

RINGKASAN

Gula kelapa dihasilkan dari nira kelapa. Nira kelapa adalah cairan manis yang disadap dari pohon kelapa dan mudah rusak karena aktivitas mikrobia. Kerusakan nira kelapa dapat dihambat dengan menambahkan bahan pengawet. Penggunaan pengawet oleh pengrajin gula kelapa masih beragam yang akan mempengaruhi kualitas gula. Sebaran keragaman penggunaan pengawet di Kecamatan Kemranjen masih belum diketahui. Oleh karena itu, dilakukan penelitian mengenai profil penggunaan pengawet nira pada pengrajin gula kelapa di Kecamatan Kemranjen. Tujuan penelitian ini adalah untuk 1) mengetahui profil produksi gula kelapa di Kecamatan Kemranjen, Kabupaten Banyumas, 2) mengetahui sebaran penggunaan pengawet pada pengrajin gula kelapa di Kecamatan Kemranjen, 3) mengetahui harga jual gula kelapa di Kecamatan Kemranjen, Kabupaten Banyumas.

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Kemranjen pada Januari 2019 hingga Maret 2019. Penelitian ini menggunakan metode sensus untuk mendapatkan data penelitian. Total responden di Kecamatan Kemranjen sebanyak 585 orang. Variabel yang diteliti adalah profil produksi gula kelapa, sebaran penggunaan pengawet nira, dan sebaran harga jual gula. Data dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah pengrajin, jumlah pohon yang disadap, dan jumlah produksi gula di Kecamatan Kemranjen adalah 585 orang, 8.718 pohon, 2.615 Kg/hari. Jumlah terbanyak adalah Desa Karanggintung (332 orang, 5.100 pohon, dan 1.402 Kg/hari) sedangkan yang paling sedikit adalah Desa Kecila (3 orang, 25 pohon, dan 8 Kg/hari). Waktu pengambilan nira dua kali sehari (96,2%) lebih banyak daripada sekali sehari (3,8%) sedangkan waktu pemasakan gula kelapa sekali sehari lebih banyak (57,4%) daripada pemasakan dua kali sehari (42,6%). Sebaran pengawet nira di Kecamatan Kemranjen adalah pengguna natrium metabisulfit sebanyak 296 orang (50,6%), pengguna kapur + kulit manggis sebanyak 255 orang (43,6%), pengguna kapur + kayu nangka sebanyak 25 orang (4,2%), pengguna natrium metabisulfit + kayu nangka/kulit manggis sebanyak 7 orang (1,2%), dan pengguna kapur sebanyak 2 orang (0,4%). Tingkat rerata harga jual gula kelapa di Kecamatan Kemranjen berkisar antara Rp 11,542,00 – Rp 13,600,00.

SUMMARY

Coconut sugar is produced from coconut nira. Palm nira is a sweet liquid tapped from coconut trees and easily damaged due to microbial activity. Damaged coconut nira can be inhibited by adding preservatives. Preservatives that used by coconut sugar craftsmen are diverse which will affect the quality of sugar. The diversity of preservative in Kemranjen District is still unknown. Therefore, research was conducted on the profile of the use of nira preservatives in coconut sugar craftsmen at the Kemranjen District. The purpose of this research was to 1) find out the profile of coconut sugar production at the Kemranjen District, Banyumas Regency, 2) find out the distribution of preservative used in coconut sugar craftsmen at the Kemranjen District, Banyumas Regency, 3) find out the selling price of coconut sugar at Kemranjen District, Banyumas Regency.

This research has happened at Kemranjen District in January 2019 until March 2019. This research used a census method to obtain research data. The total number of respondents in the Kemranjen District was 585 people. The variables studied were the profile of coconut sugar production, the distribution of nira's preservative, and the distribution of the selling price of sugar. Data were analyzed using qualitative descriptive analysis.

The results showed that the number of craftsmen, the number of trees were tapped, and the amount of sugar production in Kemranjen District were 585 people, 8.718 trees, 2.615 kg/day. The highest number is Karanggintung Village (332 people, 5.100 trees and 1.402 kg/day) while the least is Kecila Village (3 people, 25 trees and 8 kg/day). The process to tap the tree twice a day (96.2%) is more than once a day (3.8%), while the time to cook coconut sugar once a day is more (57.4%) than cook coconut sugar twice a day (42.6%). The distribution of nira's preservatives in Kemranjen District was 296 users of sodium metabisulfite (50.6%), 255 users of limestone + mangosteen peel (43.6%), 25 users of limestone + jackfruit wood (4.2%), 7 users of sodium metabisulfite + jackfruit wood / mangosteen peel (1.2%), and 2 users of limestone (0.4%). The average selling price of coconut sugar in the Kemranjen District ranges from Rp. 11.542.00 - Rp. 13.600.