

**ANALISIS SOSIAL EKONOMI PRODUSEN MINUMAN TRADISIONAL
MOKE DI DESA KOKOWAHOR KECAMATAN KANGAE
KABUPATEN SIKKA NUSA TENGGARA TIMUR**

SKRIPSI

MAURICE KERUBIM REDA

45 15 033 006

UNIVERSITAS



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS BOSOWA

MAKASSAR

2020

**ANALISIS SOSIAL EKONOMI PRODUSEN MINUMAN TRADISIONAL
MOKE DI DESA KOKOWAHOR KECAMATAN KANGAE
KABUPATEN SIKKA NUSA TENGGARA TIMUR**

SKRIPSI

MAURICE KERUBIM REDA

45 15 033 006

Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana di Jurusan Agribisnis

Pada

Fakultas Pertanian Universitas Bosowa

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS BOSOWA

MAKASSAR

2020

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : ANALISIS SOSIAL EKONOMI PRODUSEN MINUMAN
TRADISIONAL MOKE DI DESA KOKOWAHOR
KECAMATAN KANGAE KABUPATEN SIKKA NUSA
TENGGARA TIMUR

Nama : Maurice Kerubim Reda

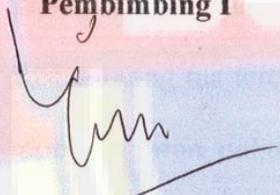
Stambuk : 45 15 033 006

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

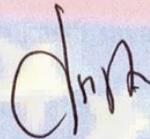
Skripsi Telah Diperiksa dan Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dr. Ir. Faidah Azuz, M.Si

Pembimbing II



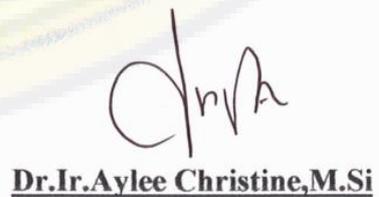
Dr. Ir. Aylee Christine, M.Si

Mengetahui :

Dekan Fakultas Pertanian


Dr. Syarifuddin, S.Pt.Mp

Ketua Jurusan Agribisnis


Dr. Ir. Aylee Christine, M.Si

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan judul "*Analisis Sosial Ekonomi Produsen Minuman Tradisional Moke Di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur*". Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Strata-1 Di Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari bergai pihak, oleh sebab itu penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Ir. Faida Azuz, M.Si Selaku Pembimbing I dan Ibu Dr. Ir. Aylee Christine, M.Si Selaku Pembimbing II yang telah membimbing penulis mulai sejak penentuan judul sampai terselesainya penyusunan Skripsi ini.
2. Kedua orang tua tercinta yang selalu memberikan kasih sayang, doa, nasehat, motivasi, saran, dukungan dan dorongan moril dan material.
3. Teman-teman seperjuangan di Fakultas Pertanian Universita Bosowa terkhusus Jurusan Agribisnis yang senantiasa membantu dan memberikan masukan selama penulisan Skripsi ini.
4. Untuk semua pihak yang telah ikut serta dalam membantu dan memberikan masukan serta solusi selama penulisan laporan ini yang belum disebutkan tanpa mengurangi rasa hormat penulis ucapkan Terima kasih banyak.

Dalam penulisan Skripsi ini, penulis juga menyadari bahwa masih banyak kekurangan baik pada teknis penulisan ini maupun dalam materi yang disajikan.

Mengingat kemampuan yang dimiliki penulis sangat terbatas. Untuk itu, apabila nantinya terdapat kekeliruan dalam penulisan Skripsi ini, maka penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun untuk perbaikan Skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap semoga penelitian ini dapat diterima dan bermanfaat bagi kehidupan kita sehari-hari. Amin.



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Sejarah Moke	6
2.2 Aspek Agronomis	9
2.2.1 Tanaman Lontar	9
2.3 Proses Pembuatan Moke	10
2.3.1 Penyadapan Moke Putih	10
2.3.2 Pembuatan Moke Hitam	10
2.4 Nilai Budaya	11
2.4.1 Adat Istiadat Masyarakat Sikka	11
2.4.2 Relasi Sosial	12
2.5 Nilai Ekonomis	12
2.5.1 Produksi	12
2.6 Kajian Terhadap Asas Minuman Keras yang terkait dengan Norma (Kaidah)	13
2.6.1 Asas Kemanfaatan Umum	13

2.6.2 Asas Keadilan	13
2.6.3 Asas Kemandirian	14
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Lokasi dan Waktu	15
3.2 Populasi dan Sampel	15
3.3 Jenis Data dan Sumber Data	15
3.4 Teknik Pengumpulan Data	16
3.5 Teknik Analisis Data	16
3.6 Konsep Operasional	18
BAB IV KEADAAN UMUM WILAYAH PENELITIAN	
4.1 Letak dan Pembagian Wilayah	20
4.2 Luas Wilayah	20
4.3 Jumlah Penduduk	21
4.3.1 Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin	21
4.3.2 Jumlah Penduduk Menurut Umur	22
4.3.3 Jumlah Penduduk menurut Tingkat Pendidikan	22
4.3.4 Jumlah Penduduk menurut Mata pencaharian	23
4.4. Keadaan Pertanian	24
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1. Identitas Responden	26
5.1.1 Klasifikasi Umur Responden	26
5.1.2 Tingkat Pendidikan	26
5.1.3 Jumlah Tanggungan	27
5.2 Aspek Sosial	28
5.2.1 Pengalaman Usaha	28
5.2.2 Pekerjaan Pokok dan Perkerjaan Sampingan	
Responden	29
5.2.3 Keterampilan Responden	29
5.2.4 Kedudukan Responden dalam Adat-Istiadat	30
5.2.5 Hubungan Minuman Moke dengan Adat-Istiadat dan	
Agama	31

5.3 Produksi	31
5.3.1 Alat yang dibutuhkan dalam Proses Pembuatan Moke	31
5.3.2 Proses Pembuatan Moke, Letak Kesulitan, dan Tingkat Kualitas Moke	32
5.3.3 Hasil Produksi Minuman Moke	33
5.3.4 Proses Penyimpanan	34
5.4 Pemasaran	35
5.4.1 Proses Pemasaran	35
5.4.2 Biaya Tetap	36
5.4.3 Biaya Variabel	37
5.4.4 Analisis Pendapatan Usaha Moke	37

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan	39
6.2 Saran	40

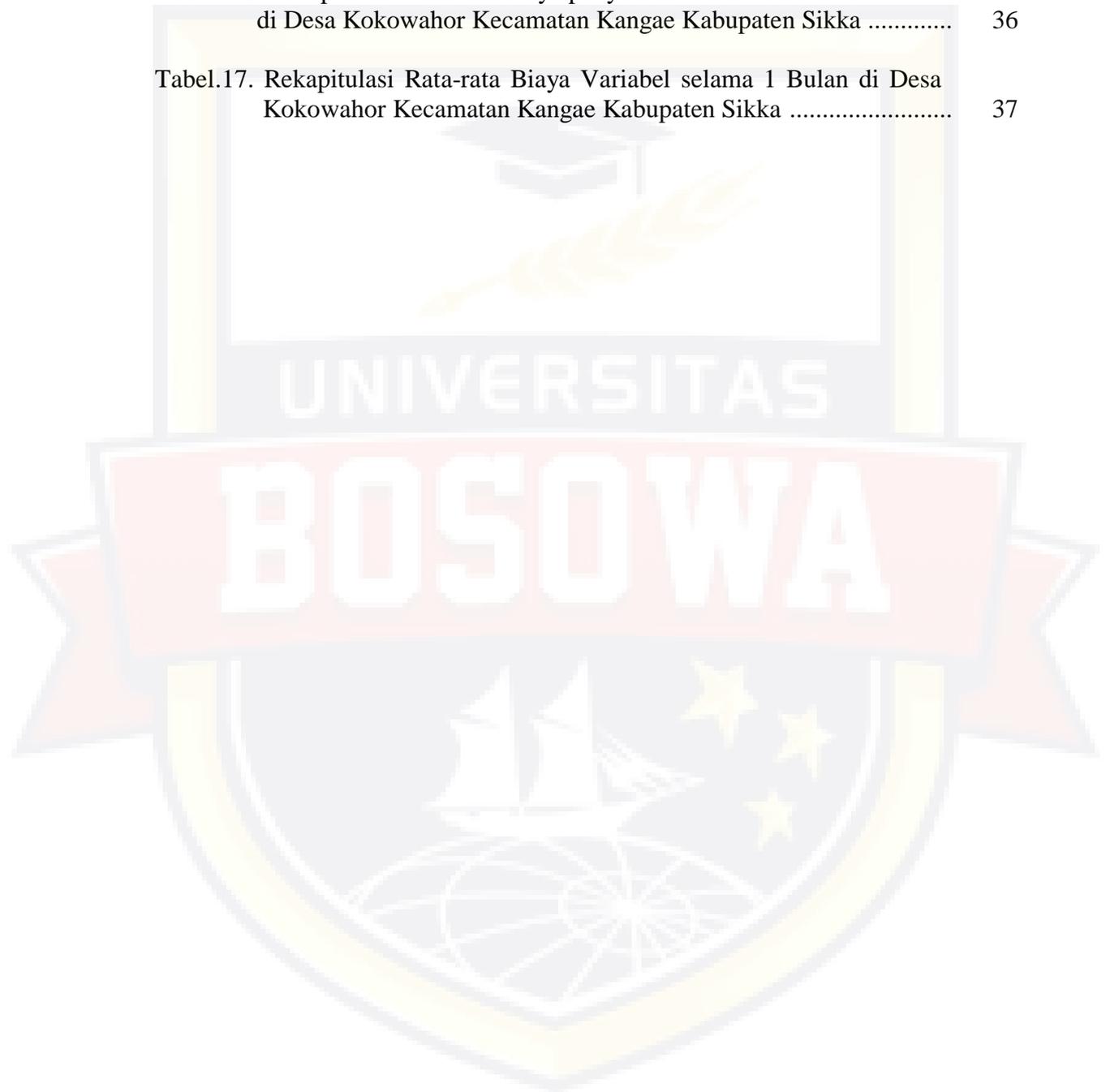
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel.1. Penggunaan Lahan di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka Tahun 2019	21
Tabel.2. Jumlah penduduk menurut jenis kelamin di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019.....	21
Tabel.3. Jumlah penduduk menurut umur di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019	22
Tabel .4. Jumlah penduduk menurut Pendidikan di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabpaten Sikka Tahun 2019	23
Tabel.5. Jumlah penduduk menurut Matapencaharian di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019	24
Tabel .6. Keadaan Pertanian di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019	25
Tabel .7. Klasifikasi menurut tingkat Umur responden di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, 2020	26
Tabel .8. Tingkat Pendidikan responden di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020	27
Tabel.9. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020	28
Tabel .10. Tingkat pengalaman usaha Responden di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020	29
Tabel .11. Keterampilan yang dimiliki responden sebagai produsen moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020 ...	29
Tabel .12. Kedudukan responden dalam adat-istiadat di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020	30
Tabel .13. Alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020	32
Tabel .14. Jumlah Produksi Usaha moke yang di peroleh Responden selama 1 bulan di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020	34

Tabel .15. Produksi dan Harga Moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka	35
Tabel .16. Rekapitulasi Rata-rata biaya penyusutan dalam satu tahun di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka	36
Tabel.17. Rekapitulasi Rata-rata Biaya Variabel selama 1 Bulan di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka	37



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Moke atau Tuak merupakan salah satu minuman tradisional beralkohol dan alami yang terbuat dari hasil tanaman Lontar (*Borassus Flabellifer*) dan proses pembuatannya melalui penyulingan. Kata moke berasal dari bahasa Maumere yang berarti minuman keras. Masyarakat Kabupaten Sikka (Maumere) tidak terlepas begitu saja dari konsumsi moke walaupun kadar alkoholnya sangat tinggi. Hal ini karena menurut adat dan kebiasaan, moke merupakan atribut yang tidak terlepas dari setiap perayaan upacara tradisional seperti ritual adat, acara pernikahan, pesta sambut baru (Komuni Suci Pertama), dan acara kedukaan. Moke juga dilambangkan sebagai minuman persaudaraan, dan sarana persatuan dalam kehidupan sosial.

Selain penting dalam acara adat istiadat, secara ekonomis tidak dipungkiri bahwa moke organik tradisional ini memang menjadi sumber pendapatan bagi sekian keluarga yang memiliki tradisi penyulingan (Destilasi) moke. Oleh karena itu di Maumere moke dilegalkan oleh pemerintah. Masyarakat Maumere juga sangat mengharapkan peran pemerintah dalam membantu memperbaiki mutu minuman moke mulai dari kemasan, label dan kualitasnya agar dapat bersaing dengan minuman keras di daerah lainnya karena moke sudah menjadi ikon oleh para wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Ambil contoh saja seperti *Soju* dari Korea, *Sake* dari Jepang, atau *Whiskey* dari Skotlandia merupakan minuman beralkohol sekaligus identitas dari suatu daerah. Pada tahun 2011 menurut log *The Millionaires' Club*, *Soju*

menempati peringkat satu minuman beralkohol dengan penjualan terbaik. Dan mudah-mudahan moke dapat menjadi wakil Indonesia dalam kancah minuman beralkohol dunia (Taris, 2019).

Disetiap daerah memiliki kekhasan tersendiri, baik itu adat-istiadat, kebiasaan, destinasi wisata, maupun makanan dan minuman. Setiap daerah juga memiliki minuman beralkohol masing-masing. Rasa yang dihadirkan juga berbeda, namun esensinya tetap sama yaitu memberikan efek memabukan. Seperti halnya Moke telah menjadi minuman khas Tanipa, sebutan untuk orang Maumere. Minuman ini salah satu konsumsi untuk para lelaki Flores. Bukannya mereka tidak menyukai minuman keras lain, tapi dalam kultur setempat, moke dianggap sebagai minuman yang prestisius (mewah) dan merupakan bagian dari ukuran martabat atau kehormatan tradisi adat warisan leluhur (Taris, 2019).

Moke kelas satu merupakan salah satu minuman langka yang hanya bisa didapatkan ketika berkunjung di Desa-desa adat di Maumere seperti Desa Nele, Desa Hoder, Desa Kojadoi, Desa Kokowahor, Desa Nelle Urung, dan Desa Wairbleler. Kadar alkoholnya bisa mencapai 80%. Ciri-ciri moke kelas satu yaitu berwarna putih bening seperti air minum dan terasa panas, pedis ketika diminum dan mudah terbakar seperti spiritus. Moke biasa disantap dengan ikan bakar, pisang bakar, buah-buahan yang terasa asam dan sayuran. Minuman ini biasanya disajikan dalam ukuran 30ml untuk sekali tekuk. Sedangkan moke yang berkualitas sedang biasanya kadar alkoholnya mencapai 20% sampai 40% dan banyak dijual di warung di pinggir jalan.

Ciri-ciri moke yang berkualitas sedang yaitu warnanya pudar, terasa agak asam, kurang terasa panas dan pedis dan baunya agak menyengat (Wulandari, 2015).

Di Indonesia, definisi minuman keras tercampur aduk dan cenderung dianggap barang yang sama sehingga juga meliputi minuman fermentasi yang tidak disuling seperti bir, anggur, dan cider. Istilah *hard liquor* (Minuman Keras) digunakan di Amerika Utara dan India untuk membedakan minuman suling dan yang tidak disuling (jauh lebih rendah kadar alkoholnya). Minuman keras merujuk minuman yang tidak disuling yang mengandung tambahan gula dan memiliki setidaknya 20% Alkohol Berdasarkan Volume (ABV). Minuman keras yang populer antara lain *Arak, Brendi, Gin, Rum, Tequila, Vodka*, dan *Wiski* (Aliffianiko, 2018).

Perjalanan minuman moke disatu pihak tidak terlalu direspon karena penyalagunaan minuman ini pada kalangan masyarakat, kadar alkohol yang tinggi dapat menimbulkan masalah kesehatan tubuh dan perkelahian/kriminal lainnya, namun dilain pihak bagi masyarakat Folres moke dipandang sebagai ritual penting dalam berbagai urusan adat-istiadat dan agama sehingga keberadaan moke dikehidupan budaya masyarakat lokal setempat tetap dijaga. Ketika moke tidak bisa dilepas dari kehidupan sosial dan budaya, artinya produksi moke tetap dilakukan untuk memenuhi hidup produsen dan konsumen. Pada titik ini moke tidak bisa dipandang hanya dari sisi negatif, penghasilan yang diperoleh petani nira ini selanjutnya diproduksi dan memberikan pendapatan untuk memenuhi kelangsungan hidup mereka.

Mengetahui karakteristik produsen dan dampak sosial budaya dari minuman moke serta tingkat pendapatan produsen dari usaha ini merupakan hal yang menarik untuk diteliti lebih lanjut.

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Karakteristik Sosial Ekonomi Produsen Moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur ?
2. Bagaimana pengaruh minuman Tradisional Moke terhadap relasi sosial di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur ?
3. Berapa besar pendapatan produsen terhadap minuman moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikkka, Nusa Tenggara Timur ?

1.3 Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi karakteristik masyarakat produsen minuman moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur.
2. Mengetahui pengaruh minuman tradisional moke terhadap relasi sosial di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur
3. Mengetahui pendapatan produsen minuman moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikkka, Nusa Tenggara Timur.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai sumber informasi bagi peneliti lainnya yang akan melakukan penelitian lebih lanjut pada bidang yang sama.
2. Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi peneliti.
3. Penelitian ini juga diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka.

UNIVERSITAS

BOSOWA

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sejarah Moke

Selain berpenghasilan tanaman kebun seperti cengkeh, vanili, kelapa, kakao, kemiri dan tanaman lainnya, masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT) juga memiliki kemampuan khusus yakni membuat minuman tradisional yang disebut moke/tuak. Industri moke/tuak di Nusa Tenggara Timur (NTT) adalah industri minuman organik yang dibuat secara tradisional dalam rentang waktu 300 tahun terakhir di NTT. Moke merupakan minuman tradisional yang diproduksi oleh masyarakat yang ada diberbagai pulau di Nusa Tenggara Timur yang terbuat dari hasil iris buah dan bunga pohon lontar (*Borassus flabellifer*) yang diwariskan secara turun-temurun dan ada sampai sekarang (Taris, 2019).

Minuman ini merupakan minuman beralkohol hasil destilasi/penyulingan pohon lontar (*Borassus Flabellifer*). Lontar termasuk tumbuhan *Gymnospermae*, berbiji tunggal (*Monocotiledoneae*) dari ordo *Arecales*, famili *Palmae* (*Arecaceae*) dan genus *Borassus*. Lontar adalah jenis palma serbaguna. Hampir semua bagian tumbuhan ini bermanfaat, antara lain bagian batang, daun, dan bunga yang menghasilkan nira. Produk utama dari tanaman lontar adalah nira segar, gula cair, gula lempeng, dan minuman beralkohol (Detha dan Datta 2016).

Untuk wilayah Nusa Tenggara Timur (NTT), minuman lokal produksi rakyat ini sudah dilegalkan oleh pemerintah. Minuman tradisional ini juga tidak hanya berasal dari daerah NTT, tetapi juga datang dari pulau Kisar (Propinsi Maluku) yang

secara historis pernah menjadi bagian dari Karesidenan Timor di era Hindia Belanda. Minuman ini mempunyai banyak sebutan seperti *Sopi* yang berasal dari Maluku dan Papua, *Cap Tikus* yang berasal dari Manado dan Minahasa, *Ciu* dari daerah Banyumas, *Bekonang* berasal dari Sukoharjo, *Lapen* dari Yogyakarta, *Balo* dari Bugis Makassar, *Dewe* dari Bali. Tetapi nama yang paling familiar dan menjadi ciri khas di Maumere Nusa Tenggara Timur adalah *Moke* (Taris, 2013).

Minuman beralkohol atau kadang disingkat minol adalah minuman yang mengandung *Ethanol* yang diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi, baik dengan cara memberikan perlakuan terlebih dahulu atau tidak, menambahkan bahan lain atau tidak. *Ethanol* adalah bahan *psikoaktif* dan konsumsinya menyebabkan penurunan kesadaran. Alkohol sebagai salah satu produk *bioteknologi* sudah dikenal ribuan tahun sebelum masehi. Alkohol berfungsi sebagai minuman stimulan untuk menghangatkan badan. Namun diberbagai negara, penjualan minuman beralkohol dibatasi kesemua kalangan saja, umumnya orang-orang yang telah melewati batas usia tertentu. Bila dikonsumsi berlebihan, minuman beralkohol dapat menimbulkan efek samping gangguan mental organik (GMO), yaitu gangguan dalam fungsi berpikir, merasakan, dan berperilaku. Timbulnya GMO ini disebabkan reaksi langsung alkohol pada sel saraf pusat. Karena sifat adiktif alkohol ini, orang yang meminumnya lama-kelamaan tanpa sadar akan menambah takaran/dosis sampai pada dosis keracunan/mabuk (Aliffianiko, 2018).

Dalam istilah Kepabeanan cukai; minuman beralkohol disebut sebagai Minuman Mengandung Etil Alkohol (MMEA). Impor atau pemasukan MMEA dari luar negeri dilakukan oleh importir khusus. Disamping MMEA impor, bea cukai juga memiliki kewenangan untuk mengontrol secara penuh pendiri pabrik MMEA dalam negeri. Setiap badan usaha yang hendak memproduksi MMEA, maka wajib memiliki Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai (NPPBKC). Pengawasan MMEA di Indonesia tidak hanya dilakukan oleh Direktorat Jendral Bea dan Cukai (DJBC), namun juga oleh pemerintah daerah. Mengingat dampak negatif yang ditimbulkan akibat dari mengonsumsi MMEA tersebut. MMEA ini juga digolongkan dalam 3 golongan, yaitu golongan A (kurang dari 5%), golongan B (5% s.d 20%), golongan C (lebih dari 20%). Untuk mengendalikan peredaran MMEA pemerintah DJBC mengenakan tarif cukai pada tiap liter MMEA yaitu golongan A sebesar Rp 15.000 untuk dalam negeri maupun impor, golongan B Rp 33.000 untuk dalam negeri dan Rp40.000 untuk impor, dan golongan C Rp80.000 untuk produksi dalam negeri dan Rp139.000 bagi yang impor (Kusuma, 2018).

Dalam perundang-undangan di Indonesia, minuman beralkohol dengan kadar diatas 20% masuk kedalam minuman beralkohol golongan C. Namun tidak disebutkan bahwa minuman beralkohol golongan C adalah miras. Dalam perbedaan umum antara minuman keras dan *likeur* (Minuman Beralkohol Rasa Manis) secara luas tidak diketahui atau diabaikan, akibatnya, semua minuman beralkohol selain bir dan anggur umumnya disebut sebagai minuman keras. Bir dan anggur yang bukanlah minuman suling, mempunyai batas kandungan alkohol maksimum sekitar 20% ABV,

karena kebanyakan ragi tidak dapat berproduksi ketika konsentrasi alkohol ada diatas tingkat ini, akibatnya proses fermentasi berhenti pada saat itu (Aliffianiko, 2018).

2.2 Aspek Agronomi

2.2.1 Tanaman Lontar

Pohon Lontar (*Borassus Flabellifer*) termasuk tumbuhan *Gymnospermae*, berbiji tunggal (*Monocotyledoneae*) dari ordo *Arecales*, famili *Palmae* (*Arecaceae*) dan genus *Borassus*. Lontar adalah jenis palma serbaguna yang tumbuh terutama di daerah kering. Tanaman lontar banyak ditemukan di NTT, Jawa Timur, Sulawesi Selatan, dan Maluku. Hampir semua bagian tumbuhan ini bermanfaat, antara lain bagian batang, daun, dan bunga yang menghasilkan nira. Produk utama dari tanaman lontar adalah nira segar. Nira adalah cairan yang manis yang diperoleh dari batang tanaman seperti tebu, sogum atau getah tandan bunga dari keluarga palma seperti aren, kelapa, sagu, lontar, dan sebagainya. Nira ini dapat diolah menjadi minuman segar, difermentasi menjadi tuak, dijadikan sirup aren, atau diolah lebih lanjut menjadi gula aren, gula semut, dan sebagainya. Nira Lontar mengandung 10-15g/100cc total gula yang merupakan sumber karbon dan terdapat nutrisi yang cukup lengkap. Selain itu nira lontar juga tersedia dalam jumlah yang relatif banyak, tetapi belum diolah secara optimal. Dengan diolahnya nira lontar menjadi minuman probiotik diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis lontar sekaligus sebagai usaha penganeekaragaman produk pangan (Suseno, Surjoseputro, dan Anita 2012).

2.3 Proses Pembuatan Moke

2.3.1 Penyadapan Moke Putih

Moke Putih adalah hasil sadapan dari bunga pohon lontar. Cara pembuatannya adalah dengan memakai bambu berukuran seruas yang kemudian dicuci bersih dan dikeringkan lalu digantung pada ujung bunga lontar yang telah dijepit atau dipukul-pukul dan dipotong ujungnya. Dari proses itu akan muncul cairan berwarna putih yang menetes dari ujung bunga, cairan itulah yang disebut moke putih. Penampungan air bunga tandan yang diiris memerlukan waktu \pm 12 jam. Setiap pohon bisa menghasilkan moke putih kurang lebih 8 liter tergantung dari besar kecilnya bunga tandan pohon lontar. Biasanya proses pengirisan bunga pohon lontar dilakukan pada pagi dan sore hari. Sedangkan cita rasa dari moke putih yaitu terasa segar, pahit (kalau disimpan agak lama), dan juga terasa manis (Detha dan Datta 2016).

2.3.2 Pembuatan Moke Hitam

Moke hitam sesungguhnya tidak hitam. Warnanya seperti air putih dan sedikit kuning. Ini adalah hasil sulingan dari moke putih. Pada umumnya pembuatan moke hitam secara tradisional ini lazimnya dilakukan di kebun dengan menggunakan alat-alat tradisional seperti priuk tanah untuk memasaknya, bambu dan jerigen. Sedangkan pembuatan moke hitam yaitu moke putih yang telah ditampung dimasukan kedalam kubang (Priuk Tanah) kemudian dimasak. Pada penutup priuk tanah disambung dengan menggunakan bambu, dimana bambu direkatkan pada tutup priuk tanah dengan menggunakan getah buat lontar (saibaak). Ukuran panjang bambu sekitar 5

sampai 8 meter untuk mengalirkan uap hasil proses pemasakan sampai ke jerigen penampung. Ukuran bambu dibuat panjang karena tidak menggunakan bak pendingin sehingga proses pendinginnya langsung dalam bambu. Dalam pembuatan moke membutuhkan waktu sekitar satu jam untuk menghasikan satu botol moke karena menunggu tetesan demi tetesan dari alat penyulingan yang menggunakan bambu. Pembuatan moke memerlukan keuletan, kesabaran dan keahlian khusus untuk menghasilkan minuman yang berkualitas (Detha dan Datta 2016).

2.4 Nilai Budaya

2.4.1 Adat Istiadat Masyarakat Sikka

Masyarakat di Maumere menjadikan minuman moke sebagai alat perekat kekeluargaan dalam berbagai urusan adat. Pada setiap momen acara yang telah terstruktur menurut jenis acara adat yang diwariskan oleh nenek moyang, minuman moke disugukan kepada peserta acara sampai mabuk. Selama acara adat berlangsung peserta acara menyanyi lagu-lagu adat, menari, disertai bunyi-bunyian gong dan gendang. Minuman moke juga bernilai magis, sebelum doa adat diucapkan oleh ketua adat, leluhur mereka disuguhkan minuman moke dalam tempurung yang berbentuk gelas yang disediakan sebanyak jumlah leluhur yang menjadi perantara doa mereka kepada Ina Nian Tanah Wawa, Ama Lero Wulan Reta (Pencipta Langit Dan Bumi menurut kepercayaan orang Maumere). Selain untuk upacara adat minuman moke juga biasa menjadi bahan persembahan di Gereja sebagai ucapan tanda syukur dan trimakasih mereka kepada Tuhan. (Wunga, 2018)

2.4.2 Relasi Sosial

Masyarakat Maumere telah mengenal moke sebagai minuman keras sejak Sekolah Dasar. Mereka mengenal minuman moke diajarkan oleh orang tua ketika diajak mengikuti acara-acara adat. Kebiasaan minum moke menjadikan minuman moke sebagai perekat kekerabatan dan kekeluargaan. Perilaku meminum moke secara bersama-sama telah menjadikan kebiasaan orang muda Maumere agar lebih bersemangat, serta lebih percaya diri dalam hal bicara dan siap untuk melakukan sesuatu tindakan. Mereka telah mengkonsumsi moke sejak usia 17-21 tahun. Konsumsi minuman moke berkaitan dengan hubungan sosial antar sesama remaja, remaja dengan orang tua, dan remaja dengan adat istiadat (Wunga, 2018)

2.5 Nilai Ekonomis

2.5.1 Produksi

Minuman moke diproduksi di beberapa tempat memiliki nilai ekonomis sebagai salah satu sumber pedapatan keluarga. Seorang produsen minuman moke rata-rata bisa memproduksi moke perharinya sebanyak lima sampai delapan liter. Dalam penjualan biasanya digunakan perbotol (botol aqua ukuran kecil) dan perjerigen. Harga perbotolnya Rp25.000 - Rp 30.000, sedangkan harga perjerigennya (ukuran jerigen 5 liter) Rp 250.000. Dengan penjualan moke bisa meraup pendapatan antara Rp 100.000 - Rp 150.000 perhari. Dengan pendapatan sebesar itu, produsen minuman moke dapat membeli peralatan rumah tangga, membeli sepeda motor, membangun rumah dan bisa membiayai anaknya sampai perguruan tinggi (Wunga, 2018).

2.6 Kajian Terhadap Asas Minuman Keras Yang Terkait Dengan Norma

(Kaidah)

Analisis terhadap penentuan asas-asas ini harus memperhatikan berbagai aspek bidang kehidupan yang terkait dengan peraturan perundang-undangan yang akan dibuat yang berasal dari hasil penelitian, dalam hal ini yaitu asal-asas yang relevan terhadap minuman beralkohol, yaitu asas kemanfaatan umum, keadilan, dan kemandirian.

2.6.1 Asas Kemanfaatan Umum

Pengendalian minuman beralkohol dilaksanakan untuk memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi kepentingan kesehatan pribadi maupun umum. Disamping itu pengendalian minuman beralkohol juga diarahkan untuk tidak merugikan kepentingan tenaga kerja, baik dipertanian/perkebunan, maupun diindustri minuman. Oleh sebab itu, didalam rancangan undang-undang salah satunya memperhatikan dengan sungguh-sungguh asas kemanfaatan untuk publik (Umum) secara komprehensif.

2.6.2 Asas Keadilan

Penyelenggaraan pengendalian minuman beralkohol, dilakukan merata kesemua lapisan kegiatan masyarakat diseluruh Indonesia, dan setiap warga negara berhak memperoleh kesempatan yang sama untuk memperoleh lapangan pekerjaan, khususnya pada pabrik-pabrik minuman beralkohol.

Pemerintah dapat menarik pajak untuk kepentingan pembangunan kesehatan, dan hak asasi manusia yang diatur dan diakui serta dilindungi dalam pasal 28 ayat 1 Undang-

undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 yang telah dijabarkan dalam undang-undang No. 23/1992, peraturan pemerintah No. 19/2003 dan berbagai peraturan daerah di berbagai wilayah Indonesia.

2.6.3 Asas Kemandirian

Penyelenggaraan pengendalian minuman beralkohol, berdasarkan kepercayaan akan kemampuan sendiri, dan bukan karena keterpaksaan dari dunia internasional dengan tetap memperhatikan budaya, suku bangsa Indonesia yang secara bertahap dilakukan pengujian agar bebas dari alkohol, dan bahan-bahan berbahaya lainnya.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November-bulan Desember 2019 yang bertempat di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka, Propinsi Nusa Tenggara Timur.

3.2 Populasi Dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Produsen minuman Moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Provinsi Nusa Tenggara Timur yang berjumlah 30 orang.

Jumlah Sampel dalam penelitian ini dipilih secara purposive (sengaja) yaitu 15 produsen minuman moke dengan dasar pertimbangan bahwa produsen tersebut telah memproduksi lebih dari 5 tahun.

3.3 Jenis Dan Sumber Data

Dalam penelitian ini jenis data yang digunakan adalah Kualitatif.

Sedangkan sumber data yang digunakan dalam penulisan laporan ini adalah :

- a. Data Primer yaitu data yang diperoleh langsung dari petani responden melalui wawancara langsung dengan menggunakan daftar kuisisioner yang telah disiapkan. Data primer yang diperlukan selama penelitian berupa identitas responden (Agama, Pendidikan, Umur, Status), jumlah pendapatan, jumlah produksi, dan lain-lain,
- b. Data Sekunder yaitu data yang diperoleh dari instansi terkait, berupa kantor desa Kokowahor, kantor camat kangae dan Dinas Pertanian Kab. Sikka. Data

sekunder yang dibutuhkan dalam penelitian ini antara lain jumlah produksi pada suatu daerah, jumlah penduduk keseluruhan, data kependudukan, kondisi suatu daerah, dan lain-lain yang berkaitan dengan penelitian ini.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah cara-cara yang dapat digunakan oleh peneliti untuk pengumpulan data. Oleh karena itu pengumpulan data merupakan langkah yang sangat penting dalam penelitian, karena itu seseorang harus terampil dalam pengumpulan data agar mendapatkan data yang relevan.

Pengumpulan data prosedur yang sistematis dan standar untuk memperoleh data yang diperoleh. Prosedur yang digunakan yaitu observasi, dan wawancara.

1. Observasi

Observasi yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung dilapangan untuk memperoleh data yang berkaitan dengan objek penelitian.

2. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan berasal dari satu pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh pihak yang diwawancarai.

Wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung dengan responden (produsen moke) dengan menggunakan kuesioner.

3.5 Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif kualitatif dengan menggunakan proses berpikir untuk mengatasi data-data menyangkut latar belakang objek yang terjadi berdasarkan kejadian atau

fakta. Sifat analisis dalam penelitian kualitatif adalah penyajian, reduksi dan penarikan kesimpulan dari data penguraian fenomena yang terjadi (deskriptif) dengan memaparkan keadaan yang sesungguhnya. Adapun analisis data yang digunakan untuk menghitung pendapatan usaha produsen moka di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka sebagai berikut :

1. Penerimaan

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan :

TR = Total Revenue (penerimaan) (Rp)

P = Price (harga) (Rp/liter)

Q = Quantity (jumlah produksi) (liter)

2. Total Biaya

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Cost (biaya total) (Rp)

FC = Fixed Cost (biaya tetap) (Rp)

VC = Variabel Cost (biaya variabel) (Rp)

Keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan (Rp)

TR = Total Revenue (penerimaan) (Rp)

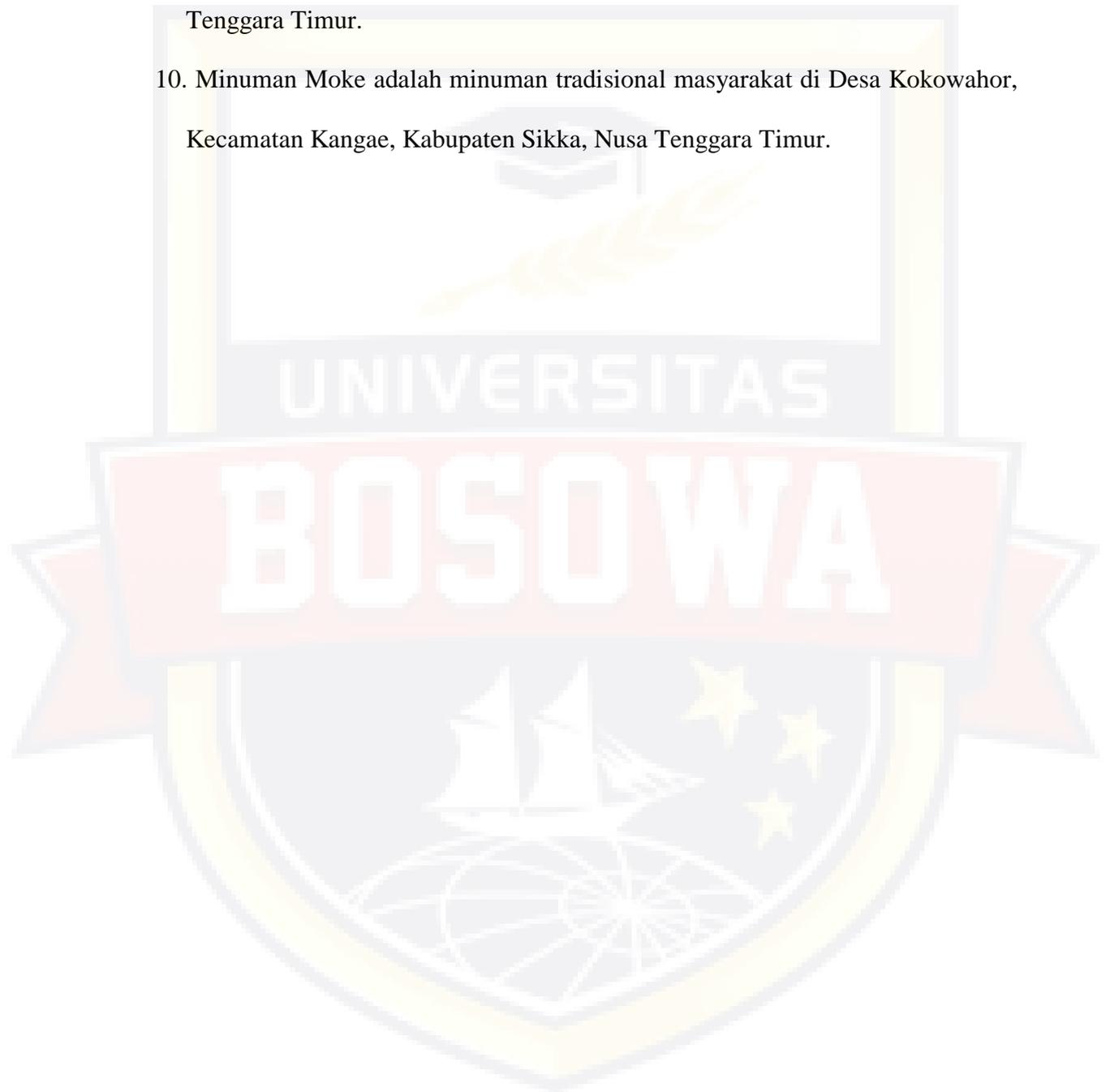
TC = Total Cost (biaya total) (Rp)

3.6 Konsep Operasional

1. Karakteristik Sosial Ekonomi meliputi umur, pendidikan, agama, pekerjaan pokok, pekerjaan sampingan, dan jumlah produksi minuman moke.
2. Umur produsen minuman moke dihitung dari kelahiran sampai saat diwawancarai dengan menyesuaikan umur pada Kartu Tanda Penduduk (KTP) yang diukur dalam satuan tahun.
3. Tingkat pendidikan produsen minuman moke merupakan pendidikan formal yang pernah diikuti yang diukur dalam satuan tahun.
4. Agama yang dimaksud adalah agama yang dianut oleh produsen minuman moke.
5. Pekerjaan pokok adalah pekerjaan yang memberikan kontribusi utama dalam memenuhi kebutuhan produsen.
6. Pekerjaan sampingan adalah pekerjaan tambahan yang dimiliki produsen setelah mengerjakan pekerjaan pokoknya untuk mendapatkan penghasilan tambahan.
7. Jumlah produksi adalah banyaknya produksi yang dihasilkan oleh produsen minuman moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Propinsi Nusa Tenggara Timur.
8. Interaksi Sosial adalah hubungan sosial yang dinamis antara individu yang satu dengan individu lainnya, individu dengan kelompok, dan kelompok dengan kelompok.

9. Produsen minuman moke adalah orang yang menghasilkan minuman moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Propinsi Nusa Tenggara Timur.

10. Minuman Moke adalah minuman tradisional masyarakat di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Nusa Tenggara Timur.



BAB IV

KEADAAN UMUM WILAYAH PENELITIAN

4.1 Letak dan Pembagian Wilayah

Desa Kokowahor merupakan salah satu Desa yang ada di kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. Desa ini merupakan satu dari 9 desa dan kelurahan yang berada di kecamatan Kangae. Jarak dari desa Kokowahor ke pemerintah kota yaitu ± 10 km dan jarak dari ibu kota provinsi 434 km. Desa ini memiliki jumlah penduduknya sebagian besar bersuku daerah Maumere. Dan Rata-rata penduduk Desa ini bermatapencaharian sebagai petani. Adapun batas-batas wilayah Desa Kokowahor sebagai berikut :

- ✚ Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Umagera, Kec. Kewapante
- ✚ Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Tanahduen
- ✚ Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Mekendetun
- ✚ Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Watumilok

4.2 Luas Wilayah

Luas Desa Kokowahor yaitu 219,47 ha dan sebagian adalah area perkebunan dengan luas yaitu 104,16 ha. Desa Kokowahor juga memiliki tiga Dusun yaitu Dusun Ili yang memiliki 4 RT dan 2 RW, Dusun Kahat memiliki 4 RT dan 2 RW, dan Dusun Liantahon memiliki 6 RT dan 3 RW.

Tabel.1. Penggunaan Lahan di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka Tahun 2019

No	Jenis Penggunaan	Luas (Ha)	Persentase (%)
1	Perkebunan	104,16	47
2	Bangunan Pemerintahan	27,8	12
3	Bangunan Sekolah	6,11	4
4	Pemukiman	59,2	27
5	Jalan	22,2	10
Jumlah		219,47	100

Sumber diambil dari data desa Kokowahor 2020

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa penggunaan Lahan di Desa Kokowahor untuk Perkebunan yakni 47 persen, bangunan Pemerintahan 12 persen, bangunan Sekolah 4 persen, Pemukiman 27 persen, dan Jalan 10 persen.

4.3 Jumlah Penduduk

4.3.1. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin

Jumlah penduduk di Desa Kokowahor adalah 1458 jiwa yang terdiri dari 408 kepala keluarga, dan 325 rumah tangga dengan kepadatan penduduk menurut Jenis Kelamin yang dapat dilihat pada tabel 2 :

Tabel .2. Jumlah penduduk menurut jenis kelamin di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1.	Laki-laki	681	46
2.	Perempuan	777	54
Jumlah		1458	100

Sumber diambil dari data desa Kokowahor 2020

Berdasarkan tabel 2 dapat menunjukkan bahwa jenis kelamin Laki-laki yakni 681 atau 46 persen dan 777 perempuan atau 54 persen dan dapat diartikan

bahwa jumlah penduduk perenpuan lebih banyak dari jumlah penduduk laki-laki.

4.3.2. Jumlah Penduduk Menurut Umur

Faktor penduduk merupakan salah satu sumber daya dari daerah tersebut, terutama berhubungan dengan faktor dibidang tenaga kerja. Tersedianya tenaga kerja yang besar merupakan peluang bagi pengembangan berbagai macam usaha. Penduduk Desa Kokowahor berjumlah 1458 jiwa. Jumlah penduduk berdasarkan kelompok umur di Desa Kokowahor.

Tabel .3. Jumlah penduduk menurut umur di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019

No	Umur (Tahun)	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1	0-12	204	14
2	13-25	281	19
3	26-38	338	23
4	39-51	416	29
5	52-64	219	15
Jumlah		1458	100

Sumber diambil dari data desa Kokowahor 2020

Berdasarkan tabel 3, dapat diketahui bahwa sebagian besar penduduk berada pada kelompok umur 39 tahun sampai 51 tahun, yaitu sebanyak 416 jiwa atau 29 persen . Sedangkan yang terkecil berada pada kelompok umur 0 sampai 12 tahun sebanyak 204 jiwa atau 14 persen.

4.3.3 Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan

Indonesia memerlukan sumberdaya manusia dalam jumlah dan mutu yang memadai sebagai pendukung utama dalam pembangunan. Untuk memenuhi sumberdaya manusia, pendidikan memiliki peran yang sangat penting. Hal ini sesuai dengan UU No 20 Tahun 2003 tentang sistem pendidikan Nasional pada

pasal 3 yang menyebutkan bahwa pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk karakter serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa. Pendidikan nasional bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa serta berakhlak mulia, berilmu, kreatif, dan mandiri.

Tabel .4. Jumlah penduduk menurut Pendidikan di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019

No	Tingkat pendidikan	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
1.	Belum Sekolah	96	7
2.	Tidak Tamat SD	747	51
3.	TK	77	5
4.	SD	219	15
5.	SLTP	103	7
6.	SLTA	122	8
7.	Perguruan Tinggi	96	7
Jumlah		1458	100

Sumber diambil dari data desa Kokowahor 2020

Dari tabel 4 dapat dilihat bahwa penduduk Desa Kokowahor sebagian besar tidak tamat Sekolah Dasar yaitu sebanyak 747 jiwa atau 51 persen. Sedangkan yang tamatan perguruan tinggi yaitu sebanyak 96 jiwa atau 7 persen. Dan sisahnya masih menempu pendidikan di bangku Sekolah.

4.3.4 Jumlah Penduduk Menurut Matapecaharian

Mata pecaharian penduduk merupakan struktur perekonomian yang ada pada wilayah tersebut, hal ini menentukan arah kebijakan pembangunan daerah setempat.

Tabel .5. Jumlah penduduk menurut Matapencapaian di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019

No	Mata pencapaian	Jumlah (jiwa)	Persentase (%)
1	Petani/Peternak	917	63
2	Pedagang	231	16
3	PNS	73	5
4	Pegawai Swasta	113	8
5	Transportasi	124	8
	Jumlah	1458	100

Sumber diambil dari data desa Kokowahor 2020

Berdasarkan data pada tabel 5 dapat dilihat bahwa sebagian besar mata pencapaian penduduk Desa Kokowahor adalah sebagai petani yaitu 917 jiwa atau 63 persen dimana sektor pertanian mendominasi dan menjadi sumber utama. Diikuti pedagang sebanyak 231 jiwa atau 16 persen, transportasi 124 jiwa atau 8 persen, pegawai swasta 113 jiwa atau 8 persen, sedangkan yang paling rendah adalah PNS sebanyak 73 jiwa atau 5 persen.

4.4. Keadaan Pertanian

Pertanian merupakan satu-satunya sektor untuk menghasilkan produk yang akan digunakan dalam pemenuhan kebutuhan pangan. Sebagian besar penduduk Desa Kokowahor adalah bermata pencapaian sebagai petani. Berikut mata pencapaian petani di Desa Kokowahor yaitu :

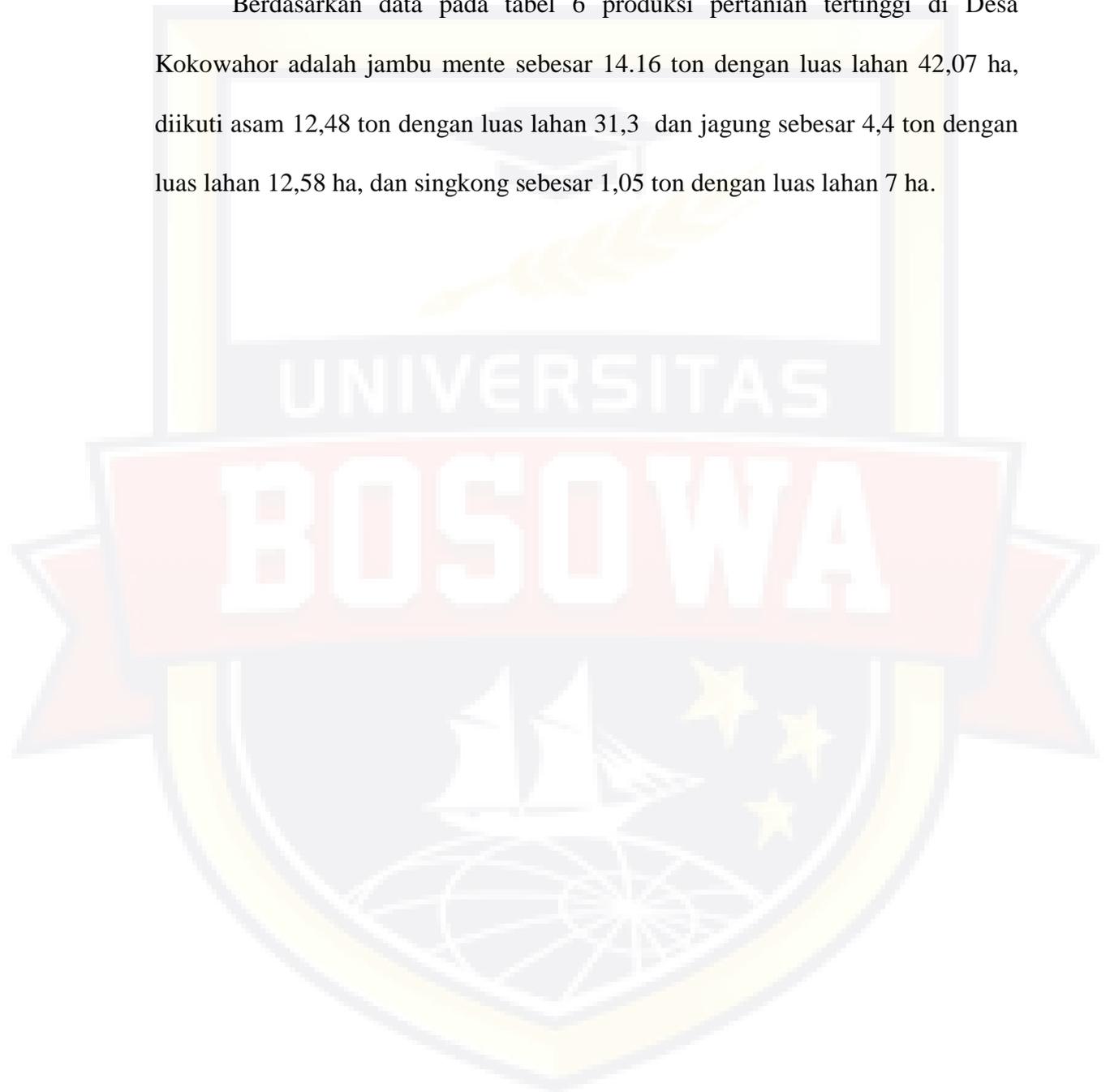
Tabel .6. Keadaan Pertanian di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka Tahun 2019

No	Jenis Tanaman	Luas Lahan (ha)	Produksi (Ton)
1.	Padi Ladang	11,21	3,0
2.	Jagung	12,58	4,4
3.	Singkong	7	1,05
4.	Asam	31,3	12,48

5.	Jambu Mente	42,07	14,16
----	-------------	-------	-------

Sumber diambil dari data PPL Kecamatan Kangae 2020

Berdasarkan data pada tabel 6 produksi pertanian tertinggi di Desa Kokowahor adalah jambu mente sebesar 14.16 ton dengan luas lahan 42,07 ha, diikuti asam 12,48 ton dengan luas lahan 31,3 dan jagung sebesar 4,4 ton dengan luas lahan 12,58 ha, dan singkong sebesar 1,05 ton dengan luas lahan 7 ha.



BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Responden

Identitas responden yang digunakan dalam penelitian ini meliputi umur, tingkat pendidikan, tanggungan keluarga, pengalaman usaha sebagai produsen moke, luas lahan, dan juga memiliki usaha sebagai produsen moke di Desa Kokowahor, Kecamatan kangae, kabupaten Sikka. Dengan mengetahui identitas responden tersebut diharapkan dapat mengetahui sejauh mana keberhasilan sebagai usaha produsen moke.

5.1.1 Klasifikasi Umur Responden

Tabel .7. Klasifikasi menurut tingkat Umur responden di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, 2020

No	Umur (Tahun)	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1.	43-48	6	40
2.	50-62	9	60
Jumlah		15	100

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Berdasarkan pada tabel 7 memperlihatkan bahwa responden pada umur 43 sampai 48 tahun sebanyak 6 orang atau 40 persen dan responden yang berumur dari 50 sampai 62 tahun sebanyak 9 orang atau 60 persen.

5.1.2 Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan adalah suatu kondisi jenjang pendidikan formal yang ditempuh responden. Pendidikan dapat digunakan sebagai tolak ukur untuk mengukur tingkat intelektual responden. Semakin tinggi tingkat pendidikan yang dimiliki maka semakin tinggi pula tingkat intelektualnya untuk menemukan

inovasi-inovasi baru dalam meningkatkan usahanya. Selain itu, latar belakang pendidikan akan menjadi dasar berpikir untuk mengungkapkan pendapat dalam mengambil keputusan responden dan juga mempengaruhi kehidupannya dimasyarakat.

Tabel .8. Tingkat Pendidikan responden di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020

No	Umur (Tahun)	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1.	SD	9	60
2.	SMP	4	27
3.	SMA	2	13
	Jumlah	15	100

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Dari tabel 8 dapat diketahui bahwa responden yang mempunyai latar belakang pendidikan SD berjumlah 9 orang atau 60 persen, latar pendidikan SMP berjumlah 4 orang atau 27 persen, dan latar pendidikan SMA berjumlah 2 orang atau 13 persen. Dengan demikian dalam usaha sebagai produsen moke rata-rata pendidikan yang ditempuh paling banyak yaitu pendidikan SD.

5.1.3 Jumlah Tanggungan

Jumlah tanggungan responden produsen moke merupakan beban bagi keluarga tersebut untuk menyediakan kebutuhan hidupnya, namun disisi lain juga merupakan sumber tenaga kerja dalam kegiatan usahanya. Adapun jumlah tanggungan keluarga oleh responden produsen moke :

Tabel .9. Jumlah Tanggungan Keluarga Responden di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020

No	Jumlah tanggungan (jiwa)	Jumlah Responden	Persentase (%)
1.	3	1	7

2.	4	5	33
3.	5	5	33
4.	6	4	27
Jumlah		15	100

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Berdasarkan tabel 9 dapat disimpulkan bahwa jumlah tanggungan 1 responden sebanyak 3 orang atau 7 persen, jumlah tanggungan 5 responden sebanyak 4 orang atau 33 persen, jumlah tanggungan 5 responden sebanyak 5 orang atau 33 persen dan jumlah tanggungan 4 responden sebanyak 6 orang atau 27 persen.

5.2 Aspek Sosial

5.2.1 Pengalaman Usaha

Pengalaman usaha sebagai produsen moke sangat penting dalam menjalankan kegiatan sebagai usaha moke, sebab jika seseorang sebagai produsen moke yang lama berusaha sebagai produsen moke akan lebih mengeti tentang usaha moke, karena sudah paham dengan masalah-masalah yang akan terjadi dan dialami oleh produsen moke itu sendiri. Sebaliknya apabila produsen moke dengan pengalaman yang kurang sebagai usaha moke maka akan mengalami masalah-masalah diluar dugaan karena kurangnya pengalaman dalam mengembangkan dari masing-masing usaha moke.

Tabel .10. Tingkat pengalaman usaha Responden di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka

No	Pengalaman (Tahun)	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1.	8-15	5	33
2.	16-30	10	67
Jumlah		15	100

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Berdasarkan tabel 10 dapat kita lihat bahwa jumlah pengalaman responden yang paling banyak sebagai produsen moke yaitu 16-30 tahun berjumlah 10 orang atau 67 persen dan 8-15 tahun berjumlah 5 orang atau 33 persen.

5.2.2 Pekerjaan Pokok dan Perkerjaan Sampingan Responden

Berdasarkan data yang saya dapatkan di desa Kokowahor, kecamatan kangae, kabupaten Sikka, rata-rata responden yang saya wawancari berprofesi sebagai produsen moke. Disamping itu ada juga pekerjaan sampingan responden seperti menanam jagung, padi, dan singkong tapi hal ini dilakukan dalam setahun sekali (saat musim tanam) dan memetik hasil komoditi seperti mente dan asam yang dilakukan sekali dalam setahun. Hal ini menunjukkan bahwa sebagai produsen moke dapat memenuhi kebutuhan hidup keluarga dan membiayai anak-anaknya bersekolah

5.2.3 Keterampilan Responden

Tabel .11. Keterampilan yang dimiliki responden sebagai produsen moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020

No	Keterampilan	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1.	Keluarga	8	53
2.	Belajar sejak kecil	7	47
Jumlah		15	100

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Berdasarkan tabel 11 dapat disimpulkan bahwa keterampilan yang dimiliki responden lebih banyak didapat dari keluarga yaitu berjumlah 8 orang atau 53 persen dan keterampilan yang belajar sejak kecil berjumlah 7 orang atau 47 persen.

5.2.4 Kedudukan Responden dalam Adat-Istiadat

Kedudukan seseorang dalam adat-istiadat mempunyai peran penting dalam kehidupan masyarakat untuk menyelesaikan suatu masalah dan mempersatukan masyarakat dan juga selalu aktif dalam acara-acara dan ritual. Kepala Adat senantiasa mempunyai peranan dalam masyarakat dan peranan tersebut adalah sebagai hakim perdamaian yang berhak menimbang berat ringannya sanksi yang harus dikenakan kepada anggota masyarakat yang bersangketa didalam hukum adat. Kepala adat berkewajiban untuk mengusahakan perdamaian sehingga dalam masyarakat tercipta perdamaian.

Tabel .12. Kedudukan responden dalam adat-istiadat di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020

No	Kedudukan Dalam Adat-Istiadar	Jumlah (Jiwa)	Persentase (%)
1.	Kepala Adat	1	7
2.	-	14	93
Jumlah		15	100

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Dari tabel 12 menunjukkan bahwa yang mempunyai kedudukan dalam adat-istiadat yaitu berjumlah 1 orang atau 7 persen dan yang tidak mempunyai kedudukan dalam adat-istiadat yaitu berjumlah 14 orang atau 93 persen.

5.2.5 Hubungan Minuman Moke Dengan Adat-Istiadat Dan Agama

Minuman moke mempunyai tempat istimewa dalam kehidupan masyarakat Maumere baik yang di pedesaan maupun yang di perkotaan. Minuman moke tampak efektif untuk dilanggengkan dalam konteks menjaga perdamaian. Salah satu contoh di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka, minuman moke sebagai ritual perdamaian dan ampuh untuk memusnakan konflik yang terjadi seperti konflik perbatasan antar desa, konflik perbatasan lahan dan sebagainya yang digelar secara adat dan meminum moke bersama-sama yang langsung dipimpin oleh ketua adat. Bukan hanya di Maumere, kehidupan di perantauanpun juga sama halnya dilakukan, salah satu contoh masyarakat Maumere yang berada di Makassar yaitu moke selalu dihidangkan dan diminum bersama dan menjadi simbol persaudaraan, kekeluargaan, keakraban dan persatuan yang disuguhkan bersama-sama dalam acara pernikahan, kedukaan ataupun acara lainnya. Bahkan sesama orang Maumere yang tidak saling kenal di daerah perantauanpun akan saling mengenal karena hadirnya minuman moke.

Selain itu, minuman moke juga selalu dikaitkan dengan keagamaan (Khatolik) misalnya sebagai bahan persembahan. Dan minuman moke juga selalu disugukan dalam acara pesta seperti pesta nikah, sambut baru, syukuran dan acara kedukaan.

5.3.Produksi

5.3.1 Alat yang dibutuhkan dalam Proses Pembuatan Moke

Untuk menghasilkan moke yang berkualitas, dibutuhkan Persiapan yang matang, keuletan, dan juga kesabaran bagi setiap pemasaknya. Adapun alat-alat

yang dibutuhkan yang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel .13. Alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020

No	Alat-alat yang digunakan
1.	Bambu ukuran 6-8 m
2.	Priuk tanah
3.	pisau
4.	Tali
5.	Parang
6.	Kapak
7.	Korek api
8.	Botol aqua
9.	Jerigen

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

5.3.2 Proses Pembuatan Moke, Letak Kesulitan, Dan Tingkat Kualitas Moke

Moke merupakan sarana persatuan. Setiap kali ada ritual maupun pesta-pesta, moke selau menjadi minuman wajib. Berikut adalah tahap-tahap proses pembuatan moke yang pertama, mengiris mayang dari pohon lontar dengan menggunakan pisau untuk diambil airnya. Tetesan air yang keluar ditampung dengan potongan bambu sepanjang 1 meter. Tetesan air itu yang disebut nira atau moke putih. Nira atau moke putih yang telah ditampung selanjutnya disaring lalu dimasak dan disuling untuk menjadi moke. Proses ini terdiri atas dua macam yaitu memasak dan menyuling. Proses memasak dan menyuling dirangkai menjadi satu-kesatuan yaitu tungku api, priuk tanah, dan rangkaian bambu. Tungku api berfungsi untuk tempat pembakaran nira, priuk tanah berfungsi untuk

wadah memasak nira, dan rangkaian bambu sebagai wadah pengembunan.

Tingkat kesulitan dalam proses pembuatan moke terletak pada saat memanjat dan memasak karena membutuhkan kesabaran dan waktu yang cukup lama. Apalagi pada saat musim hujan, produsen harus selalu hati-hati dalam memanjat pohon lontar karena licin pada batang pohon lontar, selain itu pada saat musim hujan kayu bakar juga susah didapat. Hal ini yang membuat proses penyulingan agak lambat. Bahkan ada juga yang berhenti sementara karena takut memanjat pohon dan susah mendapatkan kayu bakar dan melalukan pekerjaan lain seperti bercocok tanam. Ada juga produsen moke yang harus bertahan untuk memproduksi moke karena itu merupakan mata pencaharian satu-satunya bagi mereka.

Selain itu untuk menentukan tingkat kualitas moke terletak pada proses memasaknya yaitu pada pengapian, apabila apinya terlalu besar maka akan mempengaruhi kualitas moke menjadi kurang bagus karena pada proses penyulingan yang didapat bukan hanya penguapannya tetapi juga sisah air dari penyulingan moke putih, sebaliknya apabila apinya menyala sedang maka kualitas mokepun akan baik.

5.3.3 Hasil Produksi Minuman Moke

Produksi merupakan jumlah fisik yang diperoleh oleh produsen moke sebagai hasil yang dinyatakan dalam liter. Dalam usaha sebagai produsen moke setiap produsen senantiasa berusaha untuk memperoleh produksi yang tinggi. Adapun jumlah produksi usaha moke yang diperoleh responden selama 1 bulan di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka

Tabel .14. Jumlah Produksi Usaha moke yang di peroleh Responden selama 1 bulan di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka 2020

No	Jumlah Produksi (Liter)	Jumlah Responden (Orang)	Persentase (%)
1.	78	2	13
2.	84	4	27
3.	90	5	33
4.	96	4	27
	Jumlah	15	100

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Pada tabel 14 menunjukkan bahwa jumlah produksi usaha moke yang diperoleh responden yaitu 78 liter berjumlah 2 orang atau 13 persen dan responden yang memperoleh 84 liter berjumlah 4 orang atau 27 persen, dan 90 liter berjumlah 5 orang atau 33 persen dan yang memproduksi 96 liter berjumlah 4 orang atau 27 persen dengan rata-rata produks dari keseluruhan responden yaitu 88,4 liter.

5.3.4 Proses Penyimpanan

Dalam menentukan kualitas moke bukan hanya dilihat dari proses pembuatannya tetapi juga harus dilihat dari proses penyimpanan moke. Hal ini dilakukan agar kualitas moke tetap terjaga walaupun disimpan cukup lama dan warnah dari moke tersebut tidak berubah. Cara-cara penyimpanannya juga sederhana yaitu moke disimpan didalam jerigen yang berukuran sedang lalu ditutup rapat dan pada jerigen dilapis dengan kayu agar jerigen tidak tersentuh langsung dengan lantai

5.4 Pemasaran

5.4.1 Proses Pemasaran

Proses pemasaran merupakan proses mengalirkan barang dan atau jasa dari produsen ke konsumen. Proses mengalirkan barang atau jasa dilakukan melalui kegiatan distribusi. Rata-rata Produsen moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka melakukan penjualan mokenya di rumahnya masing-masing. Dalam penjualan biasanya produsen moke menggunakan botol (600 ml) dan juga jerigen (5 ltr).

Tabel 15 Produksi dan Harga Moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka

No	Banyaknya Moke yang dihasilkan dalam 1 bulan (liter)	Harga Jual/600 ml (Rp)	Harga jual/liter
1	90	25.000	42.000
2	96	25.000	42.000
3	96	30.000	50.000
4	90	25.000	42.000
5	90	25.000	42.000
6	84	25.000	42.000
7	84	30.000	50.000
8	84	30.000	50.000
9	96	30.000	50.000
10	90	30.000	50.000
11	96	25.000	42.000
12	84	30.000	50.000
13	78	25.000	42.000
14	78	25.000	42.000
15	90	25.000	42.000

Jumlah	1.326	405.000	678.000
Rata-rata	88,4	27.000	45.200

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Dari tabel 16 dapat disimpulkan bahwa rata-rata hasil produksi dari seluruh responden adalah 88 Liter/Bulan dengan harga rata-rata Rp 45.200/Liter.

5.4.2 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya atau pengeluaran usaha yang tidak tergantung pada perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan. Dengan kata lain, biaya tetap ini tidak akan berubah meskipun terjadi perubahan jumlah barang dan jasa yang dihasilkan dalam kisaran tertentu. Berikut adalah biaya tetap yang dimaksud yaitu priuk tanah, pisau, parang, tali dan kampak.

Tabel 16. Rekapitulasi Rata-rata biaya penyusutan dalam satu tahun di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/tahun)	Rata-rata (Rp/tahun)	Penyusutan (Rp/bulan)
1.	Priuk	6.850.000	456.667	30.055
2.	Jerigen	600.000	40.000	3.333
3.	Pisau	1.580.000	105.333	8.777
4.	Parang	2.115.000	141.000	11.750
5.	Tali	4.582.000	305.467	25.455
6.	Kampak	1.125.000	75.000	6.250
	Jumlah	16.306.000	1.087.067	85.620

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Berdasarkan tabel 17 diketahui bahwa rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan oleh produsen moke selama 1 tahun adalah sebesar Rp. 1.087.067 dan biaya terbesar yang dikeluarkan oleh produsen moke adalah pembelian priuk tanah sebesar 6.850.000.

5.4.3 Biaya Variabel

Biaya variabel (Biaya Tidak Tetap) adalah biaya yang berubah seiring dengan perubahan jumlah output yang dihasilkan. Berikut ini adalah biaya variabel yang dikeluarkan oleh produsen moke selama proses produksi di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka yang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel.17. Rekapitulasi Rata-rata Biaya Variabel selama 1 Bulan di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka

No.	Jenis Biaya	Biaya Variabel	Rata-rata
1.	Botol Aqua	2.200.000	146.667
2.	Korek Api	36.000	2.400
	Jumlah	2.236.000	149.067

Sumber : data primer setelah diolah, 2020

Dari tabel 18 dapat disimpulkan bahwa selama proses produksi moke, rata-rata produsen moke mengeluarkan biaya untuk pengadaan botol aqua sebesar Rp. 146.667, dan pengadaan korek api sebesar Rp 2.400.

5.4.4 Analisis Pendapatan Usaha Moke

Analisis biaya tergantung dari jenis sarana produksi yang digunakan selama periode tertentu, biaya yang dikeluarkan oleh produsen moke dalam mengelola usahanya yaitu biaya tetap yang dikeluarkan dalam setahun.

Untuk mengetahui pendapatan usaha produsen moke dalam sebulan di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka, maka diperlukan beberapa rumus analisis data yang dapat dilihat pada rumus sebagai berikut :

1. Penerimaan Usaha Moke :

$$\text{Rumus : } TR = P \times Q$$

$$P = \text{Harga} = \text{Rp } 45.200/\text{Liter}$$

$$Q = 88,4 \text{ Liter/Bulan}$$

$$TR = \text{Rp } 45.200 \times 88,4$$

$$TR = \text{Rp. } 3.995.680$$

2. Biaya Usaha Moke

$$\text{Biaya variabel (VC)} = \text{Rp } 149.067$$

$$\text{Biaya Tetap (FC)} = \text{Rp } 1.123.467$$

$$\text{Rumus : } TC = VC + FC$$

$$= \text{Rp } 149.067 + \text{Rp } 1.123.467$$

$$\text{Total Biaya} = \text{Rp } 1.252.534$$

3. Keuntungan Usaha Moke (Rp/Bulan)

$$\text{Rumus : } \pi = TR - TC$$

$$= \text{Rp } 3.995.680 - \text{Rp } 1.252.534$$

$$= \text{Rp } 2.743.146$$

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan dari hasil penelitian, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Minuman moke menjadi simbol persaudaraan, kekeluargaan, keakraban dan persatuan yang disuguhkan bersama-sama dalam acara pernikahan, kedukaan ataupun acara lainnya. Bahkan sesama orang Maumere yang tidak saling mengenal di daerah perantauanpun akan saling kenal karena hadirnya minuman moke.
2. Minuman moke sebagai ritual perdamaian dan ampuh untuk memusnakan konflik yang terjadi seperti konflik perbatasan antar desa, konflik perbatasan lahan dan sebagainya yang digelar secara adat dan meminum moke bersama-sama yang langsung dipimpin oleh ketua adat.
3. Dengan hasil penjualan dari minuman moke, produsen moke bisa memenuhi kebutuhan keluarganya dan bahkan bisa membiayai anaknya bersekolah hingga perguruan tinggi.
4. Total biaya yang diperoleh usaha responden produsen moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka yaitu sebesar Rp 1.252.534
5. Penerimaan yang diperoleh oleh usaha produsen moke di Desa Kokowahor, Kecamatan Kangae, Kabupaten Sikka yaitu sebesar Rp 3.995.680
6. Keuntungan yang diperoleh oleh usaha produsen moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka yaitu sebesar Rp 2.743.146

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut diatas, maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Agar pemerintah dapat memberikan perhatian khusus terhadap peningkatan produksi minuman moke sebagai minuman lokal yang berkualitas dengan kadar alkohol yang rendah.
2. Agar pemerintah memberikan tata kelola seperti proses produksi, standarisasi, distribusi/penjualan pengendalian dan pengawasan terhadap Tuak atau Moke.

Daftar Pustaka

Alqhaderi Aliffianiko Minuman Beralkohol. <https://id.m.wikipedia.org>. Diakses 1

Oktober 2019

Annytha Detha dan Umbu Datta minuman tradisional moke.

<https://www.academia.edu>. Diakses 10 Agustus 2019

CNN Indonesia. 2015 Moke, Minuman pergaulan dan simbol penerimaan masyarakat Flores. <https://m.cnnindonesia.com>. Di akses 24 Agustus 2019

Hendra Kusuma. 2018 Tarif Cukai Minuman Beralkohol. <https://m.detik.com>.

Diakses 4 Oktober 2019

Keputusan Presiden Replublik Indonesia nomor 3 Tahun 1997 tentang Pengawasan Dan Pengendalian Minuman Beralkohol.

<https://id.m.wikipedia.org>. Diakses 10 Agustus 2019

Kumparan. 2017 jurnal : Flores, kolektivitas dan moke. <https://kumparan.com>.

Diakses 24 Agustus 2019

Lontar, Tanaman Multi Fungsi Identitas Nusa Tenggara Timur. 2018

<https://www.greeners.co>. Diakses 4 September 2019

Miras Halaman All. <https://kompasiana.com>. Diakses 4 September 2019

Moke Perpustakaan Digital Budaya Indonesia 2017. <https://budaya-indonesia.org>.

Diakses 14 September 2019

Nansianus Taris Mengenal Moke minuman tradisional dan Simbol Adat di Sikka

Flores. <https://www.kompas.com>. Diakses 24 Agustus 2019

Peraturan Daerah Bupati Sikka Provinsi Nusa Tenggara Timur Nomor 42 Tahun 2019 tentang produksi dan tata kelola moke khas Kabupaten Sikka www.jdih.sikkakaab.go.id. Diakses 8 Febuari 2020

Pos Kupang. 2019 moke: Antara Kebijakan vs Budaya Masyarakat NTT. <https://kupang.tribunnews.com>. Diakses 14 September 2019

Potensi kebijakan pengembangan untuk menambah pendapatan penduduk. Ejournal.forda.mof.org. di akases 14 September 2019

Retno Wulandari moke miuman surgawi khas Manggarai. <https://m.liputan6.com>. Diakses 29 September 2019

Thomas Indarto P Suseno, Sutarjo Surjoseputro, dan Anita K 2012. Minuman prabiotik nira siwalayan. Diakses 5 Oktober 2019

Yaser Wunga 2018. Perlukah Miras Dilegalkan. <https://indonesia menalar.com>. Diakses 29 September 2019

Lampiran 1. Identitas Responden Produsen Moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka

No	Nama	Umur	Pendidikan	Keterampilan Usaha	Jumlah Tanggungan
1	Klemensius	62	SD	Sejak Kecil	6
2	Fikaris Sumanto	43	SD	Keluarga	4
3	Yohanes Don Juang	60	SD	Sejak Kecil	6
4	Laurensius Lusi	50	SD	Keluarga	4
5	Alexius Nong Baba	46	SMP	Keluarga	5
6	Markus Moa	61	SD	Keluarga	4
7	Paulus Moa	52	SD	Keluarga	6
8	Gregorius Nong Mitan	44	SMA	Keluarga	3
9	Bernadus Bura	43	SMA	Sejak Kecil	5
10	Didimus Dasilva	47	SMP	Keluarga	5
11	Fransiskus	56	SMP	Sejak Kecil	6
12	Sebastianus Lewar	57	SD	Sejak Kecil	5
13	Alowisius lewar	56	SD	Sejak Kecil	4
14	Tarsisius A Arong	50	SD	Keluarga	4
15	Gusmendi Al Nyoman	56	SMP	Sejak Kecil	5

Lampiran 2. Biaya Penyusutan Alat usaha produsen moke dalam setahun di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka Tahun 2020

No Responden	Priuk	Pisau	Parang	Jerigen	Tali	Kampak	Lama Pemakaian (Tahun)	Jumlah
1	500.000	120.000	150.000	50.000	270.000	75.000	1	1.165.000
2	500.000	110.000	175.000	35.000	240.000	75.000	1	1.135.000
4	400.000	115.000	145.000	35.000	228.000	75.000	1	998.000

5	400.000	115.000	145.000	55.000	304.000	75.000	1	1.094.000
6	350.000	105.000	120.000	45.000	240.000	75.000	1	935.000
7	500.000	85.000	100.000	30.000	450.000	75.000	1	1.240.000
8	350.000	100.000	175.000	35.000	360.000	75.000	1	1.095.000
9	400.000	115.000	100.000	20.000	490.000	75.000	1	1.200.000
10	500.000	90.000	145.000	50.000	330.000	75.000	1	1.190.000
11	500.000	120.000	135.000	60.000	75.000	75.000	1	965.000
12	500.000	105.000	150.000	45.000	455.000	75.000	1	1.330.000
13	500.000	100.000	145.000	40.000	150.000	75.000	1	1.010.000
14	450.000	90.000	135.000	40.000	270.000	75.000	1	1.060.000
15	500.000	115.000	150.000	35.000	390.000	75.000	1	1.265.000
jumlah	6.850.000	1.580.000	2.115.000	600.000	4.582.000	1.125.000		16.852.000
Rata-rata	456.667	105.333	141.000	40.000	305.467	75.000		1.123.467
Penyusutan /Bulan	38.055	8.777	11.750	3,333	25.455	6.250		93,622

Lampiran 3 . Biaya Variabel produsen moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka selama satu bulan

No Responden	Harga Botol Aqua	Kore Api	Jumlah
1	150.000	2000	152.000
2	160.000	2000	162.000
3	150.000	2.500	150.000
4	150.000	2000	152.000
5	150.000	3000	153.000
6	140.000	3000	143.000
7	140.000	2000	142.000
8	140.000	2.500	142.500
9	160.000	3000	163.000
10	150.000	2000	152.000
11	160.000	3000	163.000
12	140.000	3000	143.000
13	130.000	2000	132.000
14	130.000	2000	132.000
15	150.000	2000	152.000
Jumlah	2.200.000	36.000	2.236.000
Rata-rata	146.667	2.400	149.067

mpiran 4. Produksi Usaha produsen moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka

No Responden	Banyaknya moke yang dihasilkan dalam 1 bulan (liter)	Harga Jual/liter (Rp)	Penerimaan P x Q (Rp)
1	90	42.000	3.780.000
2	96	42.000	4.032.000
3	96	50.000	4.800.000
4	90	42.000	3.780.000
5	90	42.000	3.780.000
6	84	42.000	3.528.000
7	84	50.000	4.200.000
8	84	50.000	4.200.000
9	96	50.000	4.800.000
10	90	50.000	4.500.000
11	96	42.000	4.032.000
12	84	50.000	4.200.000
13	78	42.000	3.276.000
14	78	42.000	3.276.000
15	90	42.000	3.780.000
Jumlah	1.326	678.000	59.964.000
Rata-rata	88,4	45.200	3.995.680

Lampiran 5. Rekapitulasi Penerimaan, Biaya, Dan Pendapatan Produsen Moke di Desa Kokowahor Kecamatan Kangae Kabupaten Sikka

No Responden	Produksi (Liter)	Penerimaan (Rp)	Biaya tetap (Rp)	Biaya variabel (Rp)	Biaya total (Rp)	Pendapatan (Rp)
1	90	3.780.000	1.115.000	152.000	1.317.000	2.463.000
2	96	4.032.000	1.100.000	162.000	1.297.000	2.735.000
3	96	4.800.000	1.145.000	150.000	1.322.500	3.477.500
4	90	3.780.000	963.000	152.000	1.150.000	2.630.000
5	90	3.780.000	1.093.000	153.000	1.298.000	2.482.000
6	84	3.528.000	890.000	143.000	1.078.000	2.450.000
7	84	4.200.000	1.210.000	142.000	1.382.000	2.818.000
8	84	4.200.000	1.060.000	142.500	1.217.500	2.982.500
9	96	4.800.000	1.180.000	163.000	1.363.000	3.437.000
10	90	4.500.000	1.140.000	152.000	1.342.000	3.158.000
11	96	4.032.000	905.000	163.000	1.128.000	2.904.000
12	84	4.200.000	1.285.000	143.000	1.477.000	2.723.000
13	78	3.276.000	970.000	132.000	1.140.000	2.136.000
14	78	3.276.000	1.020.000	132.000	1.192.000	2.084.000
15	90	3.780.000	1.230.000	152.000	1.417.000	2.363.000
Jumlah	1.326	59.964.000	16.306.000	2.233.500	19.121.000	40.843.000
Rata-rata	88	3.997.600	1.087.067	148.900	1.274.733	2.722.867

