

## Lampiran 1

### PEDOMAN WAWANCARA (PENGUSAHA GULA MERAH)

Nama Responden :

Umur :

Alamat :

Ukuran Produk :

1. Berapakah modal awal yang digunakan Bapak/Ibu?
2. Berapakah jumlah anggota keluarga Bapak/ibu?
3. Apakah Anak Bapak/Ibu Sekolah?
4. Sejak Kapan Bapak Ibu Mengolah Gula Merah?
5. Bahan baku yang digunakan?
6. Alat dan Bahan Apa saja yang digunakan?
7. Bagaimana cara Bapak/Ibu Mengolah Gula Merah?
8. Berapa Lama Waktu yang di Perlukan Bapak/Ibu dalam Mengolah Gula Merah?
9. Berapakah jumlah produk Gula Merah yang Bapak/Ibu hasilkan setiap Bulan, dan Tahunnya?

Bulan	Tahun		
	2018	2019	2020
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

<b>10</b>			
<b>11</b>			
<b>12</b>			

10. Apa Saja Kendala yang dialami dalam proses pengelolaan produk?
11. Berapa Harga Jual Produk pada Tahun 2018 sampai Tahun 2020?

<b>Bulan</b>	<b>Tahun</b>		
	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>1</b>			
<b>2</b>			
<b>3</b>			
<b>4</b>			
<b>5</b>			
<b>6</b>			
<b>7</b>			
<b>8</b>			
<b>9</b>			
<b>10</b>			
<b>11</b>			
<b>12</b>			

12. Dampak apa yang dirasakan Bapak/Ibu dengan adanya usaha ini?
13. Apakah Usaha Produk ini Merupakan Mata Pencaharian Pokok?
14. Bagaimana Proses Penjualan/Pemasaran Produk?
15. Apakah bapak/ibu memiliki kendaraan pribadi?
16. Apa saja yang menjadi kendala dalam upaya peningkatan/Penjualan ekonomi Bapak/Ibu?

## IDENTITAS RESPONDEN

No	Nama Responden	Jenis Kelamin	Umur Responden	Pendidikan Responden	Jumlah Anggota Keluarga	Alamat Responden
1	Muh. Ali	Laki-Laki	42 Tahun	Tamat SD/Sederajat	5 Orang	Bulu Salama
2	Sarifuddin	Laki-Laki	70 Tahun	Tamat SD/Sederajat	3 Orang	Bulu Salama
3	Yemrang	Laki-Laki	39 Tahun	Tamat SD/Sederajat	5 Orang	Bulu Salama
4	Jusnan	Laki-Laki	44 Tahun	Tamat SD/Sederajat	3 Orang	Bulu Salama
5	Ariefuddin	Laki-Laki	50 Tahun	Tamat SD/Sederajat	4 Orang	Bulu Salama
6	Hasni	Perempuan	45 tahun	Tamat SD/Sederajat	5 Orang	Bulu Salama
7	Muh. Jamal	Laki-Laki	50 Tahun	Tamat SD/Sederajat	4 Orang	Bulu Salama
8	Miskandar	Laki-Laki	49 Tahun	Tamat SD/Sederajat	4 Orang	Bulu Salama
9	Rosmiati	Perempuan	57 Tahun	Tamat SD/Sederajat	9 Orang	Bulu Salama
10	Muh Yunus	Laki-Laki	51 Tahun	Tamat SD/Sederajat	6 Orang	Bulu Salama
11	Rahmatang	Perempuan	40 Tahun	Tamat SD/Sederajat	6 Orang	Bulu Salama
12	Safaruddin	Laki-Laki	46 Tahun	Tamat SD/Sederajat	8 Orang	Mulattoempo
13	Samsuddin	Laki-Laki	56 Tahun	Tamat SD/Sederajat	6 Orang	Mulattoempo
14	Abd. Rahman F	Laki-Laki	43 Tahun	Tamat SD/Sederajat	4 Orang	Mulattoempo
15	Yemnan	Laki-Laki	42 Tahun	Tamat SD/Sederajat	2 Orang	Teterema
16	Tahang	Laki-Laki	38 Tahun	Tamat SD/Sederajat	5 Orang	Teterema
17	Luse	Laki-Laki	51 Tahun	Tamat SD/Sederajat	4 Orang	Mata Paria
18	Abd. Majid, B	Laki-Laki	49 Tahun	Tamat SD/Sederajat	3 Orang	Mata Paria
19	Baharuddin	Laki-Laki	50 Tahun	Tamat SD/Sederajat	5 Orang	Mata Paria
20	A. Jaruf	Laki-Laki	38 Tahun	Tamat SD/Sederajat	6 Orang	Mata Paria
21	Ipin	Laki-Laki	47 Tahun	Tamat SD/Sederajat	3 Orang	Mata Paria
21	Imrang	Laki-Laki	37 tahun	Tamat SD/Sederajat	7 Orang	Mata Paria

## HASIL WAWANCARA (PENGUSAHA GULA MERAH)

Nama Responden : Muh. Ali

Umur : 42 tahun

Alamat : Bulu Salama

Ukuran Produk : Kecil

17. Berapakah Biaya yang digunakan Bapak/Ibu?

18. Berapakah jumlah anggota keluarga Bapak/ibu?

19. Apakah Anak Bapak/Ibu Sekolah?

Jawab: Iya masih sekolah, masih, satu masih SD dan Satunya di SMP.

20. Sejak Kapan Bapak Ibu Mengolah Gula Merah?

Jawab: Usaha ini turun temurun dari orang tua.

21. Bahan baku yang digunakan?

Jawab: Disini menggunakan aren (Inru') asli.

22. Alat dan Bahan Apa saja yang digunakan?

Jawab: Alat yang digunakan seperti yang berat-berat seperti senso dipake potong-potong kayu, pake parang, wanci-wanci (Kapak), pake jergen untuk menadah tuak(air aren), Wajan, pengaduk, penyaring. Kalau yang paling sering dibeli itu untuk dipake memasak sama membungkus ada kapur sirih, pake minyak tanah, dengan pembungkus plastik dan pengikatnya.

23. Bagaimana cara Bapak/Ibu Mengolah Gula Merah?

24. Berapa Lama Waktu yang di Perlukan Bapak/Ibu dalam Mengolah Gula Merah?

Jawab: lama sekali, kadang sampai seharian baru bisa jadi pa banyak dikerja dikebun kalau tidak ada ji dikerja paling setengah hari jadimi.

25. Berapakah jumlah produk Gula Merah yang Bapak/Ibu hasilkan setiap hari, Bulan, dan Tahunnya?

26. Apa Saja Kendala yang dialami dalam proses pengelolaan produk?

Jawab: kendalanya itu paling kalau hujan terlambat mi pergi ambil tuak, kadang juga basah kayu, atau tidak jadi gula merahnya.

27. Berapa Harga Jual Produk pada Tahun 2018 sampai Tahun 2020?

28. Dampak apa yang dirasakan Bapak/Ibu dengan adanya usaha ini?

Jawab: Bagus sekali, tambah-tambah uang sampingan. belikan I juga anak-anak perlengkapan sekolah. uang jajannya mi juga dari gula merah.

29. Apakah Usaha Produk ini Merupakan Mata Pencapaian Pokok?

Jawab: Bukan, rata-rata disini petani semua kerjanya. itu gula merah sampingan saja. lumayan tambah-tambah untuk pembeli ikan sama beras.

30. Bagaimana Proses Penjualan/Pemasaran Produk?

Jawab: datang ji pengepul ambil sendiri kadang satu minggu sekali.

31. Apakah bapak/ibu memiliki kendaraan pribadi?

Jawab: iya adaji motor.

32. Apa saja yang menjadi kendala dalam upaya peningkatan/Penjualan ekonomi Bapak/Ibu?

Jawab: pernah turun sekali harga gula mau tidak mau harus juga dijual.

**PEDOMAN WAWANCARA  
(PENGUSAHA GULA MERAH)**

Nama Responden : Sarifuddin

Umur : 70 Tahun

Alamat : Bulu Salama

Ukuran Produk : Besar

1. Berapakah modal awal yang digunakan Bapak/Ibu?
2. Berapakah jumlah anggota keluarga Bapak/ibu?

3. Apakah Anak Bapak/Ibu Sekolah?
4. Sejak Kapan Bapak Ibu Mengolah Gula Merah?
5. Bahan baku yang digunakan?
6. Alat dan Bahan Apa saja yang digunakan?
7. Bagaimana cara Bapak/Ibu Mengolah Gula Merah?

Jawab:

Pertama dibersihkan bungana inru'e, mempeeki pake tenreng/addeneng pole batang awoo'e.

Dibersihkan unganna inru'e dibukka'i cappa'na pake bangkung matareng'e

Selanjutnya mabbabbaa tongkol bunga, dilakukan dengan pelan-pelan, baru digego-gegoii cappa'na. Proses mabbabbaa dilakukan, kalau cara pukunya itu tidak boleh terlalu kersa tidak boleh juga terlalu pelan. Karena kalau terlalu keras i nanti kering itu tongkolna atau terlalu pelan i lagi sedikit tua'nya biasa juga tidak keluar air tua'nya mabbabbaa sama gego-gegoii bungana dilakukan 3-4 hari berturut-turut, baru lagi dilangkai 3-4 hari lagi baru bisa dipukul kembali. Kalau dilihat mi sudah keluar air tua'nya bisami dipasangkan jergen. Massarii biasanya ta dua kali dalam satu hari, pagi sama sore. Yang dipake untuk massarii itu jergen, tapi harus dulu diisi air kapur siri supaya tidak asam air tua'nya. kalau pagiki massarii ambil air tua itu biasanya banyak, beda kalau sore pasti sedikit saja hasilnya yang dipake memasak tua itu pamuttu loppo, kalau sudah agak

kentalmi air niranya terus ditambahklan i kemiri yang sudah di tumbu' supaya tidak mudah meluap Dapur yang dipake untuk memasak itu masih pake dapoo besar dari tanah sama batu, jadi masih pake kayu bakarki kalau memasak. Tapi bagus juga kalau pake kayu bakarki karena tidak keluar ji lagi biaya. Karena dikebun banyakji kayu Kalau memasakki tidak boleh ditinggalkan terlalu lama karena pake kayu cepat habis, kalau matii apinya rusak mi gulanya.

8. Berapa Lama Waktu yang di Perlukan Bapak/Ibu dalam Mengolah Gula Merah?

Jawab: Setengah Hari Kadang juga Sehariian kalau tidak sibuk kerja yang lain.

9. Berapakah jumlah produk Gula Merah yang Bapak/Ibu hasilkan setiap Bulan, dan Tahunnya?

10. Apa Saja Kendala yang dialami dalam proses pengelolaan produk?

Jawab: Cuaca, kalau hujan kadang tidak pergi ambil tuak dikebun.

11. Berapa Harga Jual Produk pada Tahun 2018 sampai Tahun 2020?

12. Dampak apa yang dirasakan Bapak/Ibu dengan adanya usaha ini?

Jawab: Sangat membantu sebagai usaha sampingan.

13. Apakah Usaha Produk ini Merupakan Mata Pencaharian Pokok?

Jawab: Bukan, saya bekerja sebagai petani.

14. Bagaimana Proses Penjualan/Pemasaran Produk?

Jawab: Diambil sama pengepul.

15. Apakah bapak/ibu memiliki kendaraan pribadi?

Jawab: Iya. Motor.

16. Apa saja yang menjadi kendala dalam upaya peningkatan/Penjualan ekonomi Bapak/Ibu?

Jawab: Jalanan yang tidak bagus, kaalau hujan deras kadang tidak datang pengepul ambil gula.

**PEDOMAN WAWANCARA  
(PENGUSAHA GULA MERAH)**

Nama Responden : Rosmiati

Umur : 57 Tahun

Alamat : Bulu Salama

Ukuran Produk : Kecil

1. Berapakah modal awal yang digunakan Bapak/Ibu?
2. Berapakah jumlah anggota keluarga Bapak/ibu?
3. Apakah Anak Bapak/Ibu Sekolah?

jawab: Iya. masih sekolah

4. Sejak Kapan Bapak Ibu Mengolah Gula Merah?

Jawab: Usaha secara turun menurun.

5. Bahan baku yang digunakan?

Jawab: Aren

6. Alat dan Bahan Apa saja yang digunakan?



Jawab : Wajan, senso, kapak, parang, baskom, penyaring, pengaduk, kapur, minyak tanah, pembungkus, pengikat, bagi yang pakai.

7. Bagaimana cara Bapak/Ibu Mengolah Gula Merah?

Jawab:

Proses pembuatan gula merah tidak susah ji, tapi yang susah itu pengambilan tua'nya saja. Apalagi kalau batang inru'nya (Pohon Aren) jauh terus tinggi, susah dipanjat terus di bawa kembali pulang kerumah dipikul pake jergen.

Lebih jelasnya nanti pak Sarifuddin saja karena laki-laki yang pergi ambil tuak. masalah memasak sama cetak sama ibu saja maggaru dilakukan supaya air niranya kalau mendidihmi tidak solong i ta tumpah-tumpah. yang dipakai maggruu itu kayu panjang yang sudah dibuat memang, tapi sekarang adami juga yang pake sanru besi' Yang dipake macetak gula itu timbbolo, dibuat sendiri ada dari kayu ada juga dari tempurung kelapa, kalau kentalmi air gulanya bisami dikasi masuk supaya mudah i terbentuk terus cepat dingin. Disini bentuk timbolonya beda-beda ada yang kecil, sedang, ada juga yang besar. kalau sekarang alat yang dipake maddooko atau mabbukku gula merah itu plastik biasa yang dibeli dipasar lebih gampang dan cepat juga dirasa, mudah ji didapat juga. kalau dulu pake daun pisangki yang kering, tapi agak susah karena harus dulu pergiki kumpulkan

daun pisang yang kering yang disusun-susun, kalau sudah hujan nda terlalu bagus baru harus ditunggu dulu kering

8. Berapa Lama Waktu yang di Perlukan Bapak/Ibu dalam Mengolah Gula Merah?

Jawab: Setengah hari.

9. Berapakah jumlah produk Gula Merah yang Bapak/Ibu hasilkan setiap Bulan, dan Tahunnya?

10. Apa Saja Kendala yang dialami dalam proses pengelolaan produk?

Jawab: kendala cuaca, jalan yang licin.

11. Berapa Harga Jual Produk pada Tahun 2018 sampai Tahun 2020?

12. Dampak apa yang dirasakan Bapak/Ibu dengan adanya usaha ini?

Jawab: Lumayan untuk biaya-biaya kebutuhan dirumah.

13. Apakah Usaha Produk ini Merupakan Mata Pencaharian Pokok?

Jawab: Bukan. bertani dan berternak. hanya sampingan saja.

14. Bagaimana Proses Penjualan/Pemasaran Produk?

Jawab:

Biasanya kalau menjual gula merah haruski kepasar, terus lumayan jauh jelek juga jalan,habis dibensin juga. tapi kalau sekarang sudah bagusmi karena datang sendiri mi pembeli dirumah langsung diangkat semua gula. jadi

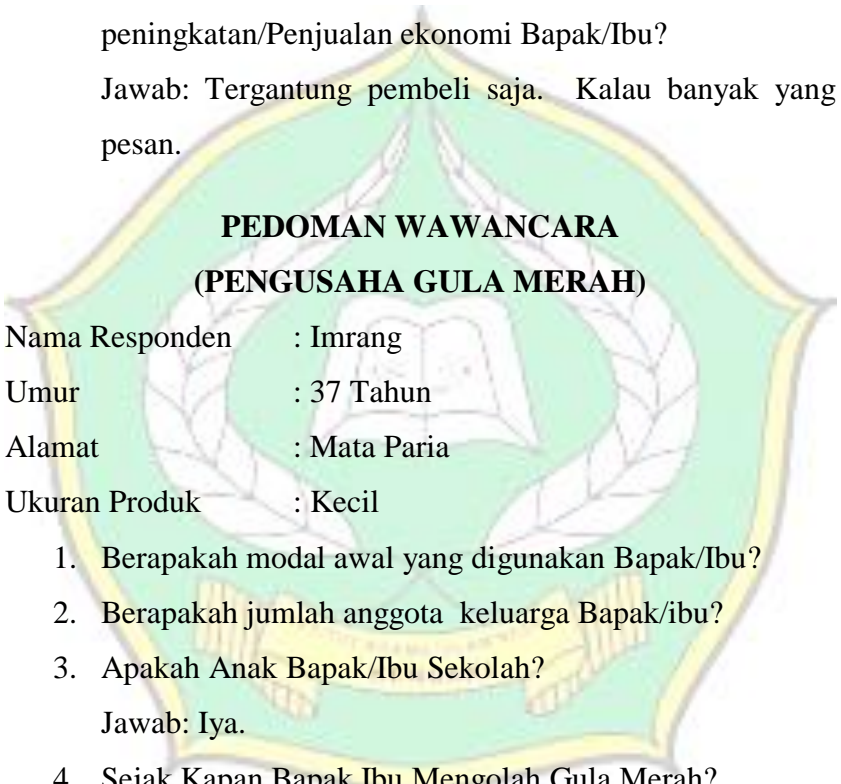
tidak susah mi kalau mau dibawa lagi dipasar Harga gula disini tidak menetap kadang mahal kadang juga murah tergantung permintaan

15. Apakah bapak/ibu memiliki kendaraan pribadi?

Jawab: Iya

16. Apa saja yang menjadi kendala dalam upaya peningkatan/Penjualan ekonomi Bapak/Ibu?

Jawab: Tergantung pembeli saja. Kalau banyak yang pesan.



**PEDOMAN WAWANCARA  
(PENGUSAHA GULA MERAH)**

Nama Responden : Imrang  
Umur : 37 Tahun  
Alamat : Mata Paria  
Ukuran Produk : Kecil

1. Berapakah modal awal yang digunakan Bapak/Ibu?
2. Berapakah jumlah anggota keluarga Bapak/ibu?
3. Apakah Anak Bapak/Ibu Sekolah?

Jawab: Iya.

4. Sejak Kapan Bapak Ibu Mengolah Gula Merah?

Jawab: Setelah Menikah. Usaha dari orang tua.

5. Bahan baku yang digunakan?

Jawab: Aren.

6. Alat dan Bahan Apa saja yang digunakan?

Jawab:

7. Bagaimana cara Bapak/Ibu Mengolah Gula Merah?
8. Berapa Lama Waktu yang di Perlukan Bapak/Ibu dalam Mengolah Gula Merah?

Jawab: Tergantung Situasi.

9. Berapakah jumlah produk Gula Merah yang Bapak/Ibu hasilkan setiap Bulan, dan Tahunnya?

10. Apa Saja Kendala yang dialami dalam proses pengelolaan produk?

Jawab: Kadang kayu habis belum sempat diambil lagi, biasanya pake gerobak, kadang pake tempurung kelapa atau sabut kelapa.

11. Berapa Harga Jual Produk pada Tahun 2018 sampai Tahun 2020?

12. Dampak apa yang dirasakan Bapak/Ibu dengan adanya usaha ini? yang ingin dibeli untuk keperluan yang lain.

Jawab: Sangat membantu kalau

13. Apakah Usaha Produk ini Merupakan Mata Pencaharian Pokok?

Jawab: hanya sampingan

14. Bagaimana Proses Penjualan/Pemasaran Produk?

Jawab: Langsung diambil sama pengepul

15. Apakah bapak/ibu memiliki kendaraan pribadi?

Jawab: Iya. Ada motor

16. Apa saja yang menjadi kendala dalam upaya peningkatan/ Penjualan ekonomi Bapak/Ibu?

Jawab:

Kadang banyak pesanan gula dipasar kalau murah gula kadang juga kurang yang pesan kalau naik lagi harga gula, kalau kita disini mau mahal mau murah tetap juga dijual karena nda bisaki kumpul saja dirumah karena setiap hari jiki masak gula merah

Harga gula kadang tidak stabil tiba-tiba naik tiba-tiba turun tapi mau diapa terpaksa dijual saja daripada menumpuk saja dirumah. Pohon aren disini tidak ditanam seperti kelapa. ditunggu saja tumbuh sendiri, karena biasa kalau sudah tua baru matimi pohon arennya banyak nanti anak-anaknya yang tumbuh jadi bersamaan semua lagi besarnya tapi lama sekali sekitar 3-4 tahun pih lagi baru berbunga baru bisami lagi di sari. Yang menjadi kendala paling utama disini hanya masalah jalan saja, karena belum diaspal apalagi kalau hujan deras mi, jalanan licin sekali. Jadi jarangki keluar daerah kalau tidak berkeperluan penting atau hari pasar saja untuk beli keperluan kebutuhan pokok seperti beras sama ikan

## Lampiran II: DOKUMENTASI

**Gambar 1. Penyerahan Surat Izin Meneliti di Kantor Desa Leboea**



**Gambar 2. Alat Cetak (Timbolo) & Pengaduk**



**Gambar 3. Alat dan Bahan**





**Gambar 4. Proses Memasak Oleh Bapak Ali (Tanggal 17 April 2021)**



## Gambar 5. Proses Wawancara Dengan Masyarakat







Gambar 6: Hasil Produksi



