

**NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN NIRA KELAPA  
MENJADI GULA KELAPA DAN GULA SEMUT DI DESA  
HARGOTIRTO, KOKAP, KULON PROGO**

**Skripsi**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
2018**

## KATA PENGANTAR

*AssalamualaikumWarahmatullahiWabarokatuh*

*Alhamdulillahirobbil'aalamiin*, segala puji dan syukur bagi Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Nilai Tambah Produk Olahan Nira Kelapa Menjadi Gula Kelapa Dan Gula Semut Di Desa Hargotirto, Kokap, Kulon Progo”**. Selama menyelesaikan penyusunan skripsi ini penulis telah banyak bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang turut membantu, khususnya :

1. Ibu Ir. Lestari Rahayu, M.P dan Ibu Ir. Eni Istiyanti, M.P sebagai pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, kritik, saran, motivasi dengan penuh kesabaran.
2. Kedua orang tua, bapak dan ibu yang sudah memberikan motivasi terbaik pada setiap proses yang dilalui. Adikku satu-satunya yang selalu menyemangati setiap hari.
3. Saudara-saudaraku jauh ataupun dekat yang sudah memberikan banyak bantuan dan motivasi sampai saat ini.
4. Sahabat-sahabatku dari STM tersayang yang membuat hidupku berwarna.
5. Teman-teman Karang Taruna yang sudah banyak meluangkan waktu untuk membantu memperoleh data.

6. Sahabat-sahabatku yang tak pernah lekang oleh waktu tanpa kalian hidupku hampa.
7. Semua teman-teman Agribisnis C, KKN 244, dan lainnya yang tidak bisa disebutkan satu-satu.

Yogyakarta, Agustus 2018

Esti Sulistyaningsih

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
INTISARI.....	viii
<i>Abstract</i> .....	ix
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang.....	1
B. Tujuan.....	4
C. Manfaat.....	4
II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI.....	5
A. Tinjauan Pustaka.....	5
B. Kerangka Pemikiran.....	15
III. METODE PENELITIAN.....	18
A. Pengambilan Sampel.....	18
B. Teknik Pengumpulan Data.....	19
C. Asumsi dan Pembatasan Masalah.....	19
D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	20
E. Teknik Analisis.....	21
IV. KEADAAN UMUM DESA HARGOTIRTO.....	23
A. Kondisi Fisik Desa Hargotirto.....	23
B. Kondisi Geografis.....	24
C. Perekonomian Desa Hargotirto.....	25
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Profil Pengrajin Gula Kelapa dan Gula Semut.....	30
B. Proses Produksi Pengolahan Gula Kelapa dan Gula Semut.....	37
C. Analisis biaya industri rumah tangga gula kelapa dan gula semut.....	40

VI. KESIMPULAN.....	57
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
Lampiran.....	62

## DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Luas tanaman perkebunan menurut jenisnya dan Kabupaten/ Kota.....	2
2. Jumlah pengrajin gula kelapa dan gula semut di Kecamatan Kokap.....	18
3. Jumlah pengrajin gula kelapa dan gula semut pada tiap dusun.....	19
4. Rumus menghitung nilai tambah.....	22
5. Sarana ekonomi di Desa Hargotirto tahun 2016.....	25
6. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin.....	26
7. Keadaan Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan.....	27
8. Keadaan penduduk menurut jenis pekerjaan.....	28
9. Jumlah kepemilikan pohon kelapa di Desa Hargotirto.....	28
10. Umur pengrajin gula kelapa dan gula semut di Desa Hargotirto pada tahun 2018.....	32
11. Tingkat pendidikan pengrajin gula kelapa dan gula semut di Desa Hargotirto pada tahun 2018.....	33
12. Pengalaman usaha pengrajin gula kelapa dan gula semut di Desa Hargotirto pada tahun 2018.....	34
13. Identitas anggota keluarga pengrajin gula kelapa dan gula semut menurut usia di Desa Hargotirto pada tahun 2018.....	36
14. Penggunaan biaya sarana produksi pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018.....	41
15. Penggunaan biaya penyusutan alat pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018.....	43
16. Penggunaan biaya tenaga kerja dalam keluarga pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018. .....	45
17. Penggunaan biaya eksplisit pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018.....	47

18. Penggunaan biaya implisit pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018.....	48
19. Total biaya pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018.....	49
20. Total penerimaan pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018.....	50
21. Total pendapatan pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018.....	52
22. Total keuntungan pada pengolahan gula kelapa dan gula semut selama 1 minggu di Desa Hargotirto tahun 2018.....	53
23. Nilai tambah olahan gula kelapa dan gula semut di Desa Hargotirto pada tahun 2018.....	55

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Bagan alur analisis nilai tambah agroindustri gula kelapa dan gula semut skala rumah tangga di Desa Hargotirto Kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo.....17
2. Proses pengolahan nira kelapa menjadi gula kelapa dan gula semut.....39



## INTISARI

**Nilai tambah produk olahan nira kelapa menjadi gula kelapa dan gula semut di Desa Hargotirto, Kokap, Kulon Progo (Skripsi dibimbing oleh Ir. Lestari Rahayu, M.P dan Ir. Eni Istiyanti, M.P).** Nira kelapa merupakan suatu cairan yang berasal dari hasil sadapan bunga kelapa dan kemudian diolah menjadi gula kelapa dan gula semut. Agroindustri gula kelapa dan gula semut merupakan industri berskala rumah tangga. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui biaya, pendapatan, keuntungan dan nilai tambah. Sampel pengrajin gula kelapa dan gula semut diambil secara simple random sampling non proporsional. Jumlah responden yang diambil sebanyak 60 orang. Data diambil melalui wawancara. Besar biaya yang dikeluarkan untuk produksi gula kelapa lebih besar dibandingkan gula semut untuk setiap minggunya. Pendapatan rata-rata yang diperoleh pengrajin gula semut lebih besar dibandingkan pengrajin gula kelapa. Pengrajin gula semut memperoleh rata-rata keuntungan maksimal dibandingkan pengrajin gula kelapa yang justru mengalami kerugian besar. Nilai tambah yang diperoleh pengrajin gula semut lebih besar dibandingkan pengrajin gula kelapa.

Kata kunci : Gula kelapa, gula semut, nilai tambah agroindustri.

**NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN NIRA KELAPA  
MENJADI GULA KELAPA DAN GULA SEMUT DI DESA  
HARGOTIRTO, KOKAP, KULON PROGO**  
*Value added processed products coconut sap  
into coconut sugar and palm sugar in Hargotirto village,  
Kokap, KulonProgo*

**Esti Sulistyaningsih**  
**Ir. Lestari Rahayu, M.P/ Ir. Eni Istiyanti, M.P**  
*Agribusiness Department, Faculty of Agriculture  
Muhammadiyah University of Yogyakarta*

***Abstract***

***Value added processed products coconut sap into coconut sugar and palm sugar in Hargotirto, Kokap, Kulon Progo.*** Coconut sap “ Nira ’ is a liquid derived from coconut flowers, producer of tapped sap that then processed into coconut sugar and palm sugar. This called agro industry has located in Hargotirto, Kulon Progo, DI Yogyakarta this is a home industry. Sample this research taken by simple random sampling non proportional. The number of respondents taken as many as 60 people. Data taken trough as interview. The cost of productionof coconut sugar is more than a palm sugar for a week. The average income of a palm sugar maker is greater than coconut sugar. Palm sugar master gaints a full advantage compared to that of coconut sugar, which has suffered great losses. Value added of palm sugar is greater than coconut sugar.

*Keywords: Coconut sugar, palm sugar, value added agroindustry.*