

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Responden

Identitas responden yaitu gambaran tentang latar belakang dan kondisi responden mengenai kegiatan pembuatan gula aren. Dimana responden dalam penelitian ini adalah pembuat gula aren di Desa Terasa Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai. Adapun identitas responden diuraikan sebagai berikut :

5.1.1 Umur

Umur petani sangat menentukan tingkat produktivitasnya dalam mengelolah lahan pertanian yang digarapnya. Jika umur petani berada pada masa-masa produktif atau berada pada usia kerja maka dapat memberikan hasil yang maksimal dalam pengelohan usahatannya karena memiliki kondisi fisik dan tenaga yang baik. Meskipun umur tidak sepenuhnya berpengaruh terhadap jumlah produksi dalam usahatannya. Adapun umur responden dapat dilihat pada Tabel 8 berikut.

Tabel 8. Umur Responden di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai.

No.	Kelompok Umur (Tahun)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1.	22–38	13	40,63
2.	39–55	11	34,38
3.	56–72	8	25,00
	Total	32	100,00
Minimum	: 22 Tahun		
Maksimum	: 72 Tahun		
Rata-rata	: 57 Tahun		

Berdasarkan tabel 8 dapat diketahui bahwa kelompok responden paling banyak adalah pada rentan umur 22-38 tahun yaitu 13 orang (40,63%) sedangkan responden dengan kelompok umur paling sedikit yaitu pada rentan umur 56-72 tahun dengan jumlah responden 8 orang (25,00%) dan responden pada kelompok umur 39-55 berjumlah 11 orang (34,38%). Rata-rata umur responden adalah 38 tahun sehingga termasuk dalam batas usia kerja yaitu umur 15-64 tahun. Umur petani dapat mempengaruhi aktivitas kerjanya karena semakin muda umur petani maka cenderung memiliki fisik yang kuat dan lebih berani dalam mengambil resiko serta mencoba inovasi baru dalam memajukan usaha taninya.

5.1.2 Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan merupakan Salah satu penunjang berhasilnya usahatani yang dikelola. Adapun tingkat pendidikan yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu jenjang pendidikan formal seperti SD, SMP dan SMA. Adapun tingkat pendidikan responden diuraikan pada Tabel 9

Tabel 9. Tingkat Pendidikan Responden Usaha Pembuatan Gula Aren Di Desa Terasa Kecamatan Sinai Barat Kabupaten Sinjai.

No.	Tingkat Pendidikan (Jenjang)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1.	Tidak tamat SD	18	56,25
2.	SD	7	21,88
3.	SMP	6	18,75
4.	SMA	1	3,13
Total		32	100,00

Dari tabel diatas diketahui bahwa tingkat pendidikan sangat rendah. Kelompok responden yang tidak tamat SD sebanyak 18 orang atau sebesar 56,25%, kelompok responden yang tamat SD sebanyak 7 orang atau sebesar

21,88%, kelompok responden dengan pendidikan SMP sebanyak 6 orang atau sebesar 18,75% sedangkan kelompok responden dengan tingkat pendidikan SMA hanya 1 orang atau hanya 3,13%

5.1.3 Pengalaman Berusaha Tani

Pengalaman berusahatani yang dimaksud terlibat dalam mengelola usahatani. Pengalaman yang diperoleh dalam berusahatani juga merupakan salah satu faktor yang menentukan dalam pengambilan keputusan karena petani belajar dari pengalaman yang dilalui, maka petani pada umumnya sangat berhati-hati dalam mengambil sikap. Untuk mengetahui lebih jelas pengalaman berusahatani responden dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Klasifikasi Responden Menurut Pengalaman Berusahatani di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai.

No	Pengalaman Berusahatani (Tahun)	Jumlah Responden (Jiwa)	Persentase(%)
1	2-17	20	62,50
2	18-33	7	21,88
3	34-50	5	15,63
Jumlah		32	100.00
Minimum	: 2 Tahun		
maksimum	: 50 Tahun		
Rata-rata	: 16 Tahun		

Berdasarkan Tabel 10. Dapat dilihat bahwa pengalaman berusahatani yang tertinggi yaitu 2-17 tahun dengan jumlah sebanyak 20 responden atau sebesar 62,50%, yang sedang yaitu pada umur 18-33 sebanyak 7 reaponden atau 21,88%, dan yang paling rendah yaitu pada umur 34-50 tahun sebanyak 5 responden atau 15,63% Pengalaman beusahatani dengan rata-rata 16 tahun. hal ini menunjukkan bahwa pengalaman usaha pembuatan gula aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai lebih dominan banyak pada umur 2-17 dengan jumlah

responden masing-masing 19 atau 59,5% Yang berarti pengalaman berusaha petani responden beberapa masih tergolong baru hal ini berpengaruh dari fisik dan usia.

5.1.4 Tanggungan Keluarga

Jumlah tanggungan keluarga merupakan banyaknya jumlah anggota keluarga yang tinggal baik dalam satu rumah maupun diluar rumah. Dalam kegiatan usahatani banyaknya jumlah tanggungan keluarga akan menguntungkan karena merupakan sumber tenaga kerja dalam pengolahan usahatannya, namun, semakin banyak jumlah tanggungan akan mempengaruhi jumlah pengeluaran dalam rumahtangga. Adapun jumlah tanggungan keluarga responden diuraikan pada Tabel 11.

Tabel 11. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden Pada usaha pembuatan gula aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai.

No.	Tanggungan keluarga (orang)	Jumlah responden	Persentase (%)
1	1 – 2	12	37,50
2	3 – 4	10	31,25
3	5 – 7	10	31,25
Jumlah		32	100.00
Minimum : 1 Orang			
Maksimum : 7 Orang			
Rata-rata : 3 Orang			

Berdasarkan Tabel 11. Dapat diketahui bahwa tanggungan keluarga 1-2 sebanyak 12 orang atau 37,50%, responden dengan tanggungan keluarga 3-4 sebanyak 10 orang atau 31,25% dan jumlah tanggungan responden dengan tanggungan 5-7 orang atau 31,25%. Dengan rata-rata jumlah tanggungan keluarga usaha pembuatan gula aren adalah yaitu 3 orang. Jumlah tanggungan keluarga paling banyak yaitu 7 orang. Banyaknya jumlah tanggungan keluarga akan mempengaruhi tingkat kesejahteraan dalam rumahtangga.

5.2. Kearifan Lokal

Kearifan dan budaya lokal adalah pandangan hidup dan ilmu pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka. Semua bentuk pengetahuan, keyakinan, pemahaman atau wawasan manusia dalam menjalankan kehidupannya dari berbagai perspektif, seperti politik, ekonomi, sosial, budaya, agama maupun lingkungan. Masing-masing masyarakat memiliki kearifan lokal yang menjadi kemampuan adaptasi dalam menjalani kehidupan sehari-hari, dan biasanya akan berwujud dalam bentuk keseimbangan alam maupun sosial menuju harmonisasi (Yenrizal dalam Sutarto, 2016).

Masyarakat Desa Terasa merupakan mayoritas petani pembuat gula aren yang sudah ada sejak turun temurun dan masih menggunakan cara cara tradisional mulai dari awal perawatan sampai mencetak adapun kearifan yang dilakukan dalam usaha pembuatan gula aren di Desa Terasa yaitu sebagai berikut:

1. *Accini Hattu*

Accini Hattu dalam bahasa Indonesia dapat diartikan melihat waktu, merupakan hal yang paling pertama dilakukan oleh petani pembuatan gula aren. Adapun jenis perhitungan waktu yang digunakan di Desa Terasa seperti *Accini Ombo Bulang* dan *Bialang Ruamppulo* (hitungan 20). *Accini ombo bulang* merupakan perhitungan waktu yang banyak dilakukan petani pembuatan gula aren, hitungan ini berdasarkan perhitungan tahun hijriah atau berdasarkan peredaran bulan dan bilang *ruamppulo* merupakan perhitungan

kuno yang masih dilakukan beberapa petani. Menurut kepercayaan petani pembuatan gulah merah di terasa *accini hattu* sangat penting dilakukan dikarenakan ada beberapa waktu yang diyakini tidak baik untuk melakukan permulaan usaha pembuatan gula aren. Berdasarkan hasil wawancara dengan Haro (64 tahun) pada tanggal 15 juni sekitar jam 14.00 WITA berikut petikan wawancaranya.

“Anjo hattua tena napaca ngaseng jari ricini tompa anjo hattu hajikia appada bassana accini ombo bulang, bilang ruampulo, tena toong anjo angkua sambarang alloi ka biasa toonga attatta na tena na malling rialle erena biasa toong tena na rialle erena namatemo bilasangia”

“tidak semua waktu bagus, jadi waktu juga dilihat yang bagus sepeerti melihat ombo bulang, bilang ruampulo, dan tidak sembarang hari karena biasa dipotong tapi tidak lama disadap dan terkadang tidak dapat diambil airnya”

2. *Appaenteng Tanreng*

Appaenteng tanreng dalam bahasa indonesia diartikan mendirikan tangga. *Appaenteng tanreng* dilakukan tidak sekedar mendirikan tangga akan tetapi juga melihat arah matahari dalam menentukan posisi tangga yang dipasang atau didirikan menurut kepercayaan masyarakat dianjurkan tidak membelakangi matahari pada saat mengambil nira bukan sekedar menghalangi pandangan akan tetapi dengan membelakangi matahari berarti menolak rezeki. *Appaenteng tanreng* merupakan hal yang dilakukan ketika telah mendapatkan waktu yang sesuai. Berdasarkan hasil wawancara dengan Lile (72 tahun) pada tanggal 14 Juni sekitar jam 17.00 berikut kutipan wawancaranya

“Appaenteng toa tanreng tena toong na appaenteng jatoa bahang, nakuaang tau riloa tena nakkulle ribokoi mata alloa ka ritollaki bede dallekia”

“mendirikan tangga tidak sekedar mendirikan tangga, orang dulu mengatakan tidak boleh membelakangi matahari karena sama saja menolak rezeki”

3. *A'baja Bilasang*

A'baja dalam bahasa Indonesia berarti membersihkan dan *bilasang* dalam bahasa Indonesia dapat diartikan tandan bunga jantan. membersihkan bunga jantan dilakukan agar supaya petani tidak kesusahan dalam proses penyadapan.

4. *A'ddedde na A'gejong Bilasang*

Addedde na a'gejong bilasang dalam bahasa Indonesia dapat berarti memukul dan menggoyang bunga jantan. *A'ddedde na anggejong bialasng* merupakan hal yang sangat penting dilakukan karena hal ini sangat mempengaruhi kapan akan dilakukan pemotongan bunga jantan dan kapan melakukan proses selanjutnya *a'dedde bilasa na a'gejong bilasang* dilakukan selama 3 hari berturut turut dalam 1 minggu dan dilakukan selama 2 minggu.

5. *Attatta Bilasang*

Attatta bilasang atau memotong bunga jantan dilakukan setelah melihat kondisi bunga jantan dan *accini hattu*. ada hal yang mesti di garis bawahi bahwa dalam memotong bunga jantan yaitu *Accini panggolo bilasang* atau melihat arah bunga jantan dipercaya membawa keberuntungan dalam pengambilan nira aren Berdasarkan wawancara dengan Asri (63 tahun) berikut kutipan wawancaranya

“jika bunga jantan menghadap ke sebelah selatan maka baiknya dipotong pada hari rabu, jika menghadap ke utara

baiknya di potong pada hari minggu, jika bunga jantan menghadap ke barat maka dipotong hari jumat, jika menghadap ke timur pemotongan baiknya dilakukan hari selasa, jika menghadap antara utara dan selatan ada baiknya di potong pada hari kamis dan jika menghadap ketenggara maka baiknya di potong pada hari selasa”

6. *Anggappuki*

Anggappuki dalam bahasa Indonesia dapat diartikan mendinginkan tandan bunga jantan yang baru saja dipotong. *Anggappuki* adalah yang sangat besar dan merupakan suatu hal yang sangat penting dilakukan bagi para pembuat gula aren karena hal ini merupakan penentu pertama keberhasilan dalam penyadapan. *Anggappuki* berfungsi untuk melacarkan dan menstabilkan aliran nira. *Anggappuki* biasanya dilakukan paling cepat 3 hari dan paling lambat 7 hari jika dalam 7 hari aliran nira tidak mengalir deras atau tidak stabil maka tandan bunga jantan tersebut dinyatakan gagal panen. Berdasarkan wawancara dengan Paharu (70 tahun) berikut kutipannya

“punna maingi ritatta risakke-sakkeimi, ripunai raung-raung nampa ritajang tallunggallo sanggenna siminggu punna laddami erena ammitti punna elomatoa appattekke tanning ritimpomi, mingka biasatoongi ritajang siminggu natena nabbakka erena tenamo antu harapan”

“jika selesai dipoting didinginkan, di beri daun daun kemudian ditunggu selama 3 sampai satu minggu jika airnya menetes deras dan sudah mau diolah maka dilakukan penyadapan. Akan tetapi terkadang ditunggu 1 minggu tapi tidak bertamah deras tidak adami itu harapan”

7. *Anggariki*

Anggariki dalam bahasa Indonesia dapat diartikan memotong tipis tandan bunga jantan ini dilakukan setiap pagi dan sore setiap pengambilan dan penyadapan. *Anggariki* dilakukan stabil setiap harinya tergantung dari nira

yang dihasilkan jika nira yang menetes deras maka dilakukan pemotongan stabil dan apabila tetes nira mulai menurun maka pemotongan diambil lebih banyak atau biasa disebut *anggodang ere bilasang* dan apabila nira yang keluar makin deras maka pemotongan tandan dikurangi

8. *Assene*

Assene adalah memberikan *passene* kedalam alat tadah *boda* ataupun jerigen sebelum digunakan untuk menyadap. *Passene* yang digunakan bersal dari bahan alami akar kayu *bissapajeng* dan daun *kirasa*. *Assene* juga dilakukan setiap pagi dan sore. *Assene* memiliki fungsi yang sangat besar yaitu untuk memperbaiki kualitas nira aren yang disadap. Dalam wawancara dengan Paang (61 tahun) berikut kutipannya

“Punna tari seneai tuakia kajjalaki attekke biasa toongi ande attekke nampa kodi toongi gollana kallanggang nampa ringan timbanna, tena toong nasambarang ripasene raung kirasaja na aka’ kaju bissapajengja, nampa punna tena narisene attareki jari rugi jatoa ka tenamo na elo attekke punna ripallu ”

“ kalau tidak disene air nira sangat susah untuk memadat dan terkadang tidak mau memadat dan gula yang dihasilkan warnanya gelap dan ringan timbangannya, tidak sembarang yang dibuat passene hanya daun kirasa dan akar kayu bissapajeng, dan kalau tidak disene air nira kadang menjadi kecut, rugi karena nira tidak mau memadat”

9. *Attimpo*

Attimpo dalam bahasa Indonesia berarti menyadap tandan bunga jantan. *attimpo* merupakan proses penyadapan nira aren yang dilakukan setiap pagi dan sore hari. Alat yang digunakan dalam penyadapan yaitu *boda* atau wadah penyadapan yang terbuat dari bambu yang memiliki ukuran yang besar dan ada juga yang menyadap menggunakan jerigen. *Attimpo* dilakukan pada saat

nira aren sudah meneluarkan air nira yang deras dan stabil dengan cara memasang *boda* atau jerigen di ujung tandan bunga jantan yang disadap kemudian disungkup. Berikut kutipan wawancara dengan Yunus (60 tahun) berikut kutipan wawacaranya

“Menyadap menggunakan boda dan menggunakan jerigen memiliki perbedaan baik dari segi keunggulan dan kekurangn menggunakan boda akan membuat kualitas air nira lebih baik keimbang menggunakan jerigen karena boda lebih mampu meredam panas sinar matahari ketimbang jerigen akan tetapi jerigen lebih ringan untuk dibawa ketimbang boda yang lumayan berat”

10. *Angge’noi*

Angge’noi atau disebut dengan mengguncang. *Anggenoi* merupakan cara untuk membersihkan sisa sisa nira aren yang belum keluar dari dalam alat tadan dengan menggunakan nira yang mendidih yang dimasukkan kedalam alat tadah kemudian diguncang sampai semua permukaan terkena dengan air nira yang mendidih kemudian alat tadah ditiriskan. *anggenoi* memiliki fungsi yang sangat besar bagi kualitas nira aren karena jika masih ada nira aren yang mengendap menjadi basi maka akan mempengaruhi kualitas nira aren yang akan disadap.

11. *Allutu*

Allutu atau memberikan kemiri kedalam nira aren yaitu untuk mengontrol nira agar tidak meluber dan tumpah namun selain itu fungsi utamanya untuk membuat gula aren memiliki tekstrur yang keras dan tidak mudah encer jika disimpan dalam jangka waktu yang lama atau untuk memperbaiki kualitas gula yang di produksi.

12. Kearifan lokal berdasarkan pantangan

Adapun kearifan lokal pembuatan gula aren didesa terasa yaitu

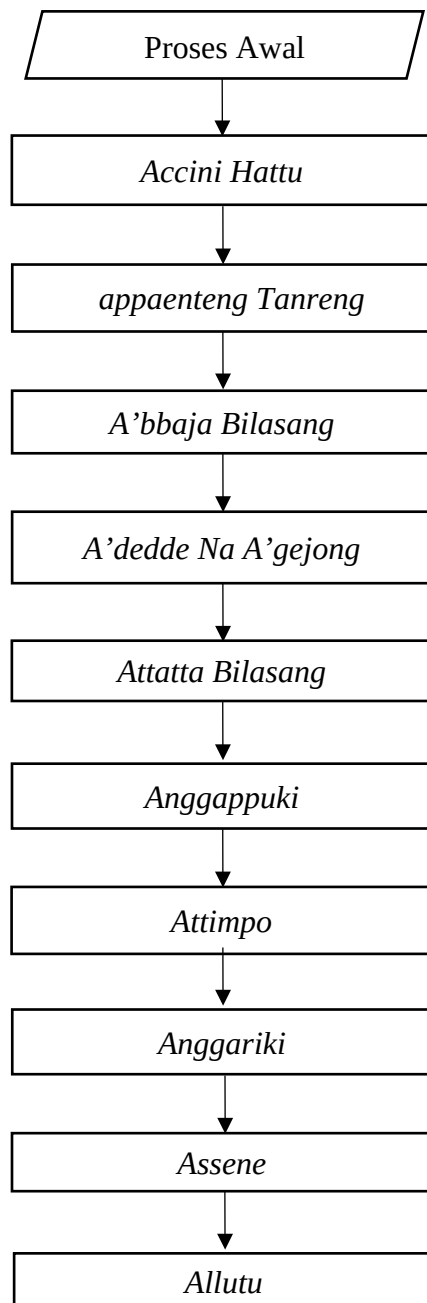
- a) Pantangan memotong tandan bunga jantan pada hari senin. Petani pembuat gula aren meyakini bahwa memotong pada hari senin memiliki dampak buruk bagi petani pembuat gula aren atau diyakini dapat mendatangkan musibah bagi sipetani.
- b) Larangan menggunakan wewangian. Masyarakat meyakini bahwa menggunakan wewangian akan membuat produksi nira tandan bunga jantan berkurang bahkan dapat menyebabkan tandan nira aren mati atau tidak mengeluarkan nira.
- c) Larangan menggunakan panggari atau parang khusus tandan bunga jantan memotong benda lain. Diyakini bahwa jika menggunakan memotong sembarangan dapat berpengaruh kepada tandan bunga jantan.
- d) Tangan yang berminyak dan berbau daging akan mempengaruhi tandan dalam mengeluarkan air.
- e) Larangan menggantikan penyadap dalam menyadap adapun hal yang arus dilakukan ketika menggantikan penyadap dengan cara menendang tangga 3 kali kemudian menaiki tangga hal ini di percaya akan membuat pohon inru' tidak kaget dengan orang baru. berdasarkan wawancara dengan Udding (71 tahun) berikut kutipannya

“Tena nakkulle tau risambeng assara ka biasai mate, akkulleji mingka risembappa pintallung tanrenna naella takkinikki bilasangia”

“penyadap tidak biasa diganti dalam penyadapan karena dapat menyebabkan mati, sebenarnya bisa dengan syarat menendang tangga agar supaya tandan bunga jantan tidak kaget”

- f) Larangan mandi menggunakan sabun yang memiliki aroma yang kuat dan lengket pada badan.

Berikut diagram alur kearifan lokal dalam pemanfaatan nira menjadi gula aren dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses Kearifan Lokal dalam Pemanfaatan Nira Menjadi Gula Aren.

5.3 Proses Produksi Gula Aren

Air yang keluar dari tandan bunga jantan adalah nira aren yang diambil untuk dijadikan gula aren. Berikut proses perproduksi nira aren:

1. Mendirikan tangga. Mendirikan tangga merupakan hal yang paling pertama dilakukan dalam proses produksi nira aren selain untuk memudahkan dalam menjangkau tandan bunga jantan tangga juga merupakan tempat untuk berpijak untuk melakukan proses penyadapan bunga jantan
2. Melakukan pembersihan pada tandan bunga jantan yang akan di sadap niranya. Pembersihan ini meliputi membersihkan ijuk dan kulit dari tandan bunga jantan
3. Melakukan pemukulan dan penggoyangan tandan bunga jantan. bunga jantan yang telah dibersihkan kemudian di lakukan pemukulan dan penggoyangan selama 3 hari berturut turut dalam 1 minggu kemudian dilakukan lagi pada minggu berikutnya. Hal ini dilakukan untuk merangsang tandan bunga jantan dalam memproduksi nira. Pemukulan dan penggoyangan ini juga salah satu faktor penentu kapan bunga jantan akan dipotong. Apabila saat pemukulan tandan bunga jantan keras maka biasanya dilakukan pemptongan saan bunga jantan telah mekar dan jika tandang lebih lembek maka dilakukan pemotogan sebelum bunga mekar.
4. Pemotongan dilakukan jika bunga jantan sudah layak untuk di potong sesuai dengan kepercayaan masyarakat desa terasa
5. Pendinginan atau anggappuki dilakukan setelah pemotongan pendinginan ini dilakukan bertujuan untuk merangsang nira aren mengalir lebih deras

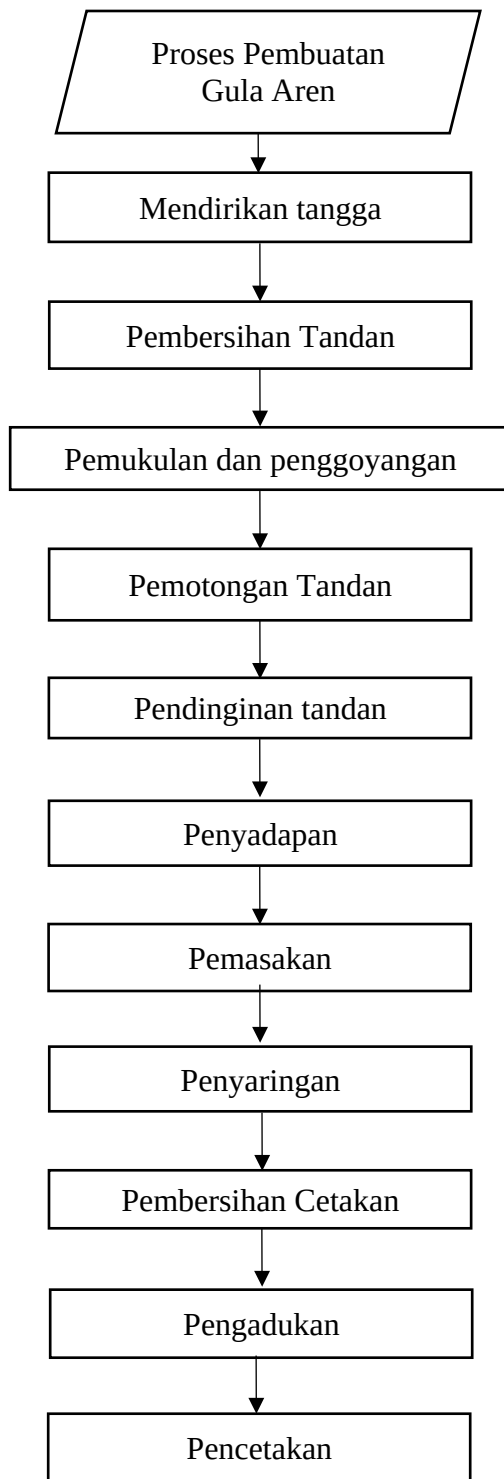
dan stabil pendinginan ini biasanya memakan waktu 3 sampai 7 hari jika lewat dari 7 hari dan air nira masih sedikit biasanya itu gagal.

6. Penyadapan. Setelah air nira deras dan stabil maka dilakukan penyadapan atau ditimpo. Penyadapan ini dilakukan pagi dan sore. Dalam penyadapan ini ada hal yang sangat penting yaitu:
 - a) Membersihkan alat sadap yang digunakan, pembersihan wadah untuk menyadap pun menggunakan air nira yang mendidih kemudian dimasukkan dan digoyangkan agar semua permukaan dari wadah terkena semua bertujuan untuk membuat air nira tidak mudah basi saat disadap
 - b) Memberikan bahan alami kedalam wadah yang biasa disebut passene (akar kayu bissapajeng) pemberian bahan ini untuk meningkatkan kualitas air nira
 - c) Mengiris tandan bunga jantan dengan stabil setiap pagi dan sore serta selalu membersihkan busa yang ada di ujung tandan yang telah didiiris
7. Memasak nira aren dengan api besar untuk mengurangi kadar air pemasakan nira aren menggunakan tungku dan kayu bakar
8. Setelah kadar air mulai menuru maka selanjutnya dilakukan penyaringa menggunakan saringan agar membuat hasil gula aren lebih bersih
9. Setelah nira aren mendidih cukup lama serta kadar air menjadi semakin berkurang dengan kondisi berbusa biasanya akan membuat nira aren akan meluber dan tebuang maka selanjutnya memberikan kemiri yang telah dihaluskan kedalam nira aren tersebut hal ini biasa disebut allutu fungsi dari

allutu yaitu untuk mengontrol nira agar tidak meluber dan tumpah namun selain itu fungsi utamanya untuk membuat gula aren memiliki tekstur yang keras dan tidak mudah encer jika disimpan dalam jangka waktu yang lama atau untuk memperbaiki kualitas gula yang di produksi.

10. Mencuci cetakan dari batok kelapa yang memiliki lubang kecil dibagian bawahnya yang dilapisi dengan palstik tipis sesuai dengan ukuran lobang dari cetakan. fugsi dari mencuci cetakan dan pemberian plasitik yaitu agar hasil gula aren lebih bersih dan lebih mudah untuk dilepas
11. Penecekan tekstur nira hal ini dilakukan untuk menentukan kapan nira aren akan diturunkan dari tungku. Pengecekan nira aren dilakukan dengan cara menurunkan sebagian kecil nira kedalam air
12. Setelah nira yang dimasak dan telah mendapatkan tekstur yang sesuai maka nira aren diturunkan dari tungku kemudian diaduk secara berkala sampai bagian pinggur daru nira berpasir
13. Selanjutnya mencetak nira aren dengan dituangkan kedalam cetakan sambil mengaduk nira agar tidak beku didalam wajan kemudian didiamkan selama 5 sampai 10 menit agar pelepasan gula dari cetakan lebih mudah.

Proses pembuatan gula aren dari proses awal sampai pencetakan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Proses Pembuatan Gula Aren

5.4 Analisis Produksi Dan Pendapatan

5.4.1 Produksi Pembuatan Gula Aren

Produksi adalah hasil suatu yang dikerjakan petani untuk menambah nilai dalam suatu kegiatan usahatani, dimana nilai produksi pembuatan gula aren sangat ditentukan oleh banyaknya pohon yang disadap, banyaknya nira yang di produksi. Adapun produksi pembuatan gula aren dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Jumlah Produksi yang Dihasilkan Petani Pembuatan Gula Aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai.

no	Produksi (kg)	Jumlah responden	Persentase (%)
1.	45-70	10	31,25
2.	71-94	15	46,87
3.	95-120	7	21,88
Total		32	100,00
Maksimum	: 120 kg		
Minimum	: 45 kg		
Rata-rata	: 81 kg		

Sumber : Lampiran 5. 2024

Berdasarkan pada Tabel , menunjukkan bahwa produksi usaha pembuatan gula aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai, minimum 45 kg, dan maksimum 120 kg. Produksi gula areb terbanyak pada interval 71-94 kg yaitu sebanyak 15 orang dengan persentase 46,87%. Rata-rata produksi pembuatan gula aren perpetani yaitu 81 Kg/petani.

5.4.2. Pendapatan Usaha Gula Aren

Pendapatan yang diperoleh petani dalam mengelola usaha gula aren tergantung besar kecilnya produksi yang dihasilkan serta besar kecilnya biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi. Untuk mengetahui produksi dan pendapatan diperoleh responden di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat,

Kabupaten Sinjai pada Tabel 13.

Tabel 13. Produksi dan Pendapatan Usaha pembuatan gula aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai.

No.	Uraian	Rata-Rata/Resp.
1.	Produksi	81
2.	Harga/Kg	21.000
3.	Penerimaan	1.702.969
4.	Biaya Variabel	
	a. Kemiri	8.953
	b. Air nira	405.469
	c. Kayu bakar	225.000
	Jumlah Biaya Variabel	639.422
5.	Biaya Tetap	
	1. Penyusutan Alat	
	a. Parang	3.418
	b. Parang khusus aren	2.908
	c. wajan	15.779
	d. Ember	2.865
	e. Karung	150
	f. Spatula	290
	g. Jerigen	845
	Jumlah Biaya Tetap	26.255
6.	Total Biaya	665.677
7.	Pendapatan	1.037.292

Sumber : Data Primer Lampiran 9, 2024

Berdasarkan Tabel 13. Menunjukkan bahwa hasil produksi pembuatan gula aren rata-rata responden sebanyak 81 Kg/Responden dengan harga jual perkilogram Rp 21.000 maka rata rata penerimaan responden pembuatan gula aren sebanyak Rp. 1.702.969/responden.

Berdasarkan penggunaan input data dari kuesioner dapat diperhitungkan biaya produksi yaitu biaya pembelian kemiri sebagai biaya variabel dan biaya tetap yaitu penyusutan alat parang biasa, parang khusus aren, wajan, ember, karung,

spatula dan jerigen dengan total biaya Rp. 665.677. Pendapatan usaha pembuatan gula aren merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk melakukan usaha. Rata-rata pendapatan yang diperoleh petani dari kegiatan pembuatan gula aren sebesar Rp 1.037.292/petani dengan demikian hipotesis pertama yang menyatakan Pendapatan usaha gula aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai menguntungkan adalah diterima.

5.5 Kelayaan Usaha Pembuatan Gula Aren

Untuk mengetahui kelayakan dalam usaha pembuatan gula aren, maka dapat dilakukan uji R/C Ratio, yaitu Total Revenue (penerimaan) dibagi dengan Total Cost (pengeluaran). Untuk lebih jelasnya R/C Ratio dapat dilihat pada:

Tabel 14. Analisis R/C-Ratio Usaha pembuatan gula di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai.

No	Uraian	Rata2 per Petani
1	Total Penerimaan (TR)	1.702.969
2	Total Biaya (TC)	665.677
3	R/C-Ratio	2,55

Berdasarkan Tabel 14. Dapat dilihat bahwa diperoleh nilai R/C-Ratio sebesar 2,55. R/C-Ratio dapat diperoleh dari rata-rata penerimaan (TR) sebesar Rp 1.702.969 dibagi dengan rata-rata biaya (TC) sebesar Rp 665.677. Artinya jika petani mengeluarkan biaya sebesar Rp 1,- maka akan memperoleh penerimaan

sebesar Rp 2,55. Dengan demikian hipotesis kedua yang menyatakan Usaha gula aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai layak diusahakan usaha adalah diterima.