

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan sebagian besar penduduk bekerja di sektor pertanian. Berdasarkan data BPS (2025), mencatat sektor pertanian merupakan lapangan usaha dengan peningkatan tenaga kerja terbesar dalam satu tahun terakhir, dimana penambahan sebanyak 0,49 juta tenaga kerja pada sektor pertanian, diikuti oleh sektor akomodasi dan makan minum 0,42 juta serta industri pengolahan 0,30 juta. Ini menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat menjadikan sektor pertanian menjadi basis utama aktivitas ekonomi mereka. Selain itu, sektor pertanian memiliki peran penting karena pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat sangat bergantung pada hasil kegiatan pertanian. Sektor pertanian mencakup berbagai subsektor, seperti tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, perikanan, peternakan, dan kehutanan, yang berperan dalam menyediakan komoditas konsumsi serta bahan baku bagi industri.

Dalam ruang lingkup subsektor pertanian, subsektor perkebunan merupakan salah satu sektor yang memiliki kontribusi penting. Salah satu komoditas perkebunan yang bernilai ekonomi tinggi adalah tanaman aren. Menurut Harahap *et al.*, (2018) Tanaman tahunan ini telah lama dikenal sebagai sumber bahan baku industri yang bersifat multiguna, karena hampir seluruh bagian tanaman aren dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi.

Berdasarkan data dari Kementan, (2023) Pada tahun 2023, luas areal tanaman aren di Indonesia mencapai 37.434 hektar, menghasilkan produksi sebesar 106.486 ton. Pulau Sumatera menempati posisi kedua sebagai pulau dengan luas areal tanaman aren terluas di Indonesia dimana luas areal tanaman aren di Sumatera sebesar 10.690 hektar, menghasilkan produksi sebesar 16.837 ton (Lampiran 1). Menunjukkan bahwa komoditas ini memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut dan bernilai ekonomi bagi masyarakat.

Tanaman aren memiliki peluang untuk dikembangkan. Melihat peluang tanaman aren tersebut, pengembangan produk tanaman aren tidak hanya bergantung pada ketersediaan bahan baku, tetapi juga pada kemampuan industri

untuk mengolahnya, upaya mengolah hasil tanaman aren menjadi produk jadi maupun setengah jadi merupakan bagian dari agroindustri.

Agroindustri merupakan bagian dari subsistem agribisnis hilir dalam sistem agribisnis, yang terdiri atas subsistem hulu (penyedia *input*), usahatani (*on farm*), agroindustri hilir, pemasaran, dan jasa penunjang. Agroindustri merupakan industri yang memanfaatkan bahan baku hasil pertanian untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Di Indonesia, sektor agroindustri memiliki potensi yang besar karena negara ini memiliki sumber daya alam yang melimpah, kondisi iklim yang mendukung, dan jumlah penduduk yang besar.

Indonesia dengan jumlah penduduk yang besar merupakan pasar yang potensial (Suwanto *et al.*, 2024). Jumlah penduduk yang besar tersebut mendorong tingginya tingkat permintaan dan konsumsi gula di Indonesia. Kebijakan pemerintah terkait diversifikasi pangan lokal memiliki arti penting sebagai dasar bagi tegaknya ketahanan pangan disisi hulu terkait aspek ketersediaan pangan yang heterogen sementara disisi hilir (pemasaran) pemberdayaan UMKM dibangun untuk menjamin pasar bagi produk pangan lokal agar makin banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Hafizah & Hakimi, 2022). Berdasarkan data BPS (2024), impor gula Indonesia berada pada kisaran 4 – 6 juta ton per tahun (Lampiran 2), yang mencerminkan tingginya permintaan gula nasional yang belum sepenuhnya dapat dipenuhi oleh produksi domestik, ini menjadi peluang bagi pengembangan pemanis alternatif berbasis sumber daya lokal seperti gula aren.

Dalam penggunaan gula aren tidak bisa dicampurkan pada semua jenis makanan dan minuman. Dikarenakan karakteristik rasa dan warnanya lebih cocok digunakan pada jenis makanan dan minuman tertentu, sehingga perannya lebih sebagai pemanis alternatif pada segmen pasar tertentu seperti minuman kopi, teh, kue tradisional, serta berbagai produk olahan lainnya.

Gula aren memiliki banyak kelebihan. Menurut Choong *et al.*, (2016) menyebutkan bahwa gula aren memiliki nilai gizi yang lebih baik dibandingkan gula tebu karena mengandung vitamin dan mineral yang tidak terdapat pada gula tebu. Berdasarkan hasil penelitian Maryani *et al.*, (2021) gula aren disebutkan memiliki kualitas nutrisi yang lebih baik dibandingkan dengan gula tebu dan gula kelapa. Hal ini terlihat dari kadar air gula aren sebesar 1,49%, lebih tinggi

dibandingkan gula kelapa 0,78% dan gula tebu 0,01%, sehingga gula aren lebih mudah larut ketika digunakan sebagai bahan campuran makanan. Selain itu, kadar lemak gula aren relatif rendah yaitu 4,67%, jauh lebih kecil dibandingkan gula kelapa 12,28% dan gula tebu 18,69%, sehingga konsumsi gula aren akan lebih terhindari dari risiko kolesterol tinggi. Selain itu, penelitian ini juga menunjukkan bahwa gula aren memiliki kandungan antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan gula tebu dan gula kelapa.

Gula aren dihasilkan dari nira aren yang diperoleh melalui proses penyadapan, yang kemudian dimasak hingga mencapai konsistensi kental sebelum dicetak. Keberadaan gula aren telah lama dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat, tidak hanya pada masa kini tetapi juga sejak generasi terdahulu (Gobel, 2020). Gula aren terdiri dari beberapa bentuk produk, yaitu gula aren cetak, gula aren semut, dan gula aren cair. Berbagai turunan ini memiliki nilai ekonomi yang berbeda, dengan cara pembuatan atau produk yang berbeda pula (Fatmona *et al.*, 2024).

Namun, mayoritas petani dan pengrajin nira aren kecil masih mengolahnya hanya hingga tahap gula cetak atau gula padat, bentuk olahan paling umum di sentra produksi. Menurut Harahap *et al.*, (2018) menyatakan bahwa pengolahan tradisional ini sederhana, memerlukan peralatan terbatas, dan telah menjadi praktik turun-temurun. Temuan serupa disampaikan oleh Nurrahmawati *et al.*, (2024) Saat ini, produk gula aren yang dipasarkan oleh sebagian besar pengrajin masih terbatas pada satu bentuk, yaitu gula aren cetak atau padat dan kondisi tersebut terjadi karena masih rendahnya pemahaman mengenai teknik pengolahan gula aren menjadi produk turunan lainnya, padahal hal ini berpotensi meningkatkan nilai ekonomi dan pendapatan.

Untuk mengatasi keterbatasan proses pengolahan tradisional tersebut, diperlukan adanya penerepan inovasi produk agar usaha pengolahan dapat terus berkembang. Menurut Jannah (2014) menjelaskan bahwa adanya inovasi pemunculan produk yang berbeda dari pesaing sangat penting dilakukan agar perusahaan dapat menerapkan strategi diferensiasi produk kepada konsumen. Di Kota Padang, upaya ini diterapkan oleh usaha Niranta Gula Aren, yang mulai memanfaatkan alat – alat yang lebih moderen untuk mengolah kembali bahan baku

gula aren cetak dari petani menjadi beberapa produk yaitu gula semut aren, gula cair aren dan gula cetak aren hasil pengolahan ulang, serta mengemasnya dengan kemasan yang lebih menarik untuk menjaga daya simpan dan kualitas produk. Menurut Setiawan (2020) gula aren tradisional yang berbentuk padat dan keras menyulitkan konsumen karena harus diiris dan membutuhkan waktu untuk larut, sehingga inovasi gula cair menjadi solusi yang lebih praktis. Terutama konsumen yang membutuhkan penggunaan secara cepat, misalnya untuk penyeduhan kopi atau sebagai campuran dalam minuman atau makanan lainnya.

Selain gula cair, ada gula semut sebagai bentuk produk turunan gula aren lain yang diminati konsumen. Menurut penelitian Salsabila *et al.*, (2025) gula semut aren juga diminati oleh konsumen. Hal ini disebabkan oleh beberapa keunggulan, antara lain aroma khas yang harum, tekstur butiran yang mudah larut, serta warna coklat gelap dengan cita rasa karamel yang lebih kuat. Di samping itu, penggunaan dinilai lebih praktis, mudah disimpan bisa ditaruh di suhu ruang dan tahan lama dibanding gula cetak aren tradisional, sehingga meningkatkan daya tarik gula semut aren di kalangan konsumen.

Inovasi produk pada intinya memberikan nilai tambah pada produk yang sudah ada sebelumnya dengan harapan produk tersebut lebih diminati dan meningkatkan selera konsumen. Hal ini sejalan dengan penelitian Selamat *et al.*, (2023) yang menunjukkan bahwa atribut produk seperti bentuk, kemasan, dan kepraktisan menjadi pertimbangan penting konsumen dalam memilih produk gula aren.

Nilai tambah merupakan penambahan nilai pada suatu produk setelah mengalami pengolahan lebih lanjut yang menghasilkan nilai lebih tinggi dari pada sebelum mengalami pengolahan. Menurut Arianti *et al.*, (2019) menyatakan bahwa tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk melihat seberapa besar nilai tambah yang terdapat pada satu kilogram produk pertanian yang diolah menjadi produk olahan. Menurut Hayami *et al.*, (1987) tingkat nilai tambah dalam suatu proses produksi dapat dipengaruhi oleh dua kelompok faktor utama, yaitu faktor teknis dan faktor non-teknis (yang berkaitan dengan pasar). Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga *output*, upah tenaga kerja,

harga bahan baku, dan nilai *input* lain, selain bahan bakar dan tenaga kerja. Dengan kata lain, nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Penelitian terdahulu umumnya menganalisis nilai tambah pengolahan nira aren menjadi gula aren atau gula semut. Namun, pada usaha Niranta Gula Aren bahan baku yang digunakan bukan berasal dari nira aren langsung, melainkan gula aren cetak yang telah jadi dan kemudian diolah kembali menjadi beberapa produk turunan seperti gula aren semut, gula aren cair, dan gula aren cetak kemasan. Kondisi ini menunjukkan adanya proses pengolahan lanjutan yang berpotensi menghasilkan nilai tambah berbeda dibandingkan pengolahan berbasis nira aren.

Selain itu, usaha Niranta berlokasi di Kota Padang yang memiliki keterbatasan ketersediaan pohon aren sehingga bahan baku diperoleh dari daerah lain dalam bentuk gula aren cetak. Potensi pasar di wilayah perkotaan memberikan peluang bagi pengembangan usaha pengolahan gula aren yang menjadikan bentuk produk gula aren lebih praktis serta sesuai dengan kebutuhan konsumen. Pengolahan gula aren ke dalam lebih dari satu jenis produk dapat meningkatkan nilai ekonomi melalui proses pengolahan, yang tercermin dari perbedaan nilai produk akhir dengan biaya bahan baku dan biaya produksi yang dikeluarkan. Pengolahan tersebut juga berpotensi meningkatkan nilai tambah karena adanya peningkatan kegunaan produk, daya simpan, dan nilai jual. Oleh karena itu, diperlukan analisis nilai tambah untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan serta kontribusinya terhadap pendapatan tenaga kerja dan keuntungan usaha.

B. Rumusan Masalah

Jumlah UMKM di Kota Padang dalam beberapa tahun terakhir cenderung mengalami peningkatan. Jumlah UMKM pada tahun 2021 di Kota Padang sebanyak 38.299 unit. Jumlah tersebut mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2025, jumlah UMKM meningkat menjadi 47.963 (Lampiran 3). Peningkatan jumlah UMKM menunjukkan semakin berkembangnya kegiatan usaha yang mampu membuka lapangan kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Pertumbuhan jumlah UMKM tersebut tidak terlepas dari adanya permintaan pasar terhadap berbagai produk yang dihasilkan. Dalam kondisi ini, peluang

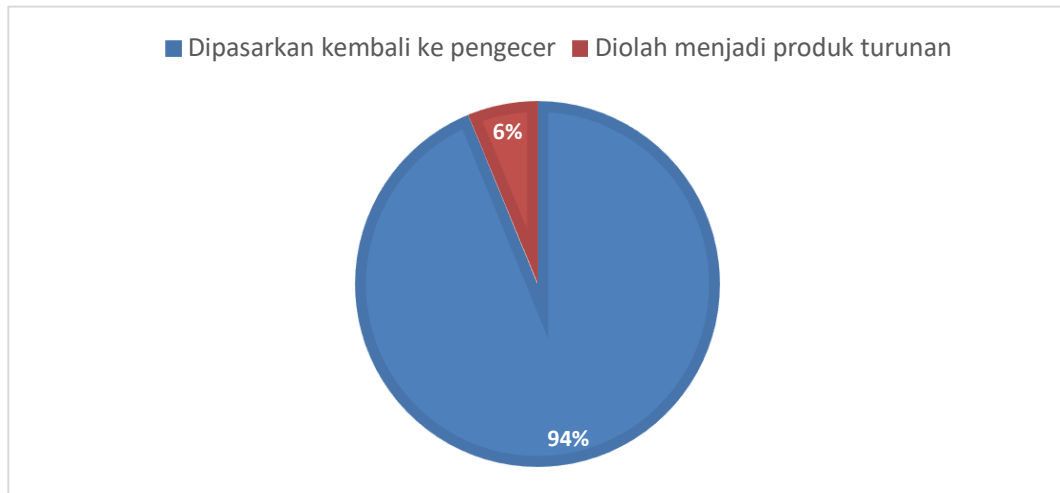
pengembangan usaha gula aren juga didukung oleh tingkat konsumsi masyarakat. Berdasarkan data BPS (2025), rata-rata konsumsi per kapita seminggu gula merah dan gula cair (aren, kelapa, dan lontar) di Provinsi Sumatera Barat selama periode 2021–2025 menunjukkan bahwa komoditas gula aren masih rutin dikonsumsi oleh masyarakat di berbagai kabupaten/kota, termasuk Kota Padang (Lampiran 4).

Berdasarkan data Dinas Keperasi dan UMKM Kota Padang (2025), usaha Niranta Gula Aren merupakan satu - satunya usaha pengolahan gula aren di Kota Padang yang berlokasi di Kelurahan Sawahan, Kecamatan Padang Timur, Kota Padang (Lampiran 5). Usaha Niranta gula aren didirikan oleh seorang wirausaha muda yang bernama Nia Angelita. Usaha ini didirikan oleh Nia Angelita di Kota Padang pada tahun 2015. Pada awalnya usaha ini belum memiliki nama merek khusus dan kegiatan usahanya masih berfokus sebagai pedagang pengepul yaitu membeli gula aren cetak dalam jumlah besar dari petani aren yang bersumber dari kawasan Mandailing Natal (Mandina), Sumatera Utara. Produk gula aren cetak yang dibeli kemudian dipasarkan kembali ke pedagang pengecer yang akan dijual kembali di pasar tradisional di Kota Padang tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut.

Seiring berjalannya waktu, usaha mengalami penjualan yang kurang lancar sehingga menyebabkan stok gula aren cetak menumpuk dengan jumlah yang besar di gudang, akibat daya simpan yang relatif rendah serta perolehan *omzet* usaha yang relatif kecil. Kondisi tersebut mendorong pemilik usaha melakukan inovasi sejak tahun 2019 melalui pengolahan kembali gula aren cetak menjadi produk turunan berupa gula semut, gula cair, dan gula cetak kemasan bermerek sendiri sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi produk serta memperluas pemasaran.

Oleh karena itu usaha Niranta menjalani dua rantai pemasaran, yaitu sebagai pedagang pengepul sekaligus sebagai unit pengolahan produk turunan gula aren. Meskipun pengolahan lanjutan gula aren berpotensi meningkatkan nilai ekonomi dan memperluas jangkauan pasar, berdasarkan data pada bulan Januari 2026 terdapat perbedaan skala operasional pada kedua aktivitas tersebut. Berdasarkan data pasokan dan alokasi bahan baku pada bulan Januari 2026 (Lampiran 12), total gula aren cetak yang diterima Niranta Gula Aren dari petani mencapai 8.553 kg. Dari jumlah tersebut, sebagian besar dialokasikan untuk dijual kembali tanpa proses

pengolahan, sedangkan sebagian lainnya digunakan sebagai bahan baku untuk proses pengolahan produk - produk turunan aren di usaha Niranta. Persentase alokasi penggunaan gula aren cetak tersebut dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Persentase Alokasi Gula Aren Cetak Berdasarkan Penggunaan Bahan Baku pada Niranta Gula Aren Periode Januari 2026

Berdasarkan Gambar 1, dari total pasokan gula aren cetak sebesar 8.553 kg, sebanyak 8.019 kg atau 94% dijual kembali ke pedagang pengecer. Sementara itu, alokasi bahan baku untuk unit pengolahan hanya sebesar 534 Kg atau sekitar 6% dari total pasokan keseluruhan (Lampiran 12). Kondisi tersebut menunjukkan bahwa aktivitas sebagai pedagang pengepul masih memiliki skala yang lebih besar dibandingkan aktivitas pengolahan. Oleh karena itu, diperlukan analisis lebih lanjut untuk mengukur sejauh mana aktivitas pengolahan tersebut mampu memberikan kontribusi nilai tambah dibanding langsung menjualnya ke pihak pengecer.

Sebagai usaha yang masih berskala kecil, kegiatan pengolahan di Niranta berpotensi meningkatkan biaya operasional per unit karena membutuhkan *input* tambahan, seperti biaya tenaga kerja, bahan bakar (gas LPG), biaya listrik, biaya peralatan, serta biaya pengemasan. Adanya tambahan biaya tersebut menyebabkan peningkatan harga jual produk belum dapat secara langsung menggambarkan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan pengolahan.

Berdasarkan survei pendahuluan harga 1 Kg bahan baku gula aren cetak yang diterima Niranta Gula Aren dari pemasok adalah sebesar Rp22.000 per kilogram. Jika sudah diolah menjadi gula semut aren harga jual menjadi meningkat untuk produk dengan kemasan standing pouch isi 250 gram produk dijual dengan harga Rp25.000 per kemasan jika dikonversi dalam satuan kilogram Rp100.000 per

kilogram. Sementara itu untuk kemasan grosir/repacking dengan ukuran 3 kg harga jualnya Rp195.000 atau jika dikonversi ke satuan kilogram sebesar Rp65.000 per kilogram, dan harga jual pada kemasan saset, dimana satu puch berisi 25 saset (isi 8 gram per saset) dijual dengan harga Rp30.000 per kemasan jika dikonversikan Rp150.000 per kilogram. Namun, peningkatan harga jual tersebut masih perlu dianalisis dengan mempertimbangkan biaya selain biaya bahan baku utama, proses produksi gula semut juga memerlukan berbagai *input* tambahan, antara lain biaya tenaga kerja, bahan bakar (gas LPG) untuk proses pemasakan ulang, biaya listrik, biaya oven, biaya peralatan, serta biaya pengemasan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan.

Dan untuk produk gula cair aren jika sudah diolah menjadi gula cair harga jual menjadi meningkat untuk produk dengan kemasan 600 ml sebesar Rp25.000 dan untuk kemasan 1.300 ml sebesar Rp55.000 dimana jika dikonversikan ke dalam satuan kilogram Rp32.000 per kilogram, Proses pengolahan gula cair juga memerlukan *input* tambahan, antara lain biaya tenaga kerja, bahan bakar (gas LPG) untuk proses pemasakan ulang, biaya listrik, biaya peralatan, serta biaya pengemasan. Dan untuk pengolahan gula cetak diproduksi melalui proses pengolahan ulang terhadap gula aren cetak yang diperoleh dari petani aren, proses tersebut meliputi pencairan kembali, penyaringan, pemasakan ulang, kemudian dicetak kembali dan dikemas menggunakan kemasan berlabel merek Niranta yang dikemas dalam satu ukuran saja yaitu 500 gram dengan harga jual menjadi sebesar Rp17.000 perkemasan atau sebesar Rp34.000 per kilogram jika dikonversikan dalam satuan kilogram.

Meskipun masih tergolong industri kecil dengan jumlah 7 karyawan (Lampiran 6), Produk Niranta gula aren (Lampiran 8) dijual baik melalui platform *online* maupun penjualan *offline*. Niranta telah memiliki Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dengan nomor P-IRT 2071371010319-27, yang menandakan bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi persyaratan keamanan pangan. Dan juga usaha ini juga telah memiliki merek yang resmi dan sertifikat halal dari MUI sebagai jaminan kualitas produknya (Lampiran 9).

Nilai tambah sendiri indikator penting untuk menilai seberapa besar manfaat ekonomi yang dihasilkan dari suatu proses pengolahan. Perbedaan karakteristik produk, penggunaan bahan baku, serta adanya tambahan biaya dalam proses produksi menyebabkan besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari setiap produk turunan belum dapat diketahui. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan lanjutan gula aren cetak dari petani menjadi berbagai produk turunan aren di usaha Niranta gula aren.

Dengan mengacu pada uraian di atas, permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana aktivitas pengolahan gula aren pada usaha Niranta Gula Aren di Kota Padang?
2. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan gula aren cetak menjadi gula aren semut, gula aren cair, dan gula cetak hasil pengolahan ulang pada usaha Niranta Gula Aren di Kota Padang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan aktivitas pengolahan gula aren pada usaha Niranta Gula Aren di Kota Padang.
2. Menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari masing – masing produk olahan gula aren, yaitu gula semut, gula cair, dan gula cetak hasil pengolahan ulang pada usaha Niranta Gula Aren di Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi pelaku usaha, penelitian ini memberikan informasi mengenai nilai tambah pengolahan gula aren menjadi produk turunan sebagai dasar pengembangan usaha.
2. Bagi pemerintah dan instansi terkait, penelitian ini dapat menjadi masukan dalam pengembangan agroindustri berbasis komoditas lokal, khususnya gula aren.
3. Bagi akademisi dan peneliti, penelitian ini dapat menjadi referensi dalam kajian analisis nilai tambah pada usaha agroindustri.