. Jakarta.
- Sukirno. 2002. Makro Ekonomi Modern, P.T.Rajawali Grafindo Persada : Jakarta.