

## **ABSTRAK**

### **Studi Pengembangan Industri Kerajinan Gula Aren Di Desa Penyandingan Kecamatan Teluk Gelam Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI) Sumatera Selatan**

**Oleh: Dersi Kurniawati/ 2011**

Penelitian ini bertujuan mendapatkan data serta mendeskripsikan tentang pengembangan industri kerajinan gula aren yang terdapat di Desa Penyandingan Kecamatan Teluk Gelam sehubungan dengan (1) proses pengolahan gula aren, (2) hambatan-hambatan dalam pengembangan industri gula aren, (3) usaha-usaha yang dilakukan dalam pengembangan industri kerajinan gula aren.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Sumber datanya adalah pengrajin (pembuat) gula aren dan pedagang gula aren. Teknik pengumpulan data adalah melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Analisa data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian dapat dilihat dari : 1). Proses pengolahan gula aren, terdiri atas (a) Pengolahan yang terdiri dari pengambilan nira dan pengolahan nira menjadi gula aren. (b) Modal dan kepemilikan lahan; modal yang diperlukan untuk membuat gula aren adalah modal berupa uang yang didapat dari pedagang gula aren. Tidak semua pembuat gula aren mempunyai kebun sendiri, bahkan dari 13 orang yang membuat gula aren hanya 1 orang yang mempunyai kebun sendiri, artinya sebagian besar pembuat gula aren menyewa kebun aren. Sistem sewa tersebut adalah sewa tidak dibayar dengan uang, tetapi dibayar dengan gula aren. (c) Pemasaran berjalan lancar, gula aren ini biasanya dibawa ke pasar Penyandingan, Tanjung Lubuk, Kayuagung, Pedamaran, Tanjung Raja sampai ke pasar Inderalaya. 2) Hambatan-hambatan : (a). Dalam pembuatan gula aren; pada saat nira yang dihasilkan sedikit, maka produksi gula aren juga akan sedikit. (b) Bagi pembuat gula aren; apabila sakit. (c) Modal; ketika tidak ada pedagang yang meminjamkan uang untuk memulai usaha pembuatan gula aren. (d) Bahan baku; ketersediaan bahan baku mulai berkurang. (3) Usaha-usaha : (a). Mencari pohon aren baru untuk disadap. (b). Mencari pengganti yang sudah berpengalaman dalam membuat gula aren atau memberikan nira kepada pembuat gula aren lainnya. (c). Menggunakan uang pribadi seadanya dan meminjam alat-alat yang diperlukan kepada yang pernah membuat gula aren. (d). Menanam kembali pohon aren.

