

Sosialisasi Produksi Pada Usaha Gula Merah (Aren)

Eka Salsa Patrisia¹⁾; Iswidana Utama Putra²⁾; Lydia Gustina Putri³⁾; Yeni Herlina⁴⁾; Tito Irwanto⁵⁾
^{1,2,3,4,5)} Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹ ekasalsapatrisia@gmail.com ; ² iswie85@gmail.com ; ³ lydiagustinaputri0308@gmail.com ; ⁴ yeniherlina@unived.ac.id ; ⁵ titoirwanto@unived.ac.id

ARTICLE HISTORY

Received [02 Juni 2024]

Revised [30 Juni 2024]

Accepted [02 Juli 2024]

KEYWORDS

Sosialisasi, Produksi,
Usaha Dan Gula Merah
Aren

This is an open access article
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mensosialisasikan strategi produksi pada usaha gula aren guna meningkatkan efisiensi dan produktivitas. Sosialisasi strategi ini dilakukan melibatkan para petani gula aren, pengrajin, dan pemangku kepentingan terkait. Metode yang digunakan mencakup observasi lapangan, wawancara mendalam, dan Evaluasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan penerapan teknik produksi yang lebih modern dan efisien, serta pemanfaatan sumber daya secara optimal, usaha gula aren dapat meningkatkan kualitas produk dan kapasitas produksi. Selain itu, edukasi dan pelatihan yang berkelanjutan tentang manajemen produksi dan pemasaran turut mendukung keberlanjutan usaha ini. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa sosialisasi strategi produksi yang tepat dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan daya saing dan kesejahteraan pelaku usaha gula aren.

ABSTRACT

This research aims to identify and socialize production strategies in palm sugar businesses to increase efficiency and productivity. Socialization of this strategy was carried out involving palm sugar farmers, craftsmen and related stakeholders. The methods used include field observations, in-depth interviews, and evaluation. The research results show that by implementing more modern and efficient production techniques, as well as optimal use of resources, palm sugar businesses can improve product quality and production capacity. Apart from that, ongoing education and training on production and marketing management also supports the sustainability of this business. The conclusion of this research is that the socialization of appropriate production strategies can have a positive impact on increasing the competitiveness and welfare of palm sugar business actors.

PENDAHULUAN

Desa Tanjung Aur 1 merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan pino Kabupaten Bengkulu selatan. Sebagian besar masyarakat di sana adalah petani dan penyadap aren sekaligus pembuat gula merah aren. Gula mrah merupakan salah satu mata pencarian masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari –hari. Bengkulu Selatan juga merupakan kabupaten yang banyak menghasilkan gula merah. Akan tetapi masyarakat sana belum bisa mengelola gula merah menjadi gula semut, sebab masih keterbatasan media dan alat. Mereka membuat gula merah masih menggunakan cara-cara tradisional. Mereka hanya memanfaatkan Pohon aren yang tumbuh liar saja, karena belum ada pembudidayaan pohon aren.

Tanaman aren merupakan tanaman yang sangat berguna bagi masyarakat sebab memiliki banyak manfaat mulai dari air nira, buah, pohon hingga daunnya. Gula aren dibuat dari aren yang di proses melalui penyadapan yang dilakukan dari bunga jantan tanaman aren yang merupakan metode metabolisme dari tanamn tersebut. Kemudian air aren tersebut diolah oleh masyarakat sehingga menghasilkan gula aren yang siap dijual. Gula merah yang berasal dari nira aren lebih unggul, dibandingkan gula merah merah yang berasal nira kelapa karena memiliki ciri khas yang manis, warna yang coklat dan aroma yang khas.

Masalah pengelolaan gula merah aren di desa tanjung aur 1 adalah ketika produksi gula merah aren menurun sebab keuntungan yang di dapat tidak sebanding dengan proses panjang yang dilalui. Selain itu juga, pohon aren yang belum adanya pembudidaya juga menjadi permasalahan sebab jika suatu saat air nira yang disadap akan semakin berkurang atau bahkan habis. Sehingga nantinya masyarakat akan mengalami kesulitan untuk mendapatkan bahan baku pembuatan gula. Itu juga masih kurang untuk memenuhi kebutuhan amsyarakat, terutama mereka akan membeli dari luar.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu:

1. Teknik pengumpul data dengan Observasi dan wawancara
Tujuan Observasi : Dilakukan pengamatan untuk mencari informasi tentang produksi gula merah aren, mengamati kondisi dan kebutuhan masyarakat di desa tersebut.
 - a. Tujuan Wawancara : Untuk menggali informasi secara mendalam tentang proses pembuatan gula merah.

- b. Triangulasi: Sumber data, waktu, teknik.
 - c. Kegiatan : Para pendamping memberikan penjelasan kepada masyarakat tentang bagaimana proses produksi gula merah aren dilakukan. Misalnya, mereka bisa memberikan informasi tentang cara menanam pohon aren, proses pengolahan air nira aren menjadi gula merah aren.
2. Tahapan kedua yaitu, pelaksanaan
 - a. Tujuan : Memberikan pemahaman dasar mengenai proses pembuatan.
 - b. Kegiatan : Dimana kegiatan ini melibatkan proses mulai dari pengambilan air nira, pembuatan hingga pengemasan.
 3. Tahapan ketiga yaitu Evaluasi,
 - a. Tujuan : Evaluasi dilakukan untuk mengetahui berkembang atau tidaknya pada proses produksi yang dilakukan.
 - b. Kegiatan : Evaluasi berkala di lakukan melalui survei.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Dari hasil pengabdian yang dilakukan di desa Tanjung aur 1, diketahui bahwa produksi gula aren mengalami penurunan. Hal ini disebabkan karena keuntungan yang didapat dari produksi tidak mencukupi untuk kebutuhan masyarakat. Serta proses pembuatan yang terbilang cukup panjang. Selain itu, produksi gula aren belum mencukupi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat. Dikarenakan kekurangan bahan baku atau yang disebut dengan air nira aren.

Dalam hasil observasi ini, ditemukan bahwa petani gula merah aren saat ini masih menggunakan cara tradisional dalam proses produksi dikarenakan keterbatasan modal. Hal ini menyebabkan produk yang kurang berkualitas dan sulit untuk di jual di pasar modern. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan gula merah aren dengan metode yang lebih modern agar dapat menghasilkan gula aren yang berkualitas tinggi, seperti olahan gula semut, serta dapat meningkatkan nilai tambah terhadap produk tersebut. Dengan demikian, perhatian yang lebih besar dilakukan pada pengolahan gula merah aren untuk memenuhi standar pasar yang lebih tinggi.

Tanaman aren sendiri merupakan bahan baku utama pembuatan gula merah aren yang biasa digunakan pemanis dalam pembuatan makanan dan minuman. Dengan memanfaatkan tanaman aren ini, masyarakat dapat menciptakan produk yang bernilai tambah serta memperoleh penghasilan tambahan dari penjualan gula merah aren juga dapat menjadi salah satu kegiatan ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa setempat. Terdapat komponen penting dalam proses pembuatan gula yaitu buah sapat atau kulit pohon manggis yang digunakan untuk memperoleh air nira yang berkualitas. Banyak tanaman aren yang digunakan masyarakat untuk diolah menjadi gula merah aren.

Alat dan bahan yang digunakan:

1. Air nira
2. Daun pandan yang di keringkan
3. Kualii Besar
4. Kayu bakar
5. Sendok
6. Saringan
7. Drijen
8. Pisau
9. Tali
10. Buah sapat/ Kulit batang manggis
11. Korek api
12. Penggugur

Langkah- langkah dalam proses pembuatan gula merah aren :

1. Proses pembuatan gula merah aren dimulai dari pengambilan nira melalui cara memukul tangkai tandan bunga pada tanaman aren. Proses tersebut dilakukan selama satu bulan atau sampai bunganya rontok. Pohon aren biasanya di sadap dua hari sekali, yaitu pagi dan sore hari. Dengan demikian, proses penyadapan pohon aren dilakukan secara teratur setiap hari untuk mendapatkan air nira yang cukup dan berkualitas. Biasanya air nira yang diperoleh di pagi hari lebih banyak dibandingkan sore hari sebab waktu lebihnya panjang dan perubahan cuaca juga menjadi faktornya.

2. Tuangkan air nira yang baru diambil dari pohon dituangkan kedalam wajan yang telah di letakan di atas tungku pengapian sambil di saring dengan penyaringan terlebih dahulu untuk segera di rebus. Untuk memasak air nira 15 liter dibutuhkan waktu 6 jam, kalau 25-30 liter dibutuhkan waktu 7-8 jam. Dan jangan lupa di aduk.
3. Setelah buih-buih muncul di permukaan ketika nira mendidih harus di buang agar didapatkan gula merah yang berwarna gelap.
4. Perebusan ini berakhir ketika air nira sudah berubah warna menjadi kecoklatan,saat itu api yang digunakan tidak boleh terlalu besar karena dapat mengakibat rasa gula merah nanti menjadi pahit.
5. Tunggu hingga air nira mengental,lalu turunkan wajan dari pengapian dan aduk hingga sedikit dingin atau sampai bisa dicetak.

Tahap Pencetakan

1. Sediakan cetakan yang telah dibuat sebelumnya dengan ukuran standar dengan ukuran lingkaran 13 cm dan tebal 1,7 untuk berat 5 ons. Biasanya cetakan di buat menggunakan daun pandan yang sudah di keringkan.
2. Penuangan nira ke dalam cetakan dilakukan berurutan sebanyak 2-3 kali untuk menghasilkan gula merah yang tidak mudah pecah atau memiliki tekstur yang padat.
3. Sebaiknya sebelum cairan nira di tuangkan dalam wadah cetakan,cetakan terlebih dahulu dicelupkan ke dalam air nira yang sudah mengental tadi,untuk memudahkan dalam pencetakan.
4. Setelah gula aren sudah mengeras dan dingin,dilakukan pengemasan dengan menggunakan daun kresek pisang.
5. Gula siap di jual kepasar.



Gambar 1 Proses Pengambilan Air Nira



Gambar 2 Proses penyaringan



Gambar 3 Proses Perebusan Hingga Air Nira Berubah Warna



Gambar 4 Proses Pendingin Dan Pencetakan



Gambar 5 Proses Pembuatan Cetakan Dan Pengemasan Dengan Daun Kresek Pisang

Penyelesaian Masalah

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan kepada masyarakat yang memiliki usaha gula merah (aren) agar lebih efektif dan efisien untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam memproduksi gula merah (aren). Penyelesaian masalah yang terjadi yaitu :

1. Keterbatasan Bahan Baku

Solusi

Melakukan budidaya tanaman pohon aren, agar nantinya tidak mengalami kekurangan bahan utama dalam gula aren.

2. Keterbatasan Alat dan Media

Solusi

Dengan melakukan penelitian dan mengembangkan teknologi untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas gula (merah aren).

3. Persaingan Pasar

Solusi

Melakukan promosi dan pemasaran gula merah aren ke pasar yang lebih luas. Serta membuat gula aren yang berkualitas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian di Desa Tanjung Aur 1 menunjukkan bahwa produksi gula merah aren mengalami penurunan akibat proses produksi tradisional yang panjang dan keuntungan yang tidak mencukupi kebutuhan masyarakat. Observasi menunjukkan bahwa keterbatasan modal mengakibatkan penggunaan metode produksi tradisional yang menghasilkan produk dengan kualitas yang rendah dan sulit dijual di pasar modern.

Untuk mengatasi masalah ini, perlu dilakukan peningkatan teknologi dan budidaya pohon aren agar bahan baku lebih mudah didapatkan dan produksi bisa ditingkatkan. Penyuluhan kepada masyarakat mengenai teknik budidaya dan teknologi pengolahan yang lebih modern, seperti produksi gula semut, diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dan nilai tambah gula merah aren. Selain itu, promosi dan pemasaran yang lebih luas diperlukan untuk membuka akses ke pasar yang lebih besar. Dengan langkah-langkah ini, masyarakat Desa Tanjung Aur 1 dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas gula merah aren, serta menciptakan kegiatan ekonomi yang berkelanjutan dan lebih menguntungkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini. Sehingga pelaksanaan pengabdian ini berjalan dengan lancar. Adapun ucapan terima kasih kepada :

1. Universitas Dehasen Bengkulu
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Ibu Dr. Suwarni, S.Kom, M.M.
3. Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Bapak Dr. E. Ahmad Soleh, S.E., M.Si.
4. Seluruh Bapak/Ibu dosen selingkup Universitas Dehasen Bengkulu yang terlibat dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.
5. Bapak Buyung dan Ibu Ilas selalu Pemilik Usaha Gula Merah Aren
6. Serta teman-teman yang sudah memberikan dukungan dalam proses pembuatan jurnal ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus,Saleh M., & Harjito. (2020). Social Humaniora Modernisasi Produksi Gula Aren di Desa aTonggo Kecamatan Social Humaniora. Jurnal Tambora, 4 (2), 133-142.
- Arnova Iwin, Herawati Helmi & Sari Selpi Nopita. 2022. Penerapan Pencatatan Akuntansi Pada UMKM Gula Merah Aren Kabupaten Rejang Lebong. (1), 29
- Radam, R, R, & Rezekiah, a, A. (2015). Pengelolaan Gula Merah aren (Arrenga Pinnata Merr) Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. Jurnal Hutan Tropis,3(3), 267-276.