

**KONTRIBUSI PENGOLAHAN AIR NIRA DALAM PENGEMBANGAN
EKONOMI MASYARAKAT DI KECAMATAN PINING KABUPATEN
GAYO LUES**

SKRIPSI

**DEWI SARTIKA
NIM. 180404015
Prodi Pengembangan Masyarakat Islam**



**FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
BANDA ACEH
1443 H / 2022 M**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry
Darussalam Banda Aceh sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana S-I dalam Ilmu Dakwah**

Prodi Pengembangan Masyarakat Islam

Oleh

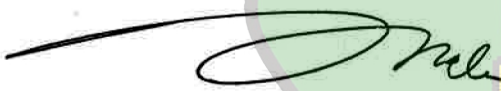
DEWI SARTIKA

NIM. 180404015

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II,


Drs. H. Muchlis Azis, M.Si
NIP. 195710151990021001


M. Haris Riyaldi, M.Soc.Sc
NIP.1984065202014041001

جامعة الرانيري

R - R A N I R Y

SKRIPSI

Telah Dinilai Oleh Panitia Sidang Munaqasyah Skripsi
Fakultas Dakwah dan Komunikasi Uin Ar-Raniry
dan Dinyatakan Lulus Serta Disahkan Sebagai Tugas Akhir untuk
Memproleh Gelar
Sarjana S-1 Ilmu Dakwah
Prodi Pengembangan Masyarakat Islam

Diajukan Oleh:
DEWI SARTIKA
NIM. 180404015

Pada Hari/Tanggal
Rabu, 20 Juli 2022 M
20 Zulhijjah 1443 H

di
Darussalam-Banda Aceh
Panitia Sidang Munaqasyah

Ketua

Sekretaris


Drs. H. Muchlis Azis, M.Si.
NIP. 1984065202014041001


M. Haris Riyaldi, S.Sos.I., M.Soc.Sc
NIP. 195710151990021001

Anggota I

Anggota II


Sakdiah, M.Ag.
NIP. 197307132008012007


Rusnawati, S.Pd., M.Si.
NIP. 197703092009122003

Mengetahui
Dekan fakultas Dakwah dan Komunikasi
UIn Ar-Raniry




Drs. Fakhri, S.Sos, MA
NIP. 196411291998031001

PERYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya:

Nama : Dewi Sartika

NIM : 180404015

Jenjang : Strata Satu (S1)

Jurusan/Prodi : Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)

Menyatakan bahwa dalam Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dirujuk dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Jika di kemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap menerima sanksi berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry.

Banda Aceh, 20 Juli 2022
Yang Menyatakan,



7E0E6AJX849514118

Dewi Sartika
NIM.180404015

ABSTRAK

Pengolahan air nira adalah proses untuk menghasilkan produk gula aren dan dimanfaatkan sebagai bahan makanan pemanis alami. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh sistem pengolahan air nira di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues dan kontribusi pengolahan air nira terhadap pengembangan ekonomi masyarakat di Kecamatan Pining. Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti pengolahan air nira dan kontribusi pengolahan air nira terhadap pengembangan ekonomi masyarakat. Adapun tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan air nira dan kontribusi pengolahan air nira terhadap pengembangan ekonomi masyarakat di Kecamatan Pining. Untuk menjawab permasalahan tersebut peneliti menggunakan metode kualitatif dengan data yang diperoleh dari lapangan (*Field Research*). Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini adalah pengolahan air nira oleh masyarakat di Gampong Gajah dan Gampong Uring Kecamatan Pining dimulai dari penyadapan pohon aren hingga menjadi sebuah produk gula aren, pengolahan air nira dapat berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat sebagai pendapatan tambahan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Kata Kunci: Kontribusi, Pengolahan, Pengembang

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, Tuhan pemilik semesta alam dan sumber segala pengetahuan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Kontribusi Pengolahan Air Nira Dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues”. Shalawat dan salam tidak lupa kita panjatkan kepada Baginda Nabi besar Muhammad SAW. Yang telah membawa umatnya dari alam kebodohan kepada alam yang penuh dengan ilmu pengetahuan seperti yang kita rasakan pada saat ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada Ayahanda tercinta Samin yang selalu memberikan doa serta dukungan setiap langkah dengan cucuran keringat serta selalu menguatkan ananda dan teruntuk Ibunda tersayang yang telah susah payah melahirkan dan mendidik ananda dengan penuh cinta, kasih dan sayang yang tak pernah henti mendoakan ananda kepada yang maha kuasa. Dengan berkat do’a ayahanda dan ibunda sehingga ananda telah dapat menyelesaikan pendidikan yang sangat bermakna demi mencapai cita-cita yang mulia.

Tidak lupa pula penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Fakhri, S.Sos., MA. Dekan Fakultas Dakwah Dan Komunikasi Uin Ar-Raniry.

2. Dr. Rasyidah, M.Ag. Selaku Ketua Prodi Pengembangan Masyarakat Islam (PMI).
3. Ibu Sakdiah, M. A.g selaku sekretaris Prodi Pengembangan Masyarakat Islam.
4. Drs. Muclis Aziz, M. Si. Selaku pembimbing I dan M. Haris Riyaldi, M. Soc. Sc selaku pembimbing II.
5. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Pengembangan Masyarakat Islam.
6. Keuchik Gampong Gajah dan Keuchik Gampong Uring beserta staf aparatur Gampong Gajah dan Gampong Uring.
7. Seluruh informan dalam penelitian ini.

Akhirnya, dengan sepuh hati, penulis menyadari bahwa dalam penulis skripsi ini penuh dengan kekurangan, oleh karena itu penulis penulis mengharapkan saran dan kritikan yang bersifat membangun untuk menjadikan skripsi ini lebih baik. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat untuk penulis sendiri dan para pembaca.

Banda Aceh, 18 Juli 2022

Penulis,

Dewi Sartika
NIM. 180404015

DAFTAR ISI

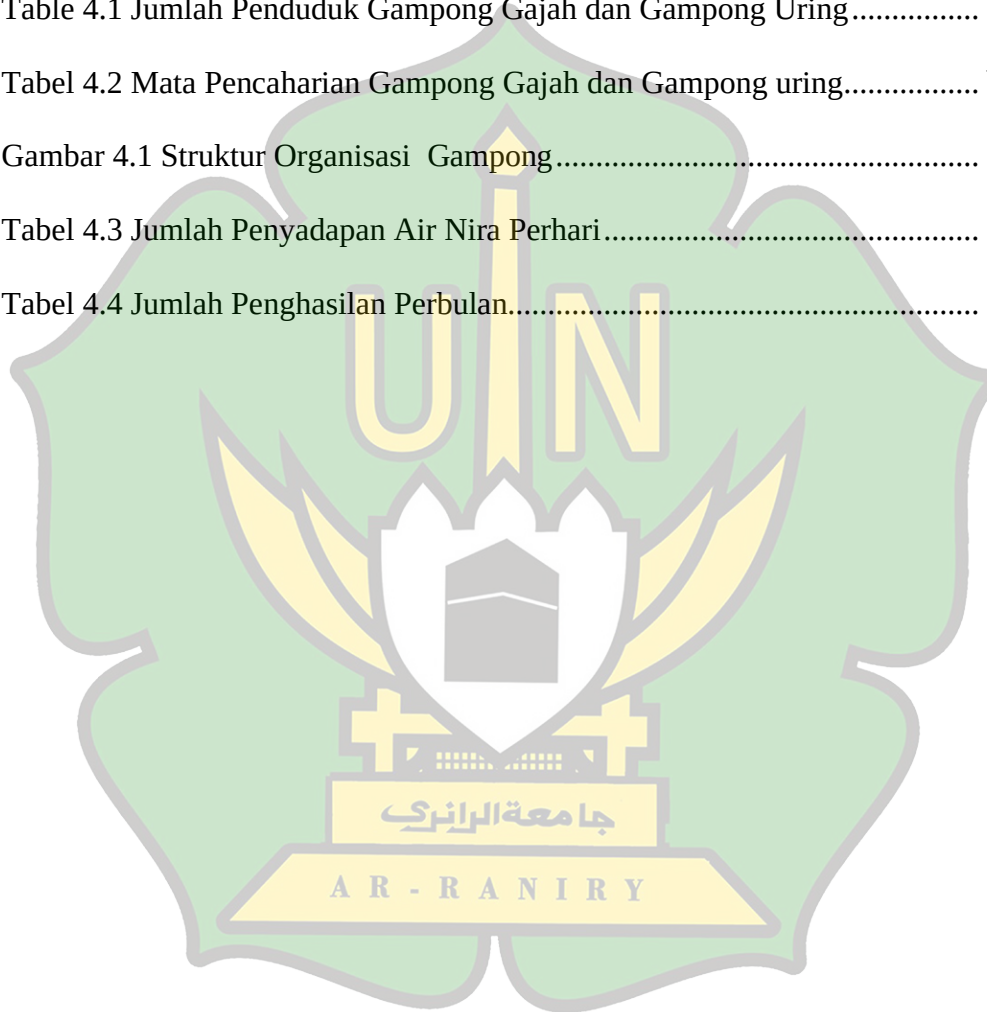
ABSTRA.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABLE DAN GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
 BAB I: PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Masalah.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Penejelasan Konsep.....	9
 BAB II: KAJIAN TEORI.....	 11
A. Penelitian Terdahulu yang Relevan.....	11
B. Teori yang digunakan	14
1. Pengolahan Air Nira dan Permasalahannya.....	14
2. Sumber Daya Alam dan Konsep Pengembangan Ekonomi Masyarakat.....	24
3. Konsep Kaitan Ekonomi dengan kesejahteraan sosial	30
4. Konsep Kaitan pemerintah dengan perkembangan ekonomi masyarakat.....	32
 BAB III: METODE PENELITIAN	 35
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	35
B. Fokus Penelitian.....	36
C. Subjek Penelitian	36
D. Teknik Pengumpulan Data.....	37
 BAB IV: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 41
A. Gambaran Umum Lokasi Gampong Gajah dan Gampong Uring.	41

B. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	47
BAB V: PENUTUP	62
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	69



TABEL DAN GAMBAR

Tabel 1.1 Luas Areal dan Produksi Komoditi Kecamatan Pining Tahun 2019	6
Table 3.1 Subjek Penelitian.....	37
Table 3.2 Informan Penelitian.....	39
Table 4.1 Jumlah Penduduk Gampong Gajah dan Gampong Uring.....	43
Tabel 4.2 Mata Pencaharian Gampong Gajah dan Gampong uring.....`	44
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Gampong.....	46
Tabel 4.3 Jumlah Penyadapan Air Nira Perhari.....	49
Tabel 4.4 Jumlah Penghasilan Perbulan.....	60



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Keterangan Skripsi

Lampiran 2 : Surat Keterangan Penelitian

Lampiran 3 : Surat Keterangan Selesai Penelitian

Lampiran 4 : Dokumen Penelitian

Lampiran 5: Transkrip Hasil Wawancara

Lampiran 6: Daftar Riwayat Hidup



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan sumber daya alam dengan keanekaragaman flora dan fauna. Salah satu aneka flora yang ada di Indonesia yaitu pohon aren yang merupakan flora dari *genus A.Pinnata* dan *Arenga* merupakan salah satu tumbuhan jenis palma yang memiliki potensi nilai ekologi dan ekonomi tinggi.¹ Tanaman aren adalah tanaman yang sangat potensial dalam hal mengatasi kekurangan pangan dan mudah beradaptasi pada berbagai agrokalimat, mulai dari dataran rendah hingga dataran tinggi. Tanaman aren sangat cocok pada kondisi landai agrokalimat beragam seperti daerah pegunungan dimana curah hujan tinggi dengan tanah bersruktur liat pasir. Tanaman aren merupakan salah satu roda penggerak ekonomi nasional dan sebagai citra Negara Indonesia dimata dunia maka dari itu sebagian besar masyarakat Indonesia berprofesi sebagai petani.²

Petani aren teridentifikasi sebagai instrument untuk mencapai tujuan perhutanan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Menimbang keunggulan tanaman aren yang multi guna dan sudah familiar pemanfaatannya di msyarakat. Tanaman aren banyak terdapat mulai dari pantai timur india sampai ke daerah Asia Tenggara. Indonesia merupakan daerah terbesar produksi tanaman aren di

¹ Nira Febriyanti, “Etnobotani Potensi Aren (*arenga pinnata* Mer) Pada Masyarakat Kasepuhan Pasir Eurih, Desa Singlaya, Kabupaten Lebak, Banten”, Jurnal Media Konversi, VOL.22, No 2, Agustus (2017). Hal. 171.

² Dedi Sholeha effendi, “ Prospek Perkembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Meer) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia”, Jurnal Perspektif VOL.9, No 1 (2010). Hal. 36.

dunia. Hampir 60% pohon aren di dunia terdapat di Indonesia dan terbesar hampir di seluruh wilayah nusantara. Tanaman aren dapat tumbuh di berbagai jenis tanah dengan ketinggian antara 0-1.500 M, dengan suhu rata-rata 25°C dan curah hujan 1.200 MM per tahun. Di Indonesia tanaman aren banyak ditemukan tumbuh secara liar Pada daerah perbukitan dan lembah.³

Tanaman aren telah lama dilestarikan oleh masyarakat Indonesia dan telah diketahui manfaat ekonominya sejak dahulu kala. Saat ini produk utama tanaman aren adalah air nira yang merupakan hasil penyadapan dari bunga jantan yang dijadikan sebagai olahan gula aren (gula merah), maupun diminum ringan, cuka dan alcohol. Selain itu tanaman aren dapat menghasilkan produk makanan seperti kolang-kaling dari buah betina yang sudah masak dan ijuknya digunakan untuk sapu dan panyaring air sumur.⁴

Namun perkembangan tanaman aren saat ini masih belum dapat bersaing dengan perkebunan yang bersekala industri besar seperti perkebunan sawit dan perkebunan karet yang telah berkembang sejak lama. Dapat dikatakan kurang berkembangnya tanaman aren seperti tanaman-tanaman yang lainnya dikarenakan belum di budidayakan dengan baik dan tepat, hanya memanfaatkan yang tumbuh liar di hutan maupaun diperkebunan masyarakat.⁵

³Hesty Heryani, *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*,(Lambung Makurat university 20160)).hlm 48.

⁴ Rita Mariyati (2013). *Potensi Produksi dan Prospek Pengembangan Tanaman Aren (Arenga Pinnata MERR) di Kalimantan timur. AGIFOR Volume XII Nomor* . hlm 197.

⁵ Syafitri Desiy Trya”*Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pohon Aren(Studi Khusus di Desa Rajo Batu Kecamatan Muara Sipongi Kabupaten Mandailing Natal Provinsi Sumatra utara)*”hlm.2.

Pengembangan tanaman aren di Indonesia sangat prospektif, dimana dapat mempengaruhi kebutuhan konsumsi di dalam negeri atas hasil dari pengolahan air nira aren yang mendapatkan produk-produk yang berasal dari pohon aren. Dapat meningkatkan penyerapan tenaga kerja, penghasilan masyarakat, dan dapat melestarikan sumber daya alam.⁶

Pohon aren di Indonesia pada tahun 2004 luas areal tanaman pohon aren telah mencapai 60.484 Ha dengan produksi gula aren sebesar 30.376 ton/tahun⁷ dan telah lama dikelola di Indonesia seperti yang kita ketahui tanaman aren banyak memiliki manfaat terutama pada sudut pandang ekonomi. Aren (*Arenga pinnata*) atau sering disebut dengan pohon banyak manfaat. Selain itu, tanaman aren merupakan salah satu jenis pohon yang penting untuk kehidupan masyarakat, terutama masyarakat Indonesia. Tanaman aren merupakan tanaman yang produk utamanya adalah air nira yang berasal dari penyadapan getah dari bunga jantan yang dikelola menjadi gula aren (gula merah).⁸

Nira adalah cairan yang dihisap dari bunga jantan pohon aren, yang tidak lain adalah hasil dari *metabolisme* dari pohon aren tersebut. Cairan ini disebut air nira yang mengandung gula antara 10-15%. Kandungan gula tersebut maka air nira yang dapat diolah menjadi gula aren, gula semut, gula Kristal. Selain itu pohon aren juga bisa diolah menjadi sapu lidi, penyaring air sumur terbuat dari

⁶ Lempang, Mody (2012). *Pohon Aren dan Pemanfaat Produksinya*. Info Teknis Eboni, vol 9 No.1. hlm 39.

⁷ Efendi Sholeh Dedi (2010), *Prospek Pengembangan Tanaman Aren Mendukung Kebutuhan Biotanol di Indonesia*. Perspektif Vol. 1 Nomor 1. Hlm 36.

⁸ Yuti Wirah “Analisis Pengolahan Tanaman aren Sebagai Upaya meningkatkan Pendapatan Masyarakat” hlm.10

serabut dan pelepah dimanfaatkan sebagai bahan bangunan, serta hasil lainnya.⁹ Pemanfaatan air nira diharapkan mampu megembangkan perekonomian masyarakat, mulai dari aspek pendapatan maupun penyerapan para tenaga kerja khususnya pada industri rumah tangga di tingkat masyarakat¹⁰

Salah satu daerah persebaran pohon aren adalah Aceh, potensi aren yang dilestarikan untuk memenuhi kebutuhan individu maupun sosial. Dimana air nira ini diolah menjadi berbagai macam jenis varian gula aren. Selain gula aren, air nira juga dimanfaatkan sebagai minuman ringan, baik untuk di konsumsi sendiri maupun untuk dipasarkan Begitu juga dengan buahnya bisa dimanfaatkan untuk dijadikan kolang-kaleng. Seiring pada perkembangan zaman, saat ini gaya hidup pada kebanyakan masyarakat telah beralih ke alam (*back to nature*), termasuk pengobatan dengan tumbuhan obat herbal.¹¹

Melihat tingginya potensi kegunaan dan manfaat tumbuhan aren telah lama dilestarikan masyarakat Kabupaten Gayo Lues Provinsi Aceh yang telah menjadi komoditi unggulan. Gayo Lues merupakan salah satu Kabupaten yang memiliki populasi tumbuhan aren yang tinggi setelah komoditi sere wangi. Pada tahun 2019 luas areal tanaman pohon aren mencapai 28 Ha di Kecamatan Pining dengan produksi gula aren sebesar 39 ton/tahun. Para petani aren menghasilkan air nira yang dapat diolah menjadi gula petak kecil, gula petak besar, gula semut hitam, gula semut merah, gula ladu goyang, gula kacang, gula kelapa, gula bangkah bangkih, gula pepire, gula kebatu dan gula jahe yang bisa dimanfaatkan

⁹ Nining Wahyuni. “ *Nira aren* ”. Hal 7.

¹⁰ Jurnal AGRIFOR Volume XII Nomor 2, Hal.19

¹¹ <https://lintasgayo.co/2017/06/07/potensi-pegembangan-tumbuhan-aren-di-aceh-tengah/> diakses pada 06 juli 2017.pada pukul : 20:07 am.

oleh masyarakat untuk membuka peluang usaha dari air nira, dan mendapatkan keuntungan finansial.¹²

Di Kecamatan Pining yang cukup menonjol adalah sentra industri rumah tangga, yang terletak di Gampong Gajah dusun Tipak Rege dan Gampong Uring. Industri-industri gula aren tersebut didirikan sejak tahun 2014 sampai sekarang ini. *Home industry aren* adalah salah satu upaya yang paling tepat dan mudah dijangkau oleh kelompok rumah tangga yang perekonomiannya menengah kebawah untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Proses pertumbuhan dan pengolahannya tidak menggunakan biaya tinggi sehingga dapat dimanfaatkan dan dijadikan usaha produksi yang bernilai ekonomis tinggi.¹³

Tabel 1.1 Jumlah Angka Sementara Luas Areal dan Produksi Komoditi Kecamatan Pining Tahun 2019

Kecamatan	Jumlah Ha	Produksi (Ton)	Jumlah Petani	Penyerapan Tenaga Kerja
PINING	90	90	250	225

Dalam upaya pemenuhan ekonomi masyarakat, yang menjadi tumpuan pengembangan ekonomi masyarakat adalah usaha kecil atau usaha rumah tangga merupakan alternatif pilihan yang tepat dan baik bagi masyarakat Kecamatan Pining, lebih khusus masyarakat Gampong Gajah dan Gampong Uring, sumber faktor bahan baku yang mendukung.

¹² Johan Martha dkk, "Profile Pengrajin dan Dari Usaha rumah Tangga Pengolahan Gula Aren" (Studi Khusus Pada Usaha rumah Tangga di Desa Tuhaha Kecamatan Safaruna Kabupaten Maluku Tengah), *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, vol IV edisi 1(2011):75.

¹³ Dedi Sholehah Efendi, "Prospek Perkembangan Tanaman aren Mendukung Kebutuhan Biotanol Di Indonesia", *Jurnal Pusat penelitian dan Perkembangan Perkebunan* 9, no.1 (Juni 2010):36.

Dalam keberadaan industri rumah tangga tentunya akan memberikan pengaruh dan membawa suatu pengembangan terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat baik yang bersekala besar, sedang, maupun kecil. Industri rumah tangga, secara langsung maupun tidak langsung juga memberikan kontribusi, seperti tersedianya peluang pekerjaan dan berpengaruh terhadap tingkat pendapatan masyarakat. Berkembangnya industri kecil dan industri rumah tangga dipedesaan menunjukkan pentingnya manusia dalam memanfaatkan sumber daya alam untuk kelangsungan kehidupan melalui kegiatan diluar sektor pertanian.¹⁴

Industry gula aren di Kecamatan Pining memiliki prospek yang tinggi, gula aren memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. selain itu digunakan untuk bahan makanan. Masyarakat lebih suka membeli gula aren padahal harga gula aren lebih mahal dari gula lainnya. Pengolahan gula aren yang terbatas sehingga pengolahan gula aren yang diproduksi tidak dapat terpenuhi kebutuhan masyarakat. Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk meneliti **“Kontribusi Pengolahan Air Nira Dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah antara lain :

1. Bagaimana sistem pengolahan air nira di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues?

¹⁴ Syarifah Majnah Ruslana, “Potensi dan Pemanfaatan Tanaman Aren Arenga Pinnata Dengan Pola Agroforestri di Desa Palakka Kecamatan Barru Kabupaten Barru,” (Fakultas Kehutanan Universitas Hasanuddin Makasar, 2017): 6.

2. Bagaimana pengolahan air nira dapat berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diterapkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan air nira di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues.
2. Untuk mengetahui Bagaimana pengolahan air nira dapat berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues.

D. Manfaat Penelitian

Rencana penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam beberapa hal sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi ilmu pengembangan ilmu pengetahuan atau dapat menambah kacamata pengetahuan tentang pengolahan air nira dalam pengembangan ekonomi masyarakat sehingga mendapatkan manfaat dan keuntungan yang baik.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Tokoh Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan bagi masyarakat Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues agar lebih partisipatif dalam

mengembangkan dan mengelola potensi Desa guna meningkatkan pendapatan masyarakat setempat

b. Bagi Masyarakat

Untuk masyarakat agar lebih memanfaatkan hasil dari sumber daya alam, masyarakat dapat mengembangkan pengetahuan dan potensi yang sudah ada serta bisa dikembangkan diluar Negara bukan hanya didserah atau di Indonesia saja. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat mengenai kontribusi pengolahan air nira dalam pengembangan ekonomi masyarakat.

E. Penjelasan Konsep / Istilah Penelitian

Agar tidak terjadi peluasan makna dalam pembahasan dan pemaknaan judul skripsi ini, maka penulis perlu menjelaskan pengertian beberapa istilah yang ada dalam penelitian ini, yaitu :

1. Kontribusi

Kontribusi berasal dari bahasa inggris *contribute, contribution*, artinya adalah keikut sertaan, keterlibatan, melibatkan diri maupun sumbangan. Dalam hal ini kontribusi dapat berupa materi atau tindakan. Hal yang bersifat materi misalnya seorang individu memberikan pinjaman terhadap pihak lain demi kebaikan bersama. Pengertian kontribusi menurut kamus ilmiah populer, kontribusi diartikan sebagai uang sumbangan atau sokongan. Sedangkan menurut kamus umum bahasa Indonesia, diartikan sebagai uang iuran pada perkumpulan,

sumbangan. Maka dapat disimpulkan bahwa kontribusi adalah merupakan sumbangan, sokongan atau dukungan terhadap suatu kegiatan.¹⁵

2. Pengolahan air nira

Pengolahan suatu usaha, atau teknik, dari bahan jadi yang siap untuk dipasarkan dan memiliki nilai ekonomi. Air nira adalah cairan yang keluar dari pembuluh tapis hasil penyadapan tongkol jantan maupun betina yang mempunyai rasa manis dari jenis tanaman pohon aren. Air nira ini yang diolah menjadi gula aren (gula merah) dan memiliki nilai ekonomi.

3. Pengembangan Ekonomi Masyarakat

Pengembangan ekonomi masyarakat adalah pembangunan yang bertumpu pada pertumbuhan yang dihasilkan oleh upaya pemerataan, penekanan pada peningkatan kualitas sumber daya manusia. Pengembangan ekonomi masyarakat merupakan upaya atau tindakan dalam menjalankan aktivitas ekonomi guna pemenuhan kebutuhan masyarakat secara individu dan kelompok demi terciptanya kesejahteraan masyarakat.¹⁶

4. Air Nira

Air nira aren adalah cairan yang disadap dari bunga jantan pohon aren, yang tidak lain adalah hasil metabolisme dari pohon aren. Cairan air nira memiliki rasa yang manis. Air nira sangat mudah mengalami fermentasi

¹⁵ Ridha Maulana, M. "Kontribusi Usaha Tani Madu Sialang Terhadap Pendapatan Keluarga Petani", Jurnal JomFekom, VOL. 4, No. 1 Februari (2017), Email: ridhamaulana69@yahoo.com.id. Diakses 25 Januari 2022.

¹⁶ Jim Ife Frank, *Alternatif Pengembangan Masyarakat di Era Globalisasi : Community Development*, Terjemahan. Sastrawan Manulang dkk, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008), hal. 423.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Penelitian Terdahulu Yang Relevan

Penelitian yang berkaitan dengan pengolahan air nira banyak dilakukan dengan mengangkat tema pengolahan air nira dalam pengembangan ekonomi petani di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues Provinsi Aceh. Sejarah yang penulis ketahui ada beberapa penelitian dilakukan oleh beberapa penelitian sebelumnya yang relevan. Adapun penelitian-penelitian antara lain:

1. Penelitian yang berjudul” Analisis Pengolahan Dan Nilai Tambah Tanaman Aren (*Aren Pinnata*) di hutan Sijambe Nagori Talun Kondot Kecamatan Panombeian Panei Kabupaten Simalungun, yang diteliti oleh Muhammad Hardiyansyah pada tahun 2017. Penelitian yang menjelaskan bahwa kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan produk tanaman aren yang bisa meningkatkan prekonomian masyarakat khususnya masyarakat tinggal di daerah yang terpencil. Penelitian yang dilakukan dengan pengambilan data primer dan skunder melalui wawancara dengan menggunakan metode *snowball sampling*. Namun terdapat perbedaan dari dua penelitian ini yaitu tempat penelitian yang berdeda dimana penelitian kedua ini dilakukan di Provinsi Aceh Kabupaten Gayo Lues kecamatan Pining, yaitu di tingkat pemasaran di mana kesulitan dalam memenuhi

permintaan konsumen sebagian besar gula aren diperdagangkan secara tradisional untuk memenuhi permintaan pasar lokal.¹⁷

2. Penelitian yang dilakukan oleh Yuwira Yuti yang berjudul “Analisis Pengolahan Tanaman Aren Sebagai upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi Pada Masyarakat Di Lempangan, Kelurahan Kombo Kecamatan Mungkik). Penelitian yang membahas bagaimana potensi tanaman aren dan bagaimana model pengelolaan dalam meningkatkan pendapatan petani dengan menggunakan metode dari analisis swot dengan mengukur kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam pengolahan tanaman aren. Hasil penelitian yang menunjukkan bahwa tanaman aren pada daerah Lempangan Kelurahan Kombo Kecamatan Mungkajang memiliki potensi yang sangat baik dan berlimpah untuk dikelola oleh masyarakat. Adapun model pengelolaan yang sangat bervariasi, yaitu pembuatan gula aren merah, minuman ringan, dan kolong kaleng, pembuatan sapu lidi dan penyaringan air dari tanaman aren. Adapun perbedaan dengan penelitian penulis adalah dimana penelitian yang membahas tentang pengolahan air nira dijadikan gula aren (gula merah) yang diolah berbagai macam berfarian jenis gula merah.¹⁸
3. Penelitian yang dilakukan oleh Siti Maemonah tentang “Strategi Pengembangan Industri Kecil Gula Aren Di Kecamatan Limbangan

¹⁷ Hardiansyah Muhammad, skripsi Analisis Pengolahan Dan Nilai Tambah Tanaman Aren (*Aren Pinnata*) Di huta Sijambe Nagori Talun Kondot Kecamatan Panombeian Panei Kabupaten Simalungun. Dikutip di repository.usu.ac.id. diakses pada 2017.

¹⁸ Yuti Yuwira, Skripsi Analisis Pengolahan Tanaman Aren Sebagai upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi Pada Masyarakat Di Lempangan, Kelurahan Kombo Kecamatan Mungkik). Dikutip di repository.ianpalopo.ac.id diakses pada tahun 2021

Kabupaten Kendal”. Berdasarkan hasil penelitiannya mengungkapkan bagaimana profil industry kecil gula aren di Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal, dan bagaimana strategi pengembangan industry kecil gula aren. Sisi sebelumnya dapat disimpulkan bahwa Penelitian yang lebih menjelaskan pengembangannya dimana pelaku usaha gula aren kabupaten kandal ini kurangnya promosi produknya sehingga sulit bagi mereka untuk mengembangkan usahanya dan proses produksinya masih melakukan pengolahan menggunakan secara sistem manual, sementara dari bahan baku yang sangat terbatas.¹⁹

4. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Lutfiyah Purna Juwita dalam skripsinya berjudul “Kadar alkohol pada air nira (*arenga pinnata*) Berdasarkan Penambah Susu dan Tanpa Penambahan Susu” studi kasus di Jombang. Yang menyimpulkan bahwa aren merupakan salah satu tanaman di Indonesia yang menghasilkan nira dan memiliki kadar alkohol. Salah satu produk yang bisa dihasilkan dari nira aren adalah tuak yang memiliki kadar alkohol tinggi. Konsumsi alkohol yang berlebihan bisa mengakibatkan gangguan kesehatan, bahkan kematian. Adapun perbedaan dari penelitiannya dengan penelitian penulis adalah dimana membahas tentang pengolahan air nira menjadi gula aren yang dimanfaatkan sebagai

¹⁹ Maemonah Siti, Skripsi “Strategi Pengembangan Industry Kecil Gula Aren Di Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal” diakses dari lib.unes.ac.id. tahun 2015

pemanis. Dimana air nira adalah salah satu potensi ekonomi yang tinggi dapat mengembangkan ekonomi petani.²⁰

B. Teori Yang Digunakan

1. Pengolahan air nira

Tanaman Aren sudah lama dikelola, terutama di Indonesia, seperti yang kita ketahui bahwa tanaman aren memiliki banyak manfaat, terutama di sudut pandang ekonomi. Aren (*Arenga pinnata*) atau juga sering dikenal dengan nama pohon enau, merupakan salah satu jenis tanaman palm (tumbuh tinggi dan besar) yang memiliki banyak manfaat. Selain itu, tanaman aren merupakan salah satu jenis pohon yang penting bagi kehidupan masyarakat, khususnya masyarakat Indonesia.

Pohon aren merupakan salah satu tumbuhan penyeimbang ekosistem dan ekologi pedesaan. Aren atau enau yang dalam bahasa latinya disebut *Arenga pinnata* merupakan salah satu tanaman yang termasuk ke dalam suku *Arecaceae*. Tanaman aren adalah tanaman yang produk utamanya adalah nira, yang berasal dari penyadapan getah dari bunga jantan yang dikelola menjadi gula aren (gula merah). Selain gula aren juga dapat digunakan sebagai berbagai jenis olahan lainnya seperti minuman ringan dari getah aren, cuka dan alkohol.²¹

Air nira adalah cairan yang keluar dari pembuluh tapis hasil penyadapan tongkol (tandan) bunga, baik bunga jantan maupun betina yang mempunyai rasa

²⁰ Juwita Purnama Lufiyah, skripsi Kadar alkohol pada air nira (*arenga pinnata*) Berdasarkan Penambah Susu dan Tanpa Penambahan Susu” studi khusus di Jombang. Diakses dari repo.stikesicme-jbg.ac.id pada tahun 2020.

²¹ Suswono. “Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 133/Pemerintahan/OT.140/12/2013 Tentang Pedoman Budidaya Aren, (2014): hal 25.

manis dari jenis tanaman pohon aren. Di mana air nira ini yang diolah menjadi gula aren (gula merah). Di Indonesia di sebut sebagai *brown-sugar*, tetapi ada juga yang menyebutnya *palm sugar*. Gula aren sudah dikenal sejak lama oleh Masyarakat Indonesia, terutama masyarakat di pedesaan yang masih menggunakan gula aren sebagai gula konsumsi sehari-hari dibandingkan dengan gula tebu. Seperti yang kita ketahui air nira aren memiliki manfaat salah satunya adalah sebagai pemanis buatan yang diolah menjadi gula aren (gula merah).

Gula aren tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai gula pada umumnya yang dicampur kedalam berbagai jenis makanan atau minuman serta jenis pangan tertentu. Gula aren memiliki manfaat cukup banyak dalam bidang kesehatan, seperti meningkatkan sistem imun tubuh, gula merah aman digunakan bagi penderita diabetes dan banyak yang lainnya.²²

Menurut Lutony dalam Mody air nira yang mengalami fermentasi (peragian) atau disebut tuak. Manfaat yang dimilikinya bagi kesehatan tubuh adalah berguna untuk memperlancar haid dan obat radang paru-paru.²³ Air nira juga dapat dibuat berbagai olahan gula aren (gula merah) yang dijadikan bahan makanan.

Gula aren adalah salah satu pemanis yang rendah kalori dan tidak dapat membuat kegemukan pada seseorang yang mengonsumsinya. Adapun manfaat gula aren pada kesehatan tubuh seperti sumber antioksidan, mencegah dan mengobati penyakit Anemia, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menstabilkan kadar kolesterol didalam darah, meningkatkan sistem pencernaan, melancarkan

²² Jurnal Pegabdian Kepada Masyarakat. Vol 23 No.4, Oktober-Desember 2017.Hlm 415.

²³ Mody Lepeng, "Pohon Aren dan Manfaat Produksinya" Balai Penelitian kehutanan MAKasar, Jurnal info teknis Eboni 9, no.1(Oktober ,2012):47

sirkulasi darah, menghangatkan tubuh, baik untuk diet, obat sariawan berfungsi untuk campuran ramuan obat-obatan.²⁴

Selanjutnya tanaman aren memiliki buah yang biasa diolah menjadi kolang kaling. Buah dari tanaman aren ini memiliki tekstur buah yang kenyal dan berair. Ini memiliki bentuk lonjong dan berwarna jelas. Buah kolang Kaling merupakan salah satu buah favorit di bulan Ramadhan yang disasar oleh para ibu rumah tangga untuk dijadikan salah satu bahan makanan sehat. Menurut Lutony di Mody Lempang bahwa buah kolang kaling memiliki manfaat bagi orang yang mengkonsumsi karena memiliki nilai gizi yang sangat rendah namun serat dari kolang kaling baik untuk kesehatan tubuh karena serat kaling kolang yang masuk ke dalam tubuh menyebabkan proses pembuangan air besar menjadi teratur sehingga dapat mencegah dan membantu proses diet atau mengurangi obesitas (obesitas), penyakit jantung koroner, kanker usus, dan diabetes.²⁵

Pengelolaan tanaman aren masih sangat tradisional dan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja sehingga tidak membutuhkan biaya banyak dalam proses pemrosesan. Dalam pengelolaan tanaman aren tenaga kerja yang dibutuhkan dalam prosesnya adalah salah satunya untuk pengelolaan air nira. Tenaga kerja mempengaruhi pertumbuhan tanaman, produktivitas, dan kualitas suatu produk. Menurut Mosher di Ken Suratiyah disarankan agar petani aren bertindak sebagai pengelola yaitu Orang-orang biasa yang hidup dalam

²⁴ Hesty Haryani, *Keutamaan Gula Aren Dan Strategi Pengembangan Produk*. Cet 1, (Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press), 38-39

²⁵ Mody Lempang, "Pohon Aren dan Manfaat Produksinya" Balai Penelitian Kehutanan Makassar, "Jurnal Info Teknis Eboni 9, no. 1 (Oktober, 2012) :46

masyarakat.²⁶ Petani berperan dalam proses pengelolaan tanaman aren sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

Dalam proses pengelolaan tanaman aren ada beberapa hal yang harus diperhatikan terutama dalam perawatan tanaman aren agar mendapatkan kualitas baik bagi gula aren. Menurut Tulung di Maliangkay Ronny Bernhard bahwa karakteristik tanaman aren baik untuk sadap yaitu memiliki batang pohon besar, daun bebek, memiliki daunnya subur dan tebal sekitar 20-30 daun.²⁷ Itulah karakteristik tanaman aren siap pakai, untuk disadap dan kemudian dikelola. Oleh karena itu, dalam mengelola tanaman aren harus memperhatikan dengan baik tanaman yang sudah siap dan belum siap dipanen karena mempengaruhi kualitas nira yang diperoleh. Cara mengelola tanaman Sawit adalah sebagai berikut:

a) Pemeliharaan

Pemeliharaan tanaman aren dengan memperhatikan pertumbuhan dan penyakit tanaman aren seperti gangguan hama yang dapat merusak tanaman aren. Selain untuk mendapatkan kualitas tanaman aren yang baik sebaiknya diberikan pupuk agar tumbuh lebih cepat. Fertilisasi dilakukan dua kali setahun di awal dan akhir musim hujan dalam melakukan pembuahan harus memperhatikan usia tanaman dan dosisnya harus sesuai.

b) Panen

²⁶ Ken Suratiyah, Ilmu Usaha Tani (cet.2, Penebar Swadaya: Jakarta 2016), hal. 24-25.

²⁷ Maliangkay Ronny Bernhard, "Teknik Budidaya Dan Rehabilitasi Tanaman Aren (The Rehabilitation and Cultivation Technique of Sugar Palm), Jurnal Buletin Palma, no.33 (Desember, 2007): 69.

Dalam proses panen tanaman aren akan ditentukan terlebih dahulu apakah sudah siap dipanen atau tidak. Kriteria tanaman aren yang siap dipanen, yaitu bunga jantan yang sulit mekar (terbuka) siap disadap air niranya serta teknik sebagai berikut:

- 1) Sebelum melakukan penyadapan, tangkai mayang atau bunga jantan aren disadap dan dikocok selama sekitar dua minggu untuk memudahkan proses produksi air.
- 2) Penyadapan dilakukan dua kali hari, yaitu pagi dan sore hari. Penyadapan dilakukan dengan menyiapkan tempat tebok air nira dari bambu atau jerigen bersih yang kemudian diikat ke batang telapak tangan.

Menurut Hidayati Fungsi pohon aren secara ekologis untuk melindungi sumber daya alam terutama tanah. Salah satunya akar serabut pohon aren yang sangat kokoh, dalam, dan tersebar sehingga memiliki fungsi penting bagi penahan erosi tanah. Selain itu, akar aren memiliki kemampuan untuk menyerap air sehingga tanaman aren bisa ditanam di daerah yang telatif kering dan tidak perlu perawatan intensif. Pemanfaatan tumbuhan aren tidak hanya pada daun, buah serta batangnya, namun tanaman aren juga dapat menghasilkan air nira yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Menurut Safari, bagian-bagian dari pohon aren yang bisa dimanfaatkan oleh manusia, yaitu:

a) Daun aren

Tulang daun aren dapat dimanfaatkan sebagai sapu dan keranjang anyaman.

b) Bunga/tangkai bunga

Bunga aren ini menghasilkan cairan yang mengandung gula, untuk mendapatkan cairan tersebut dapat dilakukan pendapatan. Nira yang diperoleh dapat diolah menjadi gula aren.

c) Buah aren

Dari buah aren dapat dimanfaatkan sebagai kolang-kaleng dapat diolah menjadi campuran makanan es/kolak ataupun manisan.²⁸

Tanaman aren yang selama ini dimanfaatkan masyarakat adalah tanaman yang tumbuh secara alami baik di kebun maupun di hutan dan proses pengambilan dan pengolahan aren dilakukan secara tradisional. Petani dan pelaku industri pengolahan gula aren dalam suatu harinya bisa memperoleh sekitar 20-30 liter air nira per pohon.

Air nira adalah cairan yang dihisap dari bunga jantan pohon aren, yang tidak lain adalah hasil dari *metabolisme* dari pohon tersebut. Cairan ini disebut air nira yang mengandung gula antara 10-15%. Karena kandungan gula tersebut maka air nira dapat diolah menjadi gula aren, gula semut, gula kristal, dan juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan bangunan (pondok), dan hasil lainnya.²⁹ Nira aren merupakan salah satu alternative untuk pembuatan pemanis alami yang diolah menjadi gula aren (gula merah), keunggulan dari air nira sebagai alternatif pemanis. Menurut Wisnuati, air nira bisa dimanfaatkan sebagai minuman yang segar yang dikonsumsi secara langsung. Berbagai manfaat nira diantaranya adalah

²⁸ Heryani Hesty, *Keutamaan gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*, (Lampung Mangkurat University Press, 2016) cet. Hlm 12-14.

²⁹ Wahyuni Nining. dkk, "Nira Aren" hal. 7.

- 1) Sebagai obat terberkulosi, paru, wasir, dan dapat melancarkan buang air besar.
- 2) Sebagai campuran membuat adonan di perusahaan roti atau jamu tradisional.
- 3) Sebagai pemuat gula merah, dan cuka.
- 4) Proses pengolahan air nira
- 5) Penyadapan

Menurut Lutony, penyadapan aren tidak sulit dilakukan karena menggunakan alat yang sederhana berupa:

- a) Parang yang digunakan untuk pembersihan tandan bunga jantan
- b) Pisau yang digunakan untuk mengiris tandan bunga jantan yang dihisap.
- c) tebok (penampung air nira) yang terbuat dari bambo dengan isi 7-10 liter. Ada beberapa tanda yang digunakan para penyadap nira aren untuk menentukan kapan waktu yang tepat untuk melakukan penyadapan. Penyadapan dapat dilakukan apabila tepung sari sudah banyak yang gugur, ada pula yang menggunakan tanda apabila sudah keluar getah berminyak dari kuntum bunga saat di iris pisau.

Menurut Barlina dan Lay produk-produk berbasis nira dapat digolongkan dalam dua kelompok, yaitu yang tidak mengalami proses fermentasi dan yang dapat mengalami fermentasi.

- 1) Nira yang tidak mengalami proses fermentasi

Nira aren segar digunakan sebagai bahan baku pengolahan gula aren. Pengolahan nira secara langsung setelah diturunkan dari pohon menghasilkan gula. Pengolahan langsung nira menghasilkan gula aren yang berwarna coklat kemerahan, bersifat lebih *solid* dan memiliki rasa lebih manis dibandingkan nira kekuningan, lunak atau tidak mengeras sehingga tidak dapat dicetak.³⁰

Menurut Sapri, gula aren terdapat dalam tiga bentuk yaitu gula cetak, gula jahe, dan gula semut yang memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

a) Gula cetak

Gula ini dicetak menggunakan cetakan yang berbentuk bulat dan petak yang terbuat dari bambu.

b) Gula jahe

Gula jahe adalah gula aren yang dihaluskan seperti serbuk dan dicampurkan dengan serbuk jahe yang berwarna merah.

c) Gula semut

Gula semut merupakan jenis gula yang dibuat dari nira dengan bentuk serbuk atau kristal dan berwarna kuning kecoklatan. Gula semut bukanlah gula yang bentuknya seperti semut dan bukan gula yang dikerumuni semut. Produk gula aren sudah dikenali oleh masyarakat umum darisegi fisiknya mempunyai khas tersendiri apabila dibandingkan dengan gula yang bersumber dari tebu, gula bit.

³⁰ Riska Mussa, “*Kajian Tentang Lama Fermentasi*”, Jurnal Biopendix, VOL. 1, No.1 Oktober (2014). Diakses 23 Juli 2022.

Kekahasan gula aren lebih mudah larut dalam keadaan kerng dan bersih serta memounyai arpma yang khas.³¹

2) Nira yang mengalami fermentasi.

Produk-produk berbasis nira aren yang menghasilkan melalui proses fermentasi antara lain nata pinnata, dan alcohol. Nata pinnata dari bahasa spayol yang bahasa Ingrisnya berarti cream, sedangkan pinnata merupakan kata yang diambil dari nama botanis pohon aren, yaitu *Arenga pinnata*. Nata merupakan jenis makanan penyegar atau pencuci mulut. Pinnata adalah produk yang berbentuk padat, berstruktur lembut, kenyal dan berwarna putih. Akan tetapi produk ini mengandung kadar air yang sangat tinggi yaitu rata-rata 97,4% lainnya adalah bahan padat.

Selain pinnata mengandung air, ponon pinnata juga mengandung serat 0,82% protein 0,15%, sementara kandungan vitamin c, lemak, kalsium dan posfor sangat rendah. Nira aren dapat digunakan untuk menghasilkan minuman beralkohol melalui proses ferentasi. Proses ferementasi yang terjadi dalam pembuatan minuman beralkohol biasanya berlangsung secara spontan oleh adanya aktifitas organisme yang ada dalam nira itu sendiri.³²

³¹ Wuri Marsigit, “ Perbaikan Teknologi Pengolahan, Modifikasi Bentuk dan Ukuran, Serta Pengembangan Produk Alternatif Gula aren”, Jurnal Darma Reflesia Unib Tahun XIV, No. 1 Juni (2016). Diakses 25 Juli 2022.

³² Mody Lempang,” Fermentasi Nira Lontar Untuk Produk Nata”, Jurnal Penelitian Hasil Hutan, VOL. 25, No. 2 April (2007).

2. Sumber Daya Alam dan Konsep Pengembangan Ekonomi Masyarakat

a. Pemanfaatan Sumber Daya Alam

Sumber daya alam dan lingkungan hidup mempunyai peran yang sangat strategis dalam mengamankan kelangsungan pembangunan dan keberlanjutan kehidupan. Sumber daya alam dan lingkungan hidup merupakan modal ekonomi sekaligus menjaga kualitas lingkungan hidup. Menurut Sukanto Reksodiprodjo sumber daya alam adalah suatu yang bermanfaat dan memiliki nilai prekonomian. Sumber daya alam meliputi semua yang terdapat di bumi baik yang hidup maupun benda mati yang berguna bagi manusia.³³

Secara mendalam sumber daya alam merupakan hal yang sangat penting untuk menentukan proses pembangunan ekonomi suatu daerah. Daerah yang kaya akan sumber daya alam memiliki tanah yang subur, sangat memungkinkan memiliki produktivitas pertanian akan sangat mempengaruhi perkembangan sektor perekonomian masyarakat.

Suatu perekonomian untuk dapat berkembang bagi suatu masyarakat dapat dilihat dari tersedianya kesempatan untuk berkembang bagi suatu masyarakat dapat dilihat dari tersedianya sumber daya alam yang ada di daerah tersebut.

b. Pengembangan Ekonomi Masyarakat

1) Pengertian Pengembangan Ekonomi Masyarakat

³³ Iswandi, Indang Dewata, *Pengelolaan Sumber Daya alam*, cet ke 1 (Yogyakarta:Cv Budi Utama, 2012), hal . 1.

Pengembangan ekonomi masyarakat adalah suatu proses di mana pemerintah daerah dan masyarakatnya mengolah sumber daya alam dan membentuk suatu pola kemitraan antara pemerintah daerah dengan sektor swasta untuk menciptakan suatu lapangan pekerjaan baru dan merangsang perkembangan pertumbuhan ekonomi dalam wilayah tersebut.

Untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, terutama pada masyarakat yang sebagian besar merupakan daerah pertanian, maka pemerintah daerah berupaya untuk mengembangkan potensi-potensi kesejahteraan masyarakat dengan menggali sumber daya yang ada di wilayah tersebut melalui pemanfaatan sumber daya alam. Menurut Blakely dalam Supriyadi bahwa keberhasilan pengembangan ekonomi masyarakat dapat dilihat dari beberapa indikator, yaitu :

- a) Perluasan kesempatan bagi masyarakat kecil dalam kesempatan kerja dan usaha.
- b) Perluasan bagi masyarakat untuk meningkatkan pendapatan.
- c) Keberdayaan lembaga usaha mikro dan kecil dalam proses produksi dan pemasaran.
- d) Keberadaan kelembagaan jaringan kerja kemitraan antara pemerintah, swasta dan masyarakat lokal.³⁴

Dalam pengembangan ekonomi masyarakat diperlukan untuk perluasan jaringan kerja dan usaha yang berkelompok, guna mengembangkan usaha

³⁴ Etika Ari susanti, dkk. Pengembangan Ekonomi dalam Sektor Pertanian. *Jurnal Administrasi Publik*, vol.1 nomor 4. Hal 31.

masyarakat tersendiri. Pertumbuhan perekonomian masyarakat yang dihasilkan dari pemanfaatan sumber daya alam lokal membutuhkan peningkatan kualitas dalam produk-produk usaha.

2) Peningkatan Kualitas Produk

Menurut Kotler dan Keller kualitas produk adalah totalitas fitur dan karakteristik produk. Menurut Wijaya dalam Bailia, Soegoto dan Loindong kualitas produk merupakan keseluruhan gabungan karakteristik produk yang dihasilkan dari pemasaran, rekayasa, produksi dan pemeliharaan yang membuat produk tersebut dapat digunakan memenuhi harapan pelanggan atau konsumen.

Kualitas produk ialah hal yang paling penting dalam menentukan pemilihan suatu produk oleh konsumen. Produk yang berkualitas prima lebih aktif bagi konsumen dan dapat meningkatkan jumlah penjualan produk. Produk yang ditawarkan harus benar-benar teruji dengan baik mengenai kualitasnya. Karena bagi konsumen lebih mengutamakan adalah kualitas dari produk itu sendiri. Konseumen akan menyukai dan memilih produk yang mempunyai kualitas lebih baik bila.

Menurut Gasperz dalam Kawiana kualitas produk akan memberikan dampak positif kepada pengusaha UMKM dengan memperhatikan dua cara yaitu dampak terhadap biaya produksi dan dampak terhadap pendapatan. dibandingkan dengan produk lain sejenis yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginannya.³⁵

³⁵ Rumanintya Lisaria Putri", *Peningkatan Kualitas Melalui Penerapan Prosedur dan Sistem Studi Pada UD Wijaya Kasuma Kota Bilitar*"; Jurnal WRA, VOL. II, NO. 2, Oktober (2016). Diakses 25 2022.

Dalam peningkatan kualitas ada factor-faktor yang mempengaruhi sebuah kualitas lebih baik diantaranya adalah sebagai berikut:

a) Kualitas pelayan

Kualiatas pelayanan merupakan sikap yang berhubungan dengan keunggulan suatu jasa pelayanan atau pertimbangan konsumen.

b) Harga

Menurut Stanton harga pasar adalah sebuah produk mempengaruhi upah, sewa, bunga dan laba. Sebuah produk mempengaruhi biaya factor-faktor produksi (biaya kerja, tanah, modal dan kewirausahaan). Harga adalah alat untuk mengukur sebuah sistem ekonomi kerana harga mempengaruhi perkembangan suatu ekonomi masyarakat.

c) Loaksi

Lokasi merupakan letak geografis yang strategis yang mudah untuk dijangkau oleh konsumen yang dapat mempengaruhi sebuah factor produksi.³⁶

c. Peningkatan Ekonomi Masyarakat

Peningkatan ekonomi masyarakat sangat berperan dalam mengukur pengembangan kesejahteraan masyarakat sehingga pendapatan selalu mencerminkan kemajuan hidup masyarakat atau peningkatan ekonomi dalam kehidupan sehari-hari. Dalam kamus Besar Bahasa Indonesia mengemukakan

³⁶ Tri Adhy Presyo, Indi Djastuti., "Analisis Faktor-faktor Yang mempengaruhi Kualitas Produksi, Kualitas Layanan, harga, Lokasi", VOL. 4, NO. , (2015). Diakses 25 2022

pendapatan dapat diartikan sebagai hasil kerja (usaha seseorang).³⁷ Menurut Sukirno dalam Fatmawati M. Lumintang mengemukakan bahwa pendapatan individu adalah pendapatan yang dapat diterima oleh sesuatu masyarakat atau penduduk dalam perekonomian dari pembayaran karena telah menggunakan factor-faktor produksi yang dimiliki dari sumber yang berbeda-beda. Pendapatan sering disebut jumlah penghasilan atau pendapatan yang di peroleh dari pencapaian atas kerja dalam suatu jabatan baik dalam periode, harian, mingguan, bulanan bahkan tahunan dalam suatu pekerjaan.³⁸

Peningkatan pendapatan masyarakat dapat digunakan dalam mengukur pendapatan baik dalam pertanian maupun dalam aspek lain dengan menggunakan ekonomi mikro seperti pada peningkatan pendapatan masyarakat dalam mengelola tanaman aren teori peningkatan pendapatan dapat digunakan dan mengukur seberapa besar keuntungan yang didapatkan. Tanaman aren mempunyai banyak manfaat yang dikelola untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sehingga mendapatkan keuntungan yang lebih maksimal. Tanaman aren menjadi peluang besar untuk meningkatkan pendapatan sebab seperti yang diketahui semua bagian dari tanaman aren dapat dimanfaatkan dan bernilai ekonomi.

Adapun peningkatan dan pengembangan dari usaha aren diperlukan dengan tetap mempertahankan keterampilan yang sudah lama dilakukan dalam pengolahan aren. Dengan keterampilan yang dimiliki masyarakat mampu menganalisis potensi dalam rangka pencapaian keberhasilan dan pemberdayaan

³⁷ Departemen Pendidikan dan Budaya, Kamus Besar Bahasa Indonesia, (Balai Pustaka: Jakarta 1998), 185.

³⁸ Fatmawati M. Lumintang, "Analisis Pendapatan Petani di Desa Teep Kecamatan Langowan Timur," Jurnal EMBA 1, No. 3 (September, 2013): 992.

masyarakat dalam meningkatkan keberhasilan berkelanjutan,³⁹ kerana akan mempengaruhi dan menentukan tingkat partisipasi dan pengetahuan mereka yang berkaitan dengan penghasilan. Factor yang mempengaruhi pendapatan masyarakat yaitu:

- a) Luas lahan sebagai factor peningkatan pendapatan masyarakat. Sukirno menyatakan tanaman sebagai factor produksi menurutnya tanah adalah mencakup bagian bumi yang tidak tertutupi oleh air, bagian permukaan bumi yang dapat di jadikan lahan bercocok tanam.
- b) Harga terhadap pendapatan masyarakat.
- c) Biaya produksi terhadap pendapatan masyarakat.
- d) Jumlah produksi.

Adapun faktor-faktor lain yang mempengaruhi pendapatan masyarakat yaitu factor internal dan eksternal yang di mana sangat mempengaruhi biaya dan pendapatan masyarakat yang ditinjau dari segi umur, semakin tua seseorang maka semakin berpengalaman sehingga banyaknya pengalaman yang diketahui seseorang maka semakin kurangnya kemampuan fisik yang digunakan dalam bekerja sehingga memerlukan bantuan dari tenaga kerja atau orang lain.

Faktor eksternal dari segi produk terbagi menjadi dua yaitu keterdesian dan harga, sedangkan factor internal yang dapat diatasi oleh para petani yaitu tersedian dan harga produksi yang tidak dapat dikuasai oleh petani sebagai individu dalam ketersediaan dana. Dari segi produksi jika permintaan produksinya

³⁹ Widiyanto dkk, “ Partisipasi masyarakat Dalam Penyempurnaan Implementasi Model Desa Konserfasi di Tanaman Nasional Manusea,” Makassar: program Pascasarjana universitas Hasanuddin, (2010):11.

tinggi maka harga di tingkat petani akan terus mengalami peningkatan dan mendapatkan pendapatan yang tinggi.⁴⁰

d. Pengembangan ekonomi melalui home industry

Home berarti rumah, tempat tinggal ataupun kampung halaman. Sedangkan *industry* diartikan sebagai kerajinan, usaha produk barang ataupun perusahaan. *Home insustri* adalah suatu unit atau perusahaan dalam skala kecil yang bergerak dalam bidang indtri tertentu.⁴¹ *Industry* adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan hasil *industry* tidak hanya berupa barang tetapi juga dalam bentuk jasa UU No, 3 Tahun 2014 tentang prindustrian. Pada umumnya *industry* rumahan tergolong ke dalam sektor informal yang memproduksi secara unik, terkait dengan kearifan lokal, sumber daya alam dan mengutamakan pembuatan tangan. *Home industry* bergerak dalam skala kecil, dari tenaga kerja yang bukan professional menjadi tenaga professional.

Menurut Sadono Sukino *industry* mempunyai dua pengertian secara umum diartikan sebagai perusahaan yang menjalankan oprasi di bidang kegiatan ekonomi yang tergolong ke dalam sektor sekunder. Pengertian dalam sektor ekonomi *industry* adalah sebagai kumpulan dari perusahaan-perusahaan yang menghasilkan barang yang sama dalam suatu pasar.⁴²

⁴⁰ Ken suratiyah, Ilmu usaha Tani (cet.2, Penebar swadaya: Jakarta 2016), 86-88.

⁴¹ Diana, dkk, *Sterategi Pengembangan Usaha Home Industri makanan Sebagai Peluang Pendapatan di Masa Pandemi Covid 19* (seminat nasional pengembangan masyarakat 2020) hlm 169.

⁴² Nanda Riski (2016). Peran home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Khusus Home Industri Kripik di Kelurahan Kubu Gajang). *JPM FISIP VOL.3 NO..* Hlm 3-4.

Dalam Undang-undang No.20 Tahun 2008 usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil.⁴³

Usaha kecil yang dimaksud di sini meliputi usaha kecil informal dan usaha kecil tradisional. Usaha kecil formal merupakan usaha yang belum terdaftar, belum tercatat dalam badan hukum. Usaha kecil termasuk dalam kelompok ini antara lain petani, pedang kaki lima dan pemulung. Sedangkan yang dimaksud dengan usaha kecil tradisional adalah usaha yang menggunakan alat produksi sederhana yang telah digunakan secara turun temurun.

Industri diartikan sebagai usaha atau kegiatan pengolahan barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambahan untuk mendapatkan keuntungan bagi produsen dan membantu masyarakat agar meningkatkan daya kreativitas masyarakat, meningkatkan daya kerja masyarakat, meningkatkan prekonomian masyarakat.

Pengembangan *home industry* bertujuan untuk meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya alam, hasil budidaya serta dengan memperhatikan keseimbangan dan kelestarian lingkungan hidup serta meningkatkan pertumbuhan ekonomi. Di dalam kegiatan *home*

⁴³ Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro , Kecil, dan Menengah, *Bab 1 pasal 1*.

industry terdapat kegiatan produktif yang mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi atau barang setengah jadi melalui proses memproduksi. Menurut Shaleh manfaat *home industry* ialah terpenuhinya kebutuhan masyarakat, terciptanya lapangan kerja baru, semakin banyak jumlah industri yang membangun maka semakin banyak tenaga kerja yang dibutuhkan, dapat meningkatkan pendapatan perkapita.⁴⁴

Pengembangan home industry penting untuk meningkatkan produksi dan diversifikasi produk lokal untuk mengejar pertumbuhan ekonomi masyarakat. Pertumbuhan Ekonomi ini ditunjukkan oleh peningkatan kapasitas produksi di wilayah waktu ke waktu, yang menggambarkan peningkatan pendapatan masyarakat.⁴⁵

3. Konsep Kaitan Ekonomi Dengan Kesejahteraan Sosial

Menurut kamus besar bahasa Indonesia kata kesejahteraan bersal dari kata sejahtera yang memiliki ciri yang aman, sentosa dan makmur, sehingga kesejahteraan berasal dari kata sejahtera yang memiliki ciri yang aman, sentosa dan makmur, sehingga kesejahteraan sosial adalah keadaan masyarakat yang sejahtera.

Definisi kesejahteraan sosial adalah lembaga atau bidang kegiatan yang terorganisir dengan baik oleh lembaga pemerintah atau sektor swasta yang bertujuan untuk mencegah, menangani atau berkontribusi pada pemecahan masalah sosial dan meningkatkan kualitas hidup masing-masing kelompok dan masyarakat. Kesejahteraan sosial juga mengacu pada semua kegiatan

⁴⁴ Fahmi Riyansyah, dkk. *Pemberdayaan Home Industri Dalam peningkatan Ekonomi Masyarakat. Volume 3, Nomor 2, 2018, 90.*

⁴⁵ Dina Mariana, dkk (Buku Panduan Pelembagaan dan Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL) untuk Perbaikan Layanan Dasar dan Kesejahteraan Masyarakat. (Yogyakarta 2019. Cet.1)) hal.32.

penyelenggaraan dan mendistribusikan bansos kepada kelompok masyarakat khususnya kelompok kurang mampu baik formal maupun informal misalnya, kegiatan kesejahteraan sosial.⁴⁶

Ekonomi secara umum mempengaruhi perkembangan ilmu pengetahuan. kesejahteraan sosial di tingkat makro dan meizo. Pada tingkat makro, pengaruh pengembangan ekonomi sains terkait dengan pengembangan kebijakan sosial dan aspek ekonomi dari kebijakan ini termasuk penataan usaha kecil dan kebijakan pengembangan usaha kecil dan sedang. Di tingkat meizo, ekonomi bisnis kecil dan menengah juga menjadi sorotan pada aspek praktis menjerat usaha ekonomi kecil itu sendiri. Penguatan usaha kecil dan sektor informal menjadi salah satu fokus dalam upaya pemberantasan kemiskinan. Ekonomi dalam rangka pemikiran pengembangan usaha kecil dan sektor informal akan sangat membantu praktis kesejahteraan sosial yang banyak melakukan pemberdayaan ekonomi masyarakat miskin.

Dalam upaya mengembangkan usaha kecil yang biasanya juga dikelola dengan apa adanya oleh masyarakat miskin, baik yang tinggal di perkotaan maupun pedesaan. Selain pengelolaan keuangan, dalam komoditas sasaran seperti ini, peran tenaga pengembangan masyarakat akan dirasakan antara lain dalam upaya mengembangkan skema bantuan modal usaha bagi masyarakat yang kurang mampu, namun memiliki keinginan untuk berkembang di komoditas tersebut pihak-pihak tertentu dapat berperan sebagai pendidik yang mengajarkan bagaimana memilih jenis usaha, bagaimana mengelola bisnis ekonomi mereka

⁴⁶ PMI Dakwah UIN Sunan Kalijaga, *Model-model Kesejahteraan Sosial Islam* (Jogyakarta 2007) hal 33-34.

atau mengembangkan bidang usaha mereka.⁴⁷ Dalam upaya peningkatan kehidupan ekonomi, individu, dan anggota masyarakat tidak hanya tergantung pada peranan pasar melalui sektor swasta (misalnya reklamasi) di samping kemampuan mereka untuk membuat SDB atau teknologi⁴⁸

4. Konsep Kaitan pemerintah dengan perkembangan ekonomi masyarakat

Mebutuhkan ada kerja sama dengan pemerintah dalam rangka memaksimalkan peran pelaku dalam mendorong percepatan pencapaian Tujuan pengembangan ekonomi masyarakat di tingkat daerah, termasuk melibatkan pemerintah daerah, pihak swasta maupun faktor ekonomi yang lainnya.

Menurut Dina Mariana ditingkat Lokal dapat dikembangkan lebih luas dengan menghadirkan lembaga ekonomi atau secara sosial dalam memperkuat kemitraan, seperti konsep pengembangan ekonomi lokal yang melibatkan para pemerintah. Melalui kemitraan antar lembaga, diharapkan para pihak dapat bersinergi dalam rencana desain pengembangan ekonomi masyarakat yang inklusif di tingkat lokal sesuai dengan kapasitas perannya masing-masing. Sebagai gambaran, berikut peran yang bisa dijalankan oleh para pihak adalah sebagai berikut;

⁴⁷ Adi Rukpminto, *Kesejahteraan Sosial* (Jakarta : PT Raja Grafindo Persada 2013) hlm 59-60.

⁴⁸ Tirmizi Ndraha, *Pengantar Pengembangan Sumber Daya Manusia*, (Jakarta Pt Rineka Cipta 1999) hlm 11-12

a. Peran Pemerintah Daerah

- 1) Memfasilitasi pertumbuhan dan pengembangan lembaga ekonomi berpotensi yang muncul dan ada di tingkat Desa maupun Kecamatan.
- 2) Pemetaan dan inventaris/pengumpulan asset atau sumber daya lokal.
- 3) Membuat kebijakan perencanaan pembangunan yang berorientasi pada pengembangan ekonomi inklusif lokal dengan memperkuat peran lembaga ekonomi sebagai Penggerak pengembangan ekonomi masyarakat.
- 4) Menyiapkan fasilitas yang memadai, mulai dari alat kebijakan/regulasi, pengaturan kelembagaan lokal hingga peningkatan kapasitas dan menciptakan pasar dan infrastruktur pendukung.

b. Peran Lembaga wasta

- 1) Membuat dan menghubungkan institusi lokal dengan pasar yang lebih luas.
- 2) Memperkuat lembaga ekonomi secara lokal agar dapat bersaing sesuai standar atau kebutuhan pasar.

c. Peran Lembaga Ekonomi Lokal

- 1) Ciptakan iklim lokal yang kondusif untuk sumber daya loka berbasis aktivitas ekonomi hidupnya.

- 2) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan (kapasitas) baik produksi, distribusi dan konsumsi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat⁴⁹ akan barang dan jasa.
- 3) Memperkuat partisipasi anggota dalam mendukung penguatan kelembagaan.



⁴⁹ Tirmizi Ndraha, *Pengantar Pengembangan Sumber Daya Manusia*, (Jakarta Pt Rineka Cipta 1999) hal 49-50.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (Field Research) yang diperoleh dari penelitian secara langsung dari sumbernya, pengambilan keputusan dalam pendekatan ini dapat berupa pernyataan yang ditujukan kepada masyarakat yang bersangkutan baik itu perorangan maupun kelompok. Penelitian lapangan merupakan penelitian yang kajiannya berfokus pada kehidupan masyarakat.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analisis, data-data yang diperlukan diperoleh dari lapangan yang dilakukan di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu jenis penelitian yang prosedur penemuan data dilakukan tidak menggunakan prosedur statistik atau kuantifikasi. Dalam hal ini penelitian kualitatif adalah penelitian tentang kehidupan seseorang, cerita, perilaku, dan juga tentang fungsi organisasi, gerakan sosial atau berpendapat timbal balik.⁵⁰

Metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah daripada melihat permasalahan untuk dinarasikan. Metode penelitian kualitatif menggunakan teknik analisis mendalam (*indepth analysis*) yaitu mengkaji masalah lalu diseskripsikan atau menggambarkan dalam bentuk narasi dan fakta-fakta yang di tentukan secara apa adanya.

⁵⁰ Salim dan Syahrul, *Metodeologi Penelitian Kualitatif*, (bandung citapustaka media, 2012) cet, ke-5, hlm 41

B. Fokus Penelitian

Dalam penelitian ini yang menjadi fokus penelitian adalah kontribusi pengolahan air nira dalam pengembangan ekonomi masyarakat di gampong Gajah dan Gampong Uring Kecamatan Pining. Dasar dalam hal ini adalah menurut data dari dinas pertanian Kabupaten Gayo Lues Kecamatan Pining memiliki prospek yang tinggi pengolahan air nira yang dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi masyarakat.

C. Subjek Penelitian

Subjek penelitian adalah orang atau para pengolah air nira, selain di observasi, juga diwawancarai dan diminta informasi oleh pewawancara. Subjek penelitian juga merupakan sekelompok individu yang memiliki nilai, sifat serta atribut dan mempunyai variable tertentu yang ditetapkan untuk dipelajari dan di tarik kesimpulan.⁵¹ Oleh sebab itu, peran peneliti sangat mendukung dalam melakukan suatu penelitian dan dapat mengetahui subjek penelitian atau responden adalah individu yang memiliki karakteristik sendiri untuk memberi informasi tentang suatu fakta dan pendapat.

Dalam mendapatkan informasi, yang menjadi subjek dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

⁵¹ Sugiyono, Metodologi Penelitian Kualitatif dan R&D, (Bandung: Alfabeta, 2017), hal.80

Table 3.1 Subjek Penelitian

No	Informan	Jumlah	Keterangan
1	Pengelola air nira	7 orang	Diambil dari dua Gampong
2	Keuchik	2 Gampong	Gampong Uring Dan GAMpong Gajah

D. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini merupakan karya ilmiah yang sistematis terarah dan mempunyai tujuan maka dibutuhkan teknik untuk mengumpulkan data yang tepat guna menjawab rumusan masalah. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan tiga teknik pengumpulan data yaitu:

1. Teknik Observasi

Teknik ini menuntut adanya pengamatan dari peneliti baik secara langsung maupun tidak langsung terhadap objek penelitian. Instrument yang dapat digunakan yaitu handphone android yang lengkap dengan kamera, alat perekam dan lain-lain. Termasuk buku catatan kecil untuk mencatat sesuatu objek dari hasil pengamatan.

Data yang diperoleh dari hasil obsevasi antara lain : ruang (tempat, pelaku, objek, perbuatan, kajian atau peristiwa, waktu, dan perasaan). Alasan peneliti melakukan observasi yaitu untuk menyajikan gambaran realistis prilaku atau kejadian, membantu mengerti prilaku usaha, dan evaluasi yaitu melakukan pengamatan terhadap aspek tertentu. Dalam hal ini, penulis melakukan observasi langsung di tempat pengolahan air nira dilakukan dengan mengamati secara

langsung di Gampong Gajah dan Gampong Uring Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues.

2. Teknik Wawancara

Teknik wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu, dilakukan oleh dua belah pihak, yaitu wawancara dengan melakukan pertanyaan kepada informan dan informan memberikan jawaban atas pertanyaan. Wawancara Kualitatif, khususnya pada taraf permulaan, biasanya tak berstruktur. Tujuannya adalah memperoleh keterangan yang rinci dan mendalam mengenai pandangan orang lain. Setelah peneliti memperoleh sejumlah keterangan, dapat mengadakan wawancara yang lebih berstruktur berdasarkan apa yang telah diwawancarai kepada informan. Wawancara ini dilakukan kepada Geuchik dan pelaku usaha gula aren di dua Gampong yang ada di Kecamatan Pining yaitu Gampong Gajah dan Gampong Uring. Wawancara di lakukan terhadap pengelola air nira.

Table 3.2 Informan Penelitian

No	Nama	Alamat	Umur	Keterangan
1	M. Yusup	Gampong Gajah	48 tahun	Geuchik gampong Gajah
2	Kaharuddin	Gampong uring	47 tahun	Geuchik gampong Uring
3	Safaruddin	Gampong uring	38 tahun	Pengolah air nira
4	Aleh	Gampong Uring	36 tahun	Pengolah air nira
5	Ramli	Gampong Uring	35 tahun	Pengolah air nira
6	Samin	Gampong Uring	51 tahun	Pengolah air nira
7	Sulaiman	Gampong Gajah	41 tahun	Pengolah air nira
8	Samsir	Gampong Gajah	51tahun	Petani dan Pengolah air nira
9	Bakri	Gampong Gajah	38 tahun	Pengolah air nira

Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara terstruktur, dengan membuat pertanyaan yang terarah dan terstruktur ditanyakan kepada subjek atau informan penelitian. Penulis melakukan wawancara dan observasi kepada semua pengolah air nira pada industri (*Home Industry*) masyarakat di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues.

3. Dokumentasi

Dokumentasi teknik yang digunakan untuk memperoleh data dengan meneliti. Metode dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, foto dan sebagainya. Dalam hal ini, penulis mendokumentasikan dengan cara memfoto suasana proses pengolahan gula aren di Gampong Gajah dan Gampong Uring Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues.⁵²

E. Teknik Pengolahan dan Analisis Data

Teknik pengolahan data dari seluruh data yang sudah terkumpul, sejak di lapangan peneliti telah melakukan pencatatan-pencatatan kecil yang diperoleh melalui hasil pengamatan observasi, wawancara. Lalu dipilah-pilah dan memilih data yang terkumpul untuk mereduksi sesuai kebutuhan agar terjawab rumusan masalah penelitian. Untuk lebih lanjut, dapat dijelaskan langkah-langkah yang ditempuh sebagai berikut:

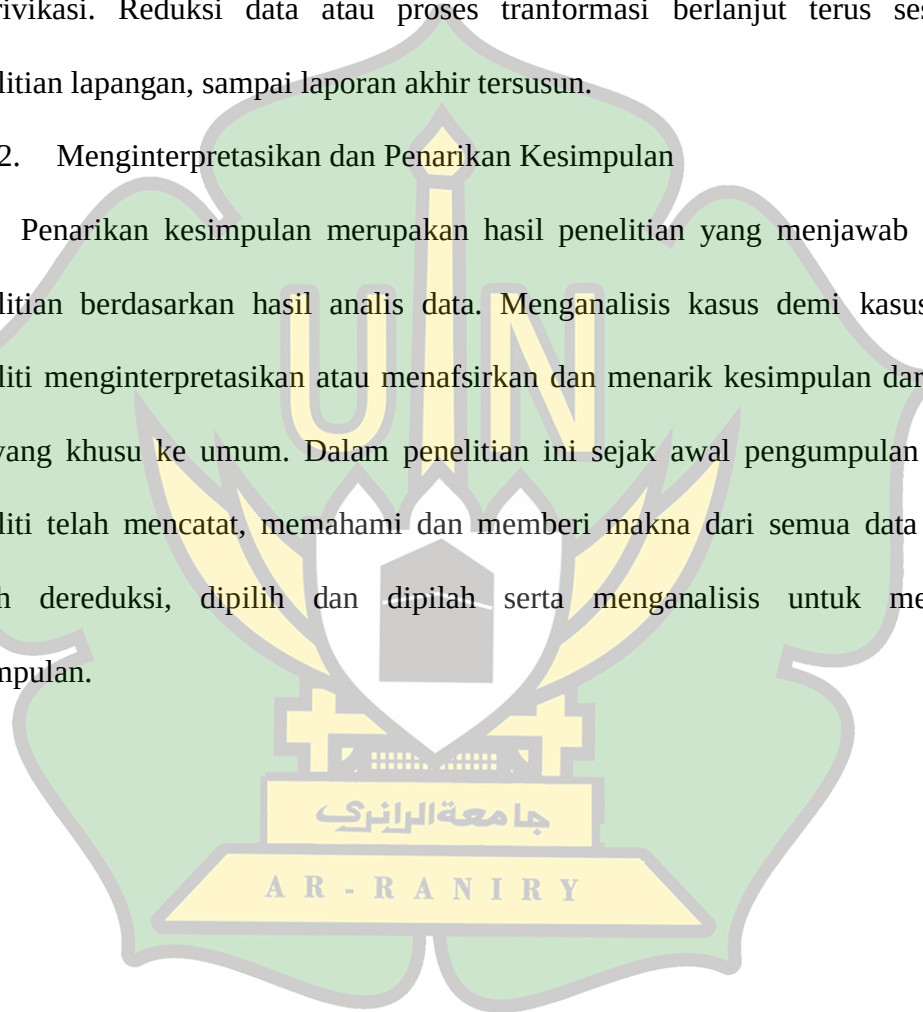
⁵² <http://repository.uin-malang.ac.id/1123>. Diakses pada 09 Desember 2022. Pukul 07:00

1. Reduksi Data

Reduksi data merupakan suatu bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan megorganisasi data sedemikian rupa sehingga kesimpulan-kesimpulan akhirnya dapat ditarik dan diverivikasi. Reduksi data atau proses tranformasi berlanjut terus sesudah penelitian lapangan, sampai laporan akhir tersusun.

2. Menginterpretasikan dan Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan merupakan hasil penelitian yang menjawab fokus penelitian berdasarkan hasil analis data. Menganalisis kasus demi kasus lalu peneliti menginterpretasikan atau menafsirkan dan menarik kesimpulan dari hal-hal yang khusu ke umum. Dalam penelitian ini sejak awal pengumpulan data, peneliti telah mencatat, memahami dan memberi makna dari semua data yang sudah dereduksi, dipilih dan dipilah serta menganalisis untuk menarik kesimpulan.



BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Gampong Gajah dan Gampong Uring

1. Profil Gampong Gajah Dan Gampong Uring

Gampong Gajah dan Uring merupakan Gampong yang termasuk dalam wilayah administrasi Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues Provinsi Aceh, Indonesia. Gampong Gajah Dan Gampong Uring memiliki jarak dari ibu kota Kabupaten berjarak 55 km dan dari ibu kota provinsi berjarak 529 km . Dilihat dari keadaan topografi terdiri dari daerah berbukitan yang merupakan bagian dari Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues yang tidak ramai penduduk dengan luas wilayah tahun 2018 gampong Gajah adalah 80 Ha sedangkan gampong Uring adalah 100 Ha.⁵³ Adapun batas wilayah gampong Gajah dan gampong Uring sebagai berikut:

a) Gampong Gajah

- 1) Sebelah Utara berbatasan dengan gampong Rikit Gaib.
- 2) Sebelah Selatan berbatasan dengan gampong Uring.
- 2) Sebelah Timut berbatasan dengan gampong Uring.
- 3) Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan dabun Gelang.

b) Gampong Uring

- 1) Sebelah Utara berbatasan dengan Kecaamtan Rikit Gaib.
- 2) Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecaamtan dabun Gelang.

⁵³ Profil Gampong Gajah dan Gampong Uring 2018.

- 3) Sebelah Timut berbatasan dengan Gampong Lempusing.
- 4) Sebelah Barat berbatasan dengan Gampong Gajah.

Unsur-unsur wilayah Gampong Gajah terdiri dari 3 Dusun serta Gampong Uring memiliki 3 Dusun antara lain sebagai berikut:

- a) Gampong Gajah
 - 1) Dusun Tipak Gajah.
 - 2) Dusun Rege.
 - 3) Dusun Jurung.
- b) Gampong Uring
 - 1) Dusun Aih Gajah.
 - 2) Dusun Aih Uring.
 - 3) Dusun Umah Rata

Dari segi perkembangan sebuah wilayah sangat dipengaruhi oleh perkembangan penduduk. Penduduk merupakan bagian utama yang sangat penting dalam perkembangan dan pembangunan suatu wilayah. Penduduk Gampong Gajah dan Gampong Uring pada umumnya berasal dari suku Gayo hanya sebagian kecil warga pendatang untuk kerja. Jumlah penduduk di Gampong Gajah secara keseluruhan berjumlah 328 jiwa sedangkan Gampong Uring secara keseluruhan berjumlah 719 jiwa. Dengan rincian berdasarkan menurut Dusun sebagai berikut:⁵⁴

⁵⁴ *Arsip Gampong Gajah dan Gamoong Uring. Pada 2022*

Table 4.1 Jumlah Penduduk Gampong Gajah dan Gampong Uring

Gampong Gajah					
No	Dusun	Jumlah KK	Jenis kelamin		Jumlah (jiwa)
			Lk	Pr	
1	TIPAK GAJAH	36	56	75	131
2	TIPAK REGE	18	50	45	95
3	JURUNG	16	54	48	102
Total		70	160	168	328
Gampong Uring					
1	AIH GAJAH	78	129	111	240
2	AIH URING	79	120	110	230
3	UMAH RATA	50	132	117	249
Total		207	381	338	719

Sumber : Arsip Gampong Gajah dan gampong Uring Tahun 2022

Diantara seluruh Gampong yang berada di Kecamatan Pining, Gampong Gajah dan Gampong Uring yang memiliki populasi tumbuhan aren dan penyerapan tenaga kerja yang tinggi masyarakat memanfaatkan pengolahan air nira untuk kebutuhan individu maupun sosial.

Banyak masyarakat Gampong Gajah dan Gampong Uring yang berprofesi sebagai petani, pengelola gula aren, peternak dan pedagang. Hal ini tentunya didukung oleh letak geografis Gampong Gajah dan Gampong Uring terletak di dataran tinggi. Dengan rincian berdasarkan jumlah penduduk menurut pekerjaan Gampong Uring dan Gampong Gajah sebagai berikut.⁵⁵

⁵⁵ Arsip Gampong Gajah dan Gamoong Uring.2022

Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencaharian**Gampong Gajah dan Gampong uring**

Gampong Gajah			Gampong Uring	
No	Uraian	jumlah	Uraian	jumlah
1	Petani	70	Petani	80
2	Pedangang	3	Pedangang	15
3	Peternak	5	Pekerja bengkel	2
4	PNS/TNI/ POLRI	2	Pertukangan	10
5	Lainnya	-	Peternak	50
6	-	-	PNS/POLRI	2
Total		90	Total	159

Sumber : Arsip Gampong Gajah dan gampong Uring Tahun 2022

Dilihat dari kondisi alam sumber mata pencaharian Gampong Gajah dan Gampong Uring dominan di bidang pertanian. Gampong Gajah dan Gampong Uring memiliki berbagai bentuk fungsi sumber daya alam untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Perbedaan dalam mata pencaharian bukan hanya karena perbedaan sifat dan bakat seseorang, tetapi karena kemampuan dan keterampilan yang semakin maju.

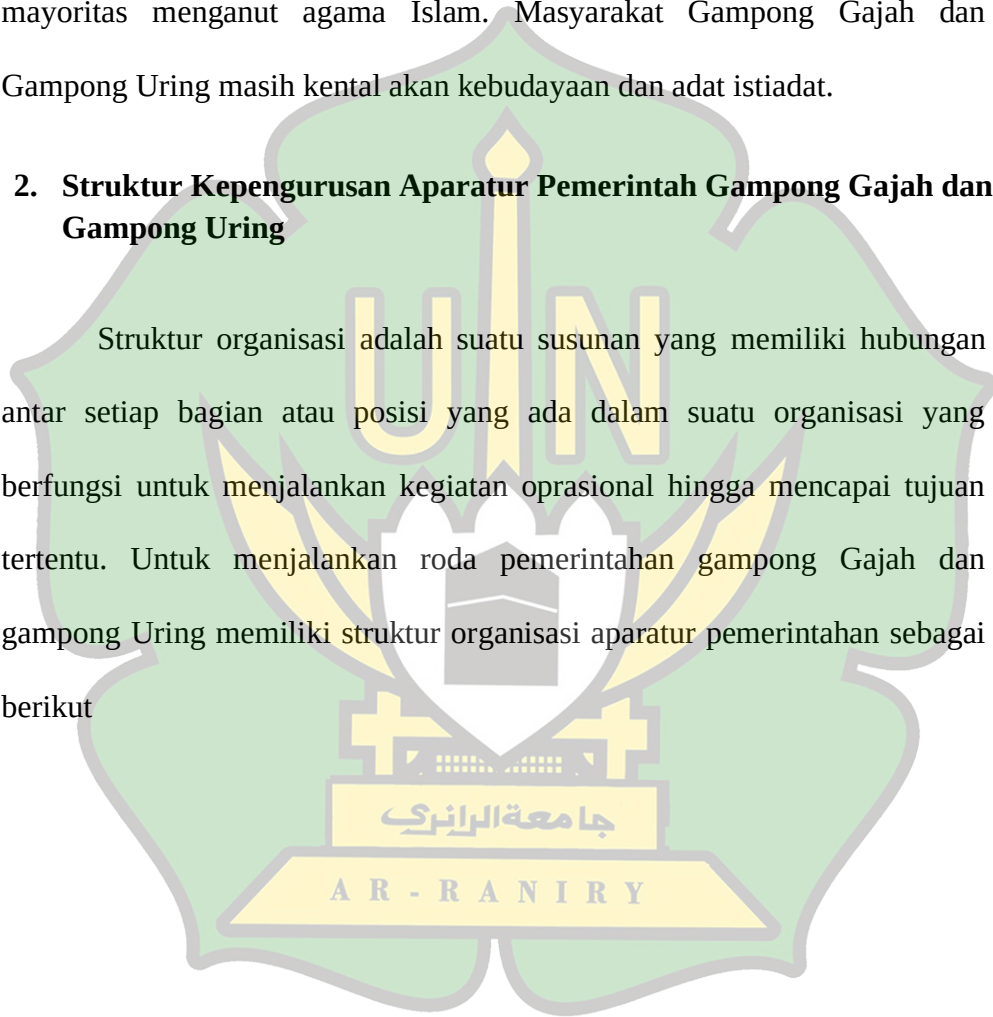
Dilihat dari segi tingkat pendidikan, sebagian besar masyarakat di Gampong Gajah dan Gampong Uring telah sekolah di berbagai jenjang pendidikan dimulai dari PAUD, SD, SMP, SMA serta sebagian masyarakat ada yang sudah mengenyam pendidikan di Perguruan Tinggi baik di dalam maupun di luar daerah. Pendidikan merupakan salah satu faktor terpenting dalam mencapai perubahan suatu daerah ke arah yang lebih maju, karena maju mundurnya masyarakat sangat tergantung pada tingkat pendidikan.

Ditinjau dari beragam aspek meliputi kesejahteraan dan ekonomi, sosial politik, budaya serta lainnya.

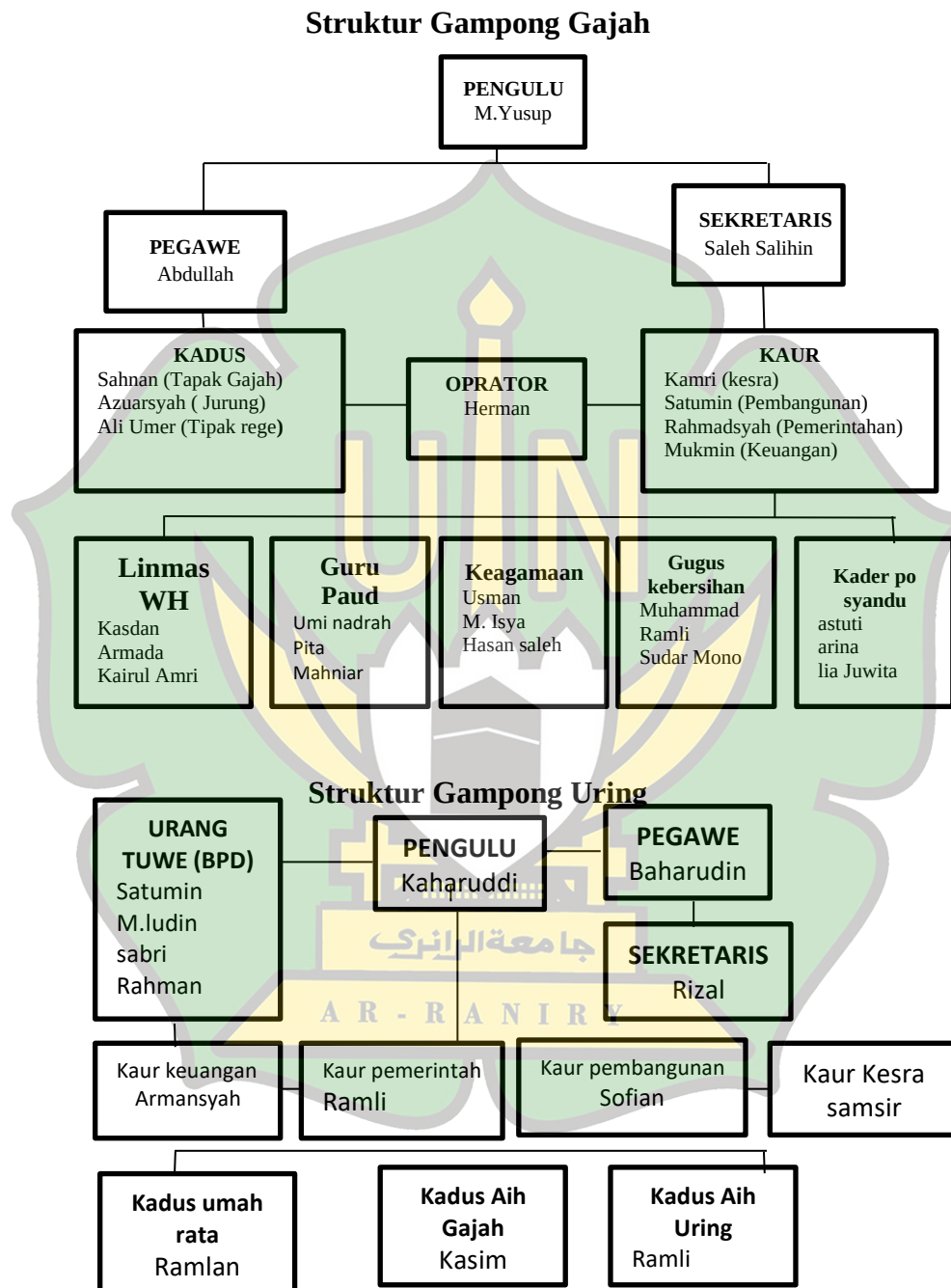
Di tinjau dari agama yang dianut, pada umumnya masyarakat Provinsi Aceh terutama masyarakat Gampong Gajah dan Gampong Uring mayoritas menganut agama Islam. Masyarakat Gampong Gajah dan Gampong Uring masih kental akan kebudayaan dan adat istiadat.

2. Struktur Kepengurusan Aparatur Pemerintah Gampong Gajah dan Gampong Uring

Struktur organisasi adalah suatu susunan yang memiliki hubungan antar setiap bagian atau posisi yang ada dalam suatu organisasi yang berfungsi untuk menjalankan kegiatan oprasional hingga mencapai tujuan tertentu. Untuk menjalankan roda pemerintahan gampong Gajah dan gampong Uring memiliki struktur organisasi aparatur pemerintahan sebagai berikut



**Gambar 4.1 Struktur Organisasi Perangkat Gampong Gajah dan
Gampong Uring**



Sumber : Arsip Gampong Gajah dan gampong Uring Tahun 2022

Pada gambar 4.1 tahun 2022 Gampong Gajah yang dipimpin oleh Geuchik M.Yusup, pada tahun 2018 dipimpin oleh Geuchik Sukardi

dan pada tahun 2003 dipimpin oleh Yahya sedangkan Gampong Uring pada tahun 2022 dipimpin oleh Kaharuddin.

B. Hasil Penelitian Dan Pembahasan

Pada bagian ini peneliti paparkan tentang hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan di Gampong Gajah dan Gampong Uring Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues. Berdasarkan hasil pengamatan selama tiga bulan mulai dari 02 Maret sampai 15 Mei 2022. Penelitian dapat disampaikan hal-hal sebagai berikut:

1) Sistem Pengolahan Air Nira di Kecamatan Pining

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti, berbagai macam sistem pengolahan air nira di Kecamatan Pining, dalam hal ini peneliti hanya mengambil dua Gampong yaitu Gampong Uring dan Gampong Gajah. Adapun sistem pengolahan air nira di Gampong Uring sebagai berikut :

a. Penyadapan air nira

Berdasarkan wawancara dengan pengelola air nira menyatakan bahwa penyadapan air nira pada umumnya dilakukan dengan cara :

- 1) Membersihkan tandan pohon aren menggunakan pisau sehingga mengeluarkan air nira.
- 2) Pemukulan tandan aren menggunakan kayu secara ringan dan diayun-ayun dilakukan selama satu bulan, serta disayat 1-2 mm untuk memperlancar keluarnya air nira. Penyadapan

berlangsung selama 12 jam, dan diletakkan tebok⁵⁶ ke batang ponon aren, jika telah terisi nira ditutunkan.⁵⁷

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Safaruddin menyatakan bahwa banyaknya jumlah air nira yang dihasilkan dipengaruhi oleh jumlah tandan yang disadap. Setiap penyadapan diperoleh 4-6 liter air nira. Adapun hasil dalam satu hari mencapai 20 liter air nira, sama halnya berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Samin, mengatakan dalam proses panen ada dua tahap yaitu sore hari 10 liter dan pagi hari 10 liter, jumlah total hasil panen dalam satu hari mencapai 20 liter air nira. Hal ini dibenarkan berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti bahwa setiap hari air nira menghasilkan 20 liter.

Adapun hasil wawancara dengan Bapak Ramli menyatakan bahwa banyak jumlah air nira yang dihasilkan dipengaruhi oleh jumlah pohon aren yang disadap, dalam satu hari mencapai 15 liter air nira. Bapak Aleh menyatakan bahwa jumlah hasil air nira dalam satu hari lebih kurang 20 liter air nira yang disap.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Samsir hasil penyadapan perhari sekitar 20 liter air nira. Bapak Bakri menyatakan bahwa hasil penyadapan air nira dalam satu hari 80 liter.

Adapun hasil wawancara dengan Bapak Sul menyatakan bahwa hasil dari penyadapan air nira dalam satu hari adalah 90 liter dimana setiap

⁵⁶ Tebok adalah alat yang digunakan untuk penampung air nira, terbuat dari bambu besar.

⁵⁷ Hasil Wawancara Dengan Bapak Samin Selaku Pengelola Air Nira Pada Tanggal 15 Maret 2022

harinya air nira dapat diperoleh sekitar 50-90 liter air nira dari 5-10 pohon yang disadap.⁵⁸

Tabel 4.3 Jumlah Penyadapan Air Nira Perhari

No	Nama	Jumlah Hasil Perhari
1	Samsir	20 Liter
2	Bakri	80 Liter
3	Sul	90 Liter
4	Safaruddin	20 Liter
5	Aleh	18 Liter
6	Samin	20 Liter
7	Ramli	15 Liter
Total		263 Liter

Berdasarkan hasil observasi peneliti menemukan penyadapan air nira perhari di Gampong Gajah dan Uring sebesar 263 liter air nira dari hasil penyadapan yang dikelola dari 7 pengolah air nira, 3 pengolah dari Gampong Gajah dan 4 pengolah dari Gampong Uring.

b. Sistem pengolahan air nira

Berdasarkan hasil wawancara sistem pengolahan air nira dilakukan dengan cara:

- 1) Air nira disaring menggunakan ijuk pohon aren langsung dituangkan ke dalam kuali besar sampai mendidih dalam waktu memasak sekitar 4-5 jam, tergantung pada bentuk tunggku dan ukuran api. Dalam usaha ini masih

⁵⁸ Hasil Wawancara dengan Bapak Sul Selaku Pengolah air nira. Pada Tanggal 15 April 2022

menggunakan tunggku untuk memasak dan menggunakan kayu bakar.

- 2) Diaduk sedang dimasak, agar tidak gosong dan mencegah gula menjadi pahit. Saat mendidih, nira mengeluarkan buih atau busa, buang buih keluar gunanya agar gula tidak meghitam. Untuk mencegah nira meluap selama memasak, taburkan dua daging kemiri yang sudah dihaluskan ke dalam kuali.
- 3) Air nira yang telah berubah warna menjadi coklat akan mengeluarkan ledakan kecil seperti magma. Bahwasannya memberikan tanda untuk siap dicetak. Untuk menguji apakah air nira sudah bisa dicetak atau belum. Caranya adalah dengan melarutkan sedikit air nira yang sudah matang ke dalam air dingin. Jika langsung membeku, maka gula merah siap dicetak. Jika nira belum cukup siap untuk dicetak, akan menyebabkan gula aren menjadi berjamur.
- 4) Pencetakan gula aren yang berbentuk bulat sehingga mengeras proses selanjutnya pengemasan produk menggunakan daun pisang dan siap untuk dipasarkan.⁵⁹

Dari hasil pembuatan gula aren dalam sehari pengolah air nira di Gampong Uring mendapatkan 15 biji gula aren sekali panen yang berbentuk

⁵⁹ Hasil Wawancara dengan Bapak Safaruddin Selaku Pengelola Air Nira Pada Tanggal 15 April 2022

bulat sedang, pembuatan gula aren tergantung pada banyak air nira yang didapatkan dalam sehari. Adapun sistem pengolahan air nira di Gampong Gajah berbeda dengan Gampong Uring. Berdasarkan hasil observasi sistem pengolahan air nira memiliki perbedaan dalam bentuk mulai dari pembuatan gula aren berbentuk petak, bulat, pembuatan gula jahe dan gula semut. Adapun sisitem pengolahannya sebagai berikut:

a) Proses pembuatan gula semut dan gula jahe

- 1) Menyiapkan air nira yang sudah terkumpul dari hasil penyadapan kemudian melaukan proses penyaringan setelah selesai penyaringan masukkan kedalam kuali besar.
- 2) Masak air nira dengan menggunakan kayu bakar dengan suhu yang stabil, dengan menggunakan kayu bakar dapat memberikan cita rasa yang khas dari gula tersebut. Waktu yang digunakan dalam proses pemasakan gula semut dan gula jahe sekitar 5-7 jam lebih lama dari pada pembuatan gula aren yang berbentuk bulat dan petak.
- 3) Air nira yang telah berubah warna menjadi coklat akan mengeluarkan ledakan kecil seperti magma. Bahwasannya memberikan tanda untuk siap untuk diolah menjadi gula jahe dan gula semut.
- 4) Angkat kuali dari tempat pemasakan kemudian pembuatan gula semut, tunggu 5 menit untuk mendinginkan gula, sekanjutnya gula digiling sampai halus dan diayak sehingga

menjadi serbuk, proses penghalusan menggunakan alat seperti sendok terbuat dari kayu sedangkan proses pembuatan gula jahe hanya menambahkan serbuk jahe pada waktu menunggu pendinginan 5 menit.

- 5) Setelah proses pengilingan selesai tunggu gula semut dan gula jahe sampai dingin kemudian dikemas kedalam plastik.

Berdasarkan hasil wawancara Bapak Sul menyatakan bahwa hasil dari pembuatan gula semut dan gula jahe air nira yang digunakan dalam satu hari 90 liter untuk mendapatkan 35kg gula semut dan 45kg gula jahe. Dimana setiap harinya air nira dapat diperoleh sekitar 50-90 liter air nira dari 5-10 pohon yang disadap.⁶⁰ Sedangkan hasil penyadapan Bapak bakri setiap hari menyatakan bahwa memperoleh 80 liter air nira yang dilakukan setiap hari yaitu pada pagi dan sore hari. Dengan pembuatan gula jahe dan gula semut.⁶¹

Berdasarkan hasil observasi dalam pembuatan gula aren, gula semut dan gula jahe, membutuhkan modal dalam proses pemasakan dan pengemasan mulai dari membeli plastik untuk kemasan, membeli bensin guna pemotong kayu bakar untuk proses pemasakan air nira menggunakan alat berat. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Sul dan Bapak Bakri masing-masing mereka mengeluarkan modal senilai Rp.250.000 sampai Rp. 300.000 perbulannya, keperluan yang dibutuhkan untuk membeli plastik

⁶⁰ Hasil Wawancara dengan Bapak Sul Selaku Pengolah air nira. Pada Tanggal 15 April 2022

⁶¹ Hasil Wawancara dengan Bapak Bakri Selaku Pengolah air nira. Pada tanggal 15 maret 2022.

klip untuk pengemasan gula jahe dan pengemasan gula semut, sedangkan bapak Samin dan Bapak Safaruddin tidak mengeluarkan modal dalam proses pemasakan dan proses pengemasan disebabkan karena memanfaatkan hasil alam mulai dari pengambilan kayu bakar dari hutan dan untuk proses pengemasan produk menggunakan daun pisang yang ditanam sendiri.

Penelitian yang dilakukan di Kecamatan Pining diambil dari dua Gampong Gajah dan Gampong Uring tidak melakukan fermentasi atau peragian pada air nira dilokasi penelitian ini hanya mengolah air nira menjadi pemanis makanan atau pun disebut dengan gula aren yang dijadikan berbagai varian gula aren mulai dari pembuatan gula aren yang berbentuk petak, berbentuk bulat dan pembuatan gula jahe dan gula semut.

Hasil temuan diatas peneliti menganalisa bahwa, dalam pengolahan air nira menggunakan ijuk pohon aren untuk penyaringan air nira yang sudah disadap dari pohon aren guna membersihkan. Dalam proses pemasakan gula aren untuk menjaga cita rasa menggunakan daging kemiri yang ditaburkan kedalam kuali, pengolahan air nira masih secara tradisional dan tidak membutuhkan banyak tenaga kerja dalam proses pembuatannya.

2. Kontribusi Usaha Pengelola Air Nira Terhadap Pengembangan Ekonomi Masyarakat

Berdasarkan hasil obsrvasi yang dilakukan oleh peneliti di Kecamatan Pining yang diambil dari dua Gampong, Gampong Gajah dan Gampong Uring berbagai macam kontribusi yang didapatkan dari

pengolahan air nira. Berdasarkan hasil wawancara dengan Geuchik Gampong Gajah Bapak M.Yusup diketahui bahwasanya dalam pengolahan air nira sebagian pengelola air nira telah mendapatkan kontribusi dari pemerintah Dewan Kerajinan Nasional (Dekranas). Bentuk kontribusi berupa memfasilitasi peralatan pengolahan air nira yaitu mesin oven, kualiti dan cetakan. Akan tetapi kontribusi yang didapatkan oleh pengolah air nira tidak sesuai dengan harapan pengelola air nira karena tidak bisa berfungsi. Namun sejauh ini bantuan dari Gampong belum ada yang disalurkan kepada pengelola air nira.

Menurut Geucik Gampong Gajah usaha gula aren sejauh ini sudah berkontribusi positif bagi pengembangan ekonomi masyarakat. Keuchik berperan dalam pengembangan usaha aren. Diantaranya adalah menjadikan produk gula aren sebagai oleh-oleh khas dan akan dijadikan Badan Usaha Milik Gampong (BUMG), disebabkan potensi produk gula aren sangat besar, ⁶²apalagi di zaman sekarang orang-orang lebih memilih mengkonsumsi gula aren dari pada gula yang terbuat dari tebu, karena aren ini memiliki banyak manfaat.

Adapun Gueuchik Gampong Uring Bapak Kaharuddin menyatakan bahwasannya bantuan di Gampong Uring untuk pengelolaan air nira ada, tetapi tidak terbagi secara merata. Peran dalam pengelola air nira belum terlibat tetapi prospek kedepan akan memperhatikan pengelola air nira agar usaha gula aren ini lebih berkembang dan maju. Dalam usaha gula aren

⁶² Hasil wawancara Gecik Gampong Gajah, M.Yusup, Pada 10 Maret 2022

sudah berkontribusi dengan pemerintah tetapi program dari Gampong untuk usaha gula aren belum ada. Adapun rencana program dari Gampong guna mengembangkan usaha gula aren kedepannya, usaha gula aren sudah berkontribusi maksimal bagi perekonomian masyarakat dalam usaha gula aren membutuhkan adanya sinergitas dengan pemerintahakan tetapi usaha gula aren belum ada pihak pendamping.

Dalam hal ini Geuchik juga menyatakan bagi para pengrajin gula aren harus memperhatikan kebersihan produk-produknya untuk menjaga cita rasa agar gula aren terkenal ke mancanegara. Adapun rencana-rencana untuk mengembangkan usaha ke depan mengajak masyarakat untuk memproduksi gula aren yang berjumlah banyak, gunanya untuk meningkatkan suberdaya alam dan meningkatkan perekonomian masyarakat.⁶³

Pengolahan air nira dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Gampong Gajah dan Gampong Uring dengan adanya kontribusi dari pihak yang terkait dalam rangka mencapai tujuan pengembangan ekonomi masyarakat di tingkat daerah. Hal ini diperkuat teori yang ada di bab dua hasil penelitian yahwuni nining dan kawan-kawan, bahwa dalam pengembangan ekonomi usaha mikro kecil menengah membutuhkan adanya sinergitas dengan pemerintah. Melalui kemitraan antar lembaga dengan pengembangan ekonomi masyarakat yang inklusif ditingkat lokal sesuai dengan kapasitas perannya masing-masing. Dalam meningkatkan

⁶³ Hasil wawancara Gecik Kampung Uring, Kaharuddin, Pada 11 Maret 2022

pengembangan ekonomi masyarakat jumlah produksi gula aren yang dihasilkan dan harga jual dapat mempengaruhi pertumbuhan ekonomi masyarakat.

a. Hasil Produksi, Harga dan Pemasaran

Berdasarkan hasil wawancara Bapak Samin menyatakan bahwa produk gula aren yang dihasilkan dalam sekali panen tidak menentu, kadang banyak dan kadang sedikit tergantung banyak air nira yang didapatkan dari penyadapan pohon aren, jumlah totalnya setiap hari sekitaran 2 kg gula aren atau 2 turusan yang dihasilkan ataupun 20 biji gula aren yang sudah siap dicetak. Adapun harga produk gula aren yang dipasarkan bervariasi mulai dari Rp. 25.000 hingga Rp. 30.000 perturasan, satu turusan berjumlah 10 biji gula aren. Pemasaran produk gula aren dipasarkan ke masyarakat Gampong dan dijual ke agen terdekat. Bentuk dan ukuran yang dibuat adalah bulat kecil dan bulat sedang.⁶⁴

Bapak Safaruddin juga menyatakan bahwa hasil produksi perharinya tidak menentu semua tergantung pada banyak air nira yang telah disadap dari pohon aren jika air nira banyak maka produk gula aren juga banyak dan sebaliknya. Adapun harga yang dipasarkan kepada konsumen mulai dari Rp. 25.000 sampai Rp.30.000 dibuat dalam bentuk bulat. Dalam hasil penelitian ini Bapak Aleh menyatakan bahwa hasil produksi perhari tidak menentu, produksi yang didapatkan tergantung dari jumlah hasil penyadapan air nira,

⁶⁴ Hasil Wawancara Dengan Bapak Samin Selaku Pengolah Air Nira. Pada Tanggal 15 Maret 2022

jika ditotalkan hasil produksi dalam satu hari 2 kg gula aren atau disebut 2 turusan gula aren yang sudah siap dicetak.⁶⁵

Hasil wawancara dengan Bapak Ramli menyatakan bahwa hasil produksi yang didapatkan satu hari 1 kg gula aren dengan harga pasar yang dijual Rp. 30.000 dan dipasarkan kepada masyarakat Gampong.⁶⁶ Sedangkan dalam penelitian ini Bapak Bakri juga menyatakan bahwa hasil produksi yang didapatkan dalam sehari 30 kg gula aren, dalam 30 kg gula aren mendapatkan 5 kg gula yang berbentuk petak dan 25 kg diperoleh menjadi gula semut dan gula jahe. Harga pasar produk gula aren mulai dari Rp. 40.000 per turusan, gula petak Rp.45.000 perturasan, gula jahe Rp.80.000 per kg, gula semut Rp.70.000 per kg dan gula pepire Rp.100.000 per kg. produk gula aren ini dipasarkan kepada konsumen, dan kepada agen gula aren yaitu istri dari Bapak Sul selaku Pengelola air nira.⁶⁷

Berdasarkan hasil wawancara Bapak Sul menyatakan bahwa produksi yang dihasilkan dalam sekali panen tidak menentu tergantung pada banyak air nira yang didapatkan dari hasil penyadapan pohon aren, akan tetapi setiap panen minimal terhitung sekitar 30 kg gula aren. Adapun jenis produk gula aren yang dibuat beserta harganya mulai dari membuat gula cetak yang bulat dengan harga Rp. 40.000 per turusan, gula petak Rp.45.000 perturasan, gula jahe Rp.80.000 per kilo gram, gula semut Rp.70.000 per kilo gram dan gula pepire Rp.100.000 per kilo gram. Hasil produk gula aren dipasarkan

⁶⁵ Hasil Wawancara Dengan Bapak Safaruddin Selaku pengolah air nira . Pada tanggal 15 april 2022

⁶⁶ Hasil Wawancara Dengan Bapak Ramli Selaku pengolah air nira . Pada tanggal 17 April 2022

⁶⁷ Hasil Wawancara Dengan Bapak Bakri Selaku pengolah air nira . Pada tanggal 15 Maret 2022

kepada konsumen dan usaha gula aren sudah bekerja sama dengan dua penginapan diantaranya adalah penginapan Marmas dan Hotel Wahyu yang ada di Kecamatan Balangkejeren untuk dijadikan oleh-oleh kas Gayo Lues⁶⁸.

Berdasarkan hasil wawancara Bapak Samsir menyatakan bahwa produksi air nira yang dihasilkan dalam sekali panen terhitung 1 ½ kg gula arena tau 1 ½ turusan yang dihasilkan ataupun 15 biji gula aren yang sudah siap dicetak. Harga yang dipasarkan Rp. 30. 000 perturusan dan diperdagangkan ke masyarakat.

Dalam hasil penelitian ini ojek penelitian ada tujuh informan sebagai pengolah air nira yang diambil dari dua Gampong yaitu Gampong Gajah dan Gampong Uring di Kecamatan Pining. Pendapatan mereka berbeda-beda satu sama lain tergantung pada hasil air nira yang didapatkan.

b. Pendapatan Pengolah Air Nira

Sumber pendapatan pengolah air nira di Gampong Gajah dan Gampong Uring berasal dari pengolahan air nira. Berdasarkan hasil penelitian di Gampong Gajah dan Gampong Uring menunjukkan bahwa pendapatan yang dihasilkan berbeda-beda untuk setiap pengolah air nira. Berdasarkan hasil wawancara Bapak Samin selaku pengolah air nira menyatakan bahwa penghasilan perbulan dari pengolahan air nira sekitar Rp. 1.800.000. penghasilan dari pengolahan air nira dipengaruhi oleh

⁶⁸ Hasil Wawancara Dengan Bapak Sul Selaku pengolah Air nira . Pada tanggal 15 April 2022

banyak sedikitnya air nira yang diperoleh. Apabila air nira yang diperoleh banyak maka yang dihasilkan juga semakin banyak.

Berdasarkan hasil wawancara Bapak Safaruddin selaku pengolah air nira menyatakan bahwa penghasilan yang didapatkan dari pengolahan air nira berjumlah Rp.3.000.000 perbulannya. Berdasarkan hasil wawancara Bapak Aleh selaku pengolah air nira menyatakan bahwa penghasilan yang didapatkan perbulan sekitar Rp.1.500.000. adapun pendapatan Bapak Ramli menyatakan bahwa perbulan sekitar Rp.1.000.000. dan jumlah pendapatan berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Samsir Rp. 3. 000.0000.

Sedangkan Bapak Bakri selaku pengolah air nira menyatakan bahwa pendapatan dari pengolahan air nira perbulan sekitar Rp. 5.000.000 dipengaruhi oleh banyaknya air nira yang telah disadap dan tingkat pemasaran produk, jika air nira terkumpul banyak maka pendapatan perbulan meningkat dan sebaliknya. Berdasarkan hasil wawancara Bapak Sul selaku pengolah air nira menyatakan bahwa pendapatan perbulan Rp. 8.000.000 diperoleh dari pengolahan air nira.

Dalam penelitian ini, peneliti membahas kondisi sebelum mengenal usaha pengolahan air nira dan sesudah mengenal usaha pengolahan air nira. Bapak Bakri menyatakan bahwa sebelum mengenal usaha aren pekerjaanya sebagai petani cabe dan petani sere wangi di Gampong Gajah. Bapak Bakri adalah seorang kepala keluarga yang memiliki dua orang anak dan satu istri, penghasilan sebelum mengenal usaha aren Rp. 2.000.000 perbulannya sedangkan keperluan yang dibutuhkan banyak. Namun setelah mengenal

usaha aren pendapatan perbulannya semakin meningkat dan dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari serta memiliki tabungan.

Dalam hasil penelitian ini pendapatan pengelolah air nira yang diperoleh sekitar Rp. 1.000.000 perbulannya sampai Rp.8.000.000 perbulan yang dihasilkan dari pengolahan air nira.

Tabel 4.4 Jumlah Penghasilan Perbulan

No	Pengolah	Penghasilan perbulan
1	Safaruddin	Rp. 3.000.000
2	Aleh	Rp. 1.500.000
3	Ramli	Rp.1.000.000
4	Samin	Rp.1.800.000
5	Samsir	Rp.3.000.000
6	Bakri	Rp. 5.000.000
7	Sul	Rp. 8.000.000
Total		Rp.23.300.000

Hasil temuan diatas, peneliti menganalisa bahwa rata-rata pendapatan dari pengolahan air nira adalah sebesar 3.328.000 keatas air nira dapat berkontribusi terhadap prekonomian Gampong Gajah Dan Gampong Uring Kecamatan Pining. Adapun macam-macam kontribusi yang dihasilkan dari pengolahana air nira diantaranya adalah:

- 1) Dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Dari hasil wawancara penegolah air nira pada umumnya menyatakan bahwa memiliki peningkatan prekonomian sejak mengenal usaha pengolahan air nira, sehingga dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari.

2) Memiliki tabungan.

Pengolah air nira di Gampong Gajah dan Gmpong Uring menyatakan bahwa jika dibandingkan sebelum dan sesudah mengenal usaha aren prekonomian sangat membaik hingga memiliki tabungan berupa memiliki tanah, emas dan berupa uang.

3) Dapat memenuhi biaya pendidikan anak.

Dari hasil penelitian pengelola air nira memiliki anak yang sedang mengeyam pendidikan di daerah maupun di luar kota pada umumnya pengelola air nira menyatakan bahwa dapat memenuhi biaya pendidikan anak-anaknya yang berjenjang mulai dari Sekolah Menengah Pertama (SMP), Sekolah Mengengah Atas (SMA) hingga mengeyam keperguruan tinggi.

4) Membangun rumah yang layak.

Selain dapat memenuhi keutuhan sehari-hari, memiliki tabungan hingga mendapatkan membangun rumah yang layak untuk dihuni. Prngolah air nira yang ada di Gampong Gajah dan Gampong Uring menyatakan bahwa kontribusi pengolahan air nira dapat memperbaiki pertumbuhan prekonomian seperti membangun rumah yang layak dan tentunya dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada pengolahan air nira untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Gampong Gajah dan Gampong Uring maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengolahan air nira di Gampong Gajah dan Gampong Uring Kecamatan Pining. Dimulai dari penyadapan aren, pemukulan pada tongkol, persiapan penyadapan untuk siap dipanen, pengolahan air nira yang menjadi gula merah yang berbentuk bulat, berbentuk petak, gula jahe, dan gula semut, dan proses terakhir pengemasan produk gula aren serta dipasarkan kepada konsumen dan kepada agen sehingga masyarakat Gampong Gajah dan Gampong Uring mendapatkan penghasilan tetap dari pengolahan air nira dan penghasilan sampingan.
2. Pengolahan air nira dapat berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat Gampong Gajah dan Gampong Uring menjadi lebih baik setelah melakukan pengolahan air nira pekerjaan pengolahan air nira menghasilkan tambahan pendapatan yang membantu masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Seperti dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari, memiliki tabungan,

3. membangun rumah yang layak dan dapat memenuhi biaya pendidikan anak-anak pengelola air nira.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh penelitian, maka peneliti menyampaikan saran sebagai berikut.

1. Bagi pengolah air nira dapat menjaga dan melestarikan serta membudidayakan pohon aren untuk meningkatkan pendapatan dengan produktifitas yang lebih tinggi sehingga penghasilan tambahan yang dapat lebih besar lagi. Dalam usaha ini agar dibuat usaha yang berkelompok supaya memudahkan pembiayaan selainitu, perlu diupayakan pemasaran produk. Dengan demikian kesejahteraan masyarakat dapat lebih meningkat bisa melakukannya maka dari itu sumber daya alam yang ada harus dikembangkan dengan baik.
2. Pemerintah Gampong diharapkan lebih memberi dukungan dan perhatian kepada pengolah air nira dengan melakukan pembinaan mengenai dan pengolahan yang lebih baik dan pengembangan produk agar dapat membantu perekonomian masyarakat Gampong.
3. Bagi peneliti lainnya diharapkan dapat melakukan penelitian yang berhubungan dengan usaha pengolahan air nira dengan pendekatan yang berbeda misalnya dengan pendekatan kuantitatif agar lebih terperinci dibahas mengenai kesejahteraan masyarakat pengolah air

nira, sehingga hasil penelitian yang dilakukan dapat menambah pengetahuan dan refrensi bagi peneliti lainnya.



DAFTAR PUSTAKA

Adi Rukminto, *Kesejahteraan Sosial* (Jakarta : PT Raja Grafindo Persada 2013).

Dedi Sholeha effendi, “ Prospek Perkembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata* Meer) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia.

Dedi Sholehah Efendi, “Prospek Perkembangan Tanaman aren Mendukung Kebutuhan Biotanol Di Indonesia, “*Jurnal Pusat penelitian dan Perkembangan Perkebunan* 9, No.1 (Juni 2010)

Departemen Pendidikan dan Budaya, Kamus Besar Bahasa Indonesia,(Balai Pustaka: Jakarka 1998).

Diana, dkk, *Sterategi Pengembangan Usaha Home Industri makanan Sebagai Peluang Pendapatan di Masa Pandemi Covid 19* (seminar nasional pengembangan masyarakat 2020

Dina Mariana, dkk (Buku Panduan Pelembagaan dan Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL) untuk Perbaikan Layanan Dasar dan Kesejahteraan Masyarakat.(Yogyakarta 2019.

Efendi Sholeh Dedi (2010), Prospek Pengembangan Tanaman Aren Mendukung Kebutuhan Biotanol di Indonesia. *Perspektif* Vol. 1 Nomor 1.

Etika Ari susanti, dkk.Pengembangan Ekonomi dalam Sektor Pertanian.*Jurnal Administrasi Publik*,vol.1 nomor 4.

Fahmi Riyansyah, dkk. *Pemberdayaan Home Industri Dalam peningkatan Ekonomi Masyarakat*.Volume 3,Nomor 2, 201.

Fatmawati M. Lumintang, “Analisis Pendapatan Petani di Desa Teep Kecamatan Langowan Timur,” *Jurnal EMBA* 1, No. 3 (September, 2013).

Hardyansyah Muhammad, skripsi Analisis Pengolahan Dan Nilai Tambah Tanaman Aren (*Aren Pinnata*) Di huta Sijambe Nagori Talun Kondot Kecamatan Panombeian Panei Kabupaten Simalungun.

Heryani Hesty, *Keutamaan gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*, (Lampung Mangkurat University Press, 2016)

Hesty Haryani, *Keutamaan Gula Aren Dan Strategi Pengembangan Produk*. Cet 1, (Banjarmasin: Lampung Mangkurat University Press)

Hesty Heryani, *iKeutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*, (Lampung Makurat university 20160)

<https://lintasgayo.co/2017/06/07/potensi-pegembangan-tumbuhan-aren-di-aceh-tengah/> diakses pada 06 juli 2017

Jim Ife Frank tesoriere, *Alternatif Pengembangan Masyarakat di Era Globalisasi : Commonity Development*, Terjemahan. Sastrawan Manulang dkk, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008)

Johan Martha dkk, “ProfilePengrajin dan Dari Usaha rumah Tangga Pengolahan Gula Aren”(Studi Khusus Pada Usaha rumah Tangga di Desa Tuhaha Kecamatan Safaruna Kabupaten Maluku Tengah), *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, vol IV edisi 1 (2011)

Jurnal Pegabdian Kepada Masyarakat. Vol 23 No.4, Oktober-Desember 2017.

Juwita Purnama Lufiyah, skripsi Kadar alkohol pada air nira (*arenga pinnata*) Berdasarkan Penambah Susu dan Tanpa Penambahan Susu” sttudi khusus di Jombang.

Ken Suratiyah, Ilmu Usaha Tani Cet.2, Penebar Swadaya: Jakarta 2011

Lempang, Mody (2012). *Pohon Aren dan Pemanfaat Produksinya*. Info Teknis Eboni, vol 9 No.1

Maemonah Siti, Skripsi “Strategi Pengembangan Industry Kecil Gula Aren di Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal” diakses dari lib.unes.ac.id. Tahun 2015.

Maliangkay Ronny Bernhard, “Teknik Budidaya Dan Rehabilitasi Tanaman Aren (The Rehabilitation and Cultivation Technique of Sugar Palm), Jurnal Buletin Palma, no.33 (Desember, 2007)

Mody Lempang, “Pohon Aren dan Manfaat Produksinya” Balai Penelitian Kehutanan Makassar, “Jurnal Info Teknis Eboni 9, no. 1 (Oktober, 2012)

Mody Lepeng, “Pohon Aren dan Manfaat Produksinya” Balai Penelitian kehutanan MAKasar, Jurnal info teknis Eboni 9, no.1 (Oktober , 2012)

Nanda Riski (2016). Peran home Industri Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Khusus Home Industri Kripik di Kelurahan Kubu Gajang). *JPM FISIP VOL.3 N0*.

Nining Wahyuni. “ *Nira aren*” Jurnal AGRIFOR Volume XII Nomor 2.

Nira Febriyanti, “Etnobotani Potensi Aren (*arenga pinnata Mer*) Pada Masyarakat Kasepuhan Pasir Eurih, Desa Singlaya, Kabupaten Lebak, Banten”, Jurnal Media Konversi, VOL.22, No 2, Agustus (2017).

Pmi Dakwah Uin Sunan Kalijaga, *Model-model Kesejahteraan Sosial Islam* (Jogyakarta 2007)

Ridha Maulana ,M. “Kontribusi Usaha Tani Madu Sialang Terhadap Pendapatan Keluarga Petani”, Jurnal JomFekom, VOL. 4, No. 1 Febuari (2017).

Rita Mariyati (2013). Potensi Produksi dan Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga Pinnata MERR*)

Salim dan Syahru, *Metedeologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung citapustaka media, 2012)

Suswono. “Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 133/Pemerintahan/OT.140/12/2013 Tentang Pedoman Budidaya Aren, (2014).

Syafitri Desiy Trya”*Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pohon Aren(Studi Khusus di Desa Rajo Batu Kecamatan Muara Sipongi Kabupaten Mandailing Natal Provinsi Sumatra utara.*

Syarifah Majnah Ruslana, “Potensi dan Pemanfaatan Tanaman Aren Arenga Pinnata Dengan Pola Agroforestri di Desa Palakka Kecamatan Barru Kabupaten Barru,” (Fakultas Kehutanan Universitas Hasanuddin Makasar, 2017)

Tirmizi Ndraha, *Pengantar Pengembangan Sumber Daya Manusia*, (Jakarta Pt Rineka Cipta 1999).

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro , Kecil, dan Menengah, *Bab 1 pasal 1*

Wahyuni Nining. dkk, “*Nira Aren*”

Widianto dkk, “Partisipasi masyarakat Dalam Penyempurnaan Implementasi Model Desa Konserfasi di Tanaman Nasional Manusela,” Makassar: program Pascasarjana universitas Hasanuddin, (2010)

Yuti Wirah “*Analisis Pengolahan Tanaman aren Sebagai Upaya meningkatkan Pendapatan Masyarakat*”

Yuti Yuwira, Skripsi Analisis Pengolahan Tanaman Aren Sebagai upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi Pada Masyarakat Di Lempangan, Kelurahan Kombo Kecamatan Mungkik).

Iswandi, Indang Dewata, *Pengelolaan Sumber Daya alam*, cet ke 1 (Yogyakarta:Cv Budi Utama, 2012), hal . 1.



SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI

UIN AR-RANIRY BANDACH

Nomor: B-814/Un.08/FDK/Kp.00.4/2/2022

Tentang

Pembimbing Skripsi Mahasiswa Fakultas Dakwah dan Komunikasi Semester Ganjil Tahun Akademik 2021/2022

DEKAN FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI

- Menimbang
- Bahwa untuk kelancaran bimbingan Skripsi mahasiswa pada Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry, maka dipandang perlu menunjuk Pembimbing Skripsi yang dituangkan ke dalam Surat Keputusan Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry
 - Bahwa yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap serta memenuhi syarat untuk diangkat dalam jabatan sebagai Pembimbing Skripsi.

- Mengingat
- Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
 - Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005, tentang Guru dan Dosen;
 - Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;
 - Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005, tentang Standar Pendidikan Nasional;
 - Peraturan Pemerintah Nomor 37 Tahun 2009, tentang Dosen;
 - Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014, tentang Penyelenggara Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
 - Peraturan Pemerintah Nomor 53 Tahun 2010, tentang Disiplin Pegawai Negeri Sipil;
 - Peraturan Presiden RI Nomor 64 Tahun 2013, tentang Perubahan IAIN Ar-Raniry Banda Aceh menjadi UIN Ar-Raniry Banda Aceh;
 - Peraturan Menteri Agama RI Nomor 12 Tahun 2014, tentang organisasi dan tata kerja UIN Ar-Raniry;
 - Keputusan Menteri Agama No 89 Tahun 1963, tentang Penetapan Pendirian IAIN Ar-Raniry;
 - Keputusan Menteri Agama No. 153 Tahun 1968, tentang Penetapan Pendirian Fakultas Dakwah IAIN Ar-Raniry;
 - Keputusan Menteri Agama Nomor 40 tahun 2008 tentang Statuta IAIN Ar-Raniry;
 - Surat Keputusan Rektor UIN Ar-Raniry No. 01 Tahun 2015 tentang Pendelegasian Wewenang kepada Dekan dan Direktur PPs dalam Lingkungan UIN Ar-Raniry;
 - DIPA UIN Ar-Raniry Nomor: 025.04.2.423925/2022, Tanggal 17 November 2021.

MEMUTUSKAN

Menetapkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry sebagai Pembimbing Skripsi Mahasiswa

Pertama Menunjuk Sdr 1). Drs. Muchlis Azis, M.Si
2) M. Haris Riyaldi, M.Soc.Sc Sebagai Pembimbing UTAMA
Sebagai Pembimbing KEDUA

Untuk membimbing KRU Skripsi:

Nama Dewi Sartika
NIM/Jurusan 180404015/ Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)
Judul Kontribusi Pengelolaan Air Nira dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues

Kedua Kepada Pembimbing yang tercantum namanya di atas diberikan honorarium sesuai dengan peraturan yang berlaku,

Ketiga Biaya akibat keputusan ini dibebankan pada dana DIPA UIN Ar-Raniry.

Keempat Segala sesuatu akan diubah dan ditetapkan kembali apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan di dalam Surat Keputusan ini.

Kutipan Surat Keputusan ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di: Banda Aceh
Pada Tanggal: 18 Februari 2022
16 Rajab 1443 H

an. Rektor UIN Ar-Raniry Banda Aceh

Tembusan:

- Rektor UIN Ar-Raniry
- Kabag. Keuangan dan Akuntansi UIN Ar-Raniry
- Pembimbing Skripsi
- Mahasiswa yang bersangkutan.
- Arsip

Keterangan:

SK berlaku sampai dengan tanggal 18 Februari 2023 M



**KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI**

Jl. Syekh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh
Telepon : 0651- 7557321, Email : uin@ar-raniry.ac.id

Nomor : B.1053/Un.08/FDK-I/PP.00.9/03/2022
Lamp : -
Hal : **Penelitian Ilmiah Mahasiswa**

Kepada Yth,

1. Kepala Desa Kampung Gajah
2. Kepala Desa Kampung Uring

Assalamu'alaikum Wr.Wb.
Pimpinan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Ar-Raniry dengan ini menerangkan bahwa:

Nama/NIM : **DEWI SARTIKA / 180404015**
Semester/Jurusan : VIII / Pengembangan Masyarakat Islam
Alamat sekarang : Rukoh Darussalam

Saudara yang tersebut namanya diatas benar mahasiswa Fakultas Dakwah dan Komunikasi bermaksud melakukan penelitian ilmiah di lembaga yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka penulisan Skripsi dengan judul **KONTRIBUSI PENGOLAHAN AIR NIRA DALAM PEGEMBANGAN EKONOMI MASYARAKAT DI KECAMATAN PINING KABUPATEN GAYO LUES**

Demikian surat ini kami sampaikan atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami mengucapkan terimakasih.

Banda Aceh, 02 Maret 2022
an. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kelembagaan,



A R - R A

Berlaku sampai : 22 Juli 2022

Drs. Yusri, M.L.I.S.



PENGULU KAMPUNG URING
KECAMATAN PINING
Jalan Pining -Blangkejeren KM. 24 No Telepon
Kode Pos-24659
Email :kampungUring@gmail.com

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Nomor :145/108/SK-TMP/UR/2022

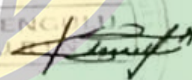
Pengulu Kampung Uring Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues. Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : **Dewi Sartika**
Nim : 180404015
Prodi : Pengembangan Masyarakat Islam
Fakultas : Dakwah dan Komunikasi
Judul Skripsi : Kontribusi Pengolahan Air Nira dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues

Benar saya yang bernama tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian di Kampung Uring Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues. Dengan Judul **"Kontribusi Pengolahan Air Nira dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues"**

Demikin Surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kampung Uring, 15 Mei 2022
Pengulu Kampung Uring


KAHARUDDIN

جامعة الرانيري

A R - R A N I R Y



PEMERINTAH KABUPATEN GAYO LUES
KAMPUNG GAJAH
KECAMATAN PINING

Alamat : Jl. Ladia Galaska Pining - Lokop Serba Jadi No : ____

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN
NOMOR:145/38/SK-TMP/GJ/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini pengulu kampung Gajah Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues dengan ini menerangkan bawa;

Nama :Dewi Sartika
Nim :180404015
Prodi :Pengembangan Masyarakat Islam
Fakultas :Dakwah Dan Komunikasi
Judul Skripsi :Kontribusi Pengolahan Air Nira Dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues.

Benar nama tersebut telah melaksanakan penelitian di Kampung Gajah Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues, dengan judul "**Kontribusi Pengolahan Air Nira Dalam Pengembangan Ekonomi Masyarakat Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues.**"

Demikian surat keterangan penelitian ini dibuat dengan sebenar-benarnya agar dapat dipergunakan seperlunya sekian dan terima kasih.

Kampung Gajah 15 Mei 2022
Pengulu Kampung Gajah



Muf
(M.YUSUP)

Dokumentasi Selama Penelitian Di Gampong Gajah dan Gampong

Uring Kecamatan Pining Kabupaten Gayo Lues



Wawancara dengan Kepala Desa
Gampong Uring



Wawancara dengan Kepala Desa
Gampong Gajah



Dengan Pemilik Usaha Gula Aren



Pemukulan Pada Tongkol Pohon Aren



Tempat Penyadapan Air Nira



Proses Pemasakan Air Nira



Proses Pembuatan Gula Aren



Proses Pembuatan Gula Semut



Hasil Pembuatan Gula Aren



Gula semut dan Gula Jahe



Cetakan Gula Kristal



Gula Kristal



Pohon aren



Proses Pengemasan



Pengikat Gula Jahe



Tongkol Pohon Aren



Alat untuk pembuatan gula aren



produk gula aren



Proses pemasakan air nira



Proses pembuatan gula semut

جامعة الرانيري

AR - RANIRY



Wawancara dengan pengelola air nira



Wawancara dengan pengelola air nira

Serbuk Jahe

TRANSKIP HASIL WAWANCARA

A. Perangkat Gampong Gajah

1. Identitas Informan

Nama : M.Yusup
Umur : 48 Tahun
Pekerjaan : Petani
Jabatan dalam Struktur Gampong : Kepala Desa (Keuchik)

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Gajah
Hari/Tanggal : Kamis, 10 Maret 2022
Waktu : 19:09 s/d Selesai

Hasil Wawancara

1. bagaimana pengolahan air nira dapat berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Apakah ada bantuan dana untuk pemilik usaha.
Informan	Kalo dari kampung sendiri belum ada, para pengarajin gula aren masih menggunakan biaya secara mandiri.
Peneliti	Bagaimana keterlibatan bapak dalam pengembangan usaha gula aren di kamampung Gajah ini.
Informan	Memasarkan kepada masyarakat lain dan usaha gula aren ini akan dijadikan sebagai usaha kampung atau usaha BUMK, agar bisa lebih berkembang dan terkenal usaha gula aren tersebut.
Peneliti	Apakah ada kerja sama pemerintah dengan pemilik usaha.
Informan	Ada yaitu dari dekranas.
Peneliti	apakah ada program dari Gampong untuk mengembangkan usaha pengolahan air nira
Informan	Ada, akan tetapi saat ini belum berjalan masih dalam proses
Peneliti	Bagaimana tanggapan bapak terhadap usaha gula aren
Informan	Usaha ini sangat bagus dan menguntungkan bagi masyarakat yang mana dapat meningkatkan perekonomian masyarakat
Peneliti	Apakah ada rencana bapak mengajak warga untuk memproduksi gula jumlah banyak untuk dijadikan oleh-oleh
Informan	Sejauh ini belum ada, akan tetapi jika BUMK berjalan dengan baik kami akan berusaha mengajak masyarakat untuk memproduksi gula berjumlah banyak untuk meningkatkan

	perekonomian masyarakat
Peneliti	Bagaimana tanggapan bapak setelah adanya usaha gula aren terhadap ekonomi masyarakat
Informan	Sangat baik dan menguntungkan juga dapat merubah perekonomian masyarakat. Apalagi di zaman sekarang ini orang-orang lebih memilih mengkonsumsi gula aren dari pada gula yang terbuat dari tebu, karena aren ini memiliki banyak manfaat.

B. Perangkat Kampung Uring

2. Identitas Informan

Nama : Kaharuddin
 Umur : 47 Tahun
 Pekerjaan : Petani
 Jabatan dalam struktur Gampong :Pengulu (Gecik)

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Uring
 Hari/Tanggal : Jum'at, 11 Maret 2022
 Waktu : 17:30 s/d Selesai

Hasil Wawancara

bagaimana pengolahan air nira dapat berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi masyarakat

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Apakah ada bantuan dana untuk pemilik usaha.
Informan	Ada akan tetapi tidak merata dibagikan kepada pengelola air nira di kampung ini.
Peneliti	Bagaimana keterlibatan bapak dalam pengembangan usaha gula aren di Gampong Gajah ini.
Informan	Sejauh ini kami belum terlibat akan tetapi kedepannya kami akan memperhatikan pengelola air nira agar usaha gula aren ini lebih berkembang dan maju.
Peneliti	Apakah ada kerja sama pemerintah dengan pemilik usaha.
Informan	Yang saya ketahui ada akan tetapi tidak semua pengarajin gula aren terpilih dalam kerja samanya.
Peneliti	apakah ada program dari Gampong untuk mengembangkan usaha pengolahan air nira
Informan	Belum ada, akan tetapi kami sudah merencanakan program untuk mengembangkan usaha gula aren ini

	kedepannya.
Peneliti	Bagaimana tanggapan bapak terhadap usaha gula aren
Informan	Usaha gula aren ini sangat membawa perubahan bagi masyarakat dan dalam usaha ini juga para pengrajin gula aren harus memperhatikan kebersihan produk-produknya untuk menjaga cita rasa agar gula aren ini menjadi terkenal kemanca Negara.
Peneliti	Apakah ada rencana bapak mengajak warga untuk memproduksi gula jumlah banyak untuk dijadikan oleh-oleh
Informan	Rencananya ada, gunanya untuk meningkatkan suber daya alam dan meningkatkan perekonomian masyarakat
Peneliti	Bagaimana tanggapan bapak setelah adanya usaha gula aren terhadap ekonomi masyarakat
Informan	Yang saya lihat dari tahun ke tahun gula aren ini sangat banyak peminatnya sehingga banyak permintaan dari konsumen dan hasil dari pengelahan air nira dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari bagi keluarga pengrajin gula aren.

C. Pengelola air nira

3. Identitas Informan

Nama : Samin
 Umur : 51 Tahun
 Pekerjaan : Petani dan pengelola air nira

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Uring
 Hari/Tanggal : Jum'at, 11 Maret 2022
 Waktu : 17:30 s/d Selesai

Hasil Wawancara

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Bagaimana proses pengambilan air nira
Informan	Pertama sekali pemukulan pada tongkol pohon aren selama 1 bulan selanjutnya lakukan pemotongan pada tongkol selama satu minggu setelah itu air nira keluar dan melakukan penampungan air nira ke <i>tebok</i> (penampung air nira).
Peneliti	Berapa banyak air nira sekali panen

Informan	Ini tergantung berapa pohon yang kita sadap kalo punya bapak ada sekitar 20 liter per harinya
Peneliti	Apa saja alat yang digunakan dalam pengolahan air nira
Informan	Alat yang saya gunakan mulai dari penyadapannya yaitu ada pisau, kuali, sendok untuk mengaduk dan cetakan gula aren
Peneliti	Bagaimana proses pengolahan air nira untuk dijadikan gula aren
Informan	Mulai dari proses penyadapan pohon aren dan mengeluarkan air dari tongkol pohon tersebut, nah air inilah yang di kumpulkan dan dimasak selama 4 jam. Nah waktu pemasakannya itu tergantung banyak air niranya jika air niraya sedikit maka waktu memasak berkurang. Setelah warna air nira berubah menjadi warna coklat dan memiliki gelumbang-gelumbang itu tandanya sudah siap untuk di cetak untuk dijadikan gula aren.
Peneliti	Berapa modal yang dibutuhkan dalam pengolahan air nira ?
Informan	Usaha gula aren kami ini bisa dibilang tidak menggunakan modal karena kami memanfaatkan semua dari alam ini.
Peneliti	Berapa harga produk gula aren ?
Informan	Harga gula aren kami bervariasi mulai dari 25 ribu sampai 30 ribu per turusan
Peneliti	Bagaimana proses pemasaran produk gula aren
Informan	Kami memasarkannya kepada masyarakat-masyarakat kampung dan menjualnya ke agen yang terdekat
Peneliti	Kemana saja produk gula aren dipasarkan
Informan	Bisa dibilang ke masyarakat-masyarakat di sekitaran Gampong dan dikecamatan ini
Peneliti	Bagaimana bentuk dan ukuran gula aren
Informan	Bulat kecil dan bulat sedang
Peneliti	Apa saja varian dari produk gula aren
Informan	Hanya gula aren yang berbentuk bulat
Peneliti	Berapa banyak produk gula aren dihasilkan dalam sekali panen
Informan	Tidak menentu terkadang banyak dan terkadang sedikit itu tergantung banyak air

	niranya bisa dibilang sekitaran 2 kg gula aren atau 2 turusan
Peneliti	Berapa jumlah pendapatan perbulan dan berapa kali panen dalam satu bulan
Informan	Pendapatan perbulan sekitaran 1.800 ribu. Panen dalam satu hari itu 2 kali sehari pagi dan sore dalam proses pengambilan airnya. maka dalam satu bulan 30 kali panen.
Peneliti	Bagaimana kontribusi usaha gula aren ini bagi perekonomian bapak dan keluarga? hasil penjualan produk gula aren digunakan untuk memenuhi kebutuhan apa saja
Informan	Sangat membantu bagi keluarga saya dan hasil penjualannya saya gunakan untuk kebutuhan sehari-hari dan biaya pendidikan anak-anak saya.
Peneliti	Bagaimana prospek usaha bapak untuk ke depannya
	Semoga usaha kedepannya berkembang
Peneliti	Apa saja hambatan dalam proses pengolahan air nira
Informan	1. Hambatannya air nira dibawa kabur oleh binatang buas 2. Terkadang sulit untuk mendapatkan pohon aren yang bagus dan yang memiliki banyak air nira
Peneliti	Apa saja permasalahan pengembangan produk gula aren
Informan	Permasalahan pegembangannya yaitu di dana, pegemasan produk dan kami tidak banyak memiliki varian gula
Peneliti	Rencana Apa yang akan dilakukan untuk mengembangkan usaha gula aren
Informan	kami berencana akan membangun toko oleh-oleh gula aren
Peneliti	Bagaimana cara bapak untuk menghadapi persaingan pasar
Informan	Kami harus bersaing secara sehat dan kami tetap konsisten dengan harga gula yg kami pasarkan ke konsumen
Peneliti	Bagaimana pengaruh perekonomian dengan adanya usaha pengolahan air nira
Informan	Pengaruh Perekonomian kami jauh lebih membaik dari pada sebelum mengenal pengolahan air nira ini

D. Pengelola air nira

4. Identitas Informan

Nama : Bakri
Umur : 38 Tahun
Pekerjaan : Petani dan pengelola air nira

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Gajah
Hari/Tanggal : Selasa, 15Maret 2022
Waktu : 19:46 s/d Selesai

Hasil Wawancara

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Bagaimana proses pengambilan air nira
Informan	Proses pengambilan nira diawali dengan mengetuk atau memukul tangkai tandan bunga dari pangkal pohon menuju tandan bunga. Hal ini dilakukan selama satu bulan atau sampai bunga jatuh dari pohonnya. Dimulai dengan rentang waktu di minggu pertama, yaitu dua kali seminggu. Setelah itu dilanjutkan seminggu sekali hingga ada tandan bunga dari tandan yang gugur. Proses pemukulan ini dilanjutkan dengan mengendurkan pori-pori atau jalur sari yang akan keluar. Sehingga keluarnya lancar dan lebih deras. Setiap ketukan diakhiri dengan mengayunkan tandan yang bertujuan untuk meratakan hasil pemukulan atau meratakan pelunakan jalur dari air nira. Proses pemukulan memakan waktu kurang lebih 30 menit.
Peneliti	Berapa banyak air nira sekali panen
Informan	80 liter air nira dalam 4 batang pohon aren
	Apa saja alat yang digunakan dalam pengolahan air nira
	Alat yang saya gunakan mulai dari penyadapannya yaitu ada pisau, kuali, sendok untuk mengaduk dan cetakan gula aren
Peneliti	Bagaimana proses pengolahan air nira untuk dijadikan gula aren

Informan	Air nira yang telah terkumpul kemudian disaring terlebih dahulu agar lebih bersih. Lalu dibawa ke tempat pemasakan. Air nira yang telah disaring ini akan direbus di atas wajan yang besar dan dengan api yang sedang. Cairan gula harus sering diaduk selama proses rebus nya. Lama pemasakan sekitar 8 jam, tergantung pada bentuk tungku dan besarnya api. Sebaiknya pilihlah tungku dengan dibuat dengan bentuk standar tungku hemat bahan bakar dan wadah masak yang permukaannya luas, serta kayu api yang kering. Selain kayu api, bisa dipakai sekam padi. Nira aren yang sedang dimasak jangan lupa untuk sambil sesekali diaduk, agar tidak gosong dan mencegah hasil gula terasa pahit. Ketika mendidih, nira yang sedang dipanaskan ini akan mengeluarkan buih. Untuk mencegah meluapnya buih nira saat dimasak, taburkan dua butir daging buah kemiri yang telah dihaluskan pada setiap wajan. Setelah itu ada gelembung-gelembung kecil dan sudah berwarna coklat itu tandanya sudah matang, kemudian tuangkan sedikit air nira yg sudah dimasak kedalam air dingin untuk menguji apakag sudah bisa dicetak atau belum jika sudah mengeras yang ditarok ke air maka siap dicetak menjadi gula aren.
Peneliti	Berapa modal yang dibutuhkan dalam pengolahan air nira ?
Informan	300 ribu rupiah keperluannya untuk membuat cetakan gula dan membeli bensin untuk pemotongan kayu bakar. Jangka untuk pemakaian cetakannya bisa gunakan sepuasnya.
Peneliti	Berapa harga produk gula aren ?
Informan	Harga gula aren kami bervariasi, gula cetak yang bulat Rp. 40.000 per turusan, gula petak Rp.45.000 perturusan, gula jahe Rp.80.000 per kilo gram, gula semut Rp.70.000 per kilo gram

	dan gula pepire Rp.100.000 per kilo gram.
Peneliti	Bagaimana proses pemasaran produk gula aren
	Kami menjual kepada konsumen, dan menolak kepada agen gula aren.
	Kemana saja produk gula aren dipasarkan
	Ke masyarakat-masyarakat dan agen gula aren
	Bagaimana bentuk dan ukuran gula aren
	Ada yang bulat, petak. Dan ada yang berbentuk serbuk
	Apa saja varian dari produk gula aren
	Gula aren yang berbentuk bulat, gula aren yang berbentuk petak, gula jahe, gula semut, dan gula pepire
	Berapa banyak produk gula aren dihasilkan dalam sekali panen
	Tidak menentu semuanya tergantung pada banyak air niranya, akan tetapi setiap kami panen minimalnya ada sekitar 30 kg gula aren
	Berapa jumlah pendapatan perbulan dan berapa kali panen dalam satu bulan
	Rata-rata pendapatan kami perbulannya sekitar 5 juta
	Bagaimana kontribusi usaha gula aren ini bagi perekonomian Bapak dan keluarga? hasil penjualan produk gula aren digunakan untuk memenuhi kebutuhan apa saja
	Kontribusi bagi perekonomian kami sangat membawa perubahan dan baik, hasil penjualannya kami gunakan untuk biaya pendidikan anak, kebutuhan sehari-hari, dan membeli perhiasan, membeli tanah.
	Bagaimana prospek usaha Anda untuk ke depannya
	Jadi prosespeknya bisa dibilang ini usaha yang jagka panjang
	Apa saja hambatan dalam proses pengolahan air nira
	Hambatannya pas waktu penyadapan air nira binatang buas yang mengambil air nira dan kualitas air nira bisa mempengaruhi pendapatan perekonomian.
	Apa saja permasalahan pengembangan produk gula aren
	Yang menjadi permasalahan pengembangan

	produk gula aren yaitu di Gampong kami tidak memiliki jaringan internet sehingga produk gula aren kami tidak terlalu dikenal oleh masyarakat yang banyak.
	Rencana Apa yang akan dilakukan untuk mengembangkan usaha gula aren
	Rencana yang akan kami lakukan untuk mengembangkan usaha gula aren. Kami berencana akan bekerja sama dengan pihak pemerintah untuk mengembangkan usaha kami.
	Bagaimana cara pengusaha aren untuk menghadapi persaingan pasar
	Kami akan membuat produk-produk yang baru yang terbuat dari air nira dan membuat cara pengemasannya semenarik mungkin sehingga memikat hati pelanggan
	Bagaimana pengaruh perekonomian dengan adanya usaha pengolahan air nira
	Dengan adanya usaha gula aren ini perekonomian kami jauh lebih membaik dari sebelum mengenal usaha aren

E. Pengelola air nira

5. Identitas Informan

Nama : Safaruddin
 Umur : 38 Tahun
 Pekerjaan : Petani

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Uring
 Hari/Tanggal : Jum'at, 15 April 2022
 Waktu : 10:16 s/d Selesai

Hasil Wawancara

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Bagaimana proses pengambilan air nira
Informan	Pertama sekali pemukulan pembersihan pada tongkol bunga aren kemudian melakukan pemukulan pada tongkol 3 hari sekali, megayun-ayunkan tongkol selama 10 menit dilakukan selama 1 bulan, setelah itu baru melakukan pemotongan pada tongkol setelah 3 hari pemotongan, baru melakukan penyedapan pada tongkol 2 hari sekali nah

	setelah itu tongkol pohon aren mengeluarkan air dan melakukan penampungan pada tempat. Dalam satu hari itu duakali panen sore dan pagi setiap melakukan pemanenan maka pohon aren disadap untuk melancarkan pengeluaran air nira.
Peneliti	Berapa banyak air nira sekali panen
Informan	Ini tergantung berapa pohon yang kita sadap kalo punya bapak ada sekitar 20 liter per harinya yaitu pagi 12 liter dan sore 8 liter.
Peneliti	Apa saja alat yang digunakan dalam pengolahan air nira
Informan	Alat yang saya gunakan mulai dari penyadapannya yaitu ada pisau, kuali, sendok untuk mengaduk dan cetakan gula aren
Peneliti	Bagaimana proses pengolahan air nira untuk dijadikan gula aren
Informan	Air nira yang sudah kita tampung dari pohon aren masukkan ke dalam kuali sebelumnya harus di saring terlebih dahulu agar air nira bersih, setelah itu lakukan pemasakan selama 4-5 jam dan setelah matang dicetak sesuai keinginan kita.
Peneliti	Berapa modal yang dibutuhkan dalam pengolahan air nira ?
Informan	Dalam pengolahan gula aren ini saya tidak ada mengeluarkan modal karena mulai dari kayu bakar saya mengambilnya dari dalam hutan dan area perkebunan saya dan untuk percetakannya saya buat sendiri dari bambu.
Peneliti	Berapa harga produk gula aren ?
Informan	Saya menjualnya tidak terlu mahal sekitaran 25 sampai harga 30 ribu
Peneliti	Bagaimana proses pemasaran produk gula aren
Informan	Saya menjualnya kekonsumen langsung dan kepada agen
Peneliti	Kemana saja produk gula aren dipasarkan
Informan	Hanya di dalam kampung saya pasarkan
Peneliti	Bagaimana bentuk dan ukuran gula aren
Informan	Saya menjual hanya berukuran kecil dan berbentuk bulat saja
Peneliti	Apa saja varian dari produk gula aren
Informan	Hanya gula ren biasa yaitu gula yang

	berbentuk bulat
Peneliti	Berapa banyak produk gula aren dihasilkan dalam sekali panen
Informan	Nah dalam sekali panen itu tidak menentu ini semua tergantung pada banyak air niranya jika air nira banyak maka produk gulanya juga banyak dan sebaliknya
Peneliti	Berapa jumlah pendapatan perbulan dan berapa kali panen dalam satu bulan
Informan	Pendapatan saya dari pengolahan air nira ini Rp.3.000.000 dan dalam pemanennanya setiap hari.
Peneliti	Bagaimana kontribusi usaha gula aren ini bagi perekonomian Anda dan keluarga? hasil penjualan produk gula aren digunakan untuk memenuhi kebutuhan apa saja
Informan	Bagi kami sangat membantu untuk memenuhi kebutuhan kehidupan sehari-hari
Peneliti	Bagaimana prospek usaha Anda untuk ke depannya
Informan	Saya akan melanjutkan usaha ini kedepannya
Peneliti	Apa saja hambatan dalam proses pengolahan air nira
Informan	Hambatan paling sering terjadi air nira dibawa oleh binatang buas
Peneliti	Apa saja permasalahan pengembangan produk gula aren
Informan	Permasalahan pengembangan produk gula aren yaitu lokasi pengolahan air nira saya yang tidak strategis karena jauh dari perumahan warga setempat.
Peneliti	Rencana Apa yang akan dilakukan untuk mengembangkan usaha gula aren
Informan	Kami akan mencari tempat yang strategis untuk pengolahan air nira dan memproduksi jumlah yang banyak
Peneliti	Bagaimana cara pengusaha aren untuk menghadapi persaingan pasar
Informan	Mempertahankan kualitas produk dan menetapkan harga gula aren
Peneliti	Bagaimana pengaruh perekonomian dengan adanya usaha pengolahan air nira
Informan	Jika dibandingkan dengan pendapatan saya bertani dulu dengan pengelola air nira jauh berbeda, kini perekonomian kami sangat

	mencukupi untuk kebutuhan sehari-hari
--	---------------------------------------

F. Pengelola air nira

6. **Identitas Informan**

Nama : Sulaiman
 Umur : 41 Tahun
 Pekerjaan : Petani

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Gajah
 Hari/Tanggal : Jum'at, 22 April 2022
 Waktu : 17:30 s/d Selesai

Hasil Wawancara

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Bagaimana proses pengambilan air nira
Informan	Pertama sekali pemukulan pembersihan pada tongkol bunga aren kemudian melakukan pemukulan pada tongkol 3 hari sekali, megayun-ayunkan tongkol selama 10 menit dilakukan selama 1 bulan, setelah itu baru melakukan pemotongan pada tongkol setelah 3 hari pemotongan, baru melakukan penyedapan pada tongkol 2 hari sekali nah setelah itu tongkol pohon aren mengeluarkan air dan melakukan penampungan pada tempat. Dalam satu hari itu duakali panen sore dan pagi setiap melakukan pemanenan maka pohon aren disadap untuk melancarkan pengeluaran air nira.
Peneliti	Berapa banyak air nira sekali panen
Informan	Ini tergantung berapa pohon yang kita sadap, dan tergantung perawatan pohon aren. Banyak air nira sekali panen sekitar 90 liter
Peneliti	Apa saja alat yang digunakan dalam pengolahan air nira
Informan	Alat yang saya gunakan mulai dari penyadapannya yaitu ada pisau, kuali, sendok untuk mengaduk, penghalus gula semut dan cetakan gula aren
Peneliti	Bagaimana proses pengolahan air nira untuk dijadikan gula aren
Informan	Air nira yang telah terkumpul kemudian disaring terlebih dahulu agar lebih bersih. Lalu dibawa ke tempat pemasakan. Air nira

	yang telah disaring ini akan direbus di atas wajan yang besar dan dengan api yang sedang. Cairan gula harus sering diaduk selama proses rebus nya. Lama pemasakan sekitar 8 jam, tergantung pada bentuk tungku dan besarnya api. Sebaiknya pilihlah tungku dengan dibuat dengan bentuk standar tungku hemat bahan bakar dan wadah masak yang permukaannya luas, serta kayu api yang kering. Selain kayu api, bisa dipakai sekam padi. Nira aren yang sedang dimasak jangan lupa untuk sambil sesekali diaduk, agar tidak gosong dan mencegah hasil gula terasa pahit. Ketika mendidih, nira yang sedang dipanaskan ini akan mengeluarkan buih. Untuk mencegah meluapnya buih nira saat dimasak, taburkan dua butir daging buah kemiri yang telah dihaluskan pada setiap wajan. Setelah itu ada gelembung-gelembung kecil dan sudah berwarna coklat itu tandanya sudah matang, kemudian tuangkan sedikit air nira yg sudah dimasak kedalam air dingin untuk menguji apakah sudah bisa dicetak atau belum jika sudah mengeras yang ditarok ke air maka siap dicetak menjadi gula aren.
Peneliti	Berapa modal yang dibutuhkan dalam pengolahan air nira ?
Informan	Sekitar Rp.250.000 perbulannya gunanya untuk membeli plastic kemasan gula semut, gula jahe dan jahe
Peneliti	Berapa harga produk gula aren ?
Informan	Harga gula aren kami bervariasi, gula cetak yang bulat Rp. 40.000 per turusan, gula petak Rp.45.000 per turusan, gula jahe Rp.80.000 per kilo gram, gula semut Rp.70.000 per kilo gram dan gula pepire Rp.100.000 per kilo gram.
Peneliti	Bagaimana proses pemasaran produk gula aren
Informan	Kami menjual kepada konsumen tetap dan

	kepada konsumen yang lainnya
Peneliti	Kemana saja produk gula aren dipasarkan
Informan	Kepada konsumen dan kepada perkantoran-perkantoran
Peneliti	Bagaimana bentuk dan ukuran gula aren
Informan	Mulai dari berbentuk bulat, petak, dan serbuk
Peneliti	Apa saja varian dari produk gula aren
Informan	Gula aren yang berbentuk bulat, gula aren yang berbentuk petak, gula jahe, dan gula semut.
Peneliti	Berapa banyak produk gula aren dihasilkan dalam sekali panen
Informan	Tidak menentu semuanya tergantung pada banyak air niranya, akan tetapi setiap kami panen minimalnya ada sekitar 30 kg gula aren
Peneliti	Berapa jumlah pendapatan perbulan dan berapa kali panen dalam satu bulan
Informan	Pendapatan kami perbulan sekitar Rp. 10.000.000 juta dan dalam pemanennya kami melakukan setiap hari
Peneliti	Bagaimana kontribusi usaha gula aren ini bagi perekonomian Anda dan keluarga? hasil penjualan produk gula aren digunakan untuk memenuhi kebutuhan apa saja
Informan	Sangat mencukupi bagi perekonomian kami dan kami gunakan untuk kebutuhan sehari-hari, membeli tanah perumahan, membeli emas
Peneliti	Bagaimana prospek usaha Anda untuk ke depannya
Informan	Usaha ini akan kami jalankan untuk kedepannya
Peneliti	Apa saja hambatan dalam proses pengolahan air nira
Informan	1. Air nira yang kurang bagus sehingga tidak menghasilkan produk gula aren yang bagus 2. Kehabisan stok plastic untuk pengemasan 3. Tidak mencukupi produk gula aren
Peneliti	Apa saja permasalahan pengembangan produk gula aren
Informan	Dari pengemasan gula aren

Peneliti	Rencana Apa yang akan dilakukan untuk mengembangkan usaha gula aren
Informan	Menambah produk gula aren untuk lebih berkembang dan maju
Peneliti	Bagaimana cara pengusaha aren untuk menghadapi persaingan pasar
Informan	Membuat produk yang berkualitas dan menjaga keaslian gula aren
Peneliti	Bagaimana pengaruh perekonomian dengan adanya usaha pengolahan air nira
Informan	Sangat berpengaruh bagi perekonomian kami dan sangat mensejahterakan keluarga kami

G. Pengelola air nira

7. Identitas Informan

Nama : Samsir
 Umur : 51 Tahun
 Pekerjaan : Petani

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Gajah
 Hari/Tanggal : Jum'at, 22 April 2022
 Waktu : 20:00 s/d Selesai

Hasil Wawancara

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Bagaimana proses pengambilan air nira
Informan	Pertama sekali pemukulan pembersihan pada tongkol bunga aren kemudian melakukan pemukulan pada tongkol 3 hari sekali, megayun-ayunkan tongkol selama 10 menit dilakukan selama 1 bulan, setelah itu baru melakukan pemotongan pada tongkol setelah 3 hari pemotongan, baru melakukan penyedapan pada tongkol 2 hari sekali nah setelah itu tongkol pohon aren mengeluarkan air dan melakukan penampungan pada tempat. Dalam satu hari itu duakali panen sore dan pagi setiap melakukan pemanenan maka pohon aren disadap untuk melancarkan pengeluaran air nira.
Peneliti	Berapa banyak air nira sekali panen
Informan	Ini tergantung berapa pohon yang kita sadap, dan tergantung perawatan pohon aren. Banyak air nira sekali panen sekitar 20 liter

Peneliti	Apa saja alat yang digunakan dalam pengolahan air nira
Informan	Alat yang saya gunakan mulai dari penyadapannya yaitu ada pisau, kual, sendok untuk mengaduk, penghalus gula semut dan cetakan gula aren
Peneliti	Bagaimana proses pengolahan air nira untuk dijadikan gula aren
Informan	Air nira yang telah terkumpul kemudian disaring terlebih dahulu agar lebih bersih. Lalu dibawa ke tempat pemasakan. Air nira yang telah disaring ini akan direbus di atas wajan yang besar dan dengan api yang sedang. Cairan gula harus sering diaduk selama proses rebus nya. Lama pemasakan sekitar 4-5 jam, tergantung pada bentuk tungku dan besarnya api. Sebaiknya pilihlah tungku dengan dibuat dengan bentuk standar tungku hemat bahan bakar dan wadah masak yang permukaannya luas, serta kayu api yang kering. Selain kayu api, bisa dipakai sekam padi. Nira aren yang sedang dimasak jangan lupa untuk sambil sesekali diaduk, agar tidak gosong dan mencegah hasil gula terasa pahit. Ketika mendidih, nira yang sedang dipanaskan ini akan mengeluarkan buih. Untuk mencegah meluapnya buih nira saat dimasak, taburkan dua butir daging buah kemiri yang telah dihaluskan pada setiap wajan. Setelah itu ada gelembung-gelembung kecil dan sudah berwarna coklat itu tandanya sudah matang, kemudian tuangkan sedikit air nira yg sudah dimasak kedalam air dingin untuk menguji apakah sudah bisa dicetak atau belum jika sudah mengeras yang ditarok ke air maka siap dicetak menjadi gula aren.
Peneliti	Berapa modal yang dibutuhkan dalam pengolahan air nira ?
Informan	Tidak menggunakan modal
Peneliti	Berapa harga produk gula aren ?

Informan	Harga gula aren yang dipasarkan Rp. 35.000 perturusan
Peneliti	Bagaimana proses pemasaran produk gula aren
Informan	Kami menjual kepada konsumen
Peneliti	Kemana saja produk gula aren dipasarkan
Informan	Kepada konsumen
Peneliti	Bagaimana bentuk dan ukuran gula aren
Informan	berbentuk bulat
Peneliti	Apa saja varian dari produk gula aren
Informan	Hanya membuat Gula aren yang berbentuk bulat
Peneliti	Berapa banyak produk gula aren dihasilkan dalam sekali panen
Informan	Tidak menentu semuang tergantung pada banyak air niranya, akan tetapi setiap kami panen minimalnya ada sekitar 2 kg gula aren
Peneliti	Berapa jumlah pendapatan perbulan dan berapa kali panen dalam satu bulan
Informan	Pendapatan kami perbulan sekitar Rp. 3.000.000 dan dalam pemanennya kami melakukan setiap hari
Peneliti	Bagaimana kontribusi usaha gula aren ini bagi perekonomian Anda dan keluarga? hasil penjualan produk gula aren digunakan untuk memenuhi kebutuhan apa saja
Informan	Sangat mencukupi bagi perekonomian kami dan kami gunakan untuk kebutuhan sehari-hari, membeli tanah perumahan, membeli emas
Peneliti	Bagaimana prospek usaha Anda untuk ke depannya
Informan	Usaha ini akan kami jalankan untuk kedepannya
Peneliti	Apa saja hambatan dalam proses pengolahan air nira
Informan	Air nira yang kurang bagus sehingga tidak menghasilkan produk gula aren yang bagus dan Tidak mencukupi produk gula aren
Peneliti	Apa saja permasalahan pengembangan produk gula aren
Informan	Dari pengemasan gula aren
Peneliti	Rencana Apa yang akan dilakukan untuk mengembangkan usaha gula aren

Informan	Menambah produk gula aren untuk lebih berkembang dan maju
Peneliti	Bagaimana cara pengusaha aren untuk menghadapi persaingan pasar
Informan	Membuat produk yang berkualitas dan menjaga keaslian gula aren
Peneliti	Bagaimana pengaruh perekonomian dengan adanya usaha pengolahan air nira
Informan	Sangat berpengaruh bagi perekonomian kami dan sangat mensejahterakan keluarga kami

H. Pengelola air nira

8. Identitas Informan

Nama : Ramli
 Umur : 35 Tahun
 Pekerjaan : Petani

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Uring
 Hari/Tanggal : Jum'at, 16 April 2022
 Waktu : 20:00 s/d Selesai

Hasil Wawancara

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Bagaimana proses pengambilan air nira
Informan	Pertama sekali pemukulan pembersihan pada tongkol bunga aren kemudian melakukan pemukulan pada tongkol 3 hari sekali, megayun-ayunkan tongkol selama 10 menit dilakukan selama 1 bulan, setelah itu baru melakukan pemotongan pada tongkol setelah 3 hari pemotongan, baru melakukan penyedapan pada tongkol 2 hari sekali nah setelah itu tongkol pohon aren mengeluarkan air dan melakukan penampungan pada tempat. Dalam satu hari itu duakali panen sore dan pagi setiap melakukan pemanenan maka pohon aren disadap untuk melancarkan pengeluaran air nira.
Peneliti	Berapa banyak air nira sekali panen
Informan	Ini tergantung berapa pohon yang kita sadap, dan tergantung perawatan pohon aren. Banyak air nira sekali panen sekitar 15 liter
Peneliti	Apa saja alat yang digunakan dalam pengolahan air nira

Informan	Alat yang saya gunakan mulai dari penyadapannya yaitu ada pisau, kuali, sendok untuk mengaduk, penghalus gula semut dan cetakan gula aren
Peneliti	Bagaimana proses pengolahan air nira untuk dijadikan gula aren
Informan	Air nira yang telah terkumpul kemudian disaring terlebih dahulu agar lebih bersih. Lalu dibawa ke tempat pemasakan. Air nira yang telah disaring ini akan direbus di atas wajan yang besar dan dengan api yang sedang. Cairan gula harus sering diaduk selama proses rebus nya. Lama pemasakan sekitar 4-5 jam, tergantung pada bentuk tungku dan besarnya api. Sebaiknya pilihlah tungku dengan dibuat dengan bentuk standar tungku hemat bahan bakar dan wadah masak yang permukaannya luas, serta kayu api yang kering. Selain kayu api, bisa dipakai sekam padi. Nira aren yang sedang dimasak jangan lupa untuk sambil sesekali diaduk, agar tidak gosong dan mencegah hasil gula terasa pahit. Ketika mendidih, nira yang sedang dipanaskan ini akan mengeluarkan buih. Untuk mencegah meluapnya buih nira saat dimasak, taburkan dua butir daging buah kemiri yang telah dihaluskan pada setiap wajan. Setelah itu ada gelembung-gelembung kecil dan sudah berwarna coklat itu tandanya sudah matang, kemudian tuangkan sedikit air nira yg sudah dimasak kedalam air dingin untuk menguji apakah sudah bisa dicetak atau belum jika sudah mengeras yang ditarok ke air maka siap dicetak menjadi gula aren.
Peneliti	Berapa modal yang dibutuhkan dalam pengolahan air nira ?
Informan	Tidak menggunakan modal
Peneliti	Berapa harga produk gula aren ?
Informan	Harga gula aren yang dipasarkan Rp. 35.000

	dan Rp. 45.000 perturusan
Peneliti	Bagaimana proses pemasaran produk gula aren
Informan	Kami menjual kepada konsumen
Peneliti	Kemana saja produk gula aren dipasarkan
Informan	Kepada konsumen
Peneliti	Bagaimana bentuk dan ukuran gula aren
Informan	berbentuk bulat
Peneliti	Apa saja varian dari produk gula aren
Informan	Hanya membuat Gula aren yang berbentuk bulat
Peneliti	Berapa banyak produk gula aren dihasilkan dalam sekali panen
Informan	Tidak menentu semuang tergantung pada banyak air niranya, akan tetapi setiap kami panen minimalnya ada sekitar 1 kg gula aren
Peneliti	Berapa jumlah pendapatan perbulan dan berapa kali panen dalam satu bulan
Informan	Pendapatan kami perbulan sekitar Rp. 1.000.000 dan dalam pemanennya kami melakukan setiap hari
Peneliti	Bagaimana kontribusi usaha gula aren ini bagi perekonomian Anda dan keluarga? hasil penjualan produk gula aren digunakan untuk memenuhi kebutuhan apa saja
Informan	Mencukupi bagi perekonomian kami dan kami gunakan untuk kebutuhan sehari-hari.
Peneliti	Bagaimana prospek usaha Anda untuk ke depannya
Informan	Usaha ini akan kami jalankan untuk kedepannya
Peneliti	Apa saja hambatan dalam proses pengolahan air nira
Informan	Air nira yang kurang bagus masih kurang paham bidang pengolahannya.
Peneliti	Apa saja permasalahan pengembangan produk gula aren
Informan	Dari pengemasan gula aren dan kualitas produksi gula.
Peneliti	Rencana Apa yang akan dilakukan untuk mengembangkan usaha gula aren
Informan	Menambah produk gula aren untuk lebih berkembang dan maju
Peneliti	Bagaimana cara pengusaha aren untuk menghadapi persaingan pasar
Informan	Membuat produk yang berkualitas dan

	menjaga keaslian gula aren
Peneliti	Bagaimana pengaruh perekonomian dengan adanya usaha pengolahan air nira
Informan	Sangat berpengaruh bagi perekonomian kami dan sangat mensejahterakan keluarga kami

I. Pengelola air nira

9. Identitas Informan

Nama : Aleh
 Umur : 36 Tahun
 Pekerjaan : Petani

Data wawancara

Lokasi wawancara : Gampong Uring
 Hari/Tanggal : Jum'at, 17 April 2022
 Waktu : 17:00 s/d Selesai

Hasil Wawancara

Subjek / Objek	Uraian Pertanyaan dan Jawaban
Peneliti	Bagaimana proses pengambilan air nira
Informan	Pertama sekali pemukulan pembersihan pada tongkol bunga aren kemudian melakukan pemukulan pada tongkol 3 hari sekali , megayun-ayunkan tongkol selama 10 menit dilakukan selama 1 bulan, setelah itu baru melakukan pemotongan pada tongkol setelah 3....hari... pemotongan , baru melakukan penyedapan pada tongkol 2 hari sekali nah setelah itu tongkol pohon aren mengeluarkan air dan melakukan penampungan pada tempat. Dalam satu hari itu duakali panen sore dan pagi setiap melakukan pemanenan maka pohon aren disadap untuk melancarkan pengeluaran air nira.
Peneliti	Berapa banyak air nira sekali panen
Informan	Ini tergantung berapa pohon yang kita sadap, dan tergantung perawatan pohon aren. Banyak air nira sekali panen sekitar 20 liter
Peneliti	Apa saja alat yang digunakan dalam pengolahan air nira
Informan	Alat yang saya gunakan mulai dari penyadapannya yaitu ada pisau, kuali, sendok untuk mengaduk, penghalus gula semut dan cetakan gula aren

Peneliti	Bagaimana proses pengolahan air nira untuk dijadikan gula aren
Informan	Air nira yang telah terkumpul kemudian disaring terlebih dahulu agar lebih bersih. Lalu dibawa ke tempat pemasakan. Air nira yang telah disaring ini akan direbus di atas wajan yang besar dan dengan api yang sedang. Cairan gula harus sering diaduk selama proses rebus nya. Lama pemasakan sekitar 4-5 jam, tergantung pada bentuk tungku dan besarnya api. Sebaiknya pilihlah tungku dengan dibuat dengan bentuk standar tungku hemat bahan bakar dan wadah masak yang permukaannya luas, serta kayu api yang kering. Selain kayu api, bisa dipakai sekam padi. Nira aren yang sedang dimasak jangan lupa untuk sambil sesekali diaduk, agar tidak gosong dan mencegah hasil gula terasa pahit. Ketika mendidih, nira yang sedang dipanaskan ini akan mengeluarkan buih. Untuk mencegah meluapnya buih nira saat dimasak, taburkan dua butir daging buah kemiri yang telah dihaluskan pada setiap wajan. Setelah itu ada gelembung-gelembung kecil dan sudah berwarna coklat itu tandanya sudah matang, kemudian tuangkan sedikit air nira yg sudah dimasak kedalam air dingin untuk menguji apakah sudah bisa dicetak atau belum jika sudah mengeras yang ditarok ke air maka siap dicetak menjadi gula aren.
Peneliti	Berapa modal yang dibutuhkan dalam pengolahan air nira ?
Informan	Tidak menggunakan modal karena usaha kami masi menggunakan alat yang tradisional
Peneliti	Berapa harga produk gula aren ?
Informan	Harga gula aren yang dipasarkan Rp. 35.000 perturusan
Peneliti	Bagaimana proses pemasaran produk gula aren
Informan	Kami menjual kepada konsumen

Peneliti	Kemana saja produk gula aren dipasarkan
Informan	Kepada konsumen
Peneliti	Bagaimana bentuk dan ukuran gula aren
Informan	berbentuk bulat
Peneliti	Apa saja varian dari produk gula aren
Informan	Hanya membuat Gula aren yang berbentuk bulat
Peneliti	Berapa banyak produk gula aren dihasilkan dalam sekali panen
Informan	Tidak menentu semuang tergantung pada banyak air niranya, akan tetapi setiap kami panen minimalnya ada sekitar 2 kg gula aren
Peneliti	Berapa jumlah pendapatan perbulan dan berapa kali panen dalam satu bulan
Informan	Pendapatan kami perbulan sekitar Rp. 1.500.000 dan dalam pemanennya kami melakukan setiap hari
Peneliti	Bagaimana kontribusi usaha gula aren ini bagi perekonomian Anda dan keluarga? hasil penjualan produk gula aren digunakan untuk memenuhi kebutuhan apa saja
Informan	Sangat mencukupi bagi perekonomian kami dan kami gunakan untuk kebutuhan sehari-hari, membeli tanah perumahan, membeli emas
Peneliti	Bagaimana prospek usaha Anda untuk ke depannya
Informan	Usaha ini akan kami jalankan untuk kedepannya
Peneliti	Apa saja hambatan dalam proses pengolahan air nira
Informan	Dalam proses pengolahannya kurang bisa.
Peneliti	Apa saja permasalahan pengembangan produk gula aren
Informan	Dari pengemasan gula aren
Peneliti	Rencana Apa yang akan dilakukan untuk mengembangkan usaha gula aren
Informan	Menambah produk gula aren untuk lebih berkembang dan maju
Peneliti	Bagaimana cara pengusaha aren untuk menghadapi persaingan pasar
Informan	Membuat produk yang berkualitas dan menjaga keaslian gula aren
Peneliti	Bagaimana pengaruh perekonomian dengan adanya usaha pengolahan air nira

Informan	Sangat berpengaruh bagi perekonomian kami dan sangat mensejahterakan keluarga kami
----------	---

