

**DAMPAK PENYULINGAN MINUMAN
TRADISIONAL SOPI KOBOK TERHADAP
PENDAPATAN EKONOMI RUMAH
TANGGA PENYULING DI KELURAHAN
RONGGA KOE KABUPATEN MANGGARAI
TIMUR**



SKRIPSI

Sebagai Persyaratan
Mencapai Derajat Strata Satu (S1)

Program Studi Ekonomi Pembangunan

Oleh :

Marianus Doha
NIM : 31120025

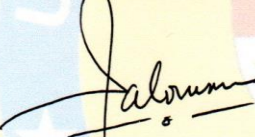
**PROGRAM STUDI EKONOMI PEMBANGUNAN
FAKULTAS EKONOMIKA DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDIRA
KUPANG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini telah disetujui dan disahkan oleh Tim Pembimbing Skripsi dan telah diuji pada Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang, guna melengkapi Tugas Akhir (TA) dan memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi.

Kupang, Juli 2024


Pembimbing I


Br. Salomon Leki, SE, M.Ec.Dev
NIDN: 0821086701
Tanggal:

Pembimbing II


Adrianus Ketmoen, SE.,MM
NIDN: 0812098901
Tanggal:

Mengetahui,
Ketua Program Studi Ekonomi Pembangunan


Adrianus Ketmoen, SE.,MM
NIDN: 0812098901

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi ini telah diterima dan disahkan dengan baik oleh Panitia Penguji Skripsi pada Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang diselenggarakan pada:

Hari/Tanggal : Kamis, 29 Juli 2024
 Tempat : Ruangan Conference Room
 Jam : 12.00 – 13.00 WITA
 Atas Nama : Marianus Doha
 No. Registrasi : 311 20 0125
 Dinyatakan : **LULUS**

PANITIA PENGUJI SKRIPSI

- | | | |
|----------------|-----------------------------------|---------|
| 1. Ketua | : Br. Salomon Leki, SE., M.Ec.Dev | (.....) |
| 2. Sekretaris | : Adrianus Ketmoen, SE., MM | (.....) |
| 3. Penguji I | : Dr. M.E. Perseveranda, SE.,M.Si | (.....) |
| 4. Penguji II | : Enike Tje Yustin Dima, SE., ME | (.....) |
| 5. Penguji III | : Br. Salomon Leki, SE., M.Ec.Dev | (.....) |

MENGETAHUI

Dekan

Ketua Program Studi

Fakultas Ekonomika dan Bisnis

Ekonomi Pembangunan



Dr. M.E. Perseveranda, SE., M.Si



Adrianus Ketmoen, SE., MM

NIDN: 0818066703

NIDN: 0812098901

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Mahasiswa : Marianus Doha

No Registrasi : (31120025).

Fakultas/Program Studi : Fakultas Ekonomika Dan Bisnis/Manajemen

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul :

**DAMPAK PENYULINGAN MINUMAN TRADISIONAL SOPI
KOBOK TERHADAP PENDAPATAN EKONOMI RUMAH TANGGA
PENYULING DI KELURAHAN RONGGA KOE KABUPATEN
MANGGARAI TIMUR**

Adalah benar – benar karya saya sendiri dan apabila dikemudian hari ditemukan unsur-unsur plagiarisme, maka saya bersedia diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Kupang, September 2024



Marianus Doha

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Jika Kamu Ingin Menyerah, Ingatlah Mengapa Kamu Ingin Memulainya”.

MEMPERSEMBAHKAN

Skripsi ini saya persembahkan sepenuhnya kepada dua orang hebat dalam hidup saya, Bapa dan Mama. Keduanyalah yang membuat segalanya menjadi mungkin sehingga saya bisa sampai pada tahap dimana Skripsi ini akhirnya selesai. Terima kasih atas segala pengorbanan, nasihat dan doa baik yang tidak pernah berhenti kalian berikan kepadaku. Aku selamanya bersyukur dengan keberadaan kalian sebagai orangtuaku.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas Berkah, Rahmat dan Karunia -Nya, penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul *“Dampak Penyulingan Minuman Tradisional Sopi Kobok Terhadap Pendapatan Ekonomi Rumah Tangga Penyuling Di Kelurahan Rongga Koe Kabupaten Manggarai”*. Penulis menyadari bahwa selama penelitian dan penulisan skripsi ini penulis telah banyak memperoleh bantuan dan bimbingan, serta arahan dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis juga menyampaikan limpah terima kasih kepada:

1. Pater Dr. Philipus Tule, SVD, selaku Rektor Universitas Katolik Widya Mandira beserta staf yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan di Program Studi Ekonomi Pembangunan.
2. Ibu Dr.M.E, Perseverenda, SE., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira.
3. Bapak Adrianus Ketmoen, SE., MM selaku Ketua Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widiya Mandira
4. Br. Salomon Leki, SE.,M.Ec.Dev selaku Dosen pembimbing I yang setia mendampingi dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

5. Bapak Adrianus Ketmoen, SE.,MM selaku Dosen pembimbing II yang setia mendampingi dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Dr.M.E, Perseverenda, SE., M.Si selaku dosen pembahas I seminar proposal sekaligus dosen penguji I yang telah rela meluangkan waktu untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
7. Ibu Enike Tje Yustin Dima, SE., ME selaku dosen pembahas II seminar proposal sekaligus dosen penguji II yang telah rela meluangkan waktu untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini serta Bapak dan Ibu dosen serta para pegawai Tata Usaha Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira yang dengan tulus membantu penulis dengan sarana prasarana yang memadai.
8. Orang Tua, kakak, adik-adik, keluarga dan teman-teman tercinta yang selalu memberikan motivasi dan dukungan serta doa.
9. Teman-teman Ekonomi Pembangunan angkatan 2020 terutama yang senantiasa meluangkan waktu, pikiran, motivasi, canda dan tawa untuk membantu dalam penyelesaian penyusunan skripsi ini.
10. Semua pihak yang tidak bisa peneliti sebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini peneliti menyadari masih belum sempurna. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan proposal

ini. Namun demikian adanya, semoga proposal ini dapat dijadikan acuan tindak lanjut penelitian selanjutnya dan bermanfaat bagi kita semua terutama bagi Program Studi Ekonomi Pembangunan.

Kupang, Juli 2024

Marianus Doha
NIM:31120025

ABSTRACT

This study, titled "The Impact of Distilling Traditional Sopi Kobok on Household Income of Distillers in Rongga Koe Village, Manggarai Regenc" was conducted under the guidance of Supervisor I Mr. Br. Salomon Leki, SE, M.Ec.Dev, and Supervisor II Mr. Adrianus Ketmoen, SE, MM. With the research, title "The Impact of Distilling Traditional Sopi Kobok on Household Income of Distillers in Rongga Koe Village, Manggarai Regency".

The research aims to: (1) Provide a detailed explanation of the production process of sopi kobok in Rongga Koe Village, (2) Identify how the production volume of sopi kobok affects the household income of sopi kobok distillers in Rongga Koe Village, and (3) Evaluate the cultural and economic benefits of the sopi kobok distillation process in Rongga Koe Village. This study utilized primary data obtained from the Rongga Koe Village Office, sopi kobok distillers or sellers, and secondary data from sopi kobok buyers. The data analysis methods employed include Content Analysis, Thematic Analysis, and Narrative Analysis.

The results of the study are as follows: (1) The production process of sopi kobok in Rongga Koe Village, East Manggarai, East Nusa Tenggara, is a unique and traditional method involving five main stages: harvesting palm sap from the enau tree, fermenting the sap, distilling the sap, aging the sopi, and packaging and selling the final product. The use of traditional tools and the distinct process result in sopi kobok with a unique taste that differs from other regions. (2) Based on the income data of sopi kobok production over one month and one year from 18 distillers and sellers in Rongga Koe Village, it can be concluded that sopi kobok production significantly impacts the distillers' economy. In one month, total production reached 4,313 bottles with a gross income of IDR 216,650,000 and a net income of IDR 60,080,000. Annually, the total production reached 51,756 bottles with a gross income of IDR 2,599,800,000 and a net income of IDR 720,960,000. These data indicate that the sopi kobok industry plays a crucial role in enhancing household income and contributing significantly to the local economy. (3) The production process of sopi kobok in Rongga Koe Village has a significant positive impact both culturally and economically. Culturally, sopi kobok is an integral part of the traditional heritage of the Rongga Koe community. The production process, which still maintains traditional methods from harvesting palm sap to distillation using bamboo tools, is essential in preserving cultural values and local wisdom. Sopi kobok also serves as a symbol of togetherness in various traditional ceremonies, such as weddings and harvest festivals. Economically, sopi kobok production has become the primary source of income for many families in the area.

Keywords: Sopi Kobok Production, Income, Household Economy.

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “*Dampak Penyulingan Minuman Tradisional Sopi Kobok Terhadap Pendapatan Ekonomi Rumah Tangga Penyuling Di Kelurahan Rongga Koe Kabupaten Manggarai*”

Dibawah bimbingan Dosen Pembimbing I Bapak Br. Salomon Leki, SE, M.Ec.Dev dan Dosen Pembimbing II Bapak Adrianus Ketmoen, SE,MM dengan judul penelitian “*Dampak Penyulingan Minuman Tradisional Sopi Kobok Terhadap Pendapatan Ekonomi Rumah Tangga Penyuling Di Kelurahan Rongga Koe Kabupaten Manggarai*”.

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui: (1) Untuk menjelaskan secara rinci proses produksi sopi kobok di Kelurahan Rongga Koe. (2) Untuk mengidentifikasi volume produksi sopi kobok berpengaruh terhadap pendapatan ekonomi rumah tangga penyuling sopi kobok di Kelurahan Rongga Koe. (3) Untuk mengevaluasi manfaat budaya dan ekonomi dari proses penyulingan sopi kobok di Kelurahan Rongga Koe. Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dari Kantor Kelurahan Rongga Koe, Penyuling atau penjual sopi kobok dan data sekunder diperoleh pembeli sopi kobok. Untuk proses analisis data menggunakan Analisis Konten, Analisis Tematik, Analisis Naratif.

Hasil penelitian (1) Proses produksi sopi kobok di Kelurahan Rongga Koe, Manggarai Timur, Nusa Tenggara Timur, adalah proses yang unik dan tradisional yang melibatkan lima tahap utama: pemanenan nira dari pohon enau, fermentasi nira, penyulingan air nira atau distilasi, pematangan sopi, serta pengemasan dan penjualan. Keunikan dalam penggunaan alat tradisional dan proses yang berlangsung menghasilkan sopi kobok dengan rasa khas yang berbeda dari daerah lain. (2) Berdasarkan data hasil pendapatan sopi kobok selama satu bulan dan satu tahun dari 18 penyuling dan penjual di Kelurahan Rongga Koe, dapat disimpulkan bahwa produksi sopi kobok memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi para penyulingnya. Selama sebulan, total produksi mencapai 4.313 botol dengan total pendapatan kotor Rp 216.650.000 dan pendapatan bersih Rp 60.080.000. Sementara itu, jika dihitung secara tahunan, total botol yang diproduksi mencapai 51.756 dengan total pendapatan kotor Rp 2.599.800.000 dan total pendapatan bersih Rp 720.960.000. Data ini menunjukkan bahwa industri sopi kobok tidak hanya berperan penting dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga tetapi juga memberikan kontribusi besar terhadap ekonomi lokal. (3) Proses produksi sopi kobok di Kelurahan Rongga Koe memberikan dampak positif yang signifikan baik dari segi budaya maupun ekonomi. Secara budaya, sopi kobok merupakan bagian integral dari warisan tradisional masyarakat Rongga Koe. Proses produksinya yang masih mempertahankan metode tradisional, mulai dari pemanenan nira enau hingga distilasi menggunakan alat berbahan bambu, berperan penting dalam pelestarian nilai-nilai budaya dan kearifan lokal. Sopi kobok juga berfungsi sebagai simbol kebersamaan dalam berbagai upacara adat, seperti pernikahan dan panen raya. Dari perspektif ekonomi, produksi sopi kobok telah menjadi sumber pendapatan utama bagi banyak keluarga di daerah tersebut.

Kata Kunci: Produksi Sopi Kobok, Pendapatan, dan Ekonomi Rumah Tangga.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Penelitian	5
1.3.2 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN TEORITIS	7
2.1 Tinjauan Pustaka	7
2.1.1 Produksi	7
2.1.2 Sopi	16
2.1.3 Pendapatan	19
2.1.4 Ekonomi Rumah Tangga.....	25
2.2 Penelitian Terdahulu	32
2.3 Kerangka Pemikiran Teoritis	35
BAB III METODE PENELITIAN.....	37
3.1 Waktu Dan Lokasi Penelitian.....	37
3.1.1 Waktu Penelitian	37

3.1.2 Lokasi Penelitian.....	37
3.2 Defenisi Operasional Variable	37
3.2.1 Produksi	38
3.2.2 Penyulingan Sopi	38
3.2.3 Pendapatan	38
3.2.4 Ekonomi Rumah Tangga.....	38
3.3 Jenis dan Sumber Data	39
3.3.1 Jenis Data	39
3.3.2 Sumber Data.....	39
3.4 Informan Penelitian.....	40
3.5 Metode Pengumpulan Data	41
3.5.1 Wawancara.....	41
3.5.2 Dokumentasi	41
3.5.3 Angket (Kuesioner).....	41
3.5.4 Observasi.....	41
3.6 Teknik Analisis Data.....	42
3.6.1 Analisis Konten (Content Analysis)	42
3.6.2 Analisis Tematik (Thematic Analysis)	42
3.6.3 Analisis Naratif (Narrative Analysis).....	43
BAB IV GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	44
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian Kelurahan Rongga Koe	44
4.1.1 Sejarah Singkat.....	44
4.1.2 Kondisi Geografis	45
4.1.3 Keadaan Demografi Kelurahan Rongga Koe.....	49
4.1.4 Keadaan Prasarana dan Sarana Kesehatan Kelurahan Rongga Koe .	51
4.1.5 Sarana Peribadatan	53
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	54
5.1 Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	54

5.1.1 Proses Produksi Sopi Kobok di Kelurahan Rongga Koe	54
5.1.2 Volume produksi sopi kobok berpengaruh terhadap pendapatan rumah tangga penyuling sopi kobok di Kelurahan Rongga Koe	65
5.1.3 Manfaat Budaya dan Ekonomi dari Proses Produksi Sopi Kobok di Kelurahan Rongga Koe.....	98
BAB VI PENUTUP	104
6.1 Kesimpulan	104
6.2 Saran.....	108
DAFTAR PUSTAKA	110

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	3
Tabel 2. 1 Pebekitian Terdahulu	32
Tabel 4.1 Batas Kelurahan Rongga Koe	47
Tabel 4. 2 Penggunaan Lahan di Kelurahan Rongga Koe	48
Tabel 4. 3 Jenis Dan Luas Lahan Tanaman	49
Tabel 4.4 Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan	50
Tabel 4.5 Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencarian	51
Tabel 4. 6 Jumlah Penduduk Menurut Umur	51
Tabel 4.7 Prasarana Kesehatan	52
Tabel 4.8 Sarana Kesehatan	52
Tabel 4.9 Prasarana Peribadatan	54
Tabel 5. 1 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	69
Tabel 5. 2 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	70
Tabel 5. 3 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	72
Tabel 5. 4 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	73
Tabel 5. 5 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	75
Tabel 5. 6 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	76
Tabel 5. 7 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	78
Tabel 5. 8 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	79
Tabel 5. 9 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	81
Tabel 5. 10 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	82
Tabel 5. 11 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	84

Tabel 5. 12 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	85
Tabel 5. 13 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	87
Tabel 5. 14 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	88
Tabel 5. 15 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	90
Tabel 5. 16 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	91
Tabel 5. 17 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	93
Tabel 5. 18 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Selama Satu Bulan	94
Tabel 5. 19 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Untuk 18 Penyuling Selama Satu Bulan di Kelurahan Rongga Koe.....	95
Tabel 5. 20 Hasil Pendapatan Sopi Kobok Untuk 18 Penyuling Selama Satu Tahun di Kelurahan Rongga Koe.....	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran Teoritis	36
Gambar 5. 1 Proses Panen Air Nira	63
Gambar 5. 2 Proses Fermentasi Air Nira Menjadi Tuak.....	64
Gambar 5. 3 Proses penyulingan sopi kobok	65
Gambar 5. 4 Proses penyulingan sopi kobok	65
Gambar 5. 5 Proses penyulingan sopi kobok	65
Gambar 5. 6 Pematangan Sopi Kobok	65
Gambar 5. 7 Pengemasan dan Penjualan	66
Gambar 5. 8 Pengemasan dan penjualan.....	66