

**BAB II**  
**GAMBARAN UMUM KECAMATAN BAGELEN DAN IKM GULA**  
**SEMUT DESA DURENSARI**

**2.1 Gambaran Umum Kecamatan Bagelen**

Bagelen adalah salah satu dari 17 (tujuh belas) kecamatan yang ada di Kabupaten Purworejo. Kecamatan ini berjarak sekitar 13 Km dari pusat ibu kota Kabupaten Purworejo. Kecamatan Bagelen memiliki luas wilayah 63,76 Km<sup>2</sup>. Batas wilayah Kecamatan Bagelen adalah sebagai berikut:

1. Batas sebelah utara : Kecamatan Kaligesing dan Kecamatan Purworejo
2. Batas sebelah timur : Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
3. Batas sebelah selatan : Kecamatan Purwodadi
4. Batas seberat barat : Kecamatan Purwodadi.

Kecamatan Bagelen memiliki 17 Desa, pusat pemerintahannya berada di Desa Bagelen dan Desa Durensari merupakan salah satu desa di Kecamatan Bagelen. Luas wilayah tiap desa dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2.1 Luas Wilayah Tiap Desa Di Kecamatan Bagelen

No	Desa	Luas Wilayah (Ha)
1	Dadirejo	611,00
2	Bapangsari	618,00
3	Tlogokotes	330,60
4	Somorejo	425,35
5	Krendetan	491,00

No	Desa	Luas Wilayah (Ha)
6	Bugel	138,57
7	Bagelen	311,82
8	Kalirejo	249,00
9	Hargorojo	526,00
10	Durensari	423,00
11	Sokoagung	559,21
12	Semono	328,00
13	Semagung	329,00
14	Clapar	174,00
15	Soko	217,00
16	Piji	239,87
17	Kemanukan	404,86

*Sumber: BPS Kabupaten Purworejo, 2019*

Industri yang terkenal adalah industri gula kelapa. Salah satu desa di Kecamatan Bagelen yaitu Desa Durensari menjadi sentra gula semut di Kabupaten Purworejo dengan Koperasi Mitra Usaha yang membantu para perajin gula semut di Desa Durensari. Desa lain di Kecamatan Bagelen juga menjadi penghasil gula cetak yaitu Semono, Semagung, Hargorojo, Sokoagung, dan Somorejo.

## **2.2 Gambaran Umum IKM Gula Semut Desa Durensari, Kecamatan**

### **Bagelen, Kabupaten Purworejo**

#### **2.2.1 Sejarah IKM Gula Semut Desa Durensari, Kecamatan Bagelen,**

##### **Kabupaten Purworejo**

Gula semut merupakan gula merah versi bubuk yang bentuknya mirip rumah semut yang bersarang di tanah. Gula semut juga dikenal dengan istilah gula merah kristal. Gula semut dibuat dari nira atau legen. Nira diperoleh dari tandan bunga pohon

kelapa. Perajin gula semut Desa Durensari memproduksi gula semut pada tahun 2014. Sebelumnya para perajin membuat gula kelapa dalam bentuk gula cetak. Proses produksi gula cetak sudah ada sejak dulu dan merupakan mata pencaharian yang sudah turun-temurun lebih dari 100 tahun. Proses pembuatan gula cetak lebih mudah dan cepat daripada gula semut, yaitu ketika nira sudah mengental, diangkat lalu dicetak menggunakan tempurung kelapa, tunggu hingga padat lalu pisahkan dari tempurung kelapa. Meskipun lebih mudah dan cepat dalam proses produksi akan tetapi pesaing gula cetak lebih banyak daripada gula semut. Harga jual gula cetak yang tidak stabil sehingga menyebabkan para perajin mengalami kerugian, serta untuk meningkatkan nilai jual gula kelapa Dinas Koperasi, UMKM, dan Perdagangan Kabupaten Purworejo memberikan pelatihan mengenai pembuatan gula semut, sehingga para perajin tertarik untuk membuat gula semut. Gula semut memiliki nilai jual yang lebih tinggi serta memiliki pasar yang lebih luas dibandingkan dengan gula kelapa cetak.

Proses pembuatan gula semut membutuhkan nira dengan kualitas yang baik, nira dengan kualitas kurang baik biasanya akan digunakan untuk membuat gula jawa cetak. Ciri-ciri nira dengan kualitas baik yaitu masih segar, aroma harum, memiliki rasa manis, dan tidak berwarna (bening). Jika nira yang digunakan memiliki kualitas yang kurang baik maka gula semut dihasilkan akan kurang sempurna, oleh karena itu harus benar-benar dipastikan nira yang digunakan adalah nira yang memiliki kualitas baik.

Dalam pengambilan nira kelapa, para penderes Di Durensari memiliki cara yang berbeda dengan penderes di daerah lain. Perbedaannya yaitu dengan

penambahan larutan getah manggis (*laru manggis*) yang dicampur dengan gamping yang digunakan sebagai campuran agar tidak basi, larutan tersebut dimasukkan kedalam *bumbung* (tempat dari potongan bambu).

Perajin gula semut menjual gula semut kepada pengepul yang ada di Desa Durensari, lalu pengepul menjual ke Koperasi Mitra Usaha. Koperasi Mitra Usaha membantu para perajin dalam memasarkan gula semut agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Koperasi memiliki peran yang penting dalam hal: (1) permodalan atau pinjaman, (2) perekonomian para perajin, (3) informasi tentang mitra kerja koperasi yaitu CV. Navil Natural, Dinas Koperasi UKM dan Perdagangan (4) pelatihan yang akan dilakukan, (5) diskusi pengembangan gula semut dan keinginan pasar. Koperasi tersebut menjual gula semut kepada CV. Navil Natural di Yogyakarta. Pemilihan CV. Navil Natural sebagai mitra dikarenakan mampu membeli gula semut dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan perusahaan lain yang ada di Purworejo. Promosi yang dilakukan yaitu dengan mengikuti bazar dan pameran UMKM serta melakukan kerjasama dengan perusahaan pengeksport gula semut.

### **2.2.2 Produk Gula Semut Desa Durensari, Kecamatan Bagelen, Kabupaten**

#### **Purworejo**

Perajin gula semut Desa Durensari membuat 2 (dua) varian gula semut, yaitu:

#### **1. Gula Semut Original**

Gula semut original atau natural ini adalah gula semut tanpa ada penambahan rasa dalam produk. Gula semut original memiliki peminat yang

tinggi. Gula ini dapat tahan lama kurang lebih 6 bulan, ciri-ciri gula semut yang masih bagus adalah kalau diraba memiliki tekstur seperti pasir, para perajin menyebutnya dengan istilah *kemrisik*. Ciri yang lain adalah gula semut tidak menggumpal. Harga jual gula semut sekitar Rp 20.000,00 – Rp 25.000,00/kg.

## 2. Gula Semut Varian Jahe

Jenis gula yang kedua adalah dengan menambahkan rasa jahe pada gula semut original. Gula semut varian jahe adalah inovasi dari produk gula cetak yang dilakukan oleh IKM gula semut Desa Durensari. Harga jual gula semut rasa jahe lebih tinggi dari gula semut original bisa mencapai dua kali lipat dari harga gula semut original, dikarenakan perbandingan antara gula jawa cetak dengan jahe adalah 2:1, sehingga membutuhkan jahe yang banyak. Proses produksi gula semut dengan rasa jahe cukup sulit, jika kurang paham dengan perbandingan campuran dan tahapan akan menghasilkan rasa yang kurang enak. Daya tahan gula semut rasa jahe kurang lebih 6 bulan. Harga jual gula semut rasa jahe mencapai Rp50.000,00/kg bahkan bisa lebih tergantung harga jahe dipasaran.

Gambar 2.1 Produk Gula Semut



Sumber: Koperasi Mitra Usaha, 2019

Suasana kekeluargaan dalam memproduksi gula semut di Desa Durensari sangat dirasakan oleh para perajin. Hal ini dapat dilihat dari cara pengambilan nira. Semua perajin gula semut memiliki tanaman pohon kelapa, namun tidak semua perajin mengambil sendiri nira dari pohon kelapanya. Pada umumnya keluarga yang kepala keluarganya (bapak-bapak) memiliki pekerjaan diluar, pengambilan nira dari pohon kelapanya akan dilakukan oleh tetangganya, dengan sistem bagi hasil. Pembagiannya adalah sebagai berikut, hasil nira 2 hari menjadi hak pemilik pohon, 3 hari selanjutnya menjadi hak *penderes*. Istri dari para *penderes* memproduksi nira menjadi gula cetak ataupun gula semut dirumah masing-masing. Dilihat dari usia perajin dan status marital, biasanya perajin dengan usia lebih dari 55 tahun proses pengambilan nira dilakukan oleh orang lain serta yang berstatus janda, *penderesnya* adalah orang lain. Terdapat 30,76% proses pengambilan nira dilakukan oleh orang lain, dan 69,23% dilakukan oleh suami.

Pohon kelapa menjadi sumber bahan baku gula, berikut disajikan data mengenai jumlah pohon kelapa dan kapasitas produksi perajin gula di Desa Durensari:

Tabel 2.2 Kapasitas Produksi Gula Desa Durensari

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>
Tanaman Pohon Kelapa	9.500 pohon
Tanaman Pohon Kelapa Produktif	6.333 pohon
Tanaman Kelapa Belum/ Tidak Produktif	3.167 pohon
Tanaman Kelapa Yang Disadap Jadi Gula	4.427 pohon
Hasil Produksi per Minggu (gula semut)	± 996 kg
Hasil Produksi per Minggu (gula cetak)	± 6.972 kg

Sumber: Koperasi Mitra Usaha, 2019

Jumlah perajin gula di Desa Durensari sebanyak 340 perajin. Berdasarkan tabel 2.2 dapat diketahui rata-rata produksi gula semut perajin adalah 6,84 Kg dan rata-rata produksi gula cetak perajin adalah 20,5 Kg. Rata-rata kepemilikan pohon kelapa setiap perajin sebanyak 27 pohon. Setiap satu pohon diberi 2 (dua) atau 3 (tiga) *bumbung*, dengan hasil nira dalam setiap *bumbung* sekitar setegah gelas sampai dengan 1,5 liter. Agar menghasilkan gula 1 kg dibutuhkan nira sebanyak 5 liter. Dari seluruh perajin gula, menurut Pengurus Koperasi Mitra Usaha hanya sekitar 25-30% perajin yang memproduksi gula semut.

Di Desa Durensari terdapat 6.333 pohon kelapa produktif, akan tetapi pohon yang disadap untuk diajdikan gula hanya sebanyak 4.427 pohon. Pohon kelapa yang produktif yaitu yang berumur 7 (tujuh) sampai 30 (tiga puluh) tahun. Hal ini berarti kapasitas produksi gula di Desa Durensari belum *full capacity*, karena sebanyak 1.906 pohon kelapa produktif tidak disadap untuk dijadikan gula, melainkan hanya diambil buah kelapanya saja. Desa lain di Kecamatan Bagelen juga menjadi penghasil gula cetak, sehingga sulit jika membeli nira dari desa lain.

### **2.2.3 Proses Produksi Gula Semut**

Produksi nira di Desa Durensari setiap minggu  $\pm$  2 (dua) sampai 3 (tiga) kali, disetiap bulan hanya memproduksi pada kisaran 8 sampai 12 kali. Dengan demikian produksi gula pun hanya bisa 8 sampai 12 kali dalam setiap bulan. Proses produksi gula semut dibagi menjadi dua:

- 1) Proses produksi gula semut original

Proses produksi gula semut original dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu:

a. Produksi gula semut original dari nira kelapa

Tahap-tahap pembuatan gula semut original dari nira adalah sebagai berikut:

1. Air nira direbus sampai mengental, kurang lebih selama 3 jam.
2. Setelah mengental diangkat dari tungku, lalu ditaburi *brondol* (gula semut *reject*) yang berfungsi agar air nira yang telah mengental dapat cepat kering dan bisa ditumbuk.
3. Tumbuk campuran nira yang telah kental dengan brondol sampai halus menggunakan tempurung kelapa.
4. Pengayakan gula yang sudah ditumbuk, lalu di taruh kotak kontainer di bawah pengayak untuk tempat gula semut.
5. Gula yang masuk ke dalam kotak kontainer adalah gula semut yang sudah jadi, sedangkan yang masih tertinggal di pengayak disebut dengan *brondol*.
6. Tunggu hingga dingin, lalu masukkan kedalam plastik.

b. Produksi gula semut original dari gula kelapa cetak

Tahapan pembuatan gula semut original dari gula kelapa cetak adalah sebagai berikut:

1. Panaskan gula cetak dan beri sedikit air. Tunggu sampai mengental kurang lebih 30 menit.
2. Setelah mengental diangkat dari tungku, lalu ditaburi brondol supaya lebih cepat kering dan dapat ditumbuk.

3. Tumbuk campuran nira kental dan brondol yang telah kering menggunakan tempurung kelapa.
4. Pengayakan gula yang sudah halus, lalu di taruh kotak kontainer di bawah pengayak sebagai tempat gula semut.
5. Gula yang masuk kedalam kotak kontainer adalah gula semut yang sudah jadi, sedangkan yang masih tertinggal didalam alat pengayak disebut dengan *brondol*.
6. Tunggu hingga dingin, lalu masukkan kedalam plastik.

2) Proses produksi gula semut rasa jahe

Proses pembuatan gula semut rasa jahe adalah sebagai berikut:

1. Siapkan gula jawa cetak, jahe, serta alat dan bahan.
2. Kupas jahe, cuci dengan air hingga bersih.
3. Lalu jahe diparut atau diblender. Sambil memarut jahe, cairkan gula jawa cetak.
4. Peras jahe yang telah diparut atau diblender lalu tunggu kurang lebih 15 menit agar pati terkandung dalam jahe mengendap.
5. Masukkan air perasan jahe kedalam gula jawa yang telah cair.
6. Tunggu hingga mengental sambil diaduk.
7. Tumbuk gula menggunakan batok kelapa, hingga halus
8. Pengayakan gula yang telah halus, gula yang masuk kedalam kotak kontainer adalah gula semut jahe. Gula yang masih tertinggal di pengayak adalah *brondol*.
9. Diamkan gula hingga dingin, lalu dibungkus.

### **2.2.5 Pemasaran Gula Semut**

Pemasaran gula semut dilakukan oleh Koperasi Mitra Usaha Purworejo. Koperasi tersebut merupakan koperasi serba usaha yang bertujuan untuk membantu para pelaku IKM Gula Semut di Desa Durensari. Penjualan yang dilakukan Koperasi Mitra Usaha adalah penjualan langsung yaitu dengan melakukan kerjasama dengan eksportir gula semut. Sasaran pasar produk gula semut adalah pasar luar negeri, sehingga koperasi memfokuskan penjualan kepada CV. Navil Natural.

Selain penjualan langsung kepada para eksportir gula semut, Koperasi Mitra Usaha juga menerima *Purchase Order (PO)*. Untuk saat ini produk gula semut Desa Durensari belum dijual di toko retail yang ada di Purworejo dan sekitarnya. Promosi yang dilakukan yaitu dengan mengikuti bazar dan pameran UKM yang bertujuan agar produk gula semut dapat dikenal secara lebih luas.

## **2.3 Identitas Responden**

Identitas responden merupakan data primer dalam penelitian ini yang didapat melalui rekapitulasi hasil kuesioner. Responden dalam penelitian ini berjumlah 78 orang yang merupakan perajin gula semut di Desa Durensari yang telah melakukan produksi minimal 3 tahun. Identitas responden dikelompokkan berdasarkan usia, jenis kelamin, status marital, pendidikan terakhir, lama usaha, jumlah karyawan, omzet dan penghasilan per tahun.

### **2.3.1 Usia Responden**

Berdasarkan data yang diperoleh melalui kuesioner, maka dapat diketahui variasi usia responden beserta jumlahnya. Hal ini dapat dijelaskan melalui tabel berikut:

Tabel 2.3 Usia Responden

No	Usia	Frekuensi	Precentage (%)
1	21-30	6	7,69
2	31-40	12	15,38
3	42-50	21	26,92
4	51-60	27	34,62
5	>60	12	15,38
Jumlah		78	100,00

*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan tabel 2.3 dapat diketahui bahwa jumlah responden terbanyak adalah usia 51-60 tahun yaitu 34,62%, sedangkan jumlah responden paling sedikit berusia 21-30 tahun sebanyak 7,69%.

### 2.3.2 Jenis Kelamin Responden

Berdasarkan data yang diperoleh melalui kuesioner, maka dapat diketahui klasifikasi terkait jenis kelamin responden. Hal ini dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 2.4 Jenis Kelamin Responden

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Precentage (%)
1	Laki-laki	24	30,77
2	Perempuan	54	69,23
Jumlah		78	100,00

*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan tabel 2.4 dapat diketahui bahwa perajin lebih banyak perempuan dengan jumlah 69,23%, sedangkan responden laki-laki sebanyak 30,77%.

### 2.3.3 Status Marital Responden

Berdasarkan data yang diperoleh melalui kuesioner, dapat diketahui klasifikasi terkait dengan status marital responden. Hal ini dapat dilihat dari tabel berikut:

Tabel 2.5 Status Marital Responden

No	Status Marital	Frekuensi	Precentage (%)
1	Menikah	69	88,46
2	Janda	9	11,54
3	Duda	0	0,00
Jumlah		78	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2020

Berdasarkan Tabel 2.5 dapat disimpulkan bahwa perajin gula semut terbanyak adalah berstatus menikah sebanyak 88,46%. Biasanya terdapat pembagian tugas dalam produksi gula semut, istri bertugas untuk membuat gula, sedangkan suami mengambil nira.

### 2.3.4 Pendidikan Terakhir Responden

Berdasarkan data yang diperoleh melalui kuesioner, data mengenai tingkat pendidikan responden dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 2.6 Tingkat Pendidikan Responden

No	Pendidikan Terakhir	Frekuensi	Precentage (%)
1	SD	44	56,41
2	SMP	24	30,77
3	SMA	9	11,54
4	D3	1	1,28
Jumlah		78	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2020

Berdasarkan tabel 2.6 dapat diketahui bahwa jumlah responden terbanyak adalah dengan tingkat pendidikan SD yaitu 56,41%. Sedangkan paling sedikit adalah dengan tingkat pendidikan D3 yaitu 1,28%.

### 2.3.5 Lama Usaha Responden

Berdasarkan data yang diperoleh melalui kuesioner dapat dilihat gambaran mengenai lama usaha, adalah sebagai berikut:

Tabel 2.7 Lama Usaha Responden

No	Lama Usaha	Frekuensi	Precentage (%)
1	3-5 tahun	68	87,18
2	>5 tahun	10	12,82
Jumlah		78	100,00

*Sumber: Data primer yan diolah, 2020*

Berdasarkan Tabel 2.7 dapat diketahui bahwa lama usaha responden terbanyak adalah 3-5 tahun sebanyak 87,18%, sedangkan yang memiliki usaha lebih dari 5 tahun sebanyak 12,82% dengan usaha terlama yaitu 7 tahun. Hal ini dikarenakan gula semut mulai populer pada tahun 2014. Sebelumnya para perajin memproduksi gula cetak, berikut lama usaha perajin memproduksi gula cetak:

Tabel 2.8 Lama Usaha Responden (Gula Cetak)

No	Lama Usaha	Frekuensi	Precentage (%)
1	Sampai dengan 10 tahun	6	7,69
2	11-20 tahun	14	17,95
3	21-30 tahun	29	37,18
4	>30 tahun	29	37,18
Jumlah		78	100,00

*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan tabel 2.8, diketahui lama usaha responden terbanyak adalah 21-30 tahun dan lebih dari 30 tahun masing-masing sebanyak 37,18%. Lama usaha 11-20 tahun sebanyak 17,95%, dan lama usaha sampai dengan 10 tahun sebanyak 7,69%.

### 2.3.6 Jumlah Karyawan Responden

Berdasarkan data yang diperoleh dari kuesioner, dapat diketahui data mengenai jumlah karyawan responden, adalah sebagai berikut:

Tabel 2.9 Jumlah Karyawan Responden

No	Jumlah Karyawan	Frekuensi	Precentage (%)
1	Tidak memiliki	65	83,33
2	1-3orang	12	15,39
3	4 orang	1	1,28
Jumlah		78	100,00

*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan tabel 2.9 dapat diketahui bahwa responden terbanyak adalah yang tidak memiliki karyawan yaitu sebanyak 83,33%, hal ini dikarenakan usaha yang dijalankan berada pada tingkat industri kecil atau industri rumah tangga. Reponden dengan jumlah karyawan lebih dari 3 orang hanya 1,28%. Karyawan bertugas untuk memproduksi gula semut. Sedangkan responden yang memiliki karyawan sebanyak 1-3 orang yaitu 15,39%. Para pekerja akan diupah sesuai dengan gula semut yang dihasilkan, per kilogram gula semut akan diberi upah sebesar Rp 1.500,00.

### 2.3.7 Omzet per Bulan Responden

Berdasarkan data yang diperoleh dari kuesioner, data mengenai omzet per bulan adalah sebagai berikut:

Tabel 2.10 Omzet per Bulan Responden

No	Penghasilan/bulan	Frekuensi	Precentage (%)
1	S.d. Rp1.000.000	32	41,03
2	>Rp1.000.000 – Rp2.000.000	44	56,41
3	>Rp2.000.000	2	2,56
Jumlah		78	100,00

Berdasarkan tabel 2.10 dapat diketahui bahwa responden terbanyak adalah dengan omzet lebih dari Rp 1.00.0.000 sampai dengan Rp 2.000.000 sebanyak 56.41%.

### 2.3.8 Penghasilan per Bulan Responden

Berdasarkan data yang diperoleh dari kuesioner, data mengenai penghasilan per bulan adalah sebagai berikut:

Tabel 2.11 Penghasilan per Bulan Responden

No	Penghasilan/bulan	Frekuensi	Precentage (%)
1	S.d. Rp1.000.000	56	71,79
2	>Rp1.000.000 – Rp1.500.000	17	21,79
3	>Rp1.500.000	5	6,41
Jumlah		78	100,00

Sumber: Data primer yang diolah, 2020

Berdasarkan tabel 2.11 dapat diketahui bahwa responden terbanyak adalah dengan penghasilan sampai dengan Rp 1.000.000 sebanyak 71,79%. Hal tersebut

dikarenakan para perajin hanya membuat gula sebanyak 2 atau 3 kali saja dalam seminggu, banyaknya jumlah produksi tergantung dari banyaknya nira yang diperoleh. Penghasilan tertinggi dari responden adalah Rp 1.666.667,00 sedangkan penghasilan terendah adalah Rp 500.000,00.

Dilihat dari sisi penghasilan dari usaha gula semut per bulan tidak tinggi.

Hal tersebut karena beberapa alasan:

1. Produksi gula semut membutuhkan kualitas nira yang bagus. Kualitas nira yang bagus hanya di dapat pada bulan-bulan akhir musim penghujan hingga kemarau. Namun di musim kemarau nira yang dihasilkan hanya sedikit.
2. Para perajin sepanjang tahun akan memproduksi gula cetak sepanjang tahun akan memproduksi gula cetak yang menjadi sumber penghasilan utama. Dari kondisi di atas hasil produk gula semut belum berkelanjutan.

Meskipun harga gula semut lebih mahal dibandingkan dengan gula cetak, namun penghasilan perajin dari gula cetak yaitu hampir sama atau hanya berkurang Rp 50.000,00 sampai dengan Rp 100.000,00/bulan dari penghasilan yang diperoleh dengan menjual gula semut. Hal ini dikarekan terdapat selisih hasil antara gula cetak dan gula semut, dalam setiap 1 kg gula cetak maka gula semut yang dihasilkan hanya 800 gram. Akan tetapi, untuk penjualan gula semut lebih mudah karena banyaknya peminat.

Selain mendapatkan penghasilan dari gula kelapa, penghasilan tetap diperoleh dari hasil penjualan kelapa. Perajin juga memperoleh penghasilan musiman dari hasil perkebunan seperti durian, manggis, dan cengkeh.