

**AKTIVITAS PRODUKSI SIRUP MANDAU DI KELAYAN A
BANJARMASIN**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan dalam Menyelesaikan Program Strata-I
Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial**



Handwritten signature

Oleh:

HASANAH

NIM. 2110128220007

JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

BANJARMASIN

2026

**AKTIVITAS PRODUKSI SIRUP MANDAU DI KELAYAN A
BANJARMASIN**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan dalam Menyelesaikan Program Strata-1

Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial



Oleh:

HASANAH

NIM. 2110128220007

JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

BANJARMASIN

2026

**AKTIVITAS PRODUKSI SIRUP MANDAU DI KELAYAN A
BANJARMASIN**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan dalam Menyelesaikan Program Strata-1

Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Oleh:

HASANAH

NIM. 2110128220007

JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

BANJARMASIN

2026

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Hasanah

NIM. 2110128220007

**AKTIVITAS PRODUKSI SIRUP MANDAU DI KELAYAN A
BANJARMASIN**

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing Utama

Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd

NIP. 19560607 198303 1 002

Pembimbing Pendamping

M. Ridha Ilhami, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19940408 202203 1 014

Dosen Penguji

Rusmaniah, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19911128 202012 2 013

Mengetahui

Ketua Jurusan/Prodi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial



Dr. Mutiani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19890907 201803 2 001

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Hasanah
NIM : 2110128220007
Jurusan : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS)
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP)
Universitas : Lambung Mangkurat (ULM)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar hasil karya saya, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Hal ini berkaitan dengan teknik penulisan dan telah sesuai dengan pedoman penulisan karya ilmiah Jurusan Pendidikan IPS FKIP ULM.

Banjarmasin, 21 Januari 2026
Yang membuat pernyataan,



Hasanah
NIM 2110128220007

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas segala rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Aktivitas Produksi Sirup Mandau di Kelayan A Banjarmasin”. Skripsi ini dibuat dengan tujuan sebagai syarat untuk memenuhi tugas akhir pada Jurusan Pendidikan IPS FKIP ULM dan juga dapat memberikan manfaat berupa wawasan dan pengetahuan terhadap pembaca.

Penulis menyadari bahwa penulisan hasil penelitian ini masih banyak kekurangan yang terdapat didalamnya. Penulis hanyalah manusia biasa yang jauh dari kesempurnaan karena sesungguhnya kesempurnaan hanya milik Allah SWT. Demikian yang dapat penulis sampaikan, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis butuhkan untuk kesempurnaan skripsi yang akan datang.

Banjarmasin, 21 Januari 2026
Yang membuat pernyataan,



Hasanah
NIM 2110128220007

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan skripsi tentang “ Aktivitas Produksi Sirup Mandau di Kelayan A Banjarmasin” tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak. Secara khusus, peneliti mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Mutiani, S.Pd., M.Pd. selaku ketua Jurusan Program Studi Pendidikan IPS FKIP ULM.
2. Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd. selaku pembimbing 1 yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam penulisan hingga penyelesaian skripsi ini.
3. M. Ridha Ilhami, S.Pd., M.Pd. selaku pembimbing 2 yang selalu memberikan bimbingan dan masukan serta motivasi selama penelitian dan penulisan skripsi ini.
4. Rusmaniah, S.Pd., M.Pd. selaku penguji 1 yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam perbaikan penulisan hingga penyelesaian skripsi ini.
5. Raihanah Sari, S.Pd., M.Pd. selaku penguji 2 yang juga telah memberikan masukan dan bimbingan dalam perbaikan penulisan hingga penyelesaian skripsi ini.
6. Seluruh dosen program studi pendidikan IPS FKIP ULM yang telah bersedia meluangkan waktu, memberikan ilmu dan arahan serta memberikan pemahaman kepada mahasiswa sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Ibu Suryani selaku narasumber utama dan pemilik dari Produksi Sirup Mandau yang telah banyak memberikan informasi untuk mengerjakan skripsi ini.
8. Seluruh informan yang telah bersedia memberikan informasi dan berbagai data terkait dengan penelitian ini.
9. Orang tua saya beserta keluarga yang selalu memberikan dukungan moral dan materil serta doanya yang terus mengalir.
10. Rekan-rekan mahasiswa satu bimbingan dan seluruh mahasiswa angkatan 2021 yang telah menjadi rekan belajar dan berproses selama perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, namun besar harapan penulis agar semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk penambahan ilmu pengetahuan, khususnya bagi penulis serta bagi pembaca. Akhir kata, semoga Allah SWT membalas budi baik semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Banjarmasin, 21 Januari 2026
Yang membuat pernyataan,



Hasanah
NIM 2110128220007

ABSTRAK

Hasanah. 2026. *Aktivitas Produksi Sirup Mandau di Kelayan A Banjarmasin*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Lambung Mangkurat. Pembimbing I: Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd. dan Pembimbing II: M. Ridha Ilhami, M.Pd.

Usaha produksi Sirup Mandau di Kelayan A, Banjarmasin merupakan salah satu industri rumahan yang masih mempertahankan metode produksi secara tradisional. Permasalahan dalam penelitian ini bagaimana faktor yang meliputi bahan baku, tenaga kerja, modal dan usaha serta aktivitas produksi dijalankan dalam mempertahankan keberlangsungan usaha Sirup Mandau. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana faktor-faktor dan aktivitas produksi yang meliputi bahan baku, tenaga kerja, modal, dan kewirausahaan pada usaha Sirup Mandau di Kelayan A, Banjarmasin.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Subjek penelitian terdiri atas pemilik usaha dan tenaga kerja yang terlibat dalam produksi. Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi, dengan uji keabsahan menggunakan triangulasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor produksi yang mendukung keberlangsungan usaha ini meliputi ketersediaan bahan baku yang dapat diperoleh secara berkelanjutan, tenaga kerja yang terlibat telah bekerja dalam jangka waktu lama sehingga memahami setiap tahapan produksi, modal yang terbatas namun mampu mencukupi kebutuhan operasional, serta kewirausahaan pemilik usaha yang mampu menjaga kualitas produk, beradaptasi dengan pasar, dan menjaga hubungan baik dengan konsumen dan pemasok bahan baku Sirup Mandau. Produksi sirup Mandau dilakukan secara tradisional menggunakan peralatan manual dengan alur produksi yang terstruktur mulai dari perebusan gula, penyaringan, pemberian warna, pendinginan, penambahan aroma, hingga pengemasan.

Berdasarkan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa keberlangsungan usaha sirup Mandau tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola sumber daya secara efektif dan menerapkan nilai-nilai kewirausahaan. Usaha ini sekaligus mencerminkan peran penting UMKM berkontribusi terhadap ekonomi masyarakat di Banjarmasin.

Kata Kunci: Sirup Mandau, Produksi Tradisional, Faktor Produksi

ABSTRACT

Hasanah. 2026. Mandau Syrup Production Activities in Kelayan A, Banjarmasin. Thesis. Social Sciences Education Study Program, Faculty of Teacher Training and Education. Lambung Mangkurat University. Supervisor I: Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd. and Supervisor II: M. Ridha Ilhami, M.Pd.

The Mandau Syrup production business in Kelayan A, Banjarmasin is one of the home industries that still maintains traditional production methods. The problem in this study is how factors that include raw materials, labor, capital and business as well as production activities are carried out in maintaining the sustainability of the Mandau Syrup business. This study aims to describe how the factors and production activities that include raw materials, labor, capital, and entrepreneurship in the Mandau Syrup business in Kelayan A, Banjarmasin.

This study uses a descriptive qualitative method with data collection techniques through observation, in-depth interviews, and documentation. The research subjects consist of business owners and workers involved in production. Data analysis is carried out through the stages of data reduction, data presentation, as well as drawing conclusions and verification, with validity tests using triangulation.

The results of the study show that the production factors that support the sustainability of this business include the availability of raw materials that can be obtained sustainably, the workforce involved has worked for a long time so that they understand each stage of production, limited capital but able to meet operational needs, and the entrepreneurship of business owners who are able to maintain product quality, adapt to the market, and maintain good relationships with consumers and material suppliers raw Mandau Syrup. The production of Mandau syrup is traditionally carried out using manual equipment with a structured production flow starting from sugar boiling, filtering, coloring, cooling, adding aromas, to packaging.

Based on these findings, it can be concluded that the sustainability of the Mandau syrup business is not only determined by the quality of the product, but also by the ability of business actors to manage resources effectively and apply entrepreneurial values. This effort also reflects the important role of MSMEs in contributing to the economy of the community in Banjarmasin.

Keywords: Mandau Syrup, Traditional Production, Production Factors

DAFTAR ISI

	Hlm
HALAMAN JUDUL	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMA KASIH	vi
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Pengertian Produksi	7
B. Faktor Produksi	11
C. Sirup	17
D. Penelitian Relevan	18
E. Kerangka Berpikir	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Pendekatan Penelitian	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian	22
C. Subjek Penelitian	22
D. Sumber Data	24
E. Instrumen Penelitian	25
F. Teknik Pengumpulan Data	25
G. Teknik Analisis Data	28

H. Uji Keabsahan Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Profil Usaha Produksi Sirup Mandau Kelayan A Banjarmasin.....	33
B. Faktor Produksi Sirup Mandau di Kelayan A Banjarmasin	37
C. Proses Produksi Sirup Mandau di Kelayan A Banjarmasin	67
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	94
A. Simpulan.....	94
B. Saran	95
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN	100

DAFTAR TABEL

Tabel	Hlm
3. 1 Waktu Penelitian.....	22
3. 2 Subjek Penelitian.....	24
3. 3 Daftar Subjek Penelitian.....	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hlm
2. 1 Kerangka Berpikir	20
4. 1 Peta Lokasi Penelitian	34
4. 2 Bahan Baku Gula Rafirmasi	39
4. 3 Bahan Baku Pewarna dan aroma (essential oil)	40
4. 4 Alur Produksi Sirup Mandau	68
4. 5 Proses Pencampuran Air	70
4. 6 Proses Pencampuran Gula	72
4. 7 Proses Penyaringan Buih Sirup	74
4. 8 Proses Pemberian Warna	77
4. 9 Proses Penambahan essential oil (aroma).....	78
4. 10 Pemindahan Sirup ke Botol	80
4. 11 Proses Pengemasan Sirup ke Botol	81
4. 12 Alat Press Tutup Sirup Mandau	87
4. 13 Alur Kerja Sirup Mandau	88
4. 14 Botol Sirup di Kemas dalam Peti	92

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hlm
1 : Pedoman Observasi	100
2 : Pedoman Wawancara.....	100
3 : Hasil Dokumentasi	103