

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam yang sangat berlimpah memerlukan pengelolaan yang cermat dan profesional. Sumber daya alam Indonesia belum banyak memberikan kontribusi bagi kesejahteraan rakyat Indonesia. Bahan baku pertanian baik yang berupa hasil pertanian sendiri, hasil perikanan dan perkebunan merupakan modal besar untuk mengembangkan negara ini menjadi negara yang memiliki kekuatan untuk berkompetisi di perdagangan global. Produk pertanian memberikan kontribusi bagi perkembangan perekonomian negara, sehingga sangatlah tepat pengembangan agroindustri modern dan profesional di Indonesia saat ini. Kegiatan agroindustri atau industri hasil pertanian merupakan bagian integral dari sektor pertanian yang memberikan kontribusi penting pada proses industrialisasi di wilayah pedesaan (Suryana, 2004).

Agroindustri merupakan salah satu kebijakan pembangunan yang dapat membangkitkan sektor ekonomi nasional dan merangsang pertumbuhan ekonomi. Kebijakan pengembangan agroindustri antara lain kebijakan investasi, teknologi dan lokasi agroindustri perlu mendapat pertimbangan utama (Yusdja dan Iqbal, 2002).

Salah satu agroindustri yang perlu dikembangkan pada saat ini adalah agroindustri skala kecil dan rumah tangga yang dibantu dengan agroindustri skala besar sebagai bentuk kerjasama (Direktorat Jenderal IKAH, 2004). Salah satu agroindustri skala kecil yang banyak berkembang yaitu industri pengolahan tebu menjadi gula merah yang dilakukan oleh rumah tangga petani.

Gula merah banyak digunakan untuk konsumsi rumah tangga sebagai pemanis, penambah aroma dan warna. Selain untuk dikonsumsi pada tingkat rumah tangga, gula merah juga dijadikan bahan baku berbagai industri pangan seperti industri kecap, tauco, dan berbagai produk untuk makanan tradisional. Salah satu perbedaan gula merah (*saka*) dan gula pasir adalah gula merah (*saka*) dapat menimbulkan tekstur makanan yang lebih empuk. Gula merah (*saka*) juga digunakan sebagai bahan baku pada industri kecil baik makanan maupun minuman

(Akzar 2012:2). Pada umumnya gula merah tebu diproduksi oleh industri – industri rumah tangga yang biasanya dilakukan secara turun temurun dengan menggunakan peralatan yang sederhana bahkan ada yang masih menggunakan bantuan tenaga hewan. Beberapa sentra produksi gula merah tebu di Indonesia semakin banyak karena areal tebu rakyat sudah meluas seperti di Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Barat dan Kalimantan Barat (Sukardi, 2010).

Sumatera Barat merupakan penghasil gula merah yang utama di luar pulau Jawa, produksi tebu Sumatera Barat pada tahun 2015 adalah 15531 ton (lampiran 1). Tebu banyak diusahakan dalam skala usahatani perkebunan rakyat di Sumatera Barat. (Badan Pusat Statistik, 2015).

Proses pengolahan gula merah tebu meliputi penggilingan tebu, pemurnian nira, pemasakan, dan pencetakan. Batang tebu yang sudah dibersihkan dari daun kering digiling menggunakan mesin giling. Hasil penggilingan ini menghasilkan ampas tebu dan nira. Ampas tebu ini bisa dijemur dan digunakan sebagai bahan bakar pemasakan nira. Nira yang dihasilkan seringkali masih mengandung kotoran benda padat, sehingga perlu disaring untuk menghasilkan nira yang bersih. Nira yang sudah bersih dimasak dalam wajan hingga mendidih. Nira tebu pada wajan ditambahkan air kapur sekitar 0,2 persen (sampai pH 7) sebagai penjernih nira. Penambahan air kapur ini mengikat kotoran-kotoran yang masih tertinggal di nira. Setelah penambahan air kapur nira muncul gumpalan kotoran dari nira dalam wajan. Gumpalan kotoran diambil menggunakan serok penyaring. Selanjutnya, nira dimasak dengan pengadukan sampai mengental. Nira yang sudah mengental dicetak. Gula merah tebu mempunyai peluang industri cukup besar karena permintaan konsumen terhadap gula merah tebu tinggi dan kesempatan ekspor besar. Dengan adanya gula merah tebu ini diharapkan bisa mengurangi konsumsi gula pasir dan menambah variasi gula merah.

Kegiatan memproduksi gula merah tebu sebagai suatu bentuk agro industri di pedesaan yang dilakukan oleh petani merupakan upaya dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian dengan tujuan dapat memperoleh pendapatan. Usaha pengolahan gula merah tebu juga merupakan agroindustri tetapi dalam skala rumah tangga. Menurut Soekartawi (2005), pengolahan hasil pertanian menjadi berbagai produk dan bahan baku bagi kebutuhan industri disebut

agroindustri. Agroindustri merupakan komponen kedua dalam agribisnis setelah komponen produksi pertanian, komponen pengolahan ini menjadi penting karena akan meningkatkan kualitas, penyerapan tenaga kerja, keterampilan produsen dan pendapatan produsen (Tarigan, 2008).

Tujuan dari kegiatan produksi gula merah adalah memaksimalkan keuntungan. Perolehan keuntungan yang maksimal tidak terlepas dari seberapa efisien suatu industri dalam memproduksi. Persoalan yang sering dihadapi petani dalam memproduksi gula merah pada umumnya adalah bagaimana mengalokasikan faktor-faktor produksi agar mendapatkan keuntungan yang maksimal. Tidak efisiennya penggunaan faktor-faktor produksi yang dilakukan oleh petani, menyebabkan terjadinya inefisiensi atau pemborosan dalam suatu kegiatan produksi. Salah satu faktor penyebab inefisiensi ini adalah kurang terampilnya tenaga kerja dalam mengoptimalkan penggunaan faktor produksi dalam proses produksi.

Dalam memproduksi gula merah (*saka*), petani dihadapkan pada pengambilan keputusan untuk mengalokasikan faktor-faktor produksi guna mencapai tujuan yang diinginkan, yaitu pendapatan yang tinggi sehingga dapat memenuhi kebutuhan keluarga. Berhasil tidaknya usaha pembuatan gula merah (*saka*) ditentukan oleh faktor lokasi, faktor ekonomi, dan kemampuan petani dalam mengalokasikan faktor-faktor produksi yang dimiliki seperti bahan baku, penggunaan waktu penggilingan, penggunaan waktu pemasakan, penggunaan waktu pencetakan dan tenaga kerja (mesin dan kerbau) yang digunakan untuk produksi gula merah sehingga akan diperoleh produksi yang optimal.

Menurut Sukirno (2003) fungsi produksi menunjukkan sifat hubungan di antara faktor-faktor produksi dan tingkat produksi yang dihasilkan. Faktor-faktor produksi dikenal dengan istilah input dan jumlah produksi disebut dengan output. Faktor produksi atau input merupakan hal yang mutlak untuk menghasilkan produksi. Dalam produksi ini seorang petani dituntut untuk mampu mengkombinasikan beberapa faktor produksi sehingga dapat menghasilkan produksi yang optimal.

Peningkatan hasil produksi gula merah dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya dengan mengoptimalkan penggunaan faktor produksi sehingga

kegiatan menjadi efektif dan efisien. Faktor produksi dalam kegiatan pengolahan tebu menjadi saka adalah bahan baku, penggunaan waktu penggilingan, penggunaan waktu pemasakan, penggunaan waktu pencetakan dan tenaga kerja (mesin dan kerbau). Faktor bahan baku dan tenaga kerja merupakan peranan yang penting untuk menunjang keberhasilan produksi pengolahan tebu menjadi gula merah. Penggunaan waktu penggilingan, waktu pemasakan dan waktu pencetakan merupakan faktor produksi yang sangat penting yang digunakan dalam pengolahan tebu menjadi saka. Penggunaan waktu penggilingan, waktu pemasakan dan waktu pencetakan yang tepat dan efisien akan menghasilkan produksi yang tinggi. Dengan demikian penggunaan faktor-faktor produksi yang efisien dan efektif dapat meningkatkan produksi gula merah (*saka*).

## **B. Rumusan masalah**

Kabupaten Agam merupakan sentra produksi tebu di Sumatera Barat yaitu berada di Kecamatan Matur dan Kecamatan Canduang (lampiran 3). Kecamatan Candung merupakan salah satu daerah penghasil tebu di Kabupaten Agam selain Kecamatan Matur (BPS Kabupaten Agam dalam angka 2016). Nagari penghasil gula merah terbesar di Kecamatan Canduang adalah Nagari Bukik Batabuah. Berdasarkan kunjungan ke Kecamatan Matur, diketahui bahwa produk (gula merah) yang dihasilkan memiliki kualitas yang kurang bagus dibandingkan dengan produk (gula merah) yang dihasilkan di Kecamatan Candung. Ini terlihat dalam proses penjernihan dari tebu yang sudah di giling. Dimana tebu yang sudah digiling akan menghasilkan air nira yang berbuih. Apabila buih tersebut tidak dipisahkan dari air nira akan menghasilkan gula merah dengan kualitas yang tidak bagus. Petani di Kecamatan Matur tidak memisahkan buih yang terdapat di air nira sehingga kualitas gula merah yang dihasilkan di Kecamatan Matur tidak bagus. Berbeda dengan kualitas gula merah yang dihasilkan di Kecamatan Candung memiliki kualitas yang lebih bagus.

Berdasarkan survei pendahuluan yang telah dilakukan, pekerjaan utama masyarakat di Nagari Bukik Batabuah adalah memproduksi gula merah. Lebih dari 80 persen masyarakat menggantungkan sumber ekonomi rumah tangganya kepada hasil produk ini. Saat ini permasalahan dalam memproduksi gula merah yaitu menurunnya kualitas dan kuantitas tebu karena adanya serangan hama sehingga

kualitas tebu yang dihasilkan juga tidak bagus untuk memproduksi gula merah (*saka*). Menurunnya kualitas tebu ini berdampak pada air nira yang dihasilkan untuk membuat gula merah. Apabila air nira yang dihasilkan bagus, maka gula merah yang diproduksi juga akan bagus. Dimana produksi gula merah ini di dapatkan dari pemanasan air nira tebu.

Permasalahan lainnya sekitar lebih kurang 70 persen masyarakat Nagari Bukik Batabuah memproduksi gula merah masih menggunakan alat kilang tradisional seperti kerbau dan sekitar 30 persen masyarakat menggunakan mesin. Adapun alat kilang mesin ini terbagi menjadi tiga yaitu mesin bajak, mesin motor dan mesin diesel. Alat kilang ini yang nantinya memeras tebu untuk memperoleh air nira segar sebagai bahan baku gula merah. Pengolahan secara tradisional masih sangat sederhana dengan menggunakan tenaga kerbau untuk memutar alat kilang tebu, sedangkan pengolahan secara mekanis telah menggunakan mesin diesel untuk menjalankan mesin kilang yang lebih efektif dan efisien. Karena kebanyakan masyarakat Nagari Bukik Batabuah masih menggunakan alat kilang tradisional, proses produksi gula merah juga membutuhkan waktu yang lebih lama di bandingkan menggunakan mesin, dimana dengan menggunakan mesin dapat diperoleh jumlah produksi sampai 50 kg gula merah untuk sekali proses produksi. Sedangkan dengan menggunakan alat tradisional hanya menghasilkan jumlah produksi sampai 25 kg gula merah untuk sekali proses produksi.

Selain itu permasalahan lainnya, dalam kegiatan memproduksi gula merah di Bukik Batabuah dilakukan oleh tenaga kerja dalam keluarga sehingga kemampuan dan keahlian dari Sumber Daya Manusia (SDM) nya hanya mengandalkan kemampuan yang diperoleh secara turun-temurun.

Hal ini sangat terkait dengan kendala-kendala dalam pengembangan agroindustri secara umum. Kementerian Pertanian (2013) menyebutkan bahwa agroindustri belum mencapai sasaran karena masih banyak kendala, di antaranya 1) rendahnya jaminan ketersediaan dan mutu bahan baku; 2) mutu produk agroindustri belum mampu memenuhi persyaratan pasar; 3) SDM belum profesional; 4) sarana dan prasarana belum memadai; 5) teknologi pengolahan belum berkembang; 6) sumber pendanaan masih kecil; 7) pemasaran belum berkembang; dan 8) belum ada kebijakan riil yang mampu mendorong berkembangnya agroindustri.

Di Nagari Bukik Batabuah, dalam mengolah tebu menjadi gula merah membutuhkan faktor-faktor produksi seperti bahan baku untuk produksi gula merah yaitu tebu, tenaga mesin, tenaga kerbau dan tenaga kerja manusia (digunakan pada saat proses penggilingan tebu, pemasakan nira dan pencetakan gula merah). Air nira tebu yang digunakan sebagai bahan baku untuk mengolah gula merah harus memiliki kualitas yang baik sehingga gula merah yang dihasilkan juga memiliki kualitas yang baik, selain itu mampu memenuhi kebutuhan untuk memproduksi gula merah. Kemudian dalam memproduksi gula merah juga membutuhkan teknologi yang tepat. Namun di Bukik Batabuah mesin kilang yang dimiliki sangat terbatas sehingga menyulitkan dalam meningkatkan produksi gula merah. Selain itu, tenaga kerja yang masih menggunakan pengolahan secara turun temurun. Dari permasalahan mengenai faktor-faktor produksi diatas, maka perlu dianalisis mengenai efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi dalam pengolahan tebu menjadi gula merah.

Dengan demikian, perumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini yaitu ;

1. Bagaimana pengaruh penggunaan faktor-faktor produksi pada pengolahan tebu menjadi gula merah di Kenagarian Bukik Batabuah Kecamatan Canduang ?
2. Bagaimana tingkat efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi pada pengolahan tebu menjadi gula merah di Kenagarian Bukik Batabuah Kecamatan Canduang ?

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti merasa perlu untuk melakukan penelitian dengan judul **“Efisiensi Penggunaan Faktor Produksi Pengolahan Tebu Menjadi Gula Merah (*Saka*) di Kenagarian Bukik Batabuah Kecamatan Canduang Kabupaten Agam”**.

### **C. Tujuan penelitian**

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan faktor-faktor produksi pada pengolahan tebu menjadi gula merah (*saka*) di Kenagarian Bukik Batabuah Kecamatan Canduang

2. Untuk menentukan tingkat efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi pengolahan tebu menjadi gula merah (saka) di Kenagarian Bukik Batabuah Kecamatan Candung.

#### **D. Manfaat penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi penulis sebagai bagian dari penyelesaian studi pada jurusan sosial ekonomi pertanian Fakultas Pertanian Unand.
2. Bagi pembaca diharapkan dapat menjadi bahan referensi di bidang pendidikan, guna pengembangan ilmu pengetahuan di masa yang akan datang.
3. Bagi petani tebu diharapkan dapat membantu dalam mengambil kebijakan dalam pengembangan usaha pengolahan tanaman tebu khususnya tanaman tebu rakyat.

