

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Agroindustri merupakan sub-sistem agribisnis yang sangat berpotensi untuk dikembangkan untuk mendorong perekonomian pedesaan karena kemampuannya dalam meningkatkan nilai tambah dan peluang pasar yang besar sebagai produk pangan dan serat yang merupakan kebutuhan pokok. Agroindustri menyerap dan mengolah produk pertanian primer menjadi beragam produk sehingga bereperan dalam perekonomian masyarakat. Pengolahan meningkatkan kegunaan komoditi dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Salah satu agroindustri yang berpotensi untuk dikembangkan adalah agroindustri gula aren (Ismi et al., 2020, p. 214).

Komoditas gula aren merupakan salah satu komoditas penting di berbagai daerah yaitu : (1) sebagai input produksi dan lapangan kerja, (2) sumber pendapatan bagi masyarakat, (3) meningkatkan produktivitas lahan marjinal, (4) sebagai komoditas komersial yang dapat menggerakkan perekonomian wilayah, dan (5) mengurangi kesenjangan ekonomi masyarakat (Ismi et al., 2020, p. 214).

Gula merah merupakan salah satu bahan pangan yang terbuat dari nira aren atau nira kelapa. Gula merah adalah produksi hasil pemekatan nira kelapa atau aren dengan pemasakan sampai kadar air yang sangat rendah, sehingga ketika dingin mengeras. Gula merah memiliki kelebihan antara lain warna kecoklatan dan aroma yang khas (Alam et al., 2020, p. 2)

Gula Aren atau biasa disebut dengan gula merah. Di pasar global gula aren

dikenal sebagai *brown-sugar*, tetapi ada juga yang menyebut *palm sugar*. Gula aren sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat Indonesia, terutama penduduk pedesaan yang masih menggunakan gula aren sebagai gula konsumsi sehari-hari dibanding dengan gula tebu. Gula aren mengandung beberapa unsur senyawa seperti: vitamin B kompleks, glukosa, garam mineral dan yang paling utama memiliki kadar kalori yang cukup tinggi diselingi dengan kadar glikemik gulaterendah yakni 35 GI (*Indeks Glisemik*). Gula aren menurut Andre Filophy dan Supangkat tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai gula pada umumnya yang dicampur dalam jenis makanan atau minuman atau panganan tertentu. Di samping penggunaannya, gula aren memiliki manfaat yang cukup banyak dalam bidang kesehatan, seperti : Meningkatkan sistem imunitas tubuh; Gula aren aman bagi penderita diabetes; dan lain-lain (Wahyuni, 2019, p. 105)

Desa Nunuanah merupakan salah satu (1) dari lima (5) desa yang ada di Kecamatan Amfoang Timur Kabupaten Kupang dengan luas wilayah 27,53 KM² dengan KK berjumlah 328 KK. Jumlah penduduk Desa Nunuanah berjumlah 1.615 dengan rincian 800 orang laki-laki dan 815 perempuan yang tersebar di 3 Dusun.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Kantor Desa Nunuanah, tercatat ada 155 petani gula aren yang tergabung dalam 3 kelompok usaha yang tersebar di 3 Dusun, dengan rincian Kelompok Usaha Oetaka yang ada di Dusun Tuapala yang mewadahi 50 jumlah pengrajin gula aren, Kelompok Pone yang ada di Dusun Tuaheo yang mewadahi 45 jumlah pengrajin gula aren dan Kelompok Bijakes yang ada di Dusun Leomanu yang mewadahi 60 jumlah pengrajin gula aren. Adapun untuk lebih jelasnya, data kelompok usaha pengrajin gula merah dapat dilihat pada

Tabel 1.1.

Tabel 1.1
Kelompok Usaha Pengraji Gula Merah (Aren) di Desa
Nunuanah

Nama Dusun	Nama Kelompok Usaha	Pengrajin Gula Merah (Aren)
Tuapala	Kelompok Usaha Oetaka	50
Tuaheo	Kelompok Usaha Pone	45
Leomanu	Kelompok Usaha Bijakes	60
Jumlah	3 Kelompok Usaha	155

Sumber data diolah dari Kantor Desa Nunuanah 2022

Bahan baku pembuatan gula aren yang ada di Desa Nunuanah, berasal dari pohon lontar atau siwalan (*Borassus flabellifer L*). Pohon lontar atau siwalan (*Borassus flabellifer L*) cenderung dapat bertahan hidup pada lahan yang kritis dengan habitat tumbuh di dataran kering dan terbuka yang memiliki ketinggian 0-500 mdpl. Desa Nunuanah merupakan satu-satunya Desa di Kecamatan Amfoang Timur yang memproduksi Gula Merah, hal ini didukung dan ditunjang dengan ditemukan banyak pohon lontar. sehingga Desa Nunuanah mempunyai peluang investasi yang besar dalam lingkup penghasil nira aren.

Proses pembuatan gula merah (gula aren), dimulai dengan pemasakan yang membutuhkan waktu sekitar 4-5 jam, tergantung pada bentuk tungku dan besarnya api. Tungku dibuat dengan bentuk standar tungku hemat bahan bakar dan wadah masak yang permukaannya luas, serta kayu api yang kering.

Proses pembuatan Gula merah (gula aren) dilakukan dengan cara dimasak sambil sesekali diaduk agar tidak gosong dan juga mencegah hasil gula tidak terasa pahit. Ketika mendidih, nira yang sedang dipanaskan ini akan mengeluarkan buih. Untuk mencegah meluapnya buih nira saat dimasak ditambahkan dua butir buah kemiri yang telah dihaluskan pada setiap wajan. Cara lainnya adalah dapat

menggunakan dua sendok minyak kelapa untuk membuang buih yang keluar saat nira sudah mendidih. Pembuangan buih ini berguna agar ketika dicetak, gula dapat mengeras dan tidak menghitam. Setelah direbus beberapa lama, cairan gula akan berubah warna secara perlahan menjadi warna cokelat. Cairan gula yang sudah berubah warna kecokelatan pun akan mengeluarkan letupan - letupan kecil seperti magma.

Untuk menguji apakah nira yang telah sudah bisa dicetak atau belum. Caranya larutkan sedikit nira yang dimasak ke dalam air bersih dingin. Jika air nira langsung membeku, maka gula merah siap untuk di cetak. Jika nira, belum cukup siap untuk dicetak, menyebabkan gula aren nantinya mudah berjamur. Nira yang telah menjadi cairan gula tersebut kemudian dapat dituangkan ke dalam cetakan. Cetakan dapat menggunakan bambu atau batok kelapa. Selanjutnya gula aren yang sudah membeku di cetakan, dibiarkan satu malam hingga dingin, baru bisa dibungkus. Jika gula aren dibungkus dalam keadaan panas, membuat gula menjadi lembab dan mudah berjamur. Setelah itu, tunggu sampai gula merah menjadi dingin. Gula merah atau gula aren yang telah dingin dapat ditiriskan ke tempat yang terpisah untuk kemudian dibungkus dan dikonsumsi.

Usaha modal awal Tiga (3) kelompok usaha pengrajin gula merah (aren) yang ada di Desa Nunuanah, berasal dari iuran anggota, dimana masing-masing anggota menyetorkan iuran awal sebesar Rp 100.000,00 perorang. Sehingga dengan keterbatasan anggaran, 3 kelompok usaha pengrajin gula merah (Gula Aren), membutuhkan uluran tangan dari pemerintah Desa Nunuanah agar usaha 3 kelompok ini dapat berkembang. Adapun perhatian Pemerintah Desa Nunuanah

hanya sebatas pada pelatihan pembuatan gula aren. Padahal jika mengacu pada Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa, Peraturan Pemerintah Nomor 43 Tahun 2014 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang- Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa , Permendagri Nomor 20 Tahun 2018 tentang Pengelolaan Keuangan Desa dan Permendesa PDPT tahun 2020 tentang Pedoman Umum Pembangunan Desa dan Pemberdayaan Masyarakat Desa, bahwa 60 % dari anggaran dana desa harus dianggarkan untuk pemberdayaan dan pembangunan.

Berdasarkan data tentang APBDes Desa Nunuanah tahun anggaran 2022 sebesar Rp 1.300.889,00 yang pendapatannya bersumber dari Dana Desa (DD) sebesar Rp 1.090.071.191,00, Alokasi Dana Desa (ADD) Rp 209.792.250,00 dan Pendapatan lain-lain Rp 1.026.550,00. Adapun anggaran untuk pemberdayaan masyarakat desa sebesar Rp 329.510.000,00, dimana hanya memfokuskan pada bidang peternakan, perikanan dan kelautan dan pertanian sedangkan untuk pemberdayaan pengrajin gula merah (gula aren) tidak mendapatkan perhatian sama sekali dari pemerintah desa.

Kegiatan usaha produksi gula aren yang dilakukan di Desa Nunuanah masih bersifat industri kecil skala rumah tangga. Namun sesungguhnya usaha gula merah ini menjadi usaha andalan untuk meningkatkan ekoomi keluarga. Hal ini membuat para pengrajin harus mengeluarkan modal awal usaha dari uang sendiri. Umumnya modal awal yang dikeluarkan tiap untuk melakukan kegiatan usaha ini kurang lebih sebesar Rp. 100.000,00 yang dipakai untuk pengadaan alat sebagaimana ada pada tabel 1.2 di atas.

Keuntungan yang didapat 3 kelompok usaha gula merah (gula aren) berkisar

Rp 900.000,00- Rp 1.200.000,00 perbulan dan Rp Rp 10.800.000,00- Rp 14.400.000,00. Keuntungan yang tidak terlalu besar berimbang kepada kesejahteraan kelompok pengrajin gula aren, baik itu untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari maupun untuk membiayai pendidikan anaknya ke sekolah baik itu ditingkat pendidikan dasar sampai perguruan tinggi. Hal ini disebabkan desa Nunuanah yang jauh dari pusat Kota Kupang maupun Kabupaten Kupang ditambah dengan akses jalan yang kurang baik sehingga membuat masyarakat harus menjual ke tangan para tengkulak. Permasalahan yang lain juga para petani juga belum dapat mengembangkan profesi mereka dan belum mampu berkreasi untuk mengembangkan profesi mereka dengan cara memberi nilai tambah, sehingga usaha yang digeluti semakin menguntungkan. Padahal air aren selain digunakan untuk mencetak gula lempeng (gula merah) dapat digunakan juga untuk membuat produk dalam bentuk diversifikasi produk lain yaitu sirup gula aren ,gula semut dan sopi (moke) agar meningkatkan nilai tambah dari aren tersebut.

Dengan melihat latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan Judul **“PEMBERDAYAAN KELOMPOK PENGRAJIN GULA MERAH (GULA AREN) DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN EKONOMI MENUJU KEMANDIRIAN DI DESA NUNUANAH KECAMATAN AMFOANG TIMUR KABUPATEN KUPANG”**.

1.2. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang permasalahan diatas, masalah pokok yang dirumuskan oleh penulis dalam tulisan ini adalah Bagaimana model Pemberdayaan

Kelompok Pengrajin Gula Merah (Gula Aren) Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Menuju Kemandirian Di Desa Nunuanah Kecamatan Amfoang Timur Kabupaten Kupang” ?

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mendeskripsikan dan menganalisis Model Pemberdayaan Kelompok Pengrajin Gula Merah (Gula Aren) Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Menuju Kemandirian Di Desa Nunuanah Kecamatan Amfoang Timur Kabupaten Kupang.

1.4. Manfaat Penelitian

A. Manfaat Teoritis/Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat mempunyai implikasi teoritis tentang Model Pemberdayaan Kelompok Pengrajin Gula Merah (Gula Aren) Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Menuju Kemandirian Di Desa Nunuanah Kecamatan Amfoang Timur Kabupaten Kupang Kabupaten Kupang bagi Universitas Katholik Widya Mandira Kupang dan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik khususnya Jurusan Ilmu Pemerintahan.

B. Manfaat Praktis

1. Melalui Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan berupa hasil atau laporan penelitian yang digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.
2. Agar dapat dijadikan pertimbangan dalam mengetahui Model Pemberdayaan Pengrajin Gula Merah Di Desa Nunuanah Kecamatan Amfoang Timur Kabupaten Kupan Pemberdayaan Kelompok Pengrajin Gula Merah (Gula

Aren) Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Menuju Kemandirian Di
Desa Nunuanah Kecamatan Amfoang Timur Kabupaten Kupang.