### **BAB IV**

### PAPARAN DATA, TEMUAN PENELITIAN, DAN PEMBAHASAN

### A. Paparan Data

### 1. Gambaran umum lokasi penelitian

## a. Sejarah Desa Kertagena Tengah

Seperti Desa -Desa di Indonesia pada umumnya, Desa Kertagena Tengah merupakan kesatuan masyarakat hukum yang memiliki batas-batas wilayah yang berwenang untuk mengatur dan mengurus kepentingan masyarakat setempat terutama di wilayah Desa Kertagena Tengah, berdasarkan asal-usul dan adat istiadat yang diakui dan dihormati dalam sistem pemerintahan Negara Kesatuan Republik Indonesia.

Desa Kertagena Tengah salah satu Desa yang memiliki manfaat dan keunggulan tersendiri dalam kegiatan serta produk unggulan yang dimiliki Desa . Seperti halnya dengan adanya Gapoktan, BUM-Des, dan program lainya yang memang berjalan lancar sampai sekarang dan semakin mengalami perkembangan disetiap tahunnya.

Desa Kertagena Tengah menyajikan secara utuh kondisi pedesaan, dimana Desa Kertagena Tengah merupakan Desa yang secara garis besar penduduknya berada di sektor pertanian, karena memang Desa Kertagena Tengah merupakan Desa yang memiliki luas tanah yang mendukung untuk bidang pertanian, kebutuhan air yang memadai dan juga kekayaam alam lainnya yang melimpah. Desa Kertagena Tengah masyarakatnya masih

tergolong ramah, antar warga sifat gotong-royong masih terpelihara secara bagus dan terjaga dari masa ke masa, generasi ke generasi.

Desa Kertagena Tengah di pandang sebagai Desa yang aman, nyaman, tentram dan masyarakatnya makmur tidak lepas dari pengaruh para pemimpin atau kepala Desa yang memimpin selalu memberikan dukungan penuh untuk terlaksananya semua kegiatan yang memberikan pengaruh positif terhadap Desa maupun masyarakat Desa Kertagena Tengah sendiri tidak luput pula terhadap Desa tetangga. Masyarakatnya yang ramah dan juga memiliki etika kesopanan yang tinggi menjadikan banyak warga melihat Desa Kertagena Tengah tidak terasingkan dari beberapa Desa yang ada di kecamatan Kadur.

Kertagena Tengah merupakan Desa yang dipimpin oleh kepala Desa , kepemimpinan yang dulunya dipilih langsung oleh masyarakat dengan masa jabatan yang lama yakni seumur hidup, namun siring berjalannya waktu kini Desa Kertagena Tengah juga mengkuti sistem pemerintahan yang ada di Indonesia yakni masa jabatan yang cukup 5 tahun.

Pemerintah Desa Kertagena Tengah telah mengalami beberapa pergantian kepemimpinan pemerintahan. Secara geris besar pergantian pemerintahan yang terjadi di Desa Kertagena Tengah adalah sebagai berikut:<sup>1</sup>

Table 4.1 Nama-Nama Kades Kertagena Tengah

No.	Nama Kades Kertagena Tengah	Masa Jabatan
-----	-----------------------------	--------------

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> wawancara bersama perangkat desa kertagena tengah 09 Maret 2024

1.	Raijan	1962-1972
2.	Su'id	1972-1982
3.	Bahrawi	1982-2000
4.	Moh. Sama'	2000-2015
5.	Suto Abdur Rahman, S.Pdi., M.M	2015-Sekarang

## b. Identitas Desa Kertagena Tengah

Adapun Identitas Desa Kertage Tengah, Kecamatan Kadur, Kabupaten Pamekasan, sebagai berikut:

**Table 4.2 Identitas Desa Kertagena Tengah** 

Alamat Desa Kertagena Tengah		
Nama Desa	Kertagena Tengah	
Nomor Kode Pos	69366	
Kecamatan	Kadur	
Kabupaten/Kota	Pamekasan	
Propinsi	Jawa Timur	
Luas Desa	1195.38a	

Tabel 4.3 jumlah penduduk Desa Kertagena Tengah

Laki-laki	1.921 jiwa

Perempuan	2.185 jiwa
Jumlah	4.106 jiwa

Table 4.4 jumlah penduduk berdasarkan Tingkat pendidikan

No	Pendidikan	Jumlah
1.	SD/Sederajat	2111 orang
2.	SMP/ MTs/Sederajat	469 orang
3.	SMA/MA/Sederajat	296 orang
4.	Sarjana (Strata I)	136 orang
5.	Magister (Strata II)	5 orang

Table 4.5 jumlah penduduk berdasarkan Tingkat pekerjaan

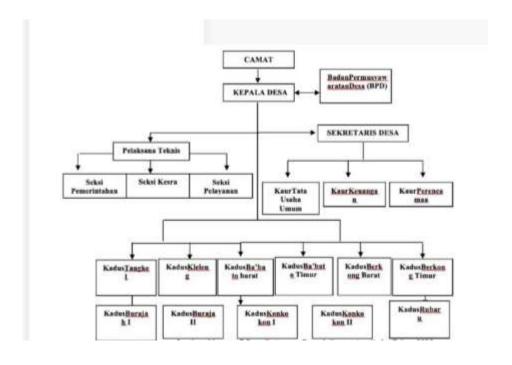
No	Pekerjaan	Jumlah
1.	Petani	2.198 orang
2.	Nelayan	4 orang
3.	Pedagang	202 orang
4.	Pegawai	8 orang
5.	Wiraswasta	70 orang

6.	Buruh	206 orang

## c. Visi dan Misi Desa Kertagena Tengah

Saat ini Kertagena Tengah dipimpin oleh Bpk. Suto, selaku kepala Desa yang meiliki visi pembangunan Desa yang sangat visoner, yaitu "Terwujudnya Desa Kertagena Tengah yang aman, cerdas, sehat, mandiri dan sejahtera, berlandaskan iman dan taqwa serta didukung oleh pelayanan aparatur yang profesional". Selain itu, juga didukung oleh misi inovatif yang harmonis untuk mewujudkannya.

## d. Struktur kepemimpinan organisasi Kertagena Tengah



## e. Potensi Desa Kertagena Tengah

Kondisi sosial-ekonomi dan budaya masyarakat serta aktifitas masyarakat Desa Kertagena Tengah banyak dipengaruhi oleh kegiatan sosial keagamaan. Kegiatan keagamaan tersebut diantaranya adalah :

- 1) Karang Taruna, meliputi kegiatan Kesenian Banjari, PHBI dan olah raga.
- 2) Remaja Masjid, meliputi kegiatan PHBI, Khotmil Qur'an.
- 3) PKK Desa meliputi pengajian rutin dan pembinaan warga khususnya perempuan muslimah.
- 4) Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) yang ada di Desa Kertagena Tengah meliputi kegiatan sebelasan (tiap bulan), arisan dan musyawarah kelompok tani.
- 5) Pengembangan industri kecil/rumah tangga seperti :
  - a) Pabrik Rokok
  - b) Permeubelan
  - c) Pembuatan Tikar
  - d) Produksi Minyak Lantong
  - e) Produksi Gula Merah
- 6) Adanya potensi sektor peternakan Sapi, kambing, ayam, dan budidaya burung puyuh dan *lovebird*.
- 7) Suasana kehidupan yang kondusif di masyarakat
- 8) Berkembangnya lembaga pendidikan keagamaan dan pendidikan non formal.

Potensi-potensi tersebut merupakan modal yang kuat dalam membangun Desa Kertagena Tengah dan dapat dijadikan wahana transfer pemecahan masalah dan potensi ke jenjang pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan dan berkesinambungan sehingga diharapkan dapat mejadi embrio bagi kelanjutan pembangunan Desa Kertagena Tengah.

## Pengelolaan usaha gula merah dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan

Seiring dengan pertumbuhan ekonomi dan penduduk, tentunya akan berpengaruh kepada kebutuhan rumah tangga yang akan meningkat, hal ini dapat ditinjau dari nilai harga barang serta biaya pendidikan yang terus meningkat maka diperlukan adanya pengembangan dalam sektor wirausaha terkhusus pada produksi dan penjualan gula merah yang merupakan salah satu bahan dapur yang cukup digemari oleh sebagian kalangan masyarakat. Jadi melalui usaha gula merah ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan Masyarakat dari segi perekonomian.

Dari hasil observasi, peneliti menemukan bahwasanya pengelolaan potensi Desa di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah melalui dari sumber daya alam yang ada disekitarnya. Potensi sumber daya alam merupakan kekuatan atau kemampuan yang dimiliki alam, baik di darat, laut maupun udara dan memiliki nilai ekonomis yang dapat dimanfaatkan dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat setempat. Pengelolaan potensi Desa dapat dilakukan melalui proses pengambilan nira, pembuatan gula merah, sampai pada tahap pemasaran. Hal ini sebagaimana diungkapkan oleh kepala Desa Dusun Berkong Timur Kertagena Tengah yaitu bapak Suto, beliau mengatakan:

"Di Desa kami ini lebih tepatnya di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah ini alhamdulillah sudah memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kertagenah Tengah dari segi perekonomian, disini banyak tumbuh pohon siwalan yang mana pohon tersebut dapat dijadikan suatu produksi berupa gula merah, sehingga hal tersebut dapat memberikan lahan pekerjaan terhadap masyarakat Desa Kertagena Tengah ini. Dalam pengelolaan potensi gula merah ini dapat dilakukan melalui beberapa proses yaitu proses pengambilan bahan, pembuatan, sampai pada tahap pemasaran."

### a. Proses Pengambilan Nira

Dalam proses pengambilan nira pada pohon siwalan dibutuhkan persiapan dalam proses pengambilan tersebut. Bapak sodikin selaku yang mengambil nira (la'ang) mengatakan tentang proses pengambilan nira:

"Dalam mengambil Nira siwalan tetep menggunakan alat seadanya, selain itu juga banyak menguras tenaga dalam proses pengambilan Nira siwalannya. alat yang digunakan dalam proses pengambilan nira siwalan masih menggunakan cara tradisional. Dalam pengambilan air nira itu tidak serta merta diambil begitu saja, tapi bakal buah siawalan (manyang) diperah dulu memakai alat khusus yaitu *kremoh* (alat pemerah yang terbuat dari kayu, berbentuk seperti gunting), setelah *dikremoh* (diperas), air nira itu akan menetes sedikit demis sedikit, yang kemudian ditampung dalam *bekung*, yaitu wadah yang terbuat dari kulit buah maja (buah yang berbentuk bulat dan rasanya pahit) yang dikeringkan."<sup>3</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Wawancara Bersama bapak suto selaku kepala desa kertagena Tengah, 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Wawancara Bersama bapak Sodikin selaku pengambil nira 9 Maret 2024



Gambar 4.1 peralatan proses pengambil sari nira



Gambar 4.2 proses pengambilan sari nila di pohon siwalan

Berdasarkan keterangan diatas, peneliti dapat menyimpulkan bahwa, proses pengambilan nira dilakukan menggunakan alat sederhana yaitu bakal buah siwalan di perah dengan memakai alat kremoh, kemudian air nira menetes sedikit demi sedikir, dan ditampung dalam bekung, setelah itu dikeringkan.

Amiruddin selaku pemilik usaha gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah menambahkan bahwa: "Dalam proses pengambilan sari gula merah pengembangan yang dilakukan yaitu dengan cara mengambil dan mengumpulkan sari menggunakan jergen plastik sebagai wadah yang lebih tahan lama dari bambu yang dulunya dipakai sebagai wadah oleh para pembuat gula merah untuk mengumpulkan sari-sari nira yang akan diolah nantinya menjadi gula merah."

Dari hasil observasi yang didapatkan oleh peneliti di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, peneliti menyimpulkan bahwa pada proses pengumpulan sari-sari nira tidak lagi menggunakan wadah untuk menampung sari-sari nira dari bambu, melainkan menggunakan wadah yang sedikit lebih modern yaitu jergen plastik yang tentunya lebih tahan lama.

Tentu ini merupakan suatu perkembangan yang dilakukan oleh para pembuat gula merah dalam mengumpulkan sari nira yang sebelumnya masih menggunakan cara dan alat yang masih tradisonal hingga beralih ke cara dan alat yang sedikit lebih modern atau bisa disebut semi-modern. Mengapa peneliti menyebutkan bahwa pembuat gula merah telah menggunakan cara dan alat yang semi modern, karena belum semua cara dan alat yang digunakan para pembuat gula merah sama dalam proses pengambilan dan pengumpulan sari buah nira tersebut.

Sebagaimana yang dikemukakan oleh hasan sebagai pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, beliau mengatakan bahwa :

"Cara yang saya lakukan adalah dengan mengikat ujung dari batang sari yang akan diiris, kegunaanya supaya sari-sari yang dihasilkan lebih banyak ketika diambil, karena sari-sari itu terlebih dahulu terkumpul diujungnyan dan setelah terkumpul banyak baru diambil untuk diolah. Selang atau jarak pengambilan sari nira dari pengambilan pertama ke pengambil kedua dalah kurang lebih 10

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Wawancara Bersama bapak amiruddin selaku pemilik produksi gula merah 9 Maret 2024

jam, tapi dengan teknik ikat maka akan sedikit menghemat waktu yang dibutuhkan untuk mengambil sari-sari nira."<sup>5</sup>

Dari penuturan bapak hasan diatas, peneliti menyimpulkan bahwa cara yang digunakan adalah tehnik ikat untuk menampung sari-sari nira sebelum dipanen guna menahan sementara sari nira agar ketika dipanen dapat menghasilkan sari-sari yang lebih banyak dan menghemat waktu. Hal tersebut berkaitan dengan hasil observasi yang peneliti temukan bahwa proses pengambilan sari yang dalam waktu normalnya adalah 10 jam tapi dengan adanya teknik ikat maka dapat menghemat waktu pengambilan 1-2 jam lebih cepat jadi kurang lebih 8 jam saja.



Gambar 4.3 sari nira yang sudah dipanen

Gambar diatas merupakan sari nira yang sudaj dipanen, proses produksi gula merah dimulai dari mengambil sari dari pohon nira tua yang dapat diambil sarinya dengan cara tradisional dengan mengikat pangkal bunga dari pohon nira tersebut. Setelah pangkal

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Wawancara Bersama bapak hasan selaku pembuat gula merah 9 Maret 2024

yang diikat mengembang maka selanjutnya disiapkan wadah untuk menampung sari nira tersebut dari. Cara mengambilnya adalah dengan cara melobangi pangkal aren yang diikat tadi sehingga membuat sari-sari dari nira tersebut menetes atau mengalir dari wadah yang telah disipakan. Wadah tersebut bisa berupa wadah tradisonal berupa bambu atau yang semi modern seperti jergen plastik ukuran 5 liter. Setelah terkumpul cairan nira tersebut disaring terlebih dahulu sehingga sari-sari tersebut lebih bersih.

### b. Pembuatan gula merah

Pembuatan gula merah siwalan yang dilakukan oleh masyarakat sudah ada sejak zaman dahulu yakni zaman nenek moyang dan sampai saat ini masih turun temurun dilakukan oleh penduduk Desa Kertagena Tengah Dusun Berkong, sekitar puluhan tahun penduduk membuat gula merah dengan cara tradisional dari duhu hingga sekarang, dengan cara pembuatan dan menggunakan alat-alat yang masih sangan tradisional pula. Bukan hanya itu saja produk yang dihasilkan masih sama belum ada inovasi dan varian baru dari produk gula merah.

Dengan adanya usaha pembuatan gula merah yang ada di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah berawal dari aktivitas beberapa rumah warga yang melakukan produksi di rumah masing-masing dengan menggunakan alat yang serba ada, pembuatan gula merah tersebut merupakan aktivitas penduduk dalam menambah mata pencarian setiap harinya, dengan memanfaatkan pohon siwalan yang di sadap untuk mendapatkan nira. Bukan hanya itu saja cara pengelolaannya cukup sederhana walaupun memakan waktu

yang cukup lama, dengan menggunakan bahan-bahan yang serba ada tanpa harus mengeluarkan modal yang besar.

Menurut Amiruddin selaku pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah mengatakn bahwa :

"Dalam proses pembuatan gula merah selain menggunakan sari nira sebagai bahan, pembuat gula merah juga biasanya menggunakan kemiri yang nantinya ditambahn ketika gula merah sementara mendidih yang dapat membuat gula merah mudah mengeras nantinya ketika telah dituangkan pada cetakan. Adapun cetakan yang digunakan bisa menggunakan peralatan yang masih tradisonal berupa tempurung kelapa atau bisa juga yang semi modern seperti mangkok besi". 6

Juma'ah sebagai salah satu pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah menambahkan bahwa :

"Salah satu pengembangan yang dilakukan pembuat gula merah yaitu berupa penambahan pengawet alami yang dapat digunakan untuk membuat sari-sari yang belum diolah menjadi tahan lama. Bahan pengawet yang digunakan namanya adalah kayu bissapae yang masih basah. Imi dapat membuat sari-sari nira menjadi awet selama 12 jam."

Berdasarkan dua informan di atas, pada proses pembuatan gula merah tidak hanya menggunakan sari nira sebagai bahan dalam pembuatan gula merah, tapi juga menggunakan bahan pengeras alami yaitu kemiri yang berguna agar supaya gula merah cepat mengeras pada saat berada pada cetakan. Pembuat gula merah juga mengembangkan bahan pengawet alami dari kayu pohon bissapae sebagai pengawet alami dalam proses

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Wawancara Bersama bapak amiruddin selaku pemilik produksi gula merah 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Wawancara Bersama ibu juma'ah selaku pembuat gula merah 9 Maret 2024

pembuatan gula merah. Kayu ini berguna agar supaya sari-sari nira awet dan tahan lama kurang lebih selama 12 jam.

Berdasarkan hasil observasi yang telah peneliti laukan, peneliti melihat proses pembuatan gula merah diantaranya diawali dengan menuangkan sari aren tadi keatas wajan besar dan dengan api yang besar pula, selama proses perebusan cairan sari nira tersebut harus diaduk terus menerus agar adonan tersebut mendapatkan panas yang merata, jika cairan tersebut tidak diaduk maka akan membuat adonan menjadi hangus dan gososng dan berwarna hitam.

Juma'ah selaku pembuat gula merah menambahkan bahwa:

"Selama perebusan api harus terus menyala dan harus tetap diperhatikan api yang digunakan, jangan sampai teralu besar yang dapat menyentuh adonan sehingga menyebabkan adonan menjadi gosong dan hangus dan dapat membuat hasil gula menjadi pahit. Setelah direbus beberapa lama, cairan atau adoanan akan berubah warna secara perlahan menjadi warna kecoklatan dengan ditandai letupan-letupan atau gelmbung-gelembung kecil"



Gambar 4.4 proses pembuatan gula merah

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan, menyimpulkan bahwa dalam proses perebusan adonan sari nira nyala api harus diperhatikan agar tidak menyentuh adonan yang menyebabkan adonan menjadi gosong. Adonan yang telah matang memiliki ciri-ciri berwarna kecoklatan yang ditandai dengan letupan atau gelembung-gelembung kecil.

Setelah matang, kemudian adonan dituang kedalam cetakan dan ditunggu hingga adonan dingin kemudian mengeras menjadi gula merah. Gula merah yang telah jadi kemudian dipisahkan dari cetakannya dan dibawa ke tempat terpisah untuk dikemas dan siap untuk dijual.

#### c. Pemasaran

Pada bidang kewirausahaan tentunya tidak lepas dari yang namanya pasar atau pemasaran, karena pasar atau pemasaran merupakan lahan atau salah satu inti dari seseorang ketika berwirausaha karena pada pasar atau pemasaran seorang wirausahawan akan memasarkan produknya dan juga untuk mendapatkan keutungan pada pasar atau pada proses pemasaran.

Pasar atau pemasaran cakupannya sangat luas, mulai dari pemasaran berskala kecil dan besar, pemasaran antara individu, pemasaran antar kelompok, pemasaran lintas daerah, pemasaran lintas negara, dan lain-lain sebagainya. Pemasaran juga merupakan salah satu ciri dalam pengembangan pada sektor wirausaha. Ketika pasar yang dijangkau berkembang atau meluas dari sebelumnya maka usaha yang dilakukan bisa dikatakan berkembang, maka dibutuhkanlah pengembangan pada sektor pemasaran. Sebagaimana yang diungkapkan oleh

bapak suto selaku kepala Desa di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, beliau mengatakan:

"hasil dari produksi gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah dijual hanya kebagian tetangga dan masyarakat sekitar di Desa tersebut, cuman seiring dengan berjalannya waktu kita terus merambat dari pasar ke pasar. Keinginannya kami sih nak untuk produksi gula merah sendiri bukan hanya main pedesaan maupun di pasaran, tapi lintas Kota lagi agar kita bisa dikenal oleh banyak orang."

Dari hasil wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwasanya pemasaran produksi gula merah masih dilintas pedesaan serta pasar-pasar, sehingga hal tersebut harus lebih dikembangkan lagi agar produksi gula merah ini dapat lebih dikenal oleh banyak orang. Pada bidang gula merah juga dibutuhkan yang namanya pemasaran, karena berwirausaha pasti sangat membutuhkan pemasaran terlebih pada bidang gula merah yang merupakan usaha-usaha kecil yang membutuhkan pasar untuk berkembang.

Sebagaimana bapak soleh selaku pemilik produksi gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, beliau mengatakan bahwa :

"Pengembangan pada penjualan gula merah yang dilakukan adalah memperluas jangkauan pasar, yang dulunya hanya pada pasar-pasar tradisionalyang ada pada perkampungan-perkampungan yang dekat dari Desa yang ditinggali, sekarang sudah sampai kepada pasar-pasar lintas daerah. Sehingga produksi gula merah dapat dikenal lebih luas lagi dan jangkauan pemasarannya lebih pesat lagi."

Dari hasil wawancara yang dilakuakan peneliti kepada bapak hasan dapat disimpulkan bahwa pengembangan pada sektor pemasaran yang dilakukan adalah dengan

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Wawancara Bersama bapak suto selaku kepala desa kertagena Tengah, 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Wawancara Bersama bapak soleh selaku pembuat gula merah 9 Maret 2024

merambah atau memperluas pemasaran gula merah kelintas daerah atau kabupaten. Pengembangan ini merupakan sebuah kemajuan dalam sektor pemasaran karena bukan hanya memasarkan gula merahnya di sekitaran tempat tinggal saja tapi dikembangkan sampai pasar-pasar lintas daerah atau kabupaten.

### Hj. santoso selaku penjual gula merah mengemukakan:

"Saat memasarkan gula merah, saya biasanya membawa gula merah keluar daerah berkisar antara 5 sampai 7 keranjang sekali jalan, dalam 5-7 keranjang tersebut jumlah gula merah yang dibawa adalah 300 sampai 500 biji, dan bisa habis terjual, yang Alhamdulillah untung yang didapatkan juga cukup untuk kehidupan sehari-hari dan transportasi ketika ingin memasarkan gula merah lagi nantinya. Sayapun memiliki langganan tetap yang akan membeli dan menjual kembali gula merah tersebut yang saya bawa." 10

Selaras dengan yang dikatakan oleh syafi'ih selaku penjual gula merah lainnya mengatakan bahwa:

"Pada pemasaran, pengembangan yang dilakukan adalah menjangkau pasarpasar lintas daerah seperti dikabupaten sebelah yang tepatnya ada di Kabupaten bantaeng, dan terkadang ke kabupaten lainnya ketika ada pesanan gula merah langganan yang menghubungi di Kabupaten Sinjai. Gula merah yang dibawa untuk dipasarkan berkisar antara 4 sampai 8 keranjang atau kurang lebih 600 biji gula merah".<sup>11</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> Wawancara Bersama H. santoso selaku penjual gula merah 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> Wawancara Bersama syafi'ih selaku penjual gula merah 9 Maret 2024



Gambar 4.5 kemasan gula merah yang siap dipasarkan

Berdasarkan hasil observasi, dapat diambil kesimpulan bahwa pengembangan pada sektor pemasaran yang dilakukan kedua informan sangat membantu dan membuat penjualan gula merah dilakukan berkembang. Gula merah dengan jumlah kurang lebih 500 biji dalam beberapa keranjang yang dibawa oleh penjual dapat terjual habis pada saat dibawa untuk dijual di pasar-pasar lintas daerah dan juga dari penuturan diatas, koneksi atau relasi juga diperlukan dalam pengembangan pada sektor pemasaran dalam hal ini adalah sistem langganan. Sistem langganan dalam wirausaha dan pemasaran juga sangat penting dalam pengembangan karena terdapat relasi yang dapat membantu meningkatkan wirausaha yang dilakukan agar cepat berkembang, dari hal tersebut biasanya wirausaha akan dengan cepat dikenali oleh calon-calon relasi lainnya yang dapat membantu usaha berkembang.

Menurut H. santoso sebagai penjual gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, beliau mengatakan bahwa :

"Dalam memasarkan gula merah yang akan dijual, yang dilakukan terlebih dahulu adalah dengan menghubungi langganan yang berada diluar daerah untuk

memastikan apakah ada pesanan kembali atau tidak, ketika ada pesanan setelah menghubungi langganan yang ada diluar daerah maka barulah gula merah yang dijual diantarkan kepada langganan yang telah memesan. Dalam sistem langganan pada pemasaran yang saya kembangkan sangat bermanfaat karena dapat membuat gula merah yang dijual cepat laku terjual"<sup>12</sup>

Berdasarkan pada wawancara di atas, maka dapat disumpulkan bahwa penjual gula merah yang menerapkan sistem langganan juga memakai sistem order atau pemesanan terlebih dahulu sebelum mengentarkan gula merah yang akan dijual nantinya keluar daerah, adapun cara order atau pemesanan dilakukan melalui sambungan telefon yang dimana ini dapat memudahkan komunikasi antara penjual dan relasinya atau langganannya untuk penyaluran atau penjualan gula merah yang akan dipasarkan, hal ini termasuk pengembangan yang dilakukan oleh penjual gula merah diatas karena yang biasanya hanya menyebarkan jualannya dengan cara di bawa keliling kelangganan dan sekarang telah melakukan sistem order atau pemesanan melalui sambungan telefon yang mempermudah jalur pemasaran yang dikembangkan oleh penjual gula merah tersebut. Jadi hal ini merupakan sebuah perkembangan yang baik yang dilakukan oleh penjual gula merah untuk mengembangkan pemasaran gula merah yang dijualnya.

Menurut syafi'ih selaku penjual gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, beliau mengatakan bahwa:

"Pengembangan pemasaran yang dilakukan adalah dengan menambah jangkauan pasar, yang dimana biasanya hanya pada dua pasar tradisional setiap pekannya, sekarang bertambah menjadi 4 sampai 5 pasar perpekan. Dengan

 $<sup>^{\</sup>rm 12}$ Wawancara Bersama H. santoso selaku penjual gula merah 9 Maret  $\,2024$ 

adanya penambahan ini penjualan gula merah menjadi lebih bagus dan cepat habis terjual dipasaran".<sup>13</sup>

Berdasarkan penuturan dari hasil wawancara di atas, dapat diambil kesimpulan bahwa masih ada juga yang belum memasarkan gula merahnya keluar daerah namun melakukan dengan penambahan jangkauan pasar tradisional untuk memasarkan gula merah yang dijualnya, penjual gula merah tradisional biasanya hanya memasarkan atau menjual gula merahnya hanya pada pasar-pasar tradisional yang ada di dekat kampung saja dan hanya berkisar 1 sampai 2 pasar saja, tapi penjual diatas menambah jangkauan pasarnya menjadi 4 sampai dengan 5 pasar tradisional. Jadi ini merupakan sebuah perkembangan dalam bidang pemasaran yang dilakukan oleh penjual gula merah untuk menjual gula merahnya.

berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti pada langkah- langkah pengembangan yang dilakukan pada bidang pemasaran ini dapat disimpulkan bahwa penjual gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah mulai berekembang dengan menjual atau memasarkan dagngannya sampai kelintas daerah, adapun yang menggunakan sistem relasi atau langganan lintas daerah yang dapat membantu penjualannya menjadi berkembang, dan ada juga yang menggunakan sistem order atau pemesanan melalui sambungan telefon terlebih dahulu dalam penjualan gula merah yang akan dipasarakan tersebut, tentu dengan adanya sistem order tersebut berarti penjual sudah berkembang kearah penjualan yang lebih modern dari sebelumnya.

<sup>&</sup>lt;sup>13</sup> Wawancara Bersama syafi'ih selaku penjual gula merah 9 Maret 2024

# 2. Hasil pengelolaan Usaha Gula Merah Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan

Dalam melakukan kegiatan usaha output merupakan hasil akhir yang ingin di capai secara maksimal oleh semua pengusaha, suatu usaha bisa dikatakan sukses jika output yang di hasilkan sesuai dengan apa yang di harapkan. Dengan begitu dalam melaksanakan pekerjaan atau kegiatan hasil dari usaha tersebut merupakan salah satu elemen dalam mencapai tujuan itu sendiri. hasil sendiri merupakan suatu kesesuaian antara output dengan tujuan yang hendak dicapai.

Dalam melakukan produksi gula merah tentunya bukan serta merta hanya untuk mendapatkan hasil semata, akan tetapi untuk dapat dikatakan usaha pembuatan gula merah itu terdapat hasil tidaknya dapat di lihat beberapa aspek:

### a. Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat

Pembuatan gula merah yang dilakukan di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah dapat membantu meningkatkan perekonomian keluarga, apalagi dalam proses pembuatan tersebut tidak banyak memakan banyak biaya, dengan begitu hasil yang diperoleh dari penjualan tersebut bisa maksimal apalagi dalam perolehan nira (la'ang) memanfaatkan pohon siwalan yang ada di sekitar penduduk. Berikut hasil wawancara peneliti kepada bapak suto selaku kepala Desa di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, beliau mengatakan:

"Dari adanya penjualan gula merah ini dapat menumbuhkan perekonomian masyarakat Kertagena Tengah dengan memanfaatkan tumbuhan pohon siwalan

yang tumbuh disekitarnya. Sehingga dari adanya usaha gula merah tersebut dapat memperoleh kesejahteraan masyarakat."<sup>14</sup>

Pendapat yang sama juga dikemukakan oleh perangkat desa mengenai hasil yang diperoleh dalam pengelolaan usaha gula merah, beliau mengatakan:

"Di desa kertagena tengah khususnya di Dusun Berkong banyak sekali pohon siwalan yang tumbuh sehingga hal tersebut dapat memberikan sejuta manfaat bagi masyarakat sekitar untuk meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat. Contohnya daun pohon siwalan dapat dimanfaatkan sebagai alas tikar, selain itu pohon siwalan ini dapat dijadikan olahan gula merah, serta buahnya dapat dijual dan buah yang ada di pohon siwalan tersebut buah lontar (ta'al)."15



Gambar 4.6. Buah Lontar

Berikut hasil wawancara peneliti kepada amiruddin selaku pemilik usaha gula merah, beliau mengatakan:

"Awalnya dulu nak bisa dikatakan saya orang kurang mampu, untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari-harinya saja kadang masih kebingungan, memang betul dari dulu saya punya banyak sekali pohon siwalan warisan dari orang tua saya,

<sup>&</sup>lt;sup>14</sup> Wawancara Bersama bapak suto selaku kepala desa kertagena Tengah, 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>15</sup> Wawancara Bersama bapak sipul selaku perangkat desa kertagena Tengah, 9 Maret 2024

cuman dari dulu seperti yang orang lain ketahui bahwasanya saya hanya seorang pengambil nira dan daun siwalan. Setelah beberapa tahun melakoni profesi tersebut saya juga sangat berinisiatif untuk membuka sebuah usaha gula merah yang mana saya ingin memproduksinya dan mengembangkannya, Alhamdulillah pada tahun 2000 Allah SWT mempermudah segalanya sehingga saya betul-betul mempunyai usaha tersebut. Sejak saat itu kondisi perekonmian keluarga kami semakin hari semakin meningkat dan alhamdulillah bisa dikatakan sangat sukses dari sebelum sebelumnya."<sup>16</sup>

Dari hasil wawancara yang disampaikan oleh oleh informan tersebut, maka dapat diketahui bahwasanya hasil dari gula merah merupakan salah satu pendapatan besar keluarga yang bisa mencukupi kebutuhan setiap harinya hingga sukses seperti saat ini. Sesuai dengan yang dipaparkan oleh Abdullah selaku pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang mengatakan bahwa:

"Saya dan keluarga dulunya bukanlah orang yang mampu dan dapat dikatakan menengah kebawah, awalnya suami saya dulu nak hanya pengambil nira dan daun siwalan, niranya itu dijual dan daun siwalannya itu saya jadikan tikar agar bisa juga diuangkan. Melimpahnya pohon siwalan yang dimiiki oleh suami saya ini nak dijadikan peluang oleh keluarga untuk membuka sebuah usaha gula merah yang bisa menambah nilai pendapatan bagi keluarga. Alhamdullilah semakin hari usaha kami semakin meningkat dan bisa menunjang keperluan setiap hari, selain itu hasil dari keuntungan tersebut juga kami alokasikan ke toko kami sendiri." 17

Dari keterangan informan di atas, dapat disimpulkan bahwa dulunya mereka hanya pengambil nira dan pembuat tikar, namun siring berjalannya waktu dengan melihat peluang besar untuk mendirikan usaha gula merah, mereka berinisiatif membuka usahanya dan

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Wawancara Bersama bapak amiruddin selaku pemilik produksi gula merah 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>17</sup> Abdullah, Pembuat Gula Merah Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, Wawancara Langsung, (09 Maret 2024)

meningkatkan kesejahteraan keluarga. Hal ini sesuai dengan yang paparkan oleh Bapak Iwan selaku pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang mengatakan bahwa:

"Saya di sini Dek, walaupun saya dikatakan orang yang kurang mampu akan tetapi untuk memenuhi kebutuhan setiap harinya Alhamdulillah tidak kekurangan. Saya dengan istri membuat gula merah yaitu meneruskan dari bapak dan Ibu saya yang sudah biasa turun temurun dari dulu, selain saya juga mengajar saya juga masih membuat gula merah. Karena dalam pembuatan gula merah ini harus ada dua orang yang harus berperan kalo di sini saya dan istri saya, saya yang mengambil nira (la'ang) kemudian istri saya yang mengolah nira tersebut dijadikan gula merah, biasanya di sini orang-orang dalam pengambilan nira dua kali sehari pagi dan sore, jadi saya pergi mengajar setelah selesai mengambil nira di pagi hari. Alhamdulillah sampai sekarang keuangan dan kebutuhan keluarga bisa dikatakan cukup untuk setiap harinya terkadang juga sampai bisa diikutkan arisan.<sup>18</sup>

Dapat disimpulkan dari hasil wawancara di atas bahwasanya hasil dari penjualan gula merah merupakan salah satu faktor penunjang dalam penambahan pendapatan keluarga yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat setiap harinya, walaupun memang hasil dari produk gula merah kadang tidak menentu.

Peningkatan pendapatan sangat dirasakan oleh penduduk yang memproduksi gula merah serta dengan hasil tersebut dapat menunjang kebutuhan setiap harinya. Sebagaimana yang dikatakan oleh Ibu Jumiati selaku salah satu pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang mengatakan bahwa:

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> Iwan, Pembuat Gula Merah Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, Wawancara Langsung, (09 Maret 2024)

"Dari dulu hingga sekarang sudah sekian tahun saya membuat gula merah ini, Alhamdulillah bisa membantu pendapatan dan bisa memenuhi kebutuhan keluarga walaupun tidak banyak ya cukuplah kalau hanya untuk makan dan sebagainya setiap harinya. Saya pribadi dalam membuat gula merah ini tidaklah banyak hanya saja bisa untuk membeli kebutuhan dapur."<sup>19</sup>

Hal tersebut juga diungkapkan oleh Ibu Rahma selaku salah satu pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang mengatakan bahwa:

"Dengan adanya pendapatan dari hasil penjualan gula merah yang saya produksi setiap harinya walaupun sedikit, Alhamdulillah saya punya tambahan uang untuk bisa membiayai sekolah anak saya dan kebutuhan setiap harinya."<sup>20</sup>

Adanya produksi gula merah yang dilakukan oleh masyarakat Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan sangat membantu terhadap penambahan ekonomi keluarga walaupun tidak banyak. Dengan begitu, produk gula merah yang di hasilkan oleh masyarakat mempunya pengaruh yang cukup besar terhadap menunjang kesejahteraan masyarakat. Seperti yang dikatakan oleh Ibu Fitri selaku pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang mengatakan bahwa:

"Saya memproduksi gula merah sudah cukup lama yang mana saya meneruskan usaha pembuatan gula ini dari orang tua saya, dari hasil gula merah tersebut alhamdulillah bisa menambah pendapatan apalagi modal yang dikeluarkan sedikit dan hasilnya cukup besar, cukuplah untuk kebutuhan setiap hari dan bukan hanya itu sebagian hasilnya dapat diikutkan arisan." <sup>21</sup>

<sup>20</sup> Rahma, Pembuat Gula Merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, Wawancara Langsung, (11 Maret 2024)

-

<sup>&</sup>lt;sup>19</sup> Jumiati, Pembuat Gula Merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, Wawancara Langsung, (11 Maret 2024)

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> Fitri, Pembuat Gula Merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, Wawancara Langsung, (13 Maret 2024)

Hal senada juga disampaikan oleh Ibu Simah salah satu yang memproduksi gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang mengatakan bahwa:

"Alhamdulillah dengan melimpahnya pohon siwalan yang ada di sekitar sini dapat dijadikan tambahan nilai pendapatan dengan dijadikan gula merah, saya sendiri dengan keluarga sudah cukup lama memproduksi gula merah yang menjadi mata pencaharian selain bertani."<sup>22</sup>

Usaha pembuatan gula merah menyebabkan adanya perubahan baik terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat, yang dapat dilihat dari terpenuhnya kebutuhan setiap hari. Sebagaimana yang di sampaikan oleh Ibu Sayati selaku pelaku pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang mengatakan bahwa:

"Kondisi sosial ekonomi saya menengah ke bawah, melimpahnya pohon siwalan yang ada di sekitar sini dijadikan peluang oleh saya untuk bisa menambah nilai pendapatan seperti pembuatan tikar dari daun siwalan dan pembuatan gula merah dari nira siwalan. Selama ini dengan adanya hasil gula merah bisa menunjang keperluan keluarga saya setiap hari dan terkadang masih bisa di simpan dan diikutkan arisan."<sup>23</sup>

Selain dari informasi di atas peneliti juga mewawancarai Ibu Marhamah selaku pembuat gula merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang mengatakan bahwa:

"Alhamdulillah selama ini kondisi ekonomi keluarga saya bisa dikatakan cukup untuk setiap harinya dengan adanya usaha pembuatan usaha gula merah dan terkadang juga saya membuat tikar. Hasilnya dari penjualan gula merah tersebut

<sup>&</sup>lt;sup>22</sup> Simah, Pembuat Gula Merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, Wawancara Langsung, (13 Maret 2024)

 <sup>&</sup>lt;sup>23</sup> Sayati, Pembuat Gula Merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, Wawancara Langsung, (16 Maret 2024)

bisa dikatakan cukup untuk kebutuhan setiap hari dan sekolah anak saya. Apalagi gula merah saat ini banyak di cari oleh orang."<sup>24</sup>

Dari pernyataan infoman diatas, maka dapat dipahami bahwa dengan adanya penjualan gula merah sedikit banyak dapat membantu kebutuhan ekonomi setiap hari bagi masyarakat, dengan begitu hasil dari penjualan gula merah dapat membantu kondisi ekonomi yang nantinya bisa meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Berdasarkan beberapa hasil observasi dapat disimpulkan bahwasanya dilihat dari hasil penjualan gula merah serta produk yang dihasilkan, maka bisa dikatakan masih kurang maksimal dalam memanfaatkan pohon siwalan yang ada di Desa Kertagena Tengah, dilihat dari hasil penjualan serta produk yang dihasilkan. Rata-rata masyarakat yang membuat gula merah masih terbilang minim dalam penyadapan yang dilakukan, biasanya masyarakat tidak lantas semua pohon siwalan yang dimilikinya akan di sadap, akan tetapi hanya beberapa yang di ambil manfaatnya untuk di ambil nira (la'ang), seperti yang dekatdekat saja. di sebabkan sulitnya dalam pengambilan nira serta cukup memakan waktu yang cukup lama. Maka penghasilan yang didapatkan dari penjualan gula merah setiap harinya tetap saja dan jarang bertambah kecuali memang harganya cukup mahal dari hari sebelumnya. Akan tetapi dari hasil penjualan gula merah tersebut dapat memberikan pendapatan kepada masyarakat, serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Kertagena Tengah.

### b. Penyediaan Lapangan Pekerjaan

<sup>&</sup>lt;sup>24</sup> Marhamah, Pembuat Gula Merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah, Wawancara Langsung, (16 Maret 2024)

Dalam dunia usaha penyediaan lapangan pekerjaan merupakan salah satu elemen yang dapat dikatakan usaha tersebut efektif atau tidaknya, usaha bukan hanya terkaid untung atau rugi akan tetapi suatu usaha akan lebih efektif kebermafaatannya jika dalam usaha tersebut bisa menyediakan lapangan pekerjaan untuk masyarakat.

Hal ini tentunya selaras dengan usaha pembuatan gula merah, yang mana dalam usahanya ini mereka menyerap tenaga kerja baik itu pria maupun wanita terutama orang orang sekitar yang memang sangat membutuhkan lapangan pekerjaan. Dari adanya usaha pengelolaan gula merah ini dapat menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang tidak bekerja. Hal ini juga disampaikan oleh perangkat desa, beliau mengatakan:

"Alhamdulillah ya dek...dari adanya usaha gula merah ini dapat menambah peluang lebih luas lagi mengenai lapangan pekerjaan, meskipun usaha gula merah ini masih dikelola secara tradisional, namun gula merah ini banyak peminatnya sehingga dari hal tersebut dapat menambah karyawan dan memperluas lapangan pekerjaan bagi Masyarakat sekitar".<sup>25</sup>

Sesuai dengan apa yang di sampaikan oleh amiruddin selaku pemilik usaha gula merah dalam hasil wawancaranya:

"kalau di sini dalam pembuatan gula merah kan ada dua tahapan dalam proses untuk bisa menjadi gula merah, pertama pengambilan nira yang dilakukan oleh saya dan proses pengolahan nira yang dilakukan oleh istri saya dan usaha ini hanya kecil kecilan dalam keluarga saya dan biasanya sama merata dengan yang lainnya di sini. Jadi untuk penyediaan lapangan pekerjaan hanya untuk penerus atau anak cucu saja. seiring berjalannya waktu karena ada permintaan pangsa pasar dan kami rasa membutuhkan banyak karyawan, makanya kami merekrut lagi beberapa orang dari Masyarakat setempat. Hal ini tentunya selain menguntungkan bagi usaha ini, juga membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat. Pada tenaga kerja disini ada pemetakannya juga yaitu yang berada dibagian pengambil nira, dan ada juga yang dibagian proses pengolahan nira pada saat sebelum menjadi gula merah. Cuman saat ini dek

<sup>&</sup>lt;sup>25</sup> Wawancara Bersama bapak faiz selaku perangkat desa kertagena Tengah, 9 Maret 2024

yang lumayan agak sulit dalam perekrutan karyawannya itu dibagian pengambil nira, soalnya menurut saya sendiri sih tenaga kerja dibagian pengambil nira rata rata sudah tua semua, sedangkan regenerasinya itu tidak ada."<sup>26</sup>

Selain dari informasi di atas peneliti juga mewawancarai salah satu karyawan serta pembuat usaha gula merah ibu wardah, beliau mengatakan:

"Saya bekerja disini dek sudah lumayan lama, alhamdulillah dengan adanya usaha ini saya juga dapat mendapatkan penghasilan tiap harinya, dari penghasilan itu dek kami dapat membantu meringaknkan beban suami selaku kepala rumah tangga, dan juga saya bisa memberikan uang jajan kepada anak saya dan terkadang sisanya saya buat sebagai bayar uang arisan. Kalau seperti saya masih Alhamdulillah dek ada suami, kasihan teman teman yang lain yang sudah menjanda, jadinya usaha ini sangat membantu lah buat mereka untuk memenuhi kebutuhan pokok tiap harinya."<sup>27</sup>

Bapak parto juga mengemukan pendapat yang sama, beliau mengngkapkan bahwasanya:

"semenjak ada usaha gula merah ini petani di desa kerta gena Tengah ini semakin Sejahtera, karena dengan usaha gula merah tersebut dapat memberikan lapangan pekerjaan bagi Masyarakat desa kertagena Tengah." <sup>28</sup>

Dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti di atas dapat disimpulkan bahwasanya penyerapan tenaga kerja sangat besar peluangnya bagi masyarakat akan tetapi sekarang ini sudah mulai menurun penduduk yang memproduksi gula merah hanya ada beberapa dan itu rata-rata orang tua saja dan hanya beberapa yang masih muda. kurangnya minat dalam pembuatan gula merah yang dikarenakan dalam prosesnya yang cukup sulit dan dalam prosesnya masih menggunakan alat-alat yang tradisional. Walaupun jika dilihat

<sup>&</sup>lt;sup>26</sup> Wawancara Bersama bapak amiruddin selaku pemilik produksi gula merah 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>27</sup> Wawancara Bersama ibu wardah selaku pembuat gula merah 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>28</sup> Wawancara Bersama bapak parto selaku pembuat gula merah 9 Maret 2024

peluang usaha dari pembuatan gula merah tersebut sangat menjanjikan apalagi gula merah banyak dicari oleh konsumen, akan tetapi semakin sedikit masyarakat yang membuat gula merah dikarenakan masih menggunakan proses yang sangat tradisional dengan alat seadanya yang kurang efektif dalam prosesnya.

### c. Pemanfaatan Sumber Daya Alam

Melimpahnya pohon siwalan yang ada di sekitar rumah dan persawahan masyarakat Desa Kertagena Tengah, pohon tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dijadikan berbagai usaha untuk menambah nilai pendapatan seperti, pembuatan gula merah, pembuatan tikar, pembuatan ketupat dan batangnya dapat dijadikan bahan untuk pembuatan rumah. Dengan begitu tersebarnya pohon siwalan dimanfaatkan oleh masyarakat salah satunya untuk dijadikan gula merah dari hasil penyadapan nira (la'ang) dari pohon tersebut. Sesuai dengan apa yang diperoleh peneliti dari wawancara dengan Bapak amiruddin selaku pemilik usaha gula merah, beliau mengatakan:

"Saya memiliki sekitar 15-20 pohon siwalan di sekitar sini ada juga beberapa yang cukup jauh dari sini, biasanya pohon siwalan yang tersebar di sini sudah dimiliki oleh penduduk gampangnya untuk menentukan pohon siwalan tersebut punya siapa bisa di tentukan berada di mana kalau pohon tersebut berada di sawah atau pinggir sawah semisal saya maka bisa dipastikan itu sudah milik saya, kecuali nantinya pohon tersebut dijual. Pohon siwalan di sini biasanya juga diperoleh atau diwariskan dari orang tua kita ada juga yang menanam sendiri kalau dulu begitu, sekarang karena sudah sedikit yang masih membuat gula merah dan masyarakat juga sudah tidak ada yang menanam lagi. Soal gula merah memang di sini dIbuat dari nira (la'ang) pohon siwalan dan pembuatannya sudah dari dulu sampai sekarang, ya masyarakat memanfaatkan pohon siwalan tersebut yang melimpah untuk dijadikan bahan pembuatan gula

merah walaupun pengambilannya niranya yang cukup sulit dan itu salah satu yang menjadi menurunnya penduduk yang membuat gula merah."<sup>29</sup>

Dari hasil wawancara di atas yang disampaikan oleh Bapak Sudi dapat disimpulkan bahwasanya pemanfaatan pohon siwalan sudah dari dulu waktu orang tua terdahulu sampai sekarang, semua pohon siwalan biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat baik dari nira (la'ang), daun sampai batangnya. Gula merah merupakan usaha yang paling ditekuni oleh masyarakat dengan memanfaatkan nira (la'ang) tersebut.

Bukan hanya itu peneliti juga mewawancarai Bapak sadili yang biasanya mengambil nira (la'ang) untuk dijadikan gula merah, beliau mengatakan:

"Di sini sudah dari dulu saya dan istri membuat gula merah, Alhamdulillah saya mempunya pohon siwalan beberapa dan diambil niranya oleh saya di jadikan gula merah, kalau saya bukan hanya membuat gula merah akan tetapi membuat tikar dari daun pohon siwalan, adanya pohon siwala ini bisa menjadi pendapatan setiap hari walaupun hasil dari penjualan gula merah dan tikar tidak menentu kadang naik kadang turun."<sup>30</sup>

Dari hasil observasi yang peneliti lakukan dapat disimpulkan bahwasanya masyarakat memanfaatkan pohon siwalan yang tersebar di berbagai wilayah untuk di jadikan tambahan pendapatan seperti pembuatan gula merah dan tikar. Pemanfaatannya sudah dari dahulu dilakukan oleh masyarakat di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah.

<sup>&</sup>lt;sup>29</sup> Wawancara Bersama bapak amiruddin selaku pemilik produksi gula merah 9 Maret 2024

<sup>&</sup>lt;sup>30</sup> Wawancara Bersama bapak sadili selaku pengambil nira 9 Maret 2024

Akan tetapi terkadang dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada, masyarakat masih menggunakan cara-cara yang tradisional dan tidak menggunakan alat-alat modern seperti sekarang ini yang kebanyakan sudah menggunakan mesin dan teknologi. Seperti pembuatan gula merah yang masih sangat tradisional baik dari cara pembuatan serta alat yang digunakan. Dengan demikian pemaksimalan nnya sudah dari dahulu dilakukan oleh masyarakat Desa Kertagena Tengah. terhadap suatu barang tersebut masih belum maksimal dan tidak sesuai dengan target yang diharapkan.

#### B. Temuan Penelitian

Berdasarkan hasil paparan data dari penelitian di atas, ada beberapa temuan penelitian yang dihasilkan dari wawancara, observasi dan dokumentasi selama melakukan penelitian terhadap peran gula merah yang ada di Desa Kertagena Tengah terhadap kesejahteraan masyarakat, hal ini berdasarkan fokus penelitian yang sudah ditentukan oleh peneliti, yaitu:

## 1. Pengelolaan usaha gula merah di Kertagena Tengah dilakukan melalui beberapa proses antara lain:

- a. Proses pengambilan nira menggunakan alat sederhana yaitu bakal buah siwalan di perah dengan memakai alat kremoh, kemudian air nira menetes sedikit demi sedikir, dan ditampung dalam bekung, setelah itu dikeringkan.
- b. Pembuatan gula merah, pembuatan gula merah diantaranya diawali dengan menuangkan sari aren tadi keatas wajan besar dan dengan api yang besar pula, selama proses perebusan cairan sari nira tersebut harus diaduk terus menerus

agar adonan tersebut mendapatkan panas yang merata, jika cairan tersebut tidak diaduk maka akan membuat adonan menjadi hangus dan gososng dan berwarna hitam.

- c. Pemasaran, sampai pada tahap pemasaran produksi gula merah masih dilintas pedesaan serta pasar-pasar, selain itu dapat juga menggunakan sistem order atau pemesanan melalui sambungan telefon terlebih dahulu.
- 2. Hasil Pengelolaan usaha gula merah dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan yang terlihat dari beberapa faktor, yaitu:
  - a. Peningkatan Volume Produksi dan Penjualan, serta meningkatkan ekonomi
    Keluarga
  - b. Tersedianya lapangan pekerjaan dalam pengelolaan gula merah
  - c. Pemanfaatan sumber daya alam (pohon siwalan) secara maksimal.

### C. Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana peran *Home Industry* gula merah dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat di Desa Kertagena TengahKecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep, melalui perolehan data dari wawancara, observasi dan dokumentasi. Data yang telah diperoleh dan dikumpulkan oleh peneliti kemudian dianalisis sesuai fokus penelitian. Berdasarkan fokus penelitian dan tujuan penelitian yang sudah ada, maka peneliti membagi tiga bagian, yaitu

Pengelolaan usaha gula merah dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan

## a. Proses pengambilan nira kelapa:<sup>31</sup>

- Pohon bisa disadap apabila telah menghasilkan dua atau tiga tandan bunga (mayang).
- 2) Bagian ujung mayang yang telah seminggu diikat diiris sedikit demi sedikit, kemudian diikat dilengkungkan ke arah bawah, hasil irisan tersebut akan mengeluarkan tetes demi tetes nira yangdimasukkan dalam bumbung (wadah) yang diikat pada mayang tersebut. Mayang ini terus menghasilkan nira sampai kurang lebih 30 hari.
- 3) Dalam bumbung bambu diberi laru yaitu suatu campuran yang terdiri atas kapur sirih, penggunaan laru dimaksudkan agar nira tidak masam karena kapur sirih berfungsi untuk menghambat proses perubahan nira karena nira mudah mengalami kerusakan yang disebabkan oleh bakteri ataupun jamur.
- 4) Penyadapan dilakukan dua kali pagi dan sore hari, penyadapan pada pagi hari hasilnya diambil sore hari, sedangkan penyadapan sore hari diambil pagi.

## b. Proses pengelolaan gula merah:<sup>32</sup>

<sup>31</sup> Fajri Efendi: Analisis Produksi Dan Pemasaran Gula Merah Di Desa Kubangkankung Kabupaten Cilacap, Skripsi (Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto, 2018), 7.

<sup>&</sup>lt;sup>32</sup> Fajri Efendi: *Analisis Produksi Dan Pemasaran Gula Merah Di Desa Kubangkankung Kabupaten Cilacap*, Skripsi (Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto, 2018), 8.

Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan gula merah:<sup>33</sup>

- 1) Wajan (Tempat untuk memasak gula merah)
- 2) Kebuk (Alat yang terbuat dari kayu yang digunakan untuk mengaduk gula merah)
- 3) Etok-Etok (Alat yang terbuat dari batok kelapa untuk menuangkan gula kelapa yang sudah matang, tapi belum kering ke dalam cetakan gula merah)
- 4) papan cetakan (untuk mencetak gula merah)
- 5) Plastik (Untuk melapisi cetakan supaya tidak menempel dicetakan)
- 6) Saringan (Untuk menyaring nita yang akan dimasak)
- 7) Kayu Bakar (Untuk memasak) merah)
- 8) Air Nira (Bahan baku gula merah)
- 9) Pawon (Tempat untuk meletakan wajan dan menyalakan api).

Proses pengelolaan gula merah:<sup>34</sup>

- Nira yang telah diperoleh dari hasil sadapan disaring terlebih dahulu agar terbebas dari kotoran
- 2) Nira hasil saringan secepatnya dimasukkan dalam wajan atau panci kemudian dipanaskan sampai 110° C sambil dilakukan pengadukan. Dalam proses pemasakan ini, saat mendidih kotoran halus akan mengapung bersama busa nira. Kotoran tersebut dibuang agar busa nira yang meluap tidak bertambah

-

<sup>&</sup>lt;sup>33</sup> Ibid, 7.

<sup>&</sup>lt;sup>34</sup> Ibid, 8.

banyak maka dimasukkan satu sendok minyak kelapa atau biasanya dimasukkan sedikit parutan kelapa hingga nira tidak meluap

- Bila nira sudah pekat (warnanya menjadi kuning tua) berarti nira sudah matang.
- 4) Nira yang sudah matang diaduk terus hingga pekatan nira mulai mendingin.
- 5) Pekatan nira yang mulau mendingin dimasukkan dalam cetakan
- 6) Selanjutnya ditunggu sampai dingin dan jadilah gula merah.

#### c. Pemasaran

Sering kita jumpai cara pemasaran yang tidak etis dilakukan, curang dan tidak profesional. Kiranya perlu dikaji perlu dikaji bagaimana akhlak kita dalam kegiatan ekonomi secara keseluruhan atau lebih khusus lagi akhlak dalam pemasaran kepada masyrakat dari sudut pandang Islam. Dalam pemasran Islam, produsen harus memiliki etika, realistis, dan menjunjung tinggi nilai-nilai kemanusiaan. Pemasaran yang dilakukan akan tumbuh atau mempunyai manfaat bila dilandari dengan kejujuran, keadilan, keterbukaan, dan keikhlasan. Tidak dibolehkan pedagang melakukan pencampuran antara barang yang berkualitas baik dengan yang berkualitas tidak baik.

<sup>&</sup>lt;sup>35</sup> Hajar Swara Prihatta, "Pemasaran Dalam Perspektif Ekonomi Islam," *Jurnal Hukum Bisnis Islam Volume* 8, Nomor 1, (Juni 2018), 108.

Jika dikaitkan dengan usaha kecil gula merah aren di Kecamatan Malangke pemasaran yang dilakukan sudah sesuai dengan pemasaran syariah karena dilandasi atas kejujuran dan keterbukaan dalam memasarkan gula merah aren yaitu jujur atau terbuka mengenai kondisi gula merah yang dimiliki mulai dari kualitas (ketahananan gula merah) dan harga. Dan juga dalam sistem jual beli yang dilakukan tidak mengandung riba/sudah sesuai takaran yang asli. Sebagaimana yang dijelaskan dalam Q.S Asy-Syu'ara': 181:

Artinya: "Sempurnakanlah takaran dan janganlah kamu termasuk orang-orang yang merugikan orang lain." <sup>36</sup>

Setelah melakukan proses produksi dan menghasilkan produk gula merah, kegiatan selanjutnya yang dilakukan oleh setiap perusahaan ialah pemasaran. Tujuan dari kegiatan mendasar ialah memasarkan produk untuk dikonsumsi oleh konsumen sehingga kelangsungan dan kelancaran perusahaan dalam melakukan kegiatannya dapat terus berlangsung.

Pemasaran adalah suatu sistem total dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, promosi dan mendistribusikan barang- barang yang dapat memuaskan keinginan dan mencapai pasar sasaran serta tujuan perusahaan. Menurut Philip Kotler dan Amstrong pemasaran adalah sebagai suatu proses sosial dan managerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan

<sup>&</sup>lt;sup>36</sup> OS. Asy-Syu'ara': 181.

inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain.<sup>37</sup>

Para pengrajin gula merah di Desa Kertagena Tengah kebanyakan dijual ke pasar-pasar, dan terkadang pembeli gula merah (pelanggan), atau pelanggan langsung mengambil sendiri ke pabrik. Untuk pengusaha gula merah di Desa Kertagena Tengah, mereka membeli dari para pengrajin gula merah. Mereka kebanyakan tidak menggunakan jasa para pedagang perantara, untuk memasarkan hasil produksinya baik dari para pengrajin kecil, kemudian ketika sudah banyak baru memasarkannya ke kota-kota besar.

Banyak pengusaha kecil yang mengelola pemasaran usahanya dengan mengandalkan kebiasaan-kebiasaan yang telah berlaku saja, dengan kondisi makin kerasnya persaingan, semua keputusan pengelolaan (pemasaran) harus didasarkan atas fakta-fakta yang nyata dan data-data yang memadai. Pemasaran merupakan salah satu unsur utama untuk mencapai keuntungan usaha, pengusaha gula merah harus memantau dan mengelola pemasaran usahanya secara terus menerus, bagaimana sistem pemasarannya, distribusi, penentuan harga, kemasan produk, cara penawaran dan pembayaran serta promosi merupakan sasaran pengelolaan pemasaran, dalam hal ini prinsip pengelolaan harus diterapkan agas tercapainya sasaran.

2. Hasil Pengelolaan usaha gula merah dalam meningkatkan kesejahteraan Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten masvarakat Desa Pamekasan

### a. Peningkatan pendapatan perekonomian masyarakat

<sup>37</sup> Farida yulianti, dkk, *manajemen pemasaran*, (CV Budi Utama: Yogyakarta, 2019), 1.

Kondisi ekonomi masyarakat Desa Kertagena Tengah bisa dikatakan menengah ke bawah yang mayoritas penduduknya sebagai petani, dengan melimpahnya pohon siwalan yang tersebar di sekitar penduduk, pohon tersebut dimanfaatkan ole masyarakat dalam pembuatan gula merah yang memanfaatkan nira (la'ang), dengan adanya usaha pembuatan gula merah tersebut kebutuhan ekonomi masyarakat, walaupun hasil dari penjualan yang di dapatkan tidak terlalu tinggi akan tetapi untuk memenuhi kebutuhan setiap harinya bisa dikatakan cukup. Pendapatan yang dihasilkan memang tidak terlalu tinggi dikarenakan masyarakat dalam memproduksi gula merah hanya menargetkan untuk kebutuhan setiap harinya.

Keberadaan Gula Merah di Dusun Berkong Timur Desa Kertagena Tengah tidak hanya memberikan dampak sosial, tetapi juga terhadap dampak ekonom termasuk tingkat pendapatan masyarakat. Hal ini terjadi karena kegiatan industri yang memerlukan tenaga kerja dalam jumlah yang besar pada saat musim giling berlangsung, mengakibatkan masyarakat memiliki peluang untuk masuk dan bekerja di sektor industri gula pasir tersebut. Dan yang diutamakan bekerja di gula adalah warga Desa Kertagena Tengah dan sekitarnya. Selain itu masyarakat juga memiliki peluang untuk menambah pendapatan dengan mendirikan usaha dagang disekitar gula seperti berjualan makanan dan minuman.

Teori yang ada seperti yang diungkapkan oleh Musa, bahwa pendapatan adalah seluruh penerimaan baik berupa uang ataupun barang, baik dari pihak lain maupun hasil sendiri, dengan jalan dinilai sejumlah atas harga yang berlaku saat ini. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia pendapatan adalah perolehan dari sesuatu yang diadakan oleh suatu

usaha. Pendapatan yang meningkat tentu saja secara otomatis diikuti dengan peningkatan dan pengeluaran konsumsi.<sup>38</sup>

Perubahan di Desa Kertagena Tengahterus mengalami perkembangan mengikuti perkembangan yang ada. Rata-rata pendapatan ekonomi warga di Desa Kertagena Tengahsudah dikatakan baik dari pada sebelumnya, yang mayoritas warga dari Desa Kertagena Tengah adalah petani. Perubahan yang paling jelas terlihat adalah yakni pendapatan kepala keluarga sudah mampu memenuhi sandang, pangan, papan serta kebutuhan lainnya, seperti sekolah, rumah yang layak dihuni dan mempunyai kendaraan pribadi.

Hasil analisis, dapat diketahui bahwa perekonomian masyarakat dipengaruhi oleh gula lestari, artinya standar kehidupan dari warga Desa Kertagena Tengah menjadi lebih baik dari yang sebelumnya bekerja dibidang pertanian.

### b. Penyediaan Lapangan Pekerjaan

Tujuan dari sebuah usaha bukan hanya terkait peningkatan ekonomi keluarga akan tetapi adanya usaha tersebut dapat meningkatkan kesenpatan kerja khususnya untuk menyerap arus tenaga kerja dalam meningkatkan pendapatan dalam keluarga.

Pembuatan gula merah merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat Kertagena Tengah yang peluangnya sangat besar, dengan memanfaatkan pohon siwalan yang tersebar di sekitar penduduk. Usaha pembuatan gula merah merupakan usaha yang sudah ada dan biasanya sudah turun temurun dari dulu, dengan begitu peluang besar untuk

<sup>&</sup>lt;sup>38</sup> Siti Alfiatu Rochmatin, "Dampak Pabrik Gula Terhadap Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat Di Desa Ngrombot Kecamatan Patianrowo Kabupaten Nganjuk," *Swara Bhumi, Volume V* Nomor 6 (Tahun 2018), 146.

masyarakat dalam penyediaan lapangan pekerjaan, jika usaha pembuatan gula merah dimanfaatkan secara maksimal maka penduduk masyarakat tidak harus mencari pekerjaan lain. Dari adanya usaha pembuatan gula tersebut dapat menjadi peluang kesempatan bagi masyarakat Desa Kertagena Tengah untuk bekerja, sehingga hal tersebut dapat mengurangi angka pengangguran.

Menurut Sadono "Kesempatan kerja adalah suatu keadaan yang menggambarkan ketersediaan lapangan pekerjaan yang sudah diisi oleh pencari kerja.Namun bisa diartikan juga sebagai permintaan atas tenaga kerja.Kebutuhan tenaga kerja tersebut kemudian secara nyata diperlukan oleh perusahaan atau lembaga penerima kerja pada tingkat upah, posisi dan syarat kerja tertentu, yang dinformasikan melalui periklanan dan lain-lain, kemudian dinamakan lowongan kerja. Indikator kesempatan kerja adalah banyaknya orang yang tertampung untuk bekerja pada suatu lapangan pekerjaan dan banyaknya lapangan pekerjaan yang tersedia." <sup>39</sup>

Pembuatan gula merah merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat Desa Kertagena Tengah yang peluangnya sangat besar dengan memanfaatkan pohon siwalan yang tersebar di sekitar penduduk baik itu milik pribadi maupun orang lain. Usaha pembuatan gula merah sangat berpeluang besar untuk masyarakat dalam penyediaan lapangan pekerjaan, hal ini sudah terbukti pada yang mana pembuatan gula merah dimanfaatkan secara maksimal dan tentunya membuka lapangan pekerjaan yang lumayan besar.

<sup>&</sup>lt;sup>39</sup> Mimi Hardini, "Pengaruh Pertumbuhan Ekonomi Dan Kesempatan Kerja Terhadap Tingkat Pengangguran Di Kabupaten Sidoarjo," *jurnal Universitas Negeri Surabaya* volume 5 no 1 edisi yudisium (2017), 3.

### c. Pemanfaatan Sumber Daya Alam

Sumber daya alam merupakan potensin lingkungan alam bisa dimanfaatkan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup dan sebaga faktor produksi dalam suatu proses produksi. Semua sumber daya alam berguna bagi manusia untuk memenuhi kebutuhannya. Kegiatan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup disebut kegiatan ekonomi. Orangorang melakukan berbagai jenis bisnis dengan sumber daya alam. Ada sumber daya alam yang dapat digunakan atau dikonsumsi secara langsung. Namun, ada juga sumber daya alam yang harus diolah terlebih dahulu. Kemudian melakukan bisnis pengolahan atau manufaktur. Seperti pengelolaan persawahan dan kebun, kerajinan tangan dan industri.

Sumber daya alam dapat digunakan untuk kemakmuran manusia dan pada saat yang sama kelestarian dan fungsi lingkungan dapat dilestarikan. Sumber daya alam memiliki fungsi ganda, yaitu sebagai modal pertumbuhan ekonomi (resource-based economy) dan sebagai sistem penyangga kehidupan.<sup>40</sup>

Sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan di Desa Kertagena Tengah yaitu Pohon siwalan merupakan salah satu kekayaan yang ada di Desa Kertagena Tengah dari dulu hingga sekarang masyarakat sudah memanfaatkan pohon tersebut di gunakan untuk berbagai hal baik untuk menambah nilai atau hanya di gunakan pribadi oleh penduduk.

Pohon siwalan merupakan salah satu pohon yang banyak manfaatkan, baik dari daun yang bisa di jadikan anyaman tikar, timba dan semacamnya. Nira (la'ang) yang dapat dijadikan gula merah, cuka dan gula batu/kristal sedangkan batangnya biasanya digunakan

<sup>&</sup>lt;sup>40</sup> Dini Intan Veronica "Pemanfaatan Sumber Daya Alam Terhadap Pembangunan Berkelanjutan Dalam Persepektif Ekonomi Islam," *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah* Vol 9, No.2, (2022), 201.

sebagai alat pembangunan. Pemanfaatan pohon siwalan sampai sekarang ini masih di lakukan oleh masyarakat, untuk sebagai alat penambah pendapatan bagi masyarakat.

Walaupun sekarang ini sudah banyak pohon siwalan yang tidak di maksimalkan manfaatkan dan terbengkalai begitu saja lebih-lebih untuk dijadikan bahan pembuatan gula merah, biasa masyarakat paling memanfaatkan daunnya saja untuk di jadikan anyaman tikar dan itu ada yang di jual ada juga yang di baut sendiri akan tetapi pembuatan tikar tersebut musiman saja yakni ketika musim-musim tembakau.