

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gula merah merupakan komoditas strategis dalam perekonomian Indonesia karena tergolong dalam kelompok bahan pokok untuk konsumsi sehari-hari. Pada tahun 2010, total konsumsi gula nasional baik konsumsi industri maupun rumah tangga sebesar 4,55 juta ton sedangkan produksi gula hanya 2,44 juta ton sehingga terjadi kekurangan suplai gula (Simposium Gula Nasional, dalam Rida 2012). Kekurangan suplai gula tersebut dipenuhi dengan melakukan impor gula. Produksi yang tidak mampu mengimbangi konsumsi gula disebabkan oleh beberapa alasan, yaitu penurunan areal perkebunan tebu karena lahan dikonversi untuk daerah perumahan dan industri, penurunan rendemen, harga gula yang terus menurun dan penurunan efisiensi pabrik (Susila, 2006).

Gula Merah merupakan salah satu alternatif yang dapat memenuhi kebutuhan gula Indonesia. Gula Merah di produksi dengan menggunakan bahan baku dari kelompok tanaman palem seperti aren, tebu, nipah, dan kelapa, Namun gula merah juga dapat di produksi dengan bahan baku lontar (siwalan) menggunakan teknik pengolahan yang sangat sederhana dan dapat di usahakan pada skala industry rumah tangga (Lhestari, 2006).

Tabel 1. Produksi, impor, dan konsumsi gula Nasional (dalam juta ton)

Tahun	Produksi	Impor	Total Suplai	Konsumsi Langsung	Konsumsi Industri	Total Permintaan
2005	2,24	2,37	4,6	2,78	1,2	3,9
2006	2,31	1,71	4,0	3,08	1,2	4,3
2007	2,95	2,84	5,7	3,39	1,3	4,7
2008	2,57	2,04	4,6	3,83	1,5	5,3
2009	2,3	2,75	5,0	2,97	1,5	4,5
2010	2,24	2,91	5,1	2,86	1,6	4,5

Sumber : Simposium Gula Nasional, 2012

Pola hidup masyarakat yang semakin memperhatikan nutrisi makanan yang dikonsumsi, gula merah sebagai pengganti konsumsi gula putih. Gula merah memiliki nutrisi yang lebih baik jika ditinjau dari segi kesehatan. Perbandingan kandungan dan manfaat antara gula putih dengan gula merah, keunggulan tersebut mampu menjadi pendukung dikembangkannya usaha gula merah siwalan (Narulita, 2008).

Industri gula merah siwalan merupakan salah satu industri berpotensi meraup keuntungan besar. Hal ini disebabkan karena proses pembuatannya relatif mudah, alat-alat yang digunakan relatif sederhana, dan dapat menjadi alternatif pengolahan siwalan. Industri ini juga dapat dijalankan dengan mudah karena biaya investasi yang dibutuhkan relatif kecil sehingga dapat diusahakan pada skala industri kecil maupun rumah tangga. Disamping itu, harga gula merah lontar di pasaran ternyata memiliki potensi yang cukup cerah. Hal ini disebabkan semakin berkembangnya industri pangan yang menggunakan gula merah sebagai bahan dasarnya, seperti makanan, minuman dan sebagainya sehingga permintaan gula merah dalam negeri cenderung mengalami peningkatan bahkan sudah mampu menembus pasaran dunia, terutama Saudi Arabia. Dengan demikian gula merah lontar dapat dijadikan andalan komoditas non migas terlebih lagi pada saat pemerintah sangat memperhatikan masalah ekspor non migas. Hal ini jelas menunjukkan bahwa sektor ekonomi gula merah lontar mempunyai kedudukan yang sangat penting. Gula merah tidak hanya dapat dilihat dari masalah ketenagakerjaan, melainkan juga dapat ditinjau dari segi ekonomisnya (Safari, 1995).

Desa Aeng Panas merupakan salah satu daerah yang masyarakatnya mengusahakan industri rumah tangga gula merah siwalan. Usaha gula merah di Desa Aeng Panas sampai saat ini masih dilakukan produksi secara sederhana. Sebagian produk air nira tanaman siwalan yang di peroleh oleh pangrajin di olah menjadi produk gula merah. Mengingat sebagian besar penduduk di Desa Aeng Panas tersebut bermata pencaharian sebagai petani sekaligus pangrajin gula merah. Maka dapat di asumsikan bahwa usaha tersebut dapat menguntungkan.

Sehubungan dengan hal tersebut, maka peneliti bermaksud melakukan penelitian untuk mengetahui faktor eksternal dan faktor internal pangrajin dari usaha Agroindustri gula merah lontar (siwalan) di Desa Aeng Panas, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa saja yang menjadi faktor eksternal dan faktor internal dari industri gula merah siwalan di Desa Aeng Panas, Kecamatan Pragaan, kabupaten Sumenep?
2. Bagaimana strategi pengembangan untuk industri gula merah siwalan di Desa Aeng Panas, Kecamatan Pragaan, kabupaten Sumenep?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apa saja yang menjadi faktor eksternal dan faktor internal dari industri gula merah siwalan di Desa Aeng Panas, Kecamatan Pragaan, kabupaten Sumenep.
2. Mengetahui strategi pengembangan pada industri rumah tangga gula merah siwalan di Desa Aeng Panas, Kecamatan Pragaan, kabupaten Sumenep.