

PERSEBARAN INDUSTRI RUMAH TANGGA GULA MERAH BERBAHAN BAKU NIRA KELAPA DI KECAMATAN DAWAN KABUPATEN KLUNGKUNG

Oleh

**Ida Ayu Agung Widhia Utami Pidada
I Wayan Treman dan Made Suryadi *)
Jurusan Pendidikan Geografi ,Undiksha Singaraja
e-mail :widya_utami91@yahoo.com**

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung. Tujuan penelitian adalah, untuk: (1) mendeskripsikan faktor-faktor fisiografis yang mendukung bahan baku gula merah di Kecamatan Dawan (2) mengetahui proses pembuatan gula merah dengan bahan baku nira kelapa (3) memetakan persebaran industri rumah tangga gula merah di Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung. Penelitian ini menggunakan rancangan penelitian *deskriptif*, dengan pengambilan sampel secara “*Proposive sampling*” yaitu sebesar 93 orang yang diambil 25% dari keseluruhan populai sebanyak 366 orang yang tersebar di 4 desa yang ada di Kecamatan Dawan. Pengumpulan data primer dan sekunder menggunakan metode observasi lapangan, wawancara dan pencatatan dokumen, yang selanjutnya dianalisis menggunakan metode *deskriptif kualitatif*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Fisiograis Kecamatan Dawan sangat mendukung untuk penyediaan bahan baku industri rumah tangga gula merah (2) Berdasarkan hasil proses pembuatan gula merah dari bahan baku nira kelapa sudah tergolong baik (3) Terdapat 93 titik industri yang tersebar pada daerah penelitian, di Desa Besan terdapat 73 titik sebagai daerah yang memiliki industri terbanyak, di Desa Dawan Kelod terdapat 5 titik industri sekaligus jumlah titik terendah..

Kata- kata kunci: Faktor Fisiografis, Proses Pembuatan Gula Merah, Persebaran Industri Rumah Tangga Gula Merah.

ABSTRACT

This research is done at Dawan subdistrict Klungkung regency. The purposes of the research are : (1) description of fisiografis factors that support material of balinese traditional sugar in Dawan subdistrict. (2)To know process of making balinese traditional sugar that is made from nira kelapa. (3)Making map of spreading balinese traditional sugar industry in Dawan subdistrict, Klungkung regency. This research used descriptive research planning with took sample through “Proposive sampling “ 93 person taken 25% from total of population were 366 persons that spread in 4 villages that is located in around Dawan distric. The process of collecting primer data and sekunder data used field observation method, interview and dokumen noting.And it were analyzed used descriptive qualitative method. The result showed that (1)Fisiografis Dawan subdistrict is very supported material of balinese traditional sugar industry (2) Based on the process of making balinese traditional sugar that is made from nira coconut can be clasified good (3) There are 93 points industry that spread in research area. In Besang village, there are 73 points as area which have many industries higher and Dawan Kelod village, there are 5 points industry and lower points.

Key word : Fisiografis factors, Process of making balinese traditional sugar and spreading of Balinese traditional sugar household industry.

*) Dosen Pembimbing

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keragaman bentuk muka bumi, baik di daratan maupun di dasar laut. Indonesia juga diperkaya dari letak geografis maupun letak astronomis. Letak astronomis berpengaruh terhadap iklim, sementara letak geografis berpengaruh terhadap keadaan/kondisi alam. Berdasarkan letak astronomisnya, Indonesia berada di antara 6° LU – 11° LS dan antara 95° BT – 141° BT. Wilayah Indonesia terletak di sekitar khatulistiwa atau secara keseluruhan terletak di daerah lintasan timur dan berada di daerah tropis. Indonesia mempunyai panjang bujur 46° (sama dengan 118 keliling bumi) dan lebar lintang 17° . Garis lintang dipergunakan untuk membagi wilayah iklim di bumi yang disebut iklim matahari. Berdasarkan letak lintang, Indonesia beriklim tropis dengan ciri-ciri sebagai berikut: Memiliki curah hujan tinggi, Memiliki hutan tropis yang luas dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi, Menerima penyinaran matahari sepanjang tahun, Banyak terjadi penguapan sehingga kelembapan udara cukup tinggi. Berdasarkan ciri-ciri di atas persebaran flora di Indonesia beraneka ragam jenis tumbuhan. Indonesia memiliki beraneka ragam jenis tumbuhan karena di pengaruhi oleh iklim. Iklim memiliki pengaruh yang sangat besar, terutama curah hujan dan suhu udara. Pengaruh suhu udara terhadap habitat tumbuhan di Indonesia telah dikenal dengan klasifikasi Junghuhn, seorang ahli botani asal Jerman yang membagi jenis tumbuhan berdasarkan ketinggian tempat.

- Daerah panas (0-650 meter), tumbuhan yang cocok adalah kelapa, padi, jagung dan karet.
- Daerah sedang (650-1500 meter), tumbuhan yang cocok adalah kopi, tembakau, teh dan sayuran.
- Daerah sejuk (1500-2500 meter), tumbuhan yang cocok adalah teh, sayuran, kina pinus.
- Daerah dingin (di atas 2500 meter) tidak ada budidaya.

Berdasarkan ketinggian tempat salah satu tumbuhan yang tersebar di Indonesia adalah tanaman kelapa. Salah satu pulau yang ada di Indonesia yang memiliki persebaran tumbuhan kelapa adalah Bali. Bali adalah salah satu pulau yang terletak disebelah timur dari pulau Jawa dengan letak astronomis 8° , $03'$, $40''$ - 8° , $50'$, $48''$ LS dan 114° , $25'$, $53''$ - 115° , $42'$, $40''$ BT. Kelapa merupakan komoditas strategis yang memiliki peran sosial, budaya, dan ekonomi dalam

kehidupan masyarakat Bali. Manfaat tanaman kelapa tidak saja terletak pada daging buahnya yang dapat diolah menjadi santan, kopra, dan minyak kelapa, tetapi seluruh bagian tanaman kelapa mempunyai manfaat yang besar. Demikian besar tanaman kelapa sehingga dinamai sebagai “ pohon kehidupan” Kabupaten Klungkung khususnya di Kecamatan Dawan sangat mengunggulkan tanaman kelapa ini, karena di Kecamatan Dawan banyak yang membudidayakan tanaman tersebut untuk diambil nira. Nira merupakan cairan bening yang terdapat di dalam mayang atau manggar kelapa yang masih tertutup. Nira inilah yang dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk pembuatan gula merah.

METODE

Dalam penelitian ini menggunakan rancangan deskriptif yaitu pengumpulan data untuk memberikan gambaran atau penegasan suatu konsep. Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan pendeskripsian dilakukan terkait dengan persebaran industri rumah tangga gula merah. Jumlah populasi petani gula merah di Kecamatan Dawan 366 Dalam hal ini akan diambil 25% dari jumlah populasi dan dalam menentukan besarnya sampel yang menjadi responden didasarkan pada teknik, “*proposive sampling*”

HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk mendapatkan data yang lebih rinci tentang persebaran industri gula merah di Kecamatan Dawan digunakan metode observasi dan wawancara. Hasil observasi yang dilakukan pada empat (4) Desa di lokasi penelitian yaitu Dawan Kelod, Kaler, Pikat dan Besan.

1. Aspek Fisografis Yang Mendukung Bahan Baku Industri Rumah Tangga Gula Merah di Kecamatan Dawan.

1). Keadaan Iklim

Unsur iklim merupakan faktor yang sangat mempengaruhi untuk pertumbuhan tanaman kelapa. Adapun unsur-unsur iklim yang mendukung pertumbuhan tanaman kelapa adalah sebagai berikut:

- (1) Curah Hujan : Sebagaimana diketahui bahwa curah hujan di Kecamatan Dawan 1495,5 mm jika kondisi tersebut dikaitkan dengan syarat-syarat pertumbuhan yang ideal bagi tanaman kelapa dimana tanaman tersebut memerlukan curah hujan 1300-2300 mm per tahun, maka curah hujan di Kecamatan dawan sangat mendukung pertumbuhan tanaman kelapa.

- (2) Keadaan Suhu/Temperatur: Hasil dari perhitungan temperatur daerah penelitian didapatkan bahwa temperatur rata-rata yang dimiliki daerah di Kecamatan Dawan yakni 27,5. Dalam hal ini tanaman kelapa akan tumbuh dengan baik pada daerah yang memiliki temperatur 21-29⁰C. maka dalam hal ini temperatur daerah di daerah penelitian sangat mendukung tumbuhnya tanaman kelapa untuk menunjang industri rumah tangga gula merah.
- (3) Intensitas Penyinaran : Secara umum dapat dikemukakan bahwa di Kecamatan dawan khususnya di daerah penelitian mendapatkan sinar matahari sepanjang tahun hal ini jika dikaitkan dengan persyaratan-persyaratan intensitas penyinaran matahari yang ideal untuk pertumbuhan tanaman kelapa maka dapat di kemukakan bahwa intensitas penyinaran merupakan faktor geografi yang mendukung tumbuhnya tanaman kelapa di daerah penelitian.
- (4) Keadaan Tanah : Kecamatan Dawan merupakan daerah yang memiliki karakteristik yang berbeda –beda dimana ia memiliki jenis tanah paling banyak terdapat di daerah penelitian adalah Latosol Coklat Kemerahan dan Litosol seluas 1711,82 ha. Pada umumnya jenis tanah seperti ini sangat cocok untuk pertanian dan perkebunan karena subur. Maka jika dikaitkan dengan syarat tanah tumbuhnya tanaman kelapa jenis tanah di daerah penelitian sangat mendukung untuk pertumbuhan tanaman kelapa yang menjadi bahan baku dari pembuatan gula merah
- (5) Topografi: Ketinggian tempat merupakan salah satu faktor yang penting untuk syarat tumbuhnya berbagai tanaman kelapa yang menjadi bahan baku industri rumah tangga gula merah. Pertumbuhan tanaman kelapa akan lebih optimal bila ditanam pada dataran rendah yaitu sekitar 0 - 500 m/dpl. Kecamatan Dawan berada pada ketinggian 200 m/dpl, berarti Kecamatan Dawan memenuhi syarat bagi tumbuhnya tanaman kelapa.

Dengan demikian bila dihubungkan antara syarat tumbuh tanaman kelapa dengan aspek geografi fisik yang ada di Kecamatan Dawan menunjukkan keadaan iklim seperti temperatur dan curah hujan, ketinggian tempat dan keadaan tanah mendukung untuk syarat tumbuhnya tananam kelapa untuk mendukung industri gula merah.

2. Proses pembuatan gula merah dengan bahan baku nira kelapa

Tahap awal yang dilakukan untuk membuat gula merah adalah melakukan penyadapan nira kelapa, penyadapan ini dilakukan selama 2 kali sehari yaitu pada pagi hari jam 08.00 sampai selesai dan sore hari pada jam 04.00 sampai selesai. Alat dan bahan yang dipakai untuk melakukan penyadapan adalah 1), pisau yang tajam 2), beruk atau tempat untuk menampung nira

dan yang ke 3), bahan pengawet yang terbuat dari rendaman babakan nangka dan kapur sirih. Hasil nira yang sudah dipenen akan disaring terlebih dahulu dengan menggunakan penyaringan berupa kasa atau kain putih yang tidak memiliki serat terlalu lembut. Nira atau tuak manis akan dimasak sampai mendidih dengan suhu 110°C sampai mengeluarkan buih-buih seperti busa kecil-kecil. Setelah mengeluarkan buih, buih-buih tersebut akan di saring dengan menggunakan sendok kayu. Setelah disaring nira tersebut diaduk perlahan-lahan sampai cairan nira tersebut mengental. Setelah adonan nira mengental, adonan akan dicetak menggunakan batok kelapa yang sudah direndam di air terlebih dahulu supaya adonan gula tidak menempel atau lengket di cetakan dan dialasi dengan daun keraras yaitu daun pisang yang sudah kering atau bisa juga menggunakan kulit jagung yang sudah kering. Setelah proses pencetakan selesai akan dilanjutkan ke proses pengemasan dan siap untuk di pasarkan.

3. Persebaran Industri Rumah Tangga Gula Merah di Kecamatan Dawan

Adapun hasil penelitian mengenai persebaran industri rumah tangga gula merah yang tersebar di Kecamatan Dawan dapat dilihat pada Tabel 0.1

Tabel 0.1 Lokasi titik koordinat persebaran industri rumah tangga gula merah di daerah penelitian

No	Lokasi	Titik Koordinat		Keterangan
		X	Y	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Desa dawan kelod	08 ⁰ 32'32.3" LS	115 ⁰ 26'44.4" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar tengah
2		08 ⁰ 32'14.6" LS	115 ⁰ 26'38.3" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar sangging
3		08 ⁰ 32'10.4" LS	115 ⁰ 26'34.0" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar sangging
4		08 ⁰ 32'10.5" LS	115 ⁰ 26'33.9" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar pande
5		08 ⁰ 32'07.7" LS	115 ⁰ 26'34.4" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar pande
6	Desa dawan kaler	08 ⁰ 31'13.8" LS	115 ⁰ 26'21.0" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar sengguan
7		08 ⁰ 31'54.7" LS	115 ⁰ 26'41.4" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar sengguan
8		08 ⁰ 31'58.6" LS	115 ⁰ 26'40.4" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar sengguan
9		08 ⁰ 31'51.5" LS	115 ⁰ 26'40.7" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar sengguan
10		08 ⁰ 31'50.4" LS	115 ⁰ 26'41.1" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar metulis
11		08 ⁰ 31'31.7" LS	115 ⁰ 26'45.8" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kayehan
12		08 ⁰ 31'35.1" LS	115 ⁰ 26'44.3" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar pesekan

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13	Desa Pikat	08°32'07.9" LS	115°27'56.3" BT	Tempat pembuatan gula merah di dusun gelogor
14		08°31'28.5" LS	115°27'54.8" BT	Tempat pembuatan gula merah di dusun glogor
15		08°31'28.8" LS	115°27'51.7" BT	Tempat pembuatan gula merah di dusun glogor
16		08°31'31.3" LS	115°27'51.9" BT	Tempat pembuatan gula merah di dusun glogor
17		08°31'30.6" LS	115°27'50.2" BT	Tempat pembuatan gula merah di dusun glogor
18		08°31'35.1" LS	115°27'47.6" BT	Tempat pembuatan gula merah di dusun glogor
19		08°31'36.7" LS	115°27'48.6" BT	Tempat pembuatan gula merah di dusun glogor
20		08°31'29.2" LS	115°28'00.2" BT	Tempat pembuatan gula merah di dusun glogor
21	Desa besan	08°30'59.2" LS	115°27'07.4" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
22		08°30'57.8" LS	115°27'06.5" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
23		08°30'59.9" LS	115°27'08.8" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
24		08°30'58.7" LS	115°27'08.2" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
25		08°30'55.2" LS	115°27'03.6" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
26		08°30'54.8" LS	115°27'04.1" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
27		08°30'54.5" LS	115°27'03.9" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
28		08°30'58.9" LS	115°27'08.5" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
29		08°31'00.4" LS	115°27'08.2" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
30		08°31'02.1" LS	115°27'10.9" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
31		08°31'07.0" LS	115°27'04.8" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
32		08°31'04.6" LS	115°27'07.0" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
33		08°31'05.9" LS	115°27'08.1" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
34		08°31'05.7" LS	115°27'10.2" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
35		08°30'59.1" LS	115°27'20.8" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
36		08°30'58.9" LS	115°27'18.5" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
37		08°30'59.6" LS	115°27'16.7" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
38		08°31'02.1" LS	115°27'14.9" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
39		08°31'04.9" LS	115°27'10.0" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
40		08°30'57.2" LS	115°27'10.3" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
41		08°30'55.3" LS	115°27'07.7" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
42		08°30'56.2" LS	115°27'09.9" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
43		08°30'57.7" LS	115°27'10.5" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44		08°31'03.9" LS	115°27'15.6" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
45		08°31'04.7" LS	115°27'22.6" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
46		08°31'02.9" LS	115°27'25.4" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
47		08°31'02.2" LS	115°27'26.0" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
48		08°31'01.7" LS	115°27'27.2" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
49		08°31'00.8" LS	115°27'26.5" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
50		08°31'00.5" LS	115°27'25.8" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
51		08°30'59.4" LS	115°27'25.2" BT	Tempat pembuatan gula merah di banjar kawan
52		08°30'59.6" LS	115°27'25.5" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kawan
53		08°31'01.3" LS	115°27'24.1" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kawan
54		08°31'00.4" LS	115°27'22.8" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kawan
55		08°30'59.2" LS	115°27'21.1" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kawan
56		08°30'59.0" LS	115°27'20.2" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kawan
57		08°30'58.9" LS	115°27'22.2" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kawan
58		08°31'04.5" LS	115°27'23.1" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kawan
59		08°31'03.4" LS	115°27'27.5" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kawan
60		08°31'01.2" LS	115°27'30.9" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
61		08°31'07.4" LS	115°27'32.2" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
62		08°30'59.7" LS	115°27'31.0" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
63		08°30'58.8" LS	115°27'27.8" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
64		08°30'58.8" LS	115°27'28.1" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
65		08°30'56.6" LS	115°27'29.3" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
66		08°30'56.9" LS	115°27'30.5" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
67		08°30'54.9" LS	115°27'30.8" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
68		08°30'54.4" LS	115°27'29.6" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
69		08°30'54.6" LS	115°27'32.6" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
70		08°30'53.1" LS	115°27'30.6" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
71		08°30'51.7" LS	115°27'31.9" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
72		08°30'50.8" LS	115°27'31.7" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
73		08°30'49.6" LS	115°27'31.1" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
74		08°30'48.7" LS	115°27'31.0" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
75		08 ⁰ 30'48.8" LS	115 ⁰ 27'32.5" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
76		08 ⁰ 30'48.9" LS	115 ⁰ 27'33.7" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
77		08 ⁰ 30'47.2" LS	115 ⁰ 27'34.1" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
78		08 ⁰ 30'46.8" LS	115 ⁰ 27'34.3" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
79		08 ⁰ 30'49.9" LS	115 ⁰ 27'32.7" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
80		08 ⁰ 30'54.3" LS	115 ⁰ 27'27.3" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
81		08 ⁰ 30'53.9" LS	115 ⁰ 27'25.7" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
82		08 ⁰ 30'54.9" LS	115 ⁰ 27'23.9" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
83		08 ⁰ 30'57.2" LS	115 ⁰ 27'22.8" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
84		08 ⁰ 30'58.1" LS	115 ⁰ 27'19.9" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
85		08 ⁰ 30'56.3" LS	115 ⁰ 27'33.1" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
86		08 ⁰ 30'57.2" LS	115 ⁰ 27'34.8" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
87		08 ⁰ 31'00.3" LS	115 ⁰ 27'37.5" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
88		08 ⁰ 31'10.1" LS	115 ⁰ 27'32.3" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
89		08 ⁰ 31'13.1" LS	115 ⁰ 27'36.2" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
90		08 ⁰ 31'15.9" LS	115 ⁰ 27'38.4" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
91		08 ⁰ 31'23.2" LS	115 ⁰ 27'37.2" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
92		08 ⁰ 31'25.8" LS	115 ⁰ 21'40.1" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan
93		08 ⁰ 31'25.3" LS	115 ⁰ 27'46.7" BT	Tempat pembuatan gula di banjar kanginan

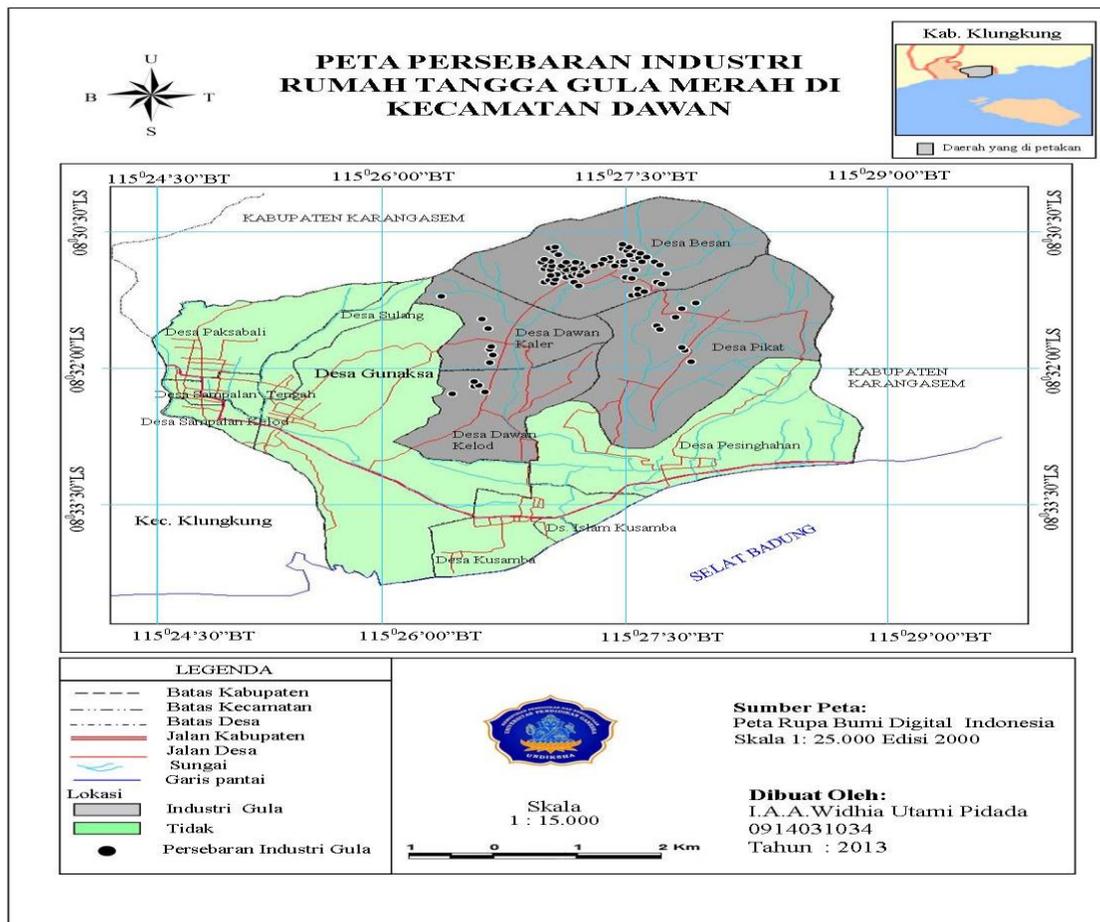
Sumber: Analisis Data Primer 2013

Berdasarkan tabel 0.1 diketahui jumlah persebaran industri rumah tangga gula merah yang ada di Kecamatan Dawan terdapat 93 titik. Persebaran industri rumah tangga gula merah terdapat di 4 desa yaitu desa Dawan kelod, Dawan kaler, Pikat dan Besan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut : (1) Faktor fisiografis di Kecamatan Dawan menunjang tumbuhnya tanaman kelapa. Hal tersebut dilihat dari keadaan iklim meliputi temperatur di Kecamatan Dawan adalah 27,5⁰C, ketinggian tempat 0-500 meter diatas permukaan laut (dpl) jenis tanah di Kecamatan Dawan yaitu Latosol coklat kemerahan dan litosol. Jenis tanah ini cocok untuk pertanian an perkebunan. Dengan demikian maka bahan baku untuk pembuatan gula yaitu tanaman kelapa yang ada di

Kecamatan Dawan akan tumbuh dengan subur. (2) Dalam proses pembuatan gula merah hal yang pertama yang akan dilakukan adalah penyadapan nira kelapa, dimana penyadapan ini dilakukan 2 kali dalam satu hari pagi hari dan sore hari. Nira kelapa yang sudah di panen akan disaring dan membuang kotoran-kotoran yang ada di dalam nira kelapa, setelah itu menuju ke proses pemasakan nira dengan cara merebus nira kelapa dengan suhu 110°C sampai mendidih. Setelah mendidih cairan nira diaduk secara perlahan-lahan sampai cairan tersebut menjadi kental. Setelah adonan mengental akan dilakukan tahap pencetakan dengan menggunakan batok kelapa yang sudah dialasi daun keraras dan setelah di cetak akan dilakukan pengemasan.(3) Persebaran industri rumah tangga gula merah yang berada di Kecamatan Dawan khususnya di 4 desa yang menjadi daerah penelitian dimana ke 4 desa tersebut ialah Dawan Kelod, Dawan Kaler, Pikat dan Besan. Persebaran industri rumah tangga gula merah terdapat 93 titik yang tersebar di 4 desa dimana di Desa dawan kelod terdapat 5 titik koordinat. Desa dawan keler terdapat 7 titik koordinat. Desa Pikat khususnya di dusun gelogor persebaran industri rumah tangga gula merah terdapat 8 titik koordinat dan di Desa Besan terdapat 73 titik persebaran industri rumah tangga gula merah.



DAFTAR RUJUKAN

Luqman, Tony.1993. Tanaman sumber pemanis, Jakarta: Penebar Swadaya

N., Darwis S. 1988. Tanaman Sela di antara Tanaman Kelapa. Departemen Pertanian, Jakarta

Soedijato. 1979. *Kelapa*, Jakarta: CV Yasaguna

Sriartha, Putu. 2010. *Buku Ajar Metodologi Penelitian Bidang Geografi, Sosial dan Pendidikan*. Singaraja. Modul tidak diterbitkan.

Sudarto, Totok dan Issoetiyo. 2001. *Gula Merah Kelapa Produksi Industri Hilir Sepanjang Masa*. Surabaya: Penerbit Arkola