POTENSI SENTRA GULA KELAPA CIKONENG BANTEN
MENJADI PEMASOK BAHAN BAKU
BAGI IKM KECAP KOTA JAKARTA
PADA TAHUN 2020

KARYA TULIS ILMIAH HASIL SURVEI

Oleh :
Ir. Sere Saghranie Daulay, M.Si
Widyaiswara Madya Kementerian Perindustrian
2015

KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN
PUSAT PENDIDIKAN DAN PELATIHAN INDUSTRI

Abstrak

Pengembangan industri kecil dan menengah di suatu wilayah diawali dengan merumuskan kebijakan. Perumusan kebijakan akan tepat sasaran bila dilakukan berdasarkan data terbaru dan benar.

Propinsi Banten sebagai propinsi muda berlokasi relatif dekat dengan ibukota Negara Jakarta, dapat dikembangkan menjadi sentra industri kecil dan menengah penopang kebutuhan masyarakat. Optimalisasi potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia melalui perumusan kebijakan di bidang industri kecil dan menengah, perlu dilakukan melalui penelitian pendahuluan guna mendapatkan data dan informasi sentra industri kecil dan menengah potensial.

Komoditi gula kelapa merupakan produk industri kecil dan menengah pengolahan pangan, digunakan sebagai campuran makanan pelengkap seperti campuran kue, kolak, sebagai bahan baku industri makanan seperti industri kecap, dodol, maupun sebagai campuran minuman, misalnya bandrek, bajigur, bir pletok, dan sebagai bahan pemanis alami pengganti gula pasir pada kopi karena rasa dan aroma khas yang dimiliki oleh gula kelapa.

Beberapa perajin gula merah di daerah lain mulai melakukan kecurangan yaitu pemalsuan gula merah dengan cara mencampur adonan bahan baku nira kelapa dengan rebusan bahan lain (umbi, ampas perasan kelapa dan lain lain), untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar. Tindakan curang ini, belakangan mulai diketahui konsumen dan konsumen menjadi lebih selektif dalam membeli gula kelapa asli sesuai dengan yang mereka butuhkan. Penelitian ini dibatasi hanya kepada sentra yang tidak melakukan tindakan pemalsuan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi, kondisi dan posisi industri kecil dan menengah gula kelapa di Banten sebagai bahan merumuskan pembinaan dan pengembangan sentra industri kecil dan menengah pangan.

Manfaat hasil penelitian ini adalah tersedianya data dan informasi secara tepat dan akurat tentang kekuatan, kelemahan, tantangan dan peluang sentra gula kelapa di Banten sebagai bahan baku industri kecap dan bahan makanan pendukung bagi kebutuhan pangan masyarakat kota Jakarta.

Kelemahan-kelemahan industri kecil dan menengah menurut konsep berdasarkan penelitian Prof. Urata tahun 2000 serta kutipan dari Publikasi Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah Juni 2014 dijadikan landasan teori bagi analisis dan pembahasan. Metoda survey digunakan sebagai metoda penelitian dengan alat bantu kuesioner untuk mendapatkan data primer, data sekunder diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan setempat dan wawancara serta konsultasi penentuan sampel.

Deskripsi data hasil penelitian pada sentra gula kelapa di Desa Cikoneng Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Banten menunjukkan bahwa sentra terdiri dari 20 unit usaha dengan 40 orang tenaga kerja. Kapasitas produksi setiap tenaga kerja adalah 5 kilogram gula kelapa perhari dan kapasitas sentra, sekitar 60 ton pertahun. Harga jual produk gula kelapa Rp. 15.000,-/ kilogram, namun dapat terjadi lonjakan harga saat menjelang Hari Raya Idul Fitri dan Tahun Baru, hingga 2 X lipat. Hal ini karena permintaan meningkat dengan kebiasaan masyarakat membuat masakan kolak dan aneka bubur dengan menggunakan campuran gula kelapa sebagai sajian saat berbuka puasa.

Permasalahan yang dihadapi pengrajin gula kelapa di Desa Cikoneng Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Banten adalah harga produk sulit bersaing di pasar, sebab harga di pasar jauh lebih murah di banding dengan biaya produksi akibat biaya transportasi untuk memasarkan produk. Tingginya biaya transportasi karena buruknya prasarana jalan dan

transportasi menuju sentra.

Semakin bertambahnya pengusaha industri kecil dan menengah yang beralih menjadi buruh pabrik, dengan alasan tidak punya modal usaha.

Himbauan responden untuk pengembangan sentra adalah perbaikan sarana jalan dan pengadaan bangunan tungku hemat energi.

Hasil pengamatan dan wawancara, menemukan adanya dua kekuatan sentra gula kelapa ini, kekuatan pertama adalah bahwa gula kelapa yang dihasilkan oleh sentra gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten memiliki ketersediaan bahan baku yang melimpah. Kekuatan kedua adalah bahwa penguasaan teknologi dan keterampilan pembuatan nira kelapa dikuasai secara turun temurun.

Kelemahan yang ditemukan adalah keterbatasan modal, menyulitkan perajin gula kelapa yang tidak memiliki pohon kelapa sendiri, sebab mereka harus membeli bahan baku dan karena ketiadaan modal, mereka banyak yang berhenti berproduksi.

Temuan peluang adalah mutu produk yang dihasilkan cukup baik, yaitu berupa produk gula kelapa murni tanpa campuran, sehingga sebenarnya seharusnya mempunyai harga yang cukup baik di pasar.

Ancaman bagi sentra adalah ancaman kecurangan pedagang pengumpul yang melakukan pemalsuan dengan cara mencampur gula, akan merugikan para perajin gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten. Terutama disebabkan para pembeli tidak dapat mengidentifikasi asal gula kelapa yang mereka beli.

Dari penelitian yang dilakukan dengan metoda survey, dapat disimpulkan bahwa sentra gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten dengan 20 unit usaha dan 40 orang perajin, mampu menghasilkan 60 ton gula kelapa dalam setahun dengan 25 hari kerja sebulan dan 12 bulan dalam setahun.

Produksi gula kelapa yang dihasilkan oleh sentra ini memiliki pasar lokal, namun harga yang dihadapi para perajin tidak sesuai. Perbaikan tingkat harga yang dapat diterima oleh perajin akan dapat dicapai sejalan dengan perbaikan prasarana dan sarana jalan menuju lokasi sentra. Bila masalah tersebut dapat diatasi, maka harapan bagi kondisi sentra pada tahun 2020 akan dapat dicapai.

Para perajin gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten akan dapat meningkatkan produktifitas dan mengumpulkan produk yang dihasilkan sampai jumlah yang cukup untuk meringankan biaya transportasi ke pasar. Prasarana dan sarana jalan menuju sentra perlu mendapat perhatian Pemerintah agar pengembangan sentra gula kelapa dapat dipercepat. Harapan penelitian ini, sentra gula kelapa Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten dapat memasok bahan baku bagi industri kecap di kota Jakarta.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembinaan Industri Kecil di masa yang lalu, yaitu pada era desentralisasi merupakan kewenangan pemerintah pusat, sebagaimana tertuang dalam Undang Undang Nomor 5 tahun 1974 tentang Pemerintahan Daerah. Di masa itu kewenangan pusat dilaksanakan oleh Departemen, Kantor Wilayah dan Kantor Departemen di tingkat Propinsi dan Kabupaten.

Kini di era baru yang dikenal dengan era Otonomi, sejalan dengan Undang Undang Nomor 32 tahun 2005 tentang Pemerintahan Daerah, yang kemudian telah beberapa kali diubah dan terakhir dengan Undang Undang Nomor 6 tahun 2014 tentang Desa, maka Pembina industri kecil dan menengah dialihkan menjadi kewenangan Daerah, dalam hal ini Dinas Perindustrian Propinsi dan Dinas Perindustrian Kabupaten.

Pada masa transisi kewenangan, disertai gejolak peekonomiam dunia yang juga dirasakan oleh industri kecil dan menengah. Memasuki era Masyarakat Ekonomi Asean (MEA), diperkirakan banyak data industri kecil dan menengah yang sudah tidak relevan lagi dengan kondisi nyata di lapangan.

Gula kelapa sebagai hasil industri kecil dan menengah, juga dihasilkan oleh para perajin di Propinsi Banten. Mereka berkelompok dan tergabung dalam sebuah sentra. Data potensi sentra tersebut perlu diuji kembali sebagai bahan penyusunan program pengembangan selanjutnya.

B. Batasan Masalah

Propinsi Banten sebagai propinsi muda, digunakan sebagai contoh kondisi-kondisi sentra sentra industri kecil dan menengah saat ini yang dapat digunakan untuk merumuskan kebijakan pembinaan.

Komoditi gula kelapa, merupakan produk industri kecil dan menengah pengolahan pangan, bahan makanan yang terus dibutuhkan baik sebagai konsumsi tunggal maupun sebagai campuran berbagai jenis panganan dan minuman, seperti : kue, bubur kacang hijau, bubur ketan, kolak, teman roti, minuman bandrek, bajigur dan juga sebagai bahan baku pada industri pembuatan kecap, dodol dan lain lain.

Kepadatan penduduk kota Jakarta yang terus bertambah, juga diiringi dengan terus meningkatnya kebutuhan akan makanan termasuk gula kelapa. Berbagai pemukiman masyarakat terus berkembang, meliputi kawasan yang dikenal dengan sebutan BODETABEK (Bogor, DEpok, TAngerang dan BEKasi). Sudah tentu seluruhnya membutuhkan bahan makanan dari berbagai jenis dan rasa, termasuk bahan makanan yang mempunyai aroma khas dan bermutu baik.

C. Rumusan masalah

Mampukah sentra gula kelapa Desa Cikoneng Kecamatan Anyer Kabupaten Serang Banten menjadi pemasok utama bahan baku industri kecil dan menengah pembuatan makanan kecap yang ada di kota Jakarta pada tahun 2020 ?

D. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi dan data secara tepat dan akurat serta mempelajari kondisi, potensi dan posisi sentra gula kelapa Desa Cikoneng Kecamatan Anyer Kabupaten Serang Banten.

E. Manfaat Hasil Penelitian

1. Tersedianya data dan informasi secara tepat dan akurat tentang

kekuatan, kelemahan, tantangan dan peluang sentra gula kelapa di Banten sebagai bahan makanan pendukung utama industri pembuatan kecap di kota Jakarta setelah tahun 2020.

2. Data dan informasi hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar penetapan kebijakan pengembangan sentra gula kelapa sebagai pengangan penyedia bahan campuran makanan dan minuman bagi penduduk kota Jakarta.

BAB II LANDASAN TEORI

A. Berlatar belakang dari hasil studi yang dilakukan oleh Prof. Urata pada tahun 2000 tentang IKM di Indonesia, Prof Urata menemukan 4 kelemahan industri kecil dan menengah, yaitu :

1. Teknologi dan pengendalian mutu
2. Pemasaran hasil produksi
3. Sumber daya manusia
4. Pendanaan

B. Publikasi Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah, Juni 2014,

“Kebijakan dan Strategi Pengembangan Industri Kecil dan Menengah dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Global 2009 – 2014” Terdapat enam pokok kelemahan Industri Kecil dan Menengah, yaitu :

- **Pertama**, masih lemahnya kemampuan pelaku sumber daya manusia

- industri kecil dan menengah di berbagai bidang
- **Kedua**, rata-rata sumber daya manusia industri kecil dan menengah berpendidikan rendah
- **Ketiga**, belum memadainya mesin dan peralatan produksi yang dimiliki pengusaha industri kecil dan menengah
- **Keempat**, pengusaha industri kecil dan menengah pada umumnya belum mampu memenuhi permintaan pasar, baik dari jumlah maupun mutu
- **Kelima**, rendahnya mutu dan disain belum mampu memenuhi pesanan yang besar, pengiriman/distribusi yang cepat dan tepat waktu
- **Keenam**, lemah dalam akses pasar dan modal

BAB III METODA PENELITIAN

- **Lokasi Penelitian**

Pelaksanaan penelitian terhadap sentra gula kelapa di Propinsi Banten diselenggarakan selama 5 hari pada tanggal 17 – 21 Nopember 2014.

- **Jenis Penelitian**

Penelitian dilaksanakan sebagai studi kasus dengan metoda survey.

- **Variabel Penelitian**

Nilai omzet perbulan, nilai penjualan perbulan, kapasitas produksi pertahun, dan nilai produksi pertahun.

- **Populasi dan Sampel**

Populasi penelitian adalah seluruh pengusaha/pengrajin pada sentra industri kecil dan menengah yang menjadi obyek penelitian, adapun sampel penelitian adalah pengusaha/pengrajin industri kecil dan menengah yang dapat diwawancarai, sekurang-kurangnya 1 (satu) orang.

- **Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data primer baik data kuantitatif maupun data kualitatif, dilakukan melalui penggunaan alat bantu kuesioner/daftar pertanyaan dan wawancara kepada responden.

Responden penelitian adalah para pengusaha industri kecil dan menengah emping di sentra lokasi penelitian.

Pengumpulan data sekunder dan wawancara dilakukan terhadap aparat Pembina industri kecil dan menengah di daerah setempat.

- **Analisis Data**

Pengolahan data dilakukan dengan metoda kuantitatif : menghitung penjumlahan dan perkalian, menghitung nilai rata-rata dan

perbandingan, adapun analisis dilakukan secara deskriptif kualitatif terhadap data penelitian serta pengamatan selama penelitian dilakukan.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Singkat

Konsultasi dengan aparat Pembina industri kecil dan menengah Dinas Perindustrian dan Perdagangan Propinsi Banten

menghasilkan penentuan lokasi/obyek penelitian adalah sentra gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten. Kontak person/pendamping penelitian adalah aparat pembinaan industri kecil dan menengah Kabupaten Serang.

Temuan lapangan : sentra gula kelapa pada lokasi/obyek penelitian terdiri dari 20 (dua puluh) unit usaha dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 40 orang. Kemampuan produksi rata-rata setiap perajin adalah 5 kilogram perhari.

Pembuatan gula kelapa, menggunakan bahan baku nira kelapa dengan perbandingan untuk menghasilkan 5 kilogram gula kelapa maka dibutuhkan 10 liter nira kelapa. Bahan baku nira kelapa diperoleh dengan cara menyadap nira kelapa baik dari pohon kelapa milik sendiri maupun dari pohon kelapa milik kerabat. Jenis peralatan yang digunakan dalam pembuatan gula kelapa adalah alat perebusan dan tungku masak sederhana serta alat cetak yang juga sederhana buatan lokal/sendiri. Hasil wawancara dengan pengusaha/perajin industri kecil dan menengah gula kelapa, ditemukan bahwa pembinaan yang pernah diterima dari pemerintah adalah penyuluhan perbaikan mutu produk gula kelapa oleh Penyuluh dari Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten.

- Permasalahan yang dihadapi perajin gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten adalah harga produk yang dihasilkan sulit bersaing di pasar, sebab harga di pasar jauh lebih murah dibanding dengan biaya produksi dan biaya transportasi yang dikeluarkan untuk memasarkan produk. Tingginya biaya transportasi juga karena buruknya prasarana jalan dan transportasi menuju sentra.
- Semakin bertambahnya pengusaha/perajin industri kecil dan menengah gula kelapa yang beralih menjadi buruh pabrik, dengan alasan tidak punya modal usaha.

Himbauan responden untuk pengembangan sentra adalah perbaikan sarana jalan dan tersedianya bangunan tungku hemat energi.

B. Pembahasan

Pengolahan terhadap data jumlah tenaga kerja sebanyak 40 orang pada 20 (dua puluh) unit usaha gula kelapa, menghasilkan jumlah rata-rata tenaga kerja pada setiap unit usaha, yaitu 40 dibagi 20, masing-masing adalah 2 orang.

Kemampuan produksi rata-rata setiap perajin adalah sebesar 5 kilogram/hari, sehingga kapasitas produksi setiap unit usaha adalah sebesar 2 perajin X 5 kilogram/hari, diperoleh hasil sebanyak 10 kilogram/hari.

Kapasitas produksi setiap unit usaha dalam sebulan adalah 25 hari

kerja X 10 kilogram/hari menjadi 250 kilogram/hari. Kapasitas produksi setiap unit usaha dalam setahun adalah 12 bulan X 250 kilogram/hari menjadi 3000 kilogram.

Kapasitas produksi sentra gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten yang terdiri dari 20 unit usaha dalam setahun adalah 20 unit usaha X 3000 kilogram maka akan diperoleh hasil sebanyak 60.000 kilogram atau sama dengan 60 ton gula kelapa.

Gula merah, gula jawa, *brown sugar*, palm sugar, berasal dari berbagai material. Di Indonesia, gula merah berasal dari kelapa, aren (enau), lontar (siwalan), nipah (rumbia), dan tebu. Gula merah atau gula jawa datang dalam berbagai bentuk (batok, butiran, koin, dll), berbagai warna (emas pucat sampai coklat gelap) dan berbagai rasa. Dihasilkan dari cairan nira yang manis yang menetes dari kuncup bunga yang potong dan kemudian dipanen dari sejumlah pohon palma yang berbeda-beda. Perbedaan proses, teknik, bahkan sumber nira yang berbagai macam dalam pembuatannya itu memberikan kontribusi dalam menghasilkan gula merah yang memiliki jenis warna, bau, dan rasa yang berbeda untuk setiap jenis gula merah. Sumber nira yang banyak digunakan sebagai bahan pembuatan gula merah antara lain: Niyog / Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan Kaong (alias Aren, Irok) / Gula Aren (*Arenga saccharifera*).

Gula merah atau gula Jawa jenis gula yang dibuat dari nira, yaitu cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon keluarga palma, seperti kelapa, aren, dan siwalan. Gula merah yang dipasarkan dalam bentuk cetakan batangan silinder, cetakan setengah bola dan bubuk curah disebut sebagai gula semut

Gula merah adalah gula yang berwarna kekuningan atau kecoklatan. Gula ini terbuat dari cairan nira atau legen yang dikumpulkan dari pohon kelapa, aren, lontar atau tebu. Cairan yang dikumpulkan direbus secara perlahan sehingga mengental lalu dicetak dan didinginkan. Setelah dingin maka gula merah siap dikonsumsi atau dijual kepada orang lain. Semua orang di Indonesia tentu saja sangat familiar dengan gula merah karena umumnya gula ini selalu ada dalam kehidupan masyarakat kita. Gula ini sering disebut gula jawa atau palm sugar. Gula ini memiliki banyak sekali varian bergantung pada jenis bahan dasar yang digunakan. Meskipun sama-sama nira atau legen, namun bisa berasal dari pohon yang berbeda-beda. Kualitas gula yang dihasilkan serta rasanya berbeda antara satu pohon dengan pohon lainnya.

Gula merah identik dengan kue, dessert, atau minuman tradisional Indonesia. Di bulan puasa ini, gula merah banyak digunakan, misalnya untuk membuat kolak. Sebenarnya ada macam-macam jenis gula merah, bukan hanya gula Jawa. Gula merah memberikan warna coklat serta aroma wangi dan rasa manis yang khas. Konon, di dalamnya juga terkandung nutrisi yang baik untuk dibanding gula

tebu. Agar hidangan nikmat, pilih gula merah yang cocok, baik dari teksturnya maupun rasa manisnya.

Hasil pengamatan dan wawancara, diperoleh hasil sebagai berikut :

Kekuatan :	<p>Kekuatan pertama adalah bahwa gula kelapa yang dihasilkan oleh sentra gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten memiliki ketersediaan bahan baku yang melimpah.</p> <p>Kekuatan kedua adalah bahwa penguasaan teknologi dan keterampilan pembuatan nira kelapa dikuasai secara turun temurun.</p>
Kelemahan :	<p>Keterbatasan modal, menyulitkan perajin gula kelapa yang tidak memiliki pohon kelapa sendiri, sebab mereka harus membeli bahan baku dan karena ketiadaan modal, mereka banyak yang berhenti berproduksi. Serta ketidakmampuan bersaing harga dengan produk sejenis.</p>
Peluang :	<p>Mutu produk yang dihasilkan cukup baik, yaitu berupa produk gula kelapa murni tanpa campuran, sehingga sebenarnya seharusnya mempunyai harga yang cukup baik di pasar.</p>
Ancaman :	<p>Kecurangan pedagang pengumpul yang melakukan pemalsuan dengan cara mencampur gula, akan merugikan para perajin gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten. Terutama disebabkan para pembeli tidak dapat mengidentifikasi asal gula kelapa yang mereka beli.</p>

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Sentra gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten dengan 20 unit usaha dan 40 orang perajin, mampu menghasilkan 60 ton gula kelapa dalam setahun dengan 25 hari kerja sebulan dan bekerja selama 12 bulan dalam setahun.

Produksi gula kelapa yang dihasilkan oleh sentra ini memiliki pasar

lokal, namun harga yang dihadapi perajin tidak sesuai. Perbaikan tingkat harga yang dapat diterima oleh perajin, akan dapat dicapai sejalan dengan perbaikan prasarana dan sarana jalan menuju lokasi sentra. Bila masalah tersebut dapat diatasi, maka harapan bagi kondisi sentra pada tahun 2020 akan dapat dicapai.

B. Saran

Para perajin gula kelapa di Desa Cikoneng, Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang Propinsi Banten dapat meningkatkan produktifitas dan mengumpulkan produk yang dihasilkan sampai jumlah yang cukup untuk meringankan biaya transportasi produk ke pasar. Prasarana dan sarana jalan menuju sentra perlu mendapat perhatian pemerintah agar pengembangan sentra gula kelapa dapat dipercepat.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Pengalaman Pemerintah Thailand dan Rencana Pemerintah Indonesia dalam Penerapan Sistem Shindan, Publikasi Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah, 2005.
- Kebijakan dan Strategi Pengembangan IKM dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Global 2009-2014, Publikasi Direktorat Jenderal Industri Kecil dan Menengah, Juni 2014.
- Irawan Prasetya, Dr, M.Sc. 2002. Logika dan Prosedur Penelitian. Jakarta : Penerbit Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Lembaga Administrasi Negara.
- Moh. Nazir, Ph.D. 1999. Metode Penelitian. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Rangkuti, Freddy. 2002. Analisis SWOT - Teknik Membedah Kasus Bisnis Reorientasi Konsep Perencanaan Strategis untuk Menghadapi Abad 21. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.