

BAB III
HOME INDUSTRI AREN DESA MALAPARI KECAMATAN MUARA
BULIAN KABUPATEN BATANGHARI TAHUN 1997-2010

3.1 Latar Belakang Munculnya Home Industri Aren Desa Malapari

Home industri berasal dari dua suku kata yaitu, Home yang berarti Rumah, tempat tinggal ataupun kampung halaman, dan Industri yang berarti kegiatan memproses atau mengolah barang dengan menggunakan sarana dan peralatan misalnya mesin.¹ Home industri merupakan suatu unit usaha/perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam bidang industri tertentu. Biasanya usaha ini hanya menggunakan satu atau dua rumah sebagai pusat produksi, administrasi dan pemasaran sekaligus secara bersamaan. Bila dilihat dari modal usaha dan jumlah tenaga yang diserap lebih sedikit daripada perusahaan-perusahaan besar pada umumnya.² Home industri berbasis aren merupakan kebutuhan untuk mempertahankan dan mengembangkan berbagai industri rumahan berbasis pohon aren,³ yang telah ada turun temurun berbagai wilayah Desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari.

Home industri merupakan usaha dalam skala kecil yang dilakukan oleh anggota keluarga dengan teknologi yang relatif sederhana. Sebagian besar industri jenis ini tidak menuntut keahlian yang tinggi dari pekerjanya dan biasanya berada

¹ Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online, di akses pada tanggal 13 Februari 2021: <http://KBBI.web.id/industri>.

² Jasa Ungguh Muliawa, "*Manajemen Home Industri: Peluang Usaha di Tengah Krisis*". Yogyakarta: Banyu Media, 2008, hal.3.

³ Nugraheni Widyawati, Ibid, hal. 5.

di daerah pedesaan. Secara umum industri kecil ini mempunyai karakteristik antara lain menyerap tenaga kerja besar, berada di pedesaan, modal kecil, teknologi tradisional, tenaga kerja keluarga, bahan baku lokal, berhubungan dengan pertanian dan pasar lokal.⁴ Industri ini sebagian besar berada di daerah pedesaan memegang peran penting dalam pembangunan ekonomi di pedesaan dan usaha pemerataan.⁵ Para pengusaha yang memiliki home industri kebanyakan dari mereka adalah ibu rumah tangga sebagai pemimpin industrinya dan keluarga yang lainnya sebagai pembantu dalam proses perindustrian tersebut.

Pada awal home industri aren ini hanya industri kecil-kecilan, karena selain aren juga sebagai bahan serbaguna dapat digunakan sebagai bahan industri lainnya. Keberadaan industri aren di Desa Malapari merupakan pekerjaan sampingan dan juga ada pekerjaan utama masyarakat Desa Malapari, penyadap aren ini dapat mengurangi pengangguran di desa dan daerah sekitarnya.



Gambar II Produksi gula aren di Jawa Barat tahun 1910.⁶

⁴ Agus Dwiyanto, "*Manusia dan Pembangunan*". Jakarta: Rajawali, 1996, Hal. 300.

⁵ Eni Fitriawati, "*Modal Sosial Dalam Strategis Industri Kecil*". Jurnal DEMENSIA, Volumen 4, No. 1 Maret 2010, hal. 26.

⁶ KITLV Universiteit Leiden Belanda, di akses pada 15 Februari 2021 : <https://kitlv.universiteitleiden.id/perpustakaan/> waktu 13.33 WIB.

Gula aren diketahui merupakan komoditas yang sudah di produksi secara turun temurun. Walau aren ini juga di produksi oleh beberapa provinsi lainnya termasuk Jambi, sampai kini kualitas terbaik produksi aren sudah mendunia yaitu di Jawa Barat yang sudah dikenal dunia sejak zaman kolonial Belanda dulu. Mulai dikenal luas dan sangat disukai orang-orang Eropa saat mereka mulai banyak hadir ke Nusantara, khususnya ke Jawa Barat pada awal abad ke-18. Disini dapat terlihat aren sangat terkenal dan diminati oleh orang Eropa dan masyarakat Internasional.⁷

Pada tahun 9 November 1929 memberitakan bahwa gula aren asal Jawa Barat sudah sangat terkenal. Kebutuhan gula aren oleh orang-orang Eropa sangat tinggi. Namun, pasokannya belum dapat memenuhi sehingga harus mencari ke Sumatra, khususnya ke daerah orang-orang Batak.⁸

Aren merupakan elemen dominan dari vegetasi alam hutan tropis Asia Tenggara dan menjadi salah satu pohon kehidupan yang serbaguna dan telah dimanfaatkan bangsa-bangsa sejak zaman Neolitikum, yakni sekitar 3.000 tahun yang lampau.⁹ Aren (*arenga pinnata merr*) merupakan salah satu jenis palm yang tumbuh di bumi Nusantara, yang dikenal sebagai masyarakat sejak zaman penjajahan Belanda, lantaran palm menghasilkan nira sebagai bahan baku

⁷ Koninklijke Bibliotheek Belanda dan National Library of Australia Online, di akses pada 15 Februari 2021 : <http://deskjabar.pikiran-rakyat.com/ekbis/pr-113882533/sejarah-gula-aren-jawa-barat-dikenal-dunia-sejak-zaman-kolonial-belanda-bagian-1> WIB. 14:07.

⁸ Surat Kabar De Sumatra Post 9 November 1929 di akses pada 15 februari 2021 : <http://deskjabar.pikiran-rakyat.com/ekbis/pr-113882533/sejarah-gula-aren-jawa-barat-dikenal-dunia-sejak-zaman-kolonial-belanda-bagian-1> waktu 15:22 WIB.

⁹ Mody Lempang, “Aren Pohon Kehidupan Yang Serbaguna”. Bogor: IPB Press, 2019, hal. 3.

pembuatan gula aren dan minuman beralkohol yang cukup populer pada masa itu.¹⁰

Pada zaman perang dan sulit mendapatkan korek api dulu kawul banyak dipakai sebagai penyulut api. Sekelumit kecil bahan itu ditaruh pada batu api, lalu digores dengan sepotong besi. Loncatan api yang memercikkan dari batu itu timbul penyulutan kawul sampai terbakar dan bara api yang timbul tadi bisa dipakai menyulut api.¹¹ Pelepah daun yang sudah tua dapat digunakan sebagai kayu bakar dan pelepah yang masih muda dipakai sebagai peralatan rumah tangga.

Pohon dan kegunaannya merupakan modal dasar bagi masyarakat di sekitar hutan dan para petani pada umumnya menambah penghasilan dan meningkatkan kesejahteraan. Sejarah telah membuktikan bahwa banyak jenis pohon yang sekarang digunakan sebagai sumber penghasilan negara, dahulunya diawali dengan pengenalan dan penggunaannya secara kecil-kecilan. Sejalan dengan peningkatan kebutuhan dan kesungguhan dalam pengusaannya maka akhirnya pohon yang berasal dari hutan menjadi tanaman perkebunan atau tanaman industri. Aren misalnya merupakan salah satu jenis tumbuhan yang memberikan banyak manfaat bagi kehidupan di alam, karena menghasilkan

¹⁰ Nugraheni widyawati, “sukses investasi masa depan dengan bertanam pohon aren”. yogyakarta : lily publisher, 2012, hal. 2.

¹¹ Slamet Soeseno, Ibid, hal. 3.

berbagai material yang berguna sebagai bahan pangan (makanan dan minuman), obat dan makanan kesehatan, bangunan, kerajinan, industri dan pertanian.¹²

Menurut mitos yang dipecarya masyarakat Desa Malapari bahwa sejarah aren mempunyai cerita sebagai berikut

“kisah aren hebat, kalo masa kini tu reternir. Ado bapak dak dapat bayar-bayar utang, datanglah anak perempuan tegak berdiri, pokoknyo utang bapak biak kecil atau besak sayo yang bayar. Berdirilah dionyo itulah asal-usulnya, aek mato dio tulah yang jadi aek nira”.¹³

Salah satu tumbuhan yang paling penting dan umumnya tumbuh jauh di daerah pedalaman adalah aren. Menurut Hadi 1991, Luton 1993, dan Sapuan 2019, Jenis aren ini menyebar secara alami di berbagai negara Asia, antara lain Indonesia, Malaysia, Brunei Darussalam, Singapura, Papua New Guinea, Bangladesh, Sri Lanka, pantai barat India, China bagian selatan, Myanmar, Laos, Kamboja, Vietnam, Filipina, juga Kepulauan Ryukyu dan Kepulauan Guam. Aren banyak tumbuh dan tersebar hampir seluruh wilayah Indonesia (Sunanto, 1993). Sedangkan menurut Karouw dan Lay, 2006, melaporkan aren menjadi sumber pendapatan bagi petani di Jawa Barat, Banten, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Bengkulu, Maluku, Nusa Tenggara Timur dan Papua. Tidak halnya di Jambi lebih tepatnya pantaran sungai di desa terdapat Aren tumbuh berdampingan dengan tumbuhan secara alami. Aren tumbuh baik secara individu maupun berkelompok karena aren ini tidak perlu manjakan seperti tumbuhan lainnya.

¹² Mody Lempang, “*Aren Pohon Kehidupan Yang Serbaguna*”. Kota Bogor: IPB Press, 2019, hal. 2.

¹³ Bapak Yakuza, “*Petani Aren Dan Pengelolah Aren*”. Tanggal 19 Januari 2021, Wawancara. Desa Malapari RT. 10.

Menurut Effendi, 2010. Perkiraan pontesi aren saat ini kurang tepat jika menggunakan hanya luas areal, karena kerapatan populasi pohon aren petani di setiap daerah tidak sama. Apalagi aren berada di dalam hutan pada umumnya tumbuh dan menyebar secara alami, sehingga variasi kerapatan populasi di berbagai lingkungan tempat tumbuh sangat tinggi .

Sejarah industri aren di desa Malapari sudah ada sejak lama secara turun temurun, pada saat itu aren hanya di jualkan sekitar desa saja. Para pengusaha gula aren atau enau hanya meneruskan dari orangtuanya yang sudah menekuni penyadapan aren sejak dulu. Mempelopori industri aren di desa Malapari adalah bapak Zainudin, bapak Yahuza dan bapak Kamal meneruskan usahanya dari orangtuanya yang sudah merintis sejak dulu. Industri aren tersebut ditekuni masih sampai sekarang dan kini masyarakat desa Malapari aren merupakan mata pencaharian samping dan juga ada mata pencaharian utama mereka bagi mereka tidak punya tumbuhan lain selain aren. Keberadaan aren sendiri masih belum diketahui banyak orang karna keradaan aren itu sendiri terdapat di dalam hutan dan dipinggiran sungai. Dalam perkembangan aren di tahun 1997 industri aren mulai berkembang pesat dan banyaknya pohon aren sekitar 1 inilah kenapa aren pada tahun tersebut berkembang pesat memberikan banyak kontribusi bagi masyarakat Desa Malapari.¹⁴

Saat ini masih banyak ragam produk dipasarkan setiap hari baik berupa produk kerajinan maupun produk industri yang bahan bakunya berasal dari pohon aren. Meskipun aren memiliki nilai ekonomi dan menyediakan jasa lingkungan

¹⁴ Nugraheni widyawati, loc. cit.

termasuk konservasi keanekaragaman hayati, namun pengelolaan sumberdaya hayati ini belum mendapatkan perhatian yang sungguh-sungguh dari berbagai pihak. Hal ini disebabkan, antara lain, masih banyak masyarakat yang belum mengenal sosok, fungsi dan kegunaan aren serta terbatasnya pengetahuan mereka dalam hal cara pemungutan, pengolahan dan pelestarian aren.¹⁵

Aren yang dihasilkan dari nira pohon merupakan salah satu sumber pendapatan petani di Desa Malapari yang sudah diproduksi secara tradisional semenjak turun temurun hingga saat ini. Desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari salah satu penghasil gula aren yang memiliki pontesi untuk dikembangkan di Jambi karena lahan di desa.

3.2 Perkembangan Home Industri Aren Tahun 1997-2010

Home industri yang berkembang sangat pesat memberikan peluang bagi siapa saja yang ingin membuka usaha sehingga persaingan menjadi sangat ketat antar home industri dalam memasarkan hasil produksinya, agar dapat diterima di masyarakat dan mampu bertahan dalam menghadapi persaingan di pasaran.

Home industri aren sudah ada sejak lama ditekuni oleh masyarakat Desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari. masyarakat Desa Malapari memperkirakan bahwa usaha membuat aren di desa tersebut sudah ada sejak turun-temurun. Perkembangan industri aren di Desa Malapari masih menggunakan alat produksi yang masih sederhana dan tradisional dengan jumlah tenaga kerja digunakan pada umumnya berasal dari anggota keluarga dan

¹⁵ Mody Lempang, Op. cit, hal. 116.

masyarakat di sekitar lokasi usaha. Kesederhaan inilah juga terlihat dalam segi pemasaran dan distribusi yang hanya sekitar Kabupaten Batanghari saja.

Kehidupan awal masyarakat Desa Malapari mulai terasa perubahan pada kondisi sekarang, masyarakat desa Malapari yang dulunya secara turun-temurun bertani, berkebun dan hanya memanfaatkan alam saja kini pun berubah lambat laun meninggalkan aktifitas tersebut. awalnya hampir seluruh masyarakat desa Malapari yang bekerja sebagai petani aren namun dari tahun ke tahun sudah berkurang yang berkerja petani aren. Pada masa sekarang hanya sebagai dari masyarakat Desa Malapari bekerja di bidang home industri aren. masyarakat Desa Malapari mulai berpikir maju demi menyesuaikan dengan keadaan sekarang. Kehidupan masyarakat yang awalnya menggeluti pertanian mulai meninggalkan bidang pertanian karena adanya perkembangan home industri.¹⁶

Perkembangan industri aren semakin meningkat di desa Malapari, hal ini dikarenakan pada di tahun 2010 pengembangan industri aren masih tetap stabil tetapi konsumsi terhadap produk aren terus meningkat dari tahun ke tahun. Salah satu untuk meningkatkan usaha petani aren adalah menumbuhkan perkembangan industri aren dari sumber utama air nira tersebut. Perkembangan industri aren agar dapat menjadi gula cetak memerlukan pemikiran mendasar, terutama yang dari bahan utama dari aren adalah air nira dalam kaitannya dengan penyediaan bahan baku pembuatan. Karena itulah pembuatan gula aren cetak ini menjadi salah satu alternatif pemanfaatan aren bagi petani tanpa harus bergantung pada yang lain.

¹⁶ Arni Aprliani, dkk, “Perubahan Sosial di Desa Pegayut Kecamatan Pemulutan Kabupaten Ogan Ilir Tahun 1999-2014”. Jurnal Criksetra, Volume 5, Nomor 9, Februari 2016, hal. 44.

Pembuatannya dapat dilakukan dalam skala rumah tangga dengan biaya yang relatif kecil. Disamping itu, aren dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku utama lainnya seperti gula semut atau pemanfaat lainnya dari pohon aren.

Berkembangnya pemasaran dari hasil produksi aren pada home industri aren di Desa Malapari khususnya dan Kabupaten Batanghari pada umumnya, secara tidak langsung telah menggeser sistem mata pencaharian sebagian masyarakat Desa Malapari dari petani ke sektor industri. Akan tetapi industri aren menurun tidak banyak seperti biasanya sulit ditemui dikarenakan rumah pengelolaan industri aren sangat sulit ditemui mengingat pohon aren kian hari sedikit.

Masyarakat Desa Malapari menyadari bahwa industri aren ini pada awalnya merupakan pencaharian sampingan sebelum masuk dan berkembangnya industri aren di desa Malapari. Perkembangan industri aren mengalami pasang surut baik di bidang produksi maupun di bidang pemasaran. Petani aren memiliki lahan tidak tetap seperti di hutan atau lahan yang memiliki tumbuhan lainnya seperti tebu, kelapa, pisang dan sawit, aren ini dapat tumbuh dimana saja.

Tabel V Perkembangan Tanaman Perkebunan Besar dan Perkebunan Rakyat Menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Batang Hari Tahun 1997-2010

Jenis tanaman		1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
1.	Karet	134.633	138.340	138.340	92.645	95.040	95.025	103.335,13

2.	Kelapa	2.005	2.005	2.005	920	920	924	924
3.	Kelapa Hybrida	707	707	707	238	238	238	238
4.	Kelapa Sawit	102.223	65.229	65.229	27.518	29.174	23.783	26.194,25
5.	Kopi	513	513	513	363	363	363	363
6.	Kapulaga	21	21	21	11	11	11	11
7.	Kapuk	59	59	59	47	47	47	47
8.	Cassiavera	4	4	4	-	-	-	-
9.	Lada	62	62	62	27	27	27	27
10.	Cengkeh	10.25	10.25	10.25	9	9	9	9
11.	Tebu	-	2	-	-	-	-	-
12.	Aren	140	149	149	96	96	96	96
13.	Kakao	1.595	485	485	300	300	300	300
14.	Jambu Mete	-	-	-	-	-	-	-
15.	Nilam	-	-	-	-	-	-	-
16.	Kemiri	27	27	27	24	24	-	-

Tabel V
Lanjutan

Jenis Tanaman		2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
1.	Karet	106.335,13	105.805	108.959,5	108.296,50	109.007,00	109.007,00	111.619
2.	Kelapa	924	925	925	925	857	857	689
3.	Kelapa Hibrida	238	238	238	238	238	238	238
4.	Kelapa Sawit	27.111,25	27.393,75	63.502,5	62.620,31	63.510,64	63.510,64	66.83
5.	Kopi	363	363	363	363	350	350	247
6.	Kapulaga	11	11	11	11	11	11	11
7.	Kapuk	47	46	47	47	38,50	38	47
8.	Cassiavera	-	-	-	-	-	-	-
9.	Lada	27	27	27	27,50	27	27	102
10.	Cengkeh	9	9	9	-	-	-	-
11.	Tebu	-	-	-	-	-	-	-
12.	Aren	96	98	96	98	98	98	92
13.	Kakao	300	305	305	305	305	305	240
14.	Jambu Mete	-	-	-	-	-	-	-
15.	Nilam	-	-	-	-	-	-	-

16.	Kemiri	-	24	24	24	57	57	24
-----	--------	---	----	----	----	----	----	----

Sumber : Dinas Perkebunan Kabupaten Batang Hari Data Gabungan Kabupaten Batanghari dan Muaro Jambi

Aren (*Arenga Pinnata Merr*) merupakan salah satu jenis tanaman palma yang potensial dan dapat tumbuh dengan baik di daerah tropis. Berdasarkan survei, sebuah industri kecil dalam sebulan dapat memperoleh pesanan sebesar 15-25 ton. Pesanan tersebut sampai saat ini belum mampu dipenuhi akibat kebutuhan gula semut terbesar datang dari industri makanan dan obat yang tersebar di sekitar Tangerang. Sementara untuk pasar lokal, permintaan tertinggi terjadi pada saat dan menjelang bulan puasa Ramadhan. Sedangkan untuk permintaan ekspor, banyak datang dari Jerman, Swiss dan Jepang. Pengembangan gula aren belum diupayakan secara optimal dikarenakan berbagai kendala teknis dan non teknis. Permasalahan pokok selama ini adalah pengetahuan yang masih sangat terbatas pada aren dan khususnya sebagai produk utamanya yaitu gula aren.¹⁷

Disamping itu jenis usaha kecil yang banyak terdapat di daerah di Desa Malapari adalah usaha produksi dan pembuatan barang dari pohon aren, dengan kekayaan yang melimpah dan kebutuhan yang semakin meningkat usaha petani dan industri kecil dalam hal ini industri aren yang berada di Desa Malapari merupakan home industri yang beroperasi di rumah ke pasar artinya masyarakat memproduksi aren yang laku ke pasaran. Untuk itu harus memantau dan mengamati bagaimana kecenderungan pasar yang akan menjual hasil olahan gula

¹⁷ Susanna E.R Simamora, I Wayan Widyantara dan Ni Wayan Putu Artini, “Kontribusi Industri Gula Aren Terhadap Rumah Tangga Petani di Desa Belimbing, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan”. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Udayana. Jurnal Agribisnis dan Agrowisata. Vol. , No. 1, April 2019, hal, 119.

aren ini. Petani aren ingin usahanya tetap dapat bertahan dan bahkan berkembang menjadi besar meskipun banyak persaingan yang makin keras yang akan mereka hadapi nantinya.

Petani aren harus mengelola usahanya sebaik mungkin dan menerapkan prinsip-prinsip pengelola ilmiah, salah satunya tugas pengelolaan penting dalam industri yang merupakan mengendalikan produksi dibandingkan proses penghasilan jasa atau proses penjualan produk-produk aren lainnya, proses produksi memang termasuk susah-susah mudah meskipun demikian pada dasarnya prinsip prosesnya tidak terlalu jauh berbeda.

Keberhasilan dalam produksi aren ditentukan oleh faktor yang bersifat teknis maupun non teknis. Dalam faktor teknis selainnya mutu tanaman aren yang baik dan bahan baku yang baik juga dalam pengelolaan gula cetak, proses yang baik inilah juga sangat menentukan keberhasilan dalam produksi aren.

3.2.1 Produksi Aren

Produksi merupakan berkaitan dengan cara bagaimana sumber daya (masukan) dipergunakan untuk menghasilkan produk (keluaran). Produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan beberapa masukan atau input. Produksi atau memproduksi menambahkan kegunaan nilai guna suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru lebih dari bentuk semula. Kegiatan yang menunjang dari sebuah perekonomian dimana produksi, distribusi dan konsumsi menjadi sebuah mata rantai yang saling terhubung. Menurut ilmu ekonomi pengertian

produksi adalah kegiatan menghasilkan barang maupun jasa atau kegiatan menambah nilai kegunaan atau manfaat suatu barang.¹⁸

Dalam kaitannya dengan usaha memanfaatkan pohon aren, ini berarti yang menjadi produk adalah pengolahan dari pohon aren tersebut. dalam perekonomian produk merupakan barang atau jasa yang dapat diperjual belikan. Sementara dalam marketing produk adalah apapun yang bisa ditawarkan ke sebuah pasar dan bisa memuaskan sebuah keinginan atau kebutuhan.¹⁹ Dalam wawancara dengan Bapak Yakuza, produksi aren yang paling banyak diusahakan oleh masyarakat desa Malapari adalah air nira yang diolah untuk menghasilkan gula aren dan produk ini memiliki pasar yang sangat luas. Pada kenyataannya gula merah ini berasal dari nira aren lebih unggul dari nira kelapa karena gula aren memiliki cita rasa yang jauh lebih manis dan tajam.²⁰

Disamping itu perdagangan merupakan jenis usaha kecil yang banyak terdapat di Indonesia adalah usaha produksi atau pembuatan barang, dengan kekayaan yang melimpah dan kebutuhan yang makin meningkat. Usaha kecil-kecilan diidentikan dengan industr kecil karena pelaksanaanya sama yaitu kegiatan usaha yang dilakukan secara ekonomis dengan tenaga terbatas dan peralatan seadanya dengan menggunakan keterampilan tradisional.²¹ Dalam hal inilah home industri aren yang berada di desa Malapari merupakan industri kecil yang berorientasi ke di dalam desa atau dijual pasar yang artinya mereka

¹⁸ Eko Supriyatno, "*Ekonomi Mikro Perspektif Islam*". Yogyakarta: Sukses Offset, 2008, hal, 157.

¹⁹ Nugraheni Widyawati, Loc.Cit.

²⁰ Bapak Yakuza, Ibid

²¹ Euis Amalia, "*Keadilan Distributif Dalam Ekonomi Islam Penguatan Peran LKM dan UKM di Indonesia*". Jakarta: PT. Grafindo persada, 2009,hal, 45.

memproduksi aren yang laku di pasaran. Untuk itu petani aren harus tetap usahanya tetap dapat dijual di pasar bahkan berkembang menjadi besar meskipun harus menghadapi persaingan yang makin keras saat ini.

Menurut Kuncoro, 2007, pengembangan usaha kecil menghadapi berbagai kendala seperti tingkat kemampuan, ketrampilan, keahlian, manajemen sumber daya manusia, kewirausahaan, pemasaran dan keuangan. Lemahnya kemampuan manajerial dan sumber daya manusia mengakibatkan pengusaha kecil tidak mampu menjalankan usahanya dengan baik. Seperti kelemahan dalam memperoleh peluang pasar dan memperbesar pangsa pasar, kelemahan dalam struktur permodalan dan keterbatasan untuk memperoleh jalur terhadap sumber-sumber permodalan, kelemahan di bidang organisasi dan manajemen sumber daya manusia, keterbatasan kerjasama antar pengusaha kecil, iklim usaha yang kurang kondusif karena persaingan yang saling mematikan, pembinaan yang dilakukan masih kurang terpadu dan kurangnya kepercayaan serta kepedulian masyarakat terhadap usaha kecil.

Aren merupakan salah satu sumber daya alam hayati dari jenis palma serbaguna (*multipurpose palm species*) yang sejak lama telah digunakan dan memberi manfaat bagi masyarakat di desa terutama yang tinggal di dalam dan di sekitar hutan.²² Tumbuhan ini memiliki akar, batang, ijuk, kawul, daun, bunga dan buah yang hampir semuanya dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi. Manfaat aren dapat dirasakan secara langsung tidak hanya oleh masyarakat desa di dalam dan di sekitar hutan melalui penggunaan aren.

²² Mody Lempang, Op. cit, hal. 26.

a. Modal

Modal pun memiliki peranan penting dalam proses pengadaan barang dan jasa. Dengan modal yang memadai akan terjadinya kelancaran dalam menjalankan kegiatan ekonomi. Faktor produksi modal merupakan bendabenda hasil dari produksi barang dan jasa yang berfungsi sebagai penunjang dalam melancarkan atau mempercepat kemampuan dalam memproduksi.²³ Modal dapat diterapkan untuk berbagai kebutuhan, namun yang paling banyak adalah untuk upaya pemberdayaan masyarakat. Modal merupakan satu faktor penting yang menentukan pertumbuhan ekonomi masyarakat desa. Tanpa adanya kerukunan dan kerjasama yang sinergi akan semakin sulit berkembangnya ekonomi masyarakat.²⁴

Menurut Polak (Bambang Riyanto, 1999), Dalam menjalankan suatu usaha modal merupakan salah satu faktor yang penting dalam suatu ekonomi. Modal adalah kekuasaan untuk menggunakan barang-barang modal. Modal dalam pengertian ekonomi umumnya mencakup benda-benda seperti tanah, gedung, mesin-mesin dan alat-alat perkakas dan barang produktif lainnya untuk suatu kegiatan usaha.

Daerah penelitian usaha aren ini merupakan usaha industri ruma tangga dan tidak semua masyarakat umum mengkonsumsi gula aren atau air nira sebagai kebutuhan utama. Untuk menjalankan usaha gula aren, para pengrajin di desa

²³ Hendra Safri, "*Pengantar Ilmu Ekonomi*". Bara Kota Palopo : Kampus IAIN Palopo, 2018, hal, 61.

²⁴ John Field, "*Modal Sosial*". Medan : Bina Media Perintis, 2005, hal. 21.

Malapari menggunakan modal sendiri. Rata-rata modal yang didapatkan dari pengrajin gula aren tiap mingguannya sekitar sebesar Rp. 375.000. Setiap kali melakukan proses pengolahan. Sehingga dapat dikatakan bahwa ketersediaan modal pada gula aren di Desa Malapari cukup tersedia.

Modal berperan sebagai perekat yang mengikat semua orang dalam masyarakat untuk mengakses sumber-sumber keuangan, mendapatkan informasi, menemukan pekerjaan, merintis usaha dan meminimalkan biaya transaksi. Demikian juga sering dilakukan oleh para pemilik industri kecil desa Malapari memanfaatkan modal untuk mengakses sumber-sumber pendapatannya.²⁵

Pada awal berdirinya home industri aren di Desa Malapari tidak banyak memerlukan banyak modal, dikarenakan aren sebagai bahan baku utama pembuatan gula aren yang banyak terdapat disekitar hutan atau kebun miliki mereka. Selain peralatan yang digunakan dalam proses produksi yaitu parang, cerigen (buat menampung air nira), kayu bakar dan kuali (tempat memasak) sehingga tidak memerlukan biaya untuk membeli.

b. Tenaga Kerja

Yang dimaksud dengan faktor produksi tenaga kerja ialah sesuatu yang mengelola sumber daya alam tersebut dengan menggunakan tenaga dari manusia atau biasa disebut dengan sumber daya manusia. Dalam faktor ini ada pengelompokkan tersendiri bagi tenaga kerja yaitu berdasarkan sifatnya dan

²⁵ Ibid, hal. 27.

kemampuan atau kualitasnya.²⁶ Tenaga kerja pada usaha gula aren umumnya berasal dari anggota keluarga dan masyarakat di sekitar lokasi usaha. Tenaga kerja keluarga biasanya dipraktekkan di tingkat pengrajin, yaitu penyadapan air nira dan pengolahan oleh anggota keluarga laki-laki dan dibantu anggota keluarga perempuan sebagai pemasak air nira aren dan pengemasan gula aren.

Pada tingkat skala industri kecil ini, menggunakan tenaga kerja sebanyak 6-12 tenaga kerja yang berasal baik dari keluarga maupun masyarakat sekitar. Tenaga kerja tersebut dapat digolongkan sebagai tenaga kerja tetap ataupun tidak tetap memproses gula aren.²⁷

c. bahan baku

Tanaman aren (*arenga pinnata merr*) merupakan salah satu jenis palm yang penyebarannya sangat luas. Aren merupakan tanaman serbaguna karena hampir semua bagian tanaman dapat dimanfaatkan dan paling bernilai ekonomi adalah air nira. Hasil nira aren yang disadap dan diproses oleh petani menjadi gula, baik gula cetak maupun gula semut. Gula aren merupakan sumber pendapatan petani yang didukung dengan syarat tumbuh dan keadaan iklim yang sesuai yakni ketinggian tempat 400-800 m dpl dengan curah hujan rata-rata 60-100 mm/bulan (bulan lembab). Masa tumbuhan aren dewasa tumbuh tinggi besar dan kokoh. Tingginya bisa mencapai 25 meter dengan diameter batang hingga 65 cm dan diameter tajuk pohon hingga 6 meter. Pohon aren tidak bercabang,

²⁶ Hendra Safri, Ibid, hal, 59.

²⁷ Agus Dwi Atmoko, "Analisa Pengembangan Produk Gula Aren Di Kabupaten Purworejo". Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi Vol. 6 No. 1, 2007, hal. 21.

batangnya tertutup oleh pelepah daun dan diselimuti oleh serabut berwarna hitam yang dikenal sebagai ijuk. Ketika aren sudah mencapai produktif maka pohon aren ini mulai berbunga berumur sekitar berumur 8 hingga 10 tahun.²⁸

Petani aren yang di Desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten telah bergabung dalam sebuah kelompok tani yakni kelompok petani aren. kelompok ini merupakan kumpulan petani aren yang terbentuk berdasarkan keakraban dan kesamaan kepentingan dalam memanfaatkan SDA untuk meningkatkan kesejahteraannya. Dengan masuknya petani dalam sebuah kelompok tani aren ini maka diharapkan pengembangan aren dapat meningkat karena yang sifatnya baik dari pemerintah maupun swasta penyalurannya disalurkan melalui kelompok petani aren ini.²⁹

bahan baku utama yang dibutuhkan untuk usaha gula aren adalah air nira. Perbedaan jenis gula aren yaitu gula cetak dan gula semut karena perbedaan pengolahannya. Jenis gula aren cetak pengolahan nira dilakukan sesegera mungkin untuk menghindari kemasaman. Pengolahan gula aren selain bahan baku, juga memerlukan bahan perlengkapan yaitu sarang madu yang berfungsi sebagai katalisator untuk mengentalkan nira ketika dipanaskan.³⁰

Bahan baku pengolahan gula aren berasal dari nira aren yang memiliki setiap petani aren, kebutuhan air nira setiap petani aren berbeda-beda tergantung dari banyaknya pohon yang dimilikinya. Adapun nira aren yang disadap oleh

²⁸ Nugraheni Widyawati, op.cit, hal. 11.

²⁹ Bapak Jimi, “*Kelompok Petani Aren*”. Tanggal 2 Februari 2021. Wawancara. Desa Malapari RT. 06.

³⁰ Agus Dwi Atmoko, Ibid, hal. 21.

petani aren di desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari dilakukan sebanyak 2 kali sehari yakni pagi dan sore hari. Sedangkan nira aren yang diperoleh untuk satu pohon aren berada pada kisaran 8 hingga 10 liter per hari tergantung dari perlakuan yang dilakukan pada saat selesai penyadapan, pengambilan nira aren yang dilakukan oleh petani aren dari satu pohon per hari sehingga rata-rata nira aren ini yang diperoleh yakni 20 hingga 30 liter per hari, yang menghasilkan 1 kg gula aren.³¹

Semua bahan baku tersebut diperoleh dari lahan pribadi. Lahan yang dimiliki para pemilik industri aren ini di Desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari tidak semua bagian lahannya ditumbuhi oleh pohon aren. Luas lahan yang ada tidak berpengaruh pada jumlah pohon aren yang dimilikinya. Hal inilah disebabkan karena pohon aren yang berada di desa malapari merupakan pohon aren yang tumbuh secara alami oleh hewan musang, bukan hasil budidaya manusia. Oleh sebab itulah jumlah pohon aren yang dimiliki masing-masing pemilik industri aren berbeda-beda tidak menentu jumlah pohon arennya dan tidak dapat diprediksi.

3.2.2 Proses Produksi Aren

Produksi yang merupakan penghasil dari produk atau jasa yang akan dipasarkan kepada konsumen. Semakin berkembangnya suatu dunia usaha dan semakin berkembangnya peradaban, maka fungsi suatu proses produksi semakin

³¹ Dalam Skirpsi Muhammad Fikri Rum, “*Analisis Pendapatan Petani Gula Aren di Desa Labuaja Kecamatan Cenrana Kabupaten Maros*”. Universitas Hasanuddin, Makassar, 2018, hal. 18.

bertambah, karena tanpa adanya suatu proses produksi maka tidak akan berjalan dengan baik dalam perusahaan, pabrik dan industri. Dalam menjalankan sistem produksi tidak dapat terlepas dari kegiatan perencanaan, agar tujuan yang diharapkan tercapai.

Desa Malapari proses produksi aren dalam pengolahannya dilakukan secara tradisional. Proses penyadapan yang diawali dengan rangkaian proses pengolahan gula aren. gula aren dibuat dari hasil penyadapan nira dari pohon aren, proses penyadapan ini biasanya memakan sekitar 24 jam, di tampung dalam sebuah wadah jerigen. Setelah penyadapan kemudian dilakukan proses penampungan dari hasil penyadapan dari beberapa pohon aren dengan menggunakan jerigen.



Gambar III Proses Penyadapan Nira Menjadi Gula Aren
(Sumber Dokumentasi Pribadi)

Sekilas gula aren tidak jauh beda dengan gula merah lainnya seperti yang terbuat dari sari tebu, nira kelapa, nira siwalan dan sebagainya. Namun, ketika mencoba untuk mencicipi gula aren rasanya pasti berbeda dengan gula-gula merah lainnya. Tentu saja gula aren proses pembuatannya relatif mudah bagi yang

sudah pernah melakukannya. Proses pembuatan gula aren ini yang masih segar dan memikat ini tentu segera dimasak atau akan menjadi alkohol nantinya. Seperti pembuatan gula merah lainnya, proses pembuatan gula aren pada prinsipnya sama. Yaitu setelah air nira diambil dari pohon aren tidak boleh terlalu lama disimpan. Air nira sebaiknya segera dimasukkan dalam kuali atau tempat perebusan yang layak. Tetapi sebelumnya harus disaring terlebih dahulu. Maksudnya penyaringan adalah untuk membuang kotoran yang masuk dan ikut dalam air nira tersebut.³²

Beberapa tahap yang harus dilalui sebelum melakukan pembuatan gula aren, berikut ini uraian pembuatan gula lain antara lain :

a. Penyaringan

Air nira hasil penyadapan biasanya banyak mengandung kotoran seperti debu, lebah, serangga kecil lainnya, potongan daun, ranting dan sebagainya. Untuk mendapatkan hasil gula aren yang bersih dan berkualitas, sebelum diolah nira harus disaring terlebih dahulu agar ketika dimasukkan ke dalam kuali atau wajan pemasakan sudah benar-benar bersih. Jika masih terlihat kotor, penyaringan harus dilakukan lagi dengan kain kasa atau disesuaikan dengan keadaan pengotornya. Bila perlu jika saat pemasakan air nira masih terlihat kotor, maka pada saat itu pun bisa dilakukan penyaringan. Kotoran akan terlihat mengapung di dalam kuali atau wajan.

³² Yusuf Apandi, "*Cara Membuat Gula Aren*". Bandung : Pt Dunia Pustaka Jaya, 2018, hal. 32.

Pada saat pemasakan, sebaiknya mempersiapkan sendok atau alat lain yang bisa digunakan dalam pengambilan kotoran yang mengapung dalam kuah pemasakan.

b. Pemasakan

Nira yang sudah penyaringan kemudian dibawa masuk ke dalam kuah untuk langsung dimasak. Dalam tahap inilah keadaan api yang digunakan untuk memasak harus stabil. Artinya, api tidak sering padam saat dimasak nira. Dalam proses pemasakan kayu bakar harus dalam kondisi kering, disamping itu api juga harus sering dijaga karena akan mempengaruhi produk yang akan dihasilkan. Di desa Malapari produsen gula aren, pemasakan gula aren biasanya menggunakan tungku tradisional dengan kayu bakar berupa pelepah pohon aren yang sudah kering.

Jika jumlah nira sudah cukup satu wajan berukuran besar, maka air nira akan dimasak hingga teksturnya sedikit mengental dan apabila jumlah nira belum cukup satu wajan maka petani aren akan menyadap aren sore hari dipanaskan hingga mendidih dan api harus dipadamkan. Nira yang sudah dipanaskan ini akan dimasak dengan nira hasil sadapan esok paginya. Dalam proses pemasakan kayu bakar harus dijaga agar tidak mempengaruhi produk yang akan dihasilkan, lama pemasakan tergantung dengan kayu bakar apabila kayu bakar kurang bagus atau basah pemasakan aren ini membutuhkan waktu lama jika kayu bakar kering lama

pemasakan sekitar 3-6 jam, pada saat dimasak sesekali harus diaduk agar kekentalannya stabil.



Gambar IV Proses Pembuatan Gula Aren
(Sumber Dokumentasi Pribadi)

Buih yang keluar saat nira sudah mendidih dibuang menggunakan saringan, tujuannya agar gula mudah mengeras saat dilakukan pencetakan. Selain itu pembuangan buih juga akan membuat warna gula tidak menghitam. Biasanya petani aren menambahkan satu parutan kelapa dan bisa juga menambahkan satu sendok minyak kelapa atau minyak goreng hal ini berguna agar penyimpanannya gula aren ini bisa bertahan lama.

Para petani aren di Desa Malapari juga mengembangkan produk turunan lainnya dari gula aren yaitu gula semut yang proses pembuatannya membutuhkan waktu yang lebih lama dibandingkan dengan pembuatan gula aren dari biasanya. Untuk pembuatan gula semut adonan terus diaduk dan digerus sampai membentuk butiran-butiran yang sangat kecil, kemudian didiamkan hingga benar-benar kering dan dingin. Menurut Irawati dkk, 2009, proses pemasakan yang lama pada gula

semut bertujuan untuk menekan jumlah kadar air yang berada dalam gula semut yaitu 2-3% agar memenuhi standar mutu gula aren.

Di daerah pedesaan lebih tepatnya desa malapari, menurut penuturan masyarakat desa Malapari kompor minyak atau kompor gas merupakan alat boros dikarenakan kurang apa-apa dibandingkan dengan kayu bakar karena kompor memang sangat bagus dalam hal memasak berbagai masakan tetapi untuk gula aren membutuhkan minyak atau gas lebih agar nira menjadi gula, makanya warga desa malapari lebih memilih kayu bakar untuk menghemat bahan bakar.³³

Dalam hal pemasakan gula aren, ada kelebihan kayu bakar dari pada kompor minyak atau kompor gas yang mungkin kedua alat modern ini cukup bukan sesuatu penting karena masyarakat percaya untuk mempertahankan tradisi yang sudah turun-temurun, tidak ada sejarahnya dalam pembuatan gula aren gunakan alat modern dan canggih yaitu kompor minyak gas. Pada akhirnya pemasakan air nira tampak makin kental diatasnya muncul banyak buih. Air nira masakan yang kental berwarna coklat.

c. Pencetakan

³³ Penuturan Warga Desa Malapari. Tanggal 30 Januari 2021. Wawancara Warga Desa Malapari Rt. 06



Gambar V Proses Pencetakan
(Sumber dari Adrian Faisal, Jambione.com)

apabila nira yang telah dimasak sampai benar-benar mengental, cairan kental langsung dituangkan kedalam cetakan sebelum dipakai cetakan yang terbuat dari kayu harus dicuci terlebih dahulu dan bagian permukaan cetakan diberikan palstik agar tidak mudah lengket dan mudah dilepaskan. Kemudian cetakan yang berisi gula aren diletakkan pada tatakan yang telah dibuat khusus. Proses penuangan adonan harus dilakukan secara cepat jika tidak gula aren yang masih kental akan mengeras dan gagal untuk dicetak.



Gambar VI Sebelah Kiri Proses Pendinginan Dan Sebelah Kanan Adalah Sudah Mengeras dan Dilepaskan Dari Cetakan.
(Sumber Dokumentasi Pribadi).

Setelah selesai proses pencetakan akan segera dilakukan proses pendinginan sekitar 10-15 menit hingga gula aren benar-benar sudah cukup mengeras dan bisa dilepaskan dari cetakan. Setelah itu kemudian di anginkan selama 2 jam agar dingin dan lebih kering sebelum dikemas. Proses terakhir yaitu proses pengemasan gula aren yang telah mengeras dan dingin harus dikemas di dalam wadah yang tertutup sehingga terhindar dari uapan air. Proses produksi gula aren dapat dilihat pada gambar berikut ini: