

**PENELITIAN PROSPEK PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN
AMPLANG CAHAYA SEJAHTERA FOOD DI KELURAHAN
LANDASAN ULIN UTARA KECAMATAN LIANG ANGGANG KOTA
BANJARBARU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN**

*RESEARCH ON THE BUSINESS DEVELOPMENT PROSPECTS OF AMPLANG
PROCESSING AT CAHAYA SEJAHTERA FOOD IN LANDASAN ULIN UTARA
SUB-DISTRICT, LIANG ANGGANG DISTRICT, BANJARBARU CITY, SOUTH
KALIMANTAN PROVINCE*

Ahmad Baparki

Program Study Agribisnis Faperta Universitas Achmad Yani

Abstract

The primary objective of the research on the prospects for developing the Palm Sugar processing business at the Henahuafiz Production House in Landasan Ulin Utara Village, Liang Anggang District, Banjar Regency, South Kalimantan Province, is to technically determine the palm sugar production process, analyze the magnitude of costs, revenues, business income, and identify and solve existing problems. Furthermore, it aims to determine the development prospects so that it can serve as a case study for the community interested in this field. The resulting products have evolved from ordinary palm sugar to various variants, such as granular palm sugar (large and mini), ant-sugar (palm sugar powder), liquid palm sugar, and ginger palm sugar. The average production during September 2025, or 3-4 production cycles, yielded 489 kg of Large Granular Palm Sugar with a price of Rp 23,000/kg, resulting in a total revenue (TR) of Rp 11,247,000 (eleven million two hundred forty-seven thousand rupiah) and 75 kg of Small Granular Palm Sugar with a price of Rp 24,000/kg, resulting in a total revenue (TR) of Rp 1,800,000 (one million eight hundred thousand rupiah). Thus, the total revenue for September 2025 was Rp 13,047,000 (thirteen million forty-seven thousand rupiah), with the total income from this business amounting to Rp 3,229,911 (three million two hundred twenty-nine thousand nine hundred eleven rupiah) for the month of September 2025.

Keyword : *Prospects for the development of Palm Sugar in Banjar Regency.*

PENDAHULUAN

Amplang Cahaya Sejahtera memiliki prospek pasar yang cerah, baik untuk konsumsi langsung maupun sebagai industri makanan camilan. Di tengah tren konsumen yang kembali memilih produk alami dan berkelanjutan, permintaan terhadap amplang cenderung selalu meningkat. Hal ini menjadikan usaha

pengolahan amplang sebagai salah satu sektor penting dalam mendukung perekonomian lokal dan ketahanan pangan.

Kota Banjarbaru, Provinsi Kalimantan Selatan, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi pengembangan usaha amplang. Salah satu pelaku usaha yang aktif dalam mengembangkan produk ini adalah Rumah tangga di

Kelurahan Landasan Ulin Utara, Kecamatan Liang Anggang. Usaha ini memproduksi amplang dengan kualitas yang terjaga, tetapi juga telah berinovasi dengan menghasilkan berbagai varian produk turunan, seperti amplang yang berbentuk bulan dan oval. Inovasi produk ini menunjukkan adaptasi terhadap permintaan pasar modern dan potensi pengembangan yang lebih luas.

Oleh kAmplang a itu, penting untuk melakukan analisis mendalam terhadap Rumah Produksi Amplang Cahaya Sejahtera Food. Ana-lisis ini meliputi aspek teknis pengolahan, efisiensi biaya produksi, besarnya peneri-maan, dan pendapatan yang dihasilkan. Hasil analisis ini diharapkan dapat memberikan gambaran komprehensif mengenai kelayakan finansial usaha, serta mengidentifikasi faktor-faktor penentu keberhasilan dan kendala yang dihadapi. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan studi kelayakan bagi masyarakat lain yang tertarik untuk mengembangkan usaha di bidang pengolahan amplang..

Amplang Cahaya Sejahtera yang terbuat dari campuran tepung dan bumbu yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan makanan camilan lainnya, antara lain kandungan gizinya lebih beragam, mempunyai sifat glikemik yang rendah, serat dan manfaat yang baik untuk kesehatan (Heryani, 2016).

Selama ini, pengembangan Amplang belum diupayakan secara optimal sebagai makanan yang spesial. Hal ini disebabkan oleh berbagai kendala teknis maupun non teknis. Permasalahan pokok selama ini adalah pengetahuan yang masih kurang dan terbatas pada

pengembangan Amplang dan khususnya sebagai produk utamanya. Disadari bahwa dalam pengelolaan Amplang perlu ditinjau tidak hanya dari aspek ekonomi, tetapi juga dari aspek sosial dan lingkungan. Oleh karena itu, perlu adanya perhatian dukungan yang proporsional dalam menunjang pengem-bangan sistem agribisnis makanan Amplang ini secara kontinyu dan sistematis melalui pembinaan yang lebih intensif (Sinar Tani, 2024)

Usaha amplang yang di kembangkan oleh ibu Halimah Pemilik Rumah Produksi Amplang Cahaya Sejahtera Food di Keluraha-n Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Usaha amplang ini berdiri sejak tahun 2018, hingga pada tahun 2022 tercetus lah Nama Amplang Cahaya Sejahtera. Pada awalnya hanya berjualan amplang biasa sekarang sudah berkembang menjadi rumah produksi amplang. Perkem- bangan usaha amplang tersebut kini telah berkembang pesat dan pemasarannya ada dimana mana seperti ada nya acara pameran dan Bazar, Usaha amplang tersebut sudah memiliki Surat Ijin Usaha (p-irt) dan sertifikasi Halal, Sehingga perlu di lakukan perhitungan biaya secara rinci dan tertulis sehingga perlu di lakukan penelitian pada Usahaamplang ini.

Secara umum tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perkembangan Usaha amplang dalam mendukung kegiatan ekonomi wilayah di Kota Banjarbaru. Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui secara teknis proses pembuatan amplang pada Rumah Produksi Amplang Cahaya Sejahtera Food.

2. Untuk menganalisis besarnya biaya, penerimaan, dan pendapatan usaha pengolahan amplang.
3. Untuk mengidentifikasi dan merumuskan solusi atas permasalahan yang dihadapi dalam usaha pengolahan amplang.
4. Untuk menganalisis prospek pengembangan usaha pengolahan amplang pada Rumah Produksi Amplang Cahaya Sejahtera Food sehingga dapat menjadi bahan studi bagi masyarakat yang ingin berusaha di bidang ini.

Keluaran dari pelaksanaan penelitian ini adalah berupa konsep tentang pengembangan usaha pengolahan amplang di Kelurahan Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan dalam rangka mendukung pengembangan ekonomi masyarakat.

METODE

Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer di peroleh dengan cara observasi langsung ke lokasi penelitian dan mengadakan wawancara langsung dengan responden (pengolah amplang Cahaya Sejahtera Food) dengan menggunakan pedoman pada daftar pertanyaan (Kuesioner) yang telah disusun sesuai dengan masalah dan tujuan penelitian. Data sekunder di peroleh dari studi kepustakaan, hasil penelitian dan laporan instansi atau lembaga-lembaga terkait serta sumber-sumber lain yang mendukung penelitian ini meliputi data mempunyai keterkaitan dengan penelitian ini yang dilaksanakan di Rumah Produksi Amplang Cahaya Sejahtera Food Kelurahan Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang

Anggang Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Sedangkan data sekunder diperoleh dari Dinas Instansi yang terkait dengan penelitian ini.

Populasi dalam penelitian ini adalah produsen amplang di Cahaya Sejahtera Food. Metode pengambilan sampel yang di gunakan dalam penelitian ini yaitu berbentuk studi kasus (case study) yang merupakan pendekatan yang bertujuan untuk memberikan gambaran secara mendetail dari objek yang di teliti (Nazir, 2009)

Metode analisis data yang akan dilaku-kan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif. Menurut Kadariah, Dkk (1999), kriteria investasi dapat digunakan untuk mencari suatu ukuran secara menyeluruh tentang baik tidaknya suatu usaha. Beberapa kriteria yang digunakan dalam penelitian ini: 1. *Net Present Value*

NPV yaitu selisih antara manfaat (benefit) dengan biaya (cost) yang telah dijadikan nilai sekarang. Nilai NPV diperoleh dari:

Data yang terkumpul melalui hasil observasi kemudian diklasifikasi sesuai dengan masalah dan tujuan penelitian, kemudian disusun, diolah dan dianalisis secara kuantitatif dengan analisis statistik yang sesuai dengan data yang ada. Adapun pengumpulan dan pengolahan data melalui metode :

1. Metode survei
2. Wawancara secara Purposive sampling
3. Survei intansional dan survei lapangan (observasi)
4. Studi literatur (Desk study)
5. Dokumentasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha pengolahanamplang “Amplang Cahaya Sejahtera Food” ini pertama kali didirikan pada tahun 2018 beralamat di Kelurahan Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Dengan status kepemilikan tempat usaha (tanah dan bangunan) adalah milik sendiri. Ada beberapa jenis amplang seperti amplang bundar dan oval, Bahan baku berupa tepung yang langsung di beli dari pelanggan, kemudian diolah lah menjadi amplang seperti tersebut diatas. Pengolahannya menggunakan metode tradisional dan bahan alami di setiap tahap produksinya untuk menciptakan amplang yang lezat. dengan berkomitmen untuk menyediakan produk yang aman dan berkualitas tinggi serta memenuhi standar halal.

Jumlah Penduduk di Lokasi Penelitian.

Jumlah penduduk di Kelurahan Liang Anggang Utara Kecamatan Liang Anggang Tahun 2025 sebanyak 19.664 orang yang terdiri dari 9.900 orang laki-laki dan 9.764 orang perempuan, dengan jumlah kepala keluarga sebanyak 5.648 KK.

Tingkat Pendidikan di Lokasi Penelitian

Tingkat Pendidikan dan pengetahuan merupakan factor penting terhadap kecepatan pengambilan keputusan dari sikap gerak terhadap usahanya. Lebih lanjut dengan tingkat Pendidikan

akan memberikan kemampuan masyarakat dalam mengelola usahanya tersebut. Selain itu juga dalam menerima teknologi baru. Pendidikan juga merupakan salah satu factor penting sebagai dasar penggolongan masyarakat dalam pengadopsi teknologi. dimana yang berpen-didikan lebih tinggi diharapkan lebih dinamis, cepat tanggap dan tepat dalam mengambil suatu keputusan mengenai usaha yang dilakukannya. Begitu pun juga bagi masyarakat yang berpendidikan lebih tinggi diharapkan lebih cepat dalam menerima teknologi, jika dibandingkan dengan masyarakat yang mempunyai Pendidikan rendah.

Tingkat Pendidikan penduduk di Kelurahan Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang adalah tamat sekolah dasar sampai dengan tamat SLTA sederajat dapat dilihat secara jelas tingkat Pendidikannya.

Tabel 1. Tingkat Pendidikan Masyarakat.

No	Pendidikan	Jumlah
1	Putus Sekolah	342
2	Belum Sekolah	67
3	Tidak Sekolah	15
4	TK	22
5	SD/SR/Madrasah	280
6	SMP/SLTP/Tsanawiyah	69
7	SMA/Aliyah	22
8	Perguruan Tinggi/S-1	4
9	Perguruan Tinggi/S-2	0
Total		821

Mata Pencaharian Penduduk

Mata pencaharian pokok penduduk Kelurahan Landasan Ulin Utara adalah petani sayur. Disamping itu juga ada yang mempunyai mata pencaharian lain seperti pedagang, pegawai, dan lain lain.

Tabel 2. Mata Pencaharian Penduduk

No	Mata Pencaharian	Jumlah
1	Pelajar/Mahasiswa	179
2	Tidak Bekerja	167
3	PNS/TNI/POLRI/GURU	11
4	Pensiunan PNS	14
5	Pedagang	31
6	Perajin	6
7	Perternak	34
8	Petani	143
9	Pembantu Rumah Tangga	2
10	Supir	3
11	Pengangguran	20
12	IRT	295
13	Buruh Karyawan	20
	Total	925

Sarana dan Prasarana Kelurahan

Sarana dan prasarana umum di Kelurahan Landasan Ulin Utara sudah cukup tersedia dan terus berkembang, sehingga diharapkan mempunyai peranan yang menentukan dalam proses pembangunan sosial dan ekonomi secara umum dan pembangunan usaha atau kegiatan ekonomi masyarakat secara khusus.

Tabel 3. Sarana dan Prasarana di Kelurahan Landasan Ulin Utara.

No	Jenis sarana dan prasarana	Jumlah
1.	Pendidikan - Play group - TK - Majelis Ta'lim	1 1 1
2.	Keagamaan - Musholla	2
3.	Kesehatan - Posyandu - Poskesdes	1 2
4.	Transportasi - Sepeda motor dinas	1
5.	Lain lain - Balai desa - Kantor pembakal - Kantor kecamatan - Aula kecamatan - Kantor BPD	1 1 1 1 1

Karakteristik Perekonomian di wilayah Studi

a) Sistem Koleksi dan Distribusi

Sesuai dengan karakteristik dan sifat fisik kawasan yang seluruhnya merupakan daerah dengan lahan kering, maka ketergantungan terhadap sistem transportasi

jalan pada kawasan masih sangat besar.

Untuk pemasaran hasil produksi kawasan umumnya masih dilakukan dengan menggunakan sarana angkutan kendaraan roda dua, sedangkan untuk pemenuhan kebutuhan pokok masyarakat sebagian besar diperoleh dari pasar Liang Anggang dengan transportasi darat.

b) Tanaman Pangan

Budidaya pertanian yang sangat dominan berkembang di kawasan penelitian khususnya pertanian tanaman pangan, adapun Amplang dikembangkan sebagai usaha tambahan bagi keluarga, budidaya tananam yang ada dilokasi studi, ada 4 jenis tanaman pertanian yang dibudidayakan, yaitu tanaman sayuran, tanaman kacang-kacangan dan tanaman umbi-umbian. komoditi yang banyak di usahakan oleh masyarakat seperti Cabai besar (*Capsicum annum* L). Sedangkan tanaman seperti Terong (*Solanum melongena*), Labu (*Cucurbita moscola*), mentimun (*Cucumis sativus*) dan lain lain juga diusahakan di Kelurahan Landasan Ulin Utara dalam skala kecil.

c) Profil Usaha Pengolahan amplang “Amplang Cahaya Sejahtera Food.”

Usaha pengolahan amplang Amplang Cahaya Sejahtera Food adalah milik ibu Horidatul Bariyah, pertama kali didirikan pada tahun 2018 yang Beralamat di Kelurahan Landasan Ulin Utara Kecamatan Liang Anggang Kota Banjarbaru Provinsi Kalimantan Selatan. Dengan status kepemilikan tempat usaha (tanah dan Bangunan) adalah milik sendiri. Pendidikan formal terakhir ibu Halimah tamat SMA. Bermula dari berjualan amplang

biasa sampai sekarang ada beberapa jenis amplang seperti amplang bentuk bulat dan oval, adapun bahan baku berupa tepung yang langsung di beli kepada pelanggan, kemu-dian diolah menjadi amplang Cahaya Sejahtera Food di Kelurahan Landasan Ulin Utara di olah lagi menjadi beberapa jenis amplang tersebut.

Dalam membangun usahanya Ibu Halimah menggunakan modal sendiri dan pemasaran untuk amplang Amplang Cahaya Sejahtera Food saat ini meliputi :

1. Konsumen rumah tangga
2. Cafe, produsen jamu & kopi
3. Toko oleh oleh dan toko bahan makanan
4. Menjual produk secara online seperti shopee.

Proses produksi Amplang Amplang Cahaya Sejahtera Food :

a. Cara Pengolahan amplang

Bahan-Bahan yang Diperlukan

Bahan Utama:

- Daging ikan tenggiri (atau ikan belida/gabus), giling halus dan pastikan dalam kondisi dingin
- Tepung (bisa disesuaikan sampai adonan kalis dan bisa dipulung)
- Telur ayam

Bumbu Halus:

- Bawang putih
- Garam (sesuaikan selera)
- Penyedap rasa / kaldu bubuk
- gula pasir
- Soda kue (untuk membantu proses pemekaran)

Bahan Tambahan:

- Air es secukupnya (jika adonan terlalu kering)
- Minyak goreng yang banyak (untuk teknik *deep frying*)

b. Langkah-Langkah Pembuatan

1. Pembuatan Adonan Biang & Pencampuran :

1. Campurkan daging ikan giling yang masih dingin dengan telur, bawang putih halus, garam, gula, penyedap rasa, dan soda kue.
2. Aduk atau uleni campuran ini hingga benar-benar rata dan teksturnya menjadi agak lengket/kenyal.
3. Masukkan tepung sagu secara bertahap (sedikit demi sedikit) sambil terus diaduk rata.
4. Uleni adonan menggunakan tangan hingga **kalis** (tidak menempel lagi di tangan dan wadah) serta mudah dibentuk. Jika adonan terasa terlalu kering, Anda bisa menambahkan sedikit air es.

2. Pembentukan Amplang

1. Ambil sebagian adonan, lalu gilang atau pilin memanjang membentuk silinder (seperti tali) dengan diameter sesuai selera (biasanya sekitar 1–1,5 cm).
2. Potong-potong adonan secara melintang dengan panjang sekitar 2–3 cm menggunakan pisau yang sudah dibalut sedikit tepung sagu agar tidak lengket.
3. *Tips:* Jangan memotong terlalu besar karena amplang akan mengembang hingga 2-3 kali lipat saat digoreng.

3. Teknik Menggoreng (Kunci Kerenyahan)

Proses menggoreng amplang menggunakan teknik **dua tahap suhu minyak** agar matang merata dan tidak keras:

- **Tahap 1 (Minyak Dingin/Hangat):** Masukkan potongan adonan amplang ke dalam wajan yang berisi minyak banyak dalam kondisi **dingin atau suam-suam kuku** (api belum dinyalakan atau api sangat kecil). Jangan memasukkan terlalu banyak adonan sekaligus agar tidak saling menempel.
- **Tahap 2 (Pematangan):** Nyalakan api kecil cenderung sedang. Biarkan amplang mengapung dengan sendirinya. Setelah mengapung, aduk amplang secara terus-menerus perlahan agar panasnya merata dan amplang mekar sempurna.
- **Tahap 3 (Pengeringan):** Goreng terus hingga warnanya berubah menjadi kuning keemasan dan teksturnya terasa ringan serta keras saat diaduk (menandakan kadar air sudah hilang). Proses ini biasanya memakan waktu sekitar 20–30 menit.

4. Penanganan Pasca-Goreng

1. Angkat amplang dan tiriskan di atas kertas resap minyak hingga benar-benar dingin.
2. **Jangan langsung memasukkan amplang yang masih hangat ke dalam kemasan**, karena uap airnya akan membuat amplang cepat melempem dan tidak tahan lama.
3. Setelah benar-benar dingin bersuhu ruang, simpan amplang di dalam stoples kedap udara atau kemasan plastik ziplock yang rapat.

Tips Sukses Membuat Amplang

- **Kualitas Ikan:** Selalu gunakan daging ikan yang segar dan dingin (bisa disimpan di *freezer* sebentar sebelum digiling). Ikan yang segar menjaga elastisitas adonan dan memberikan aroma gurih alami yang tidak amis.
- **Fungsi Soda Kue:** Jangan melebihi takaran soda kue karena bisa membuat amplang terlalu mekar pecah atau justru terasa getir.
- **Konsistensi Minyak:** Jika Anda ingin menggoreng kloter kedua, pastikan minyak di wajan sudah didinginkan terlebih dahulu (kembali ke kondisi hangat/suam-suam kuku) sebelum memasukkan adonan baru. Memasukkan adonan baru ke minyak panas akan membuat amplang cepat gosong di luar namun mentah/keras di dalam.

Adapun Analisis Ekonomi yang digunakan dalam penelitian ini, terdiri dari :

1. Biaya Variabel

Yaitu biaya yang berubah mengikuti volume produksinya, dimana variabel otomatis naik ketika volume produksi naik atau sebaliknya turun saat produksinya menurun. Dalam hal usaha amplang ini terdiri Biaya variabel yaitu senilai. Rp. 9.817.089 (Sembilan juta delapan ratus tujuh belas ribu delapan puluh Sembilan rupiah).

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini.

Tabel 4. Biaya variableamplang Bijiian besar Pada Bulan September 2025 Selama 4 kali produksi.

No.	Biaya Variabel	Jumlah (Rp)
1.	Minggu I	1.152.300
2.	Minggu II	924.240
3.	Minggu III	4.575.600
4.	Minggu IV	833.016
	Total 4 kali produksi	7.485.156

Tabel 5. Biaya variabelamplang Bijiian Kecil pada bulan september 2025 selama 3 kali produksi.

No.	Biaya Variabel	Jumlah (Rp)
1.	Minggu I	392.100
2.	Minggu II	316.080
3.	Minggu III	468.120
	Total 3 kali produksi	1.176.300

Dari tabel tersebut diatas maka dapat diketahui biaya variabel yang digunakan selama bulan Septmber 2025 adalah sebesar : Rp 9.817.089. Adapun untuk biaya penyusu-tan alat yang digunakan adalah sebesar : Rp 133.133.

2. Produksiamplang pada bulan September 2025

Data hasil produksiamplang Bijiian besar pada bulan September 2025 adalah 489 kg yang dilakukan dalam 4 tahapan produksi selama 1 bulan, yaitu Produksi ke 1 (75 kg), Produksi ke 2 (60 kg) Produksi ke 3 (300 kg), dan Produksi ke 4 (54 kg). Adapun untuk produksiamplang Bijiian kecil pada bulan September 2025 adalah 75 kg yaitu : Produksi ke 1 (25 kg), Produksi ke 2 (20 kg) Produksi ke 3 (30 kg).

3. Penerimaanamplang

Adalah Nilai Uang yang diperoleh dari hasil penjualan produkamplang sesuai dengan volume yang terjual dan harga jualnya. Jadi dari data yang diperoleh dapat diketahui penerimaan selama bulan September 2025 (3-4 kali proses produksi dengan dua jenis) adalah sebesar, Rp 13.047.000.

4. Pendapatanamplang

Adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi (biaya variabel) dari hasil usahaamplang ini dengan satuan rupiah. Jadi dari data yang diperoleh, maka pendapatan dari hasil usahaamplang rumah produksi Amplang Cahaya Sejahtera Food selama bulan September 2025 (dalam 4 kali produksi) adalah sebesar, Rp. 3.229.911.

Pemberdayaan Masyarakat Untuk Pengembangan Ekonomi Wilayah

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya pengembangan masyarakat secara mandiri untuk melakukan perubahan menuju arah yang lebih baik terhadap diri dan lingkungannya. Upaya pemberdayaan dilaku-kan untuk mengurangi peran pemerintah yang terlalu besar dan dominan terhadap pelaksana-naan pembangunan, sehingga peran serta aktif masyarakat secara mandiri merupakan wacana dan Paradigma Baru dari berbagai perogram pembangunan yang akan dilakukan, termasuk didalamnya upaya pembangunan kawasan industri pertanian, untuk mendukung pengembangan ekonomi wilayah Kecamatan Kecamatan Liang AnggangKota Banjarbaru Kalimantan Selatan.

Upaya pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan serangkaian proses yang pada tahap awal dilakukan penyadaran dan pembekalan kepada masyarakat untuk membuat suatu rencana bagi diri dan lingkungan, sehingga diharapkan segala program dan rencana yang disusun dan dilaksanakan merupakan hasil dari warga sendiri, yang diharapkan akan adanya ikatan emosional dari seluruh warga yang pada akhirnya berdampak pada upaya untuk memelihara dan merawat terhadap hasil-hasil pembangunan yang telah dilaksanakan.

Selain itu tujuan utama yang ingin dicapai adalah seluruh program yang dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan dan harapan masyarakat, sehingga dalam pemanfaatannya akan lebih efektif dan optimal.

Pada kondisi sekarang perubahan paradigma menghadapi dilema disuatu sisi masyarakat diharuskan mampu membuat program untuk daerahnya (kamplang dianggap tahu kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan untuk daerahnya) dan pada sisi lain ketidakmampuan masyarakat untuk mengubah paradigma lama yang sudah mendarah daging (masyarakat menjadi objek), hanya sebagai pelaksana program yang telah ditentukan dari atas.

KESIMPULAN

1. Pengembangan industri pengolahan amplang Amplang Cahaya Sejahtera Food lebih mengarah pada pendekatan pengembangan ekonomi masyarakat dengan sedikit perubahan fisik hasil olahan

yang memungkinkan masyarakat untuk mengembangkan komoditas pangan tersebut.

2. Pengembangan sarana dan prasarana ditekankan pada pengembangan infrastruktur yang dapat meningkatkan aksesibilitas ekonomi dan pengembangan wilayah sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.
3. Pengembangan industri hasil pertanian juga harus dilakukan dengan menjaga kualitas dan prospeknya untuk pengembangan ekonomi masyarakat dimasa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Arfah, D., D. Rochdiani., dan A.Y Isyanti. 2020. Analisis Biaya, Pendapatan, Dan R/C Pada Usaha Tani Kacang Hijau. *Jurnal ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*.7 (1): 177 – 181.
- Badan Pusat Statistik Kota Banjarbaru, 2023. *Sensus Penduduk Kota Banjarbaru*. dan Data Produksi Pertanian Kota Banjarbaru. Badan Pengendalian Dampak Lingkungan Daerah Provinsi Kalimantan Selatan. 2023. Kumpulan Peraturan Gubernur Kalimantan Selatan tentang Pengembangan Tanaman Sayuran dan Hortikultura.
- Boyd, C.E. 1988. *Water Quality in Warmwater Fish Ponds*. 4th Printing. Auburn University Agricultural Experiment Station, Alabama. USA 359.
- Cole, G.A. 1988. *Text book of limnology*. 3rd. Waveland Press. Illinois USA. 401 p

- Fatriani, F., Sunardi, S. and NS, F.P. 2012. Pengaruh umur pohon Amplang (Amplang ga pinnata, Merr) terhadap Produksi nira di Kelurahan Pulantan Kecamatan Awayan Kabupaten Balangan Provinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal hutan tropis*, 13(1): 11-17.
- Hafni, R., & Rozali, A. (2017). Analisis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja di Indonesia. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:148871790>
- Harahap, D.E., Syawaluddin, S., Mukhlis, M., dan Mahmud, A. 2021. Perlakuan Terhadap Bunga Jantan sebelum Dilakukan Penyadapan sebagai Sumber Nira. *MARTABE : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4(2): 729-733.
- Hastuti, Joenita. 2000. Etnobotani Amplang pada Masyarakat Baduy di Banten. Skripsi pada Jurusan Manajemen Hutan. Fakultas Kehutanan, Institut Pertanian
- Heryani, H. 2016. Keutamaanamplang dan Strategi pengembangan Produk Edisi 1. Banjar Baru: Lembaga Penerbit Universitas Lambung Mangkurat.
- Jariah, S.N.A. 2022. Teknik dan Produktivitas Penyadapan Nira Amplang (Amplang ga pinnata, Merr) di Hutan Pendidikan Universitas Hasanuddin Kelurahan Rompegading, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros. *J of Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar*.
- Kurniawan, T., Jayanudin, Kustiningsih, I., Firdaus, M.A. 2018. Palm Sap Sources, Characteristics, and Utilization in Indonesia *J. Food and Nutrition Research*. 6(9) : 590-596. DOI:10.12691/jfnr-6-9-8
- Oktafiani, E., dan Erfahmi. 2020. Penyadap Nira Amplang di Kabupaten Rejang Lebong. *Universitas Negeri Padang*. 09(2) 196-205.
- Pranata, G.P.R.E., Nindia, C.I.P., Adityasmara, F. 2021. “Ngelebengang” Tradisi Pembuatan Gula Amplang Kelurahan Pedawa dalam Fotografi Story. *Retina Jurnal Fotografi* 1(2): 69-79. <https://jurnal2.isi-dps.ac.id/index.php/retina/>.
- Prasmatiwi, F.E, Evizal, R., dan Zahra, A.R. 2022. Pengadaan Bahan Baku Nira dan Nilai Tambah Pengolahanamplang di Kelurahan Air Kubang, Air Nanningan Kabupaten Tanggamus. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 8 (2) : 1188-1201.
- Rahim, A., & Hasyuti, D. R. (2007). Analisis Pendapatan Petani dalam Usaha Pertanian. *Jurnal Agribisnis*, 5(2), 123-135.
- Sinar Tani. 2004. Peluang Pasar Gula Semut dari Nipah. Edisi 30 Juni –6 Juli 2004

- Sri Asuti, Almasdi Syahra, Suarman.
2023. Model Edukasi
Masyarakat dalam
Pencegahan Kebakaran
Lahan Gambut Penerbit
Taman Raya.
- Tejoyuwono Notohadiprawiro,
Muhammad Amron dkk.
2021. Tantangan
Pengembangan Sumber
Daya Lahan Rawa dan
Gambut, Buku Pendidikan
Deepublish.