

PENGUATAN USAHA BAGI PENRAJIN GULA AREN MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK DAN STRATEGI PEMASARAN

Abdul Azis Bagis, Handayani Rinuastuti, Mukmin Suryatni, Imanuella Ramaputri, Santi Nururly^{*)}

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram

^{*)}Korespondensi: srulymtr2013@gmail.com

Diterima 9 Desember 2017 / Disetujui 7 Februari 2018

ABSTRAK

Tanaman Aren sangat banyak manfaatnya, produk yang dihasilkan berupa nira yang dapat diolah menjadi gula aren. Dari tanaman aren selain nira, banyak yang dapat dijadikan nilai ekonomis seperti dari daun aren jika dikeringkan menjadi atap, dan lidi, dari buahnya dihasilkan buah kolang-kaling. Kegiatan pengabdian ini mengangkat diversifikasi produk nira untuk dibuat gula semut yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan gula aren dalam bentuk padat. Selain itu dalam kegiatan pengabdian ini diberikan pelatihan tentang pengolahan buah kolang kaling menjadi krupuk kolang kaling. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan ceramah, diskusi dan praktek pembuatan gula semut, krupuk kolang kaling dan bumbu sehat untuk memperkaya rasa krupuk kolang kaling. Kegiatan dilaksanakan selama 7 (tujuh) bulan. Kegiatan pelaksanaan dilakukan di Desa Medas Tamansari, dapat berjalan lancar dengan antusias yang tinggi dari ibu-ibu penghasil gula aren. Pelatihan juga memberikan pengetahuan tentang entrepreneur, pentingnya kemasan dan merk, strategi pemasaran, dan memanfaatkan teknologi informasi untuk mendukung pemasaran. Keberlanjutan diharapkan para ibu-ibu penghasil gula aren dapat meneruskan agar usaha yang dijalankan dapat meningkat yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan mereka

Kata Kunci: diversifikasi produk aren, gula semut, krupuk kolang kaling

PENDAHULUAN

Tanaman aren sudah lama di kenal masyarakat Indonesia dan prospektif sebagai komoditi ekspor. Secara nasional tanaman aren berpotensi menjadi salah satu komoditas substitusi gula pasir (Baharuddi, 2005). Gula aren (*Aranga Palm Sugar*) memiliki rasa yang manis dan aroma yang khas, sehingga dapat menambah cita rasa bila ditambahkan pada makanan dan

minuman. Masyarakat saat ini mulai mengkonsumsi gula aren yang memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dari gula pasir, indeks glikemik gula aren 35 dan indeks glikemik gula pasir 58. Indeks glikemik adalah angka yang diberikan pada makanan tertentu berdasarkan seberapa besar makanan tersebut meningkatkan kadar gula seseorang setelah mengkonsumsinya. Hal ini menyebabkan masyarakat mengkonsumsi

gula aren dibandingkan mengkonsumsi gula pasir (Baarah, 2016).

Potensi produksi aren di kabupaten Lombok Barat tahun 2015 sebesar 210.3 hektar dengan produksi 39.10 ton (NTB dalam angka). Lombok Barat juga merupakan salah satu kabupaten yang menjadi sentra UMKM gula aren di NTB (DPAU 2013). Pada tahun 2012, jumlah UMKM gula aren di Lombok Barat sebanyak 282 unit dan menyerap 629 tenaga kerja. Desa Tamansari di Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lombok Barat memiliki potensi sebagai kebun penghasil nira untuk memproduksi gula aren.

Saat ini dikenal produk gula aren berbentuk serbuk (bubuk) yang disebut gula semut. Umumnya gula semut untuk memenuhi ekspor, namun saat ini gula semut sudah semakin meningkat untuk pasar lokal. Produk gula semut untuk meningkatkan nilai ekonomi dari produk (Maharani dan Yeni, 2010; Yanuar dan Lydiawati Soelaiman, 2015).

Potensi alam akan keberadaan Pohon Aren di Medas, Desa Tamansari Kabupaten Lombok Barat telah menjadikan daerah tersebut sebagai sentra produk gula aren, dapat dikatakan sebagai andalan dari daerah ini. Usaha gula aren sebagai masukan bagi daerah dan untuk kesejahteraan petani aren.

Petani aren di desa masih hidup dalam keprihatinan dan kesejahteraan mereka dapat dikatakan masih jauh dari standar cukup (Anonim, 2016), dan dalam memproduksi gula aren petani aren yang ada di Medas, Desa Tamansari Lombok Barat masih menggunakan pola tradisional, selain itu pemasaran gula aren masih terbatas di daerah tersebut.

Petani aren dapat menghasilkan ijuk untuk tali, sapu, atap, dan bijinya diolah menjadi kolang kaling. Selain itu produk yang dihasilkan dari Pohon aren adalah tuak

manis yang diberikan es yang di jual di pinggir jalan.

Permasalahan yang ditemui proses pembuatan gula aren tradisional masih membutuhkan waktu yang lama dan sedangkan harga jual gula aren tergantung dari ukuran besar kecil di kisaran Rp. 5.000-6.000 (Anonim, 2016), sehingga saat ini banyak petani aren mengalihkan ke proses pembuatan tuak minuman keras (miras) karena proses pembuatannya cepat dan nilai harganya tinggi. Padahal hal ini tidak boleh terjadi, karena membahayakan masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk memberikan pengenalan tentang produk gula aren bubuk (gula semut) sebagai diversifikasi produk gula aren. Produk yang dihasilkan belum dikemas dengan baik, karena mereka menjual dalam bentuk curah dan jika dijual dalam plastik dan label yang sederhana.

Produk gula aren saat ini di jual tanpa menggunakan kemasan, sehingga kurang bagus dari tampilan, dan dari sisi higienies. Sehingga dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan penguatan usaha dengan memberikan pelatihan desain kemasan dan model kemasan untuk produk gula aren.

Pendistribusian produk secara langsung dimana petani gula aren langsung membeli produk gula aren di tempat atau mereka membawa ke pasar di sekitar tempat mereka tinggal, Oleh karena itu perlu diberikan bagi petani aren pelatihan tentang strategi pemasaran produk gula aren.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan selama 7 (tujuh) bulan dari bulan April sampai dengan November 2017 di Dusun Medan Desa Tamansari Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan dimulai dengan koordinasi mengenai waktu dan tempat kegiatan pelatihan dan pendampingan. Kegiatan

terdiri dari ceramah, diskusi, dan praktek pembuatan gula semut, krupuk kolang kaling, dan bumbu sehat untuk memperkaya rasa krupuk kolang kaling.

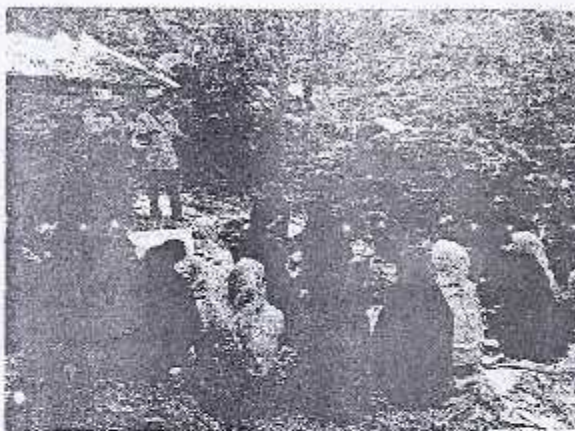
HASIL DAN PEMBAHASAN

Khalayak Sasaran

Kegiatan telah dilaksanakan dengan sasaran kepada petani aren khususnya ibu-ibu pembuat gula aren. Mengapa ibu-ibu karena mereka yang membuat gula aren, dan kami memberikan pelatihan membuat gula semut, aneka olahan hasil dari pohon aren yaitu krupuk kolang-kaling dan bumbu sehat untuk berbagai panganan.

Pelatihan Entrepreneurship, Kemasan, Merk, dan Pemasaran

Penyampaian materi dalam bentuk ceramah, dan diskusi, tentang entepreneurship, kemasan dan merk, dan pemasaran produk. Para peserta antusias dengan penjelasan yang diberikan oleh tim pengabdin kepada masyarakat.

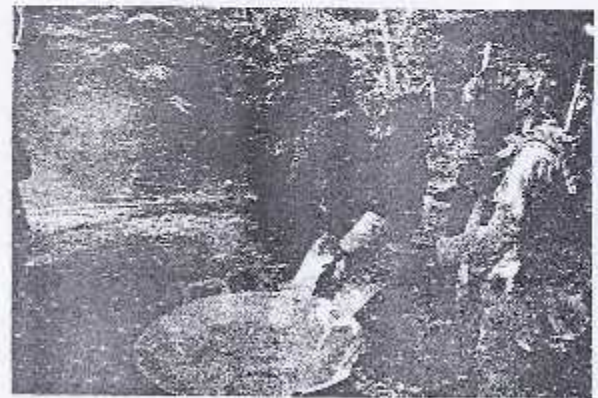


Gambar 1. Suasana pelatihan

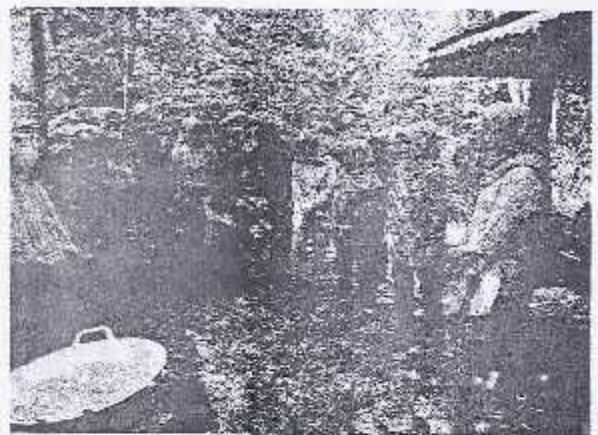
Pelatihan Pembuatan Gula Semut

Pelatihan pembuatan Gula semut dengan cara mempraktekkan secara langsung cara pembuatannya. Para peserta

dapat melihat dan bertanya sekaligus. Pelatihan diajar oleh H. Mustaan (Ketua Asosiasi Aren Indonesia-AAI Provinsi NTB). Bahan baku utama dari nira yang direbus sampai sekitar 6 jam hingga mengental dan mengering hingga mengeras dan membentuk kristal kemudian di saring menjadi gula semut.



Gambar 2. Nira sebagai bahan utama gula semut.



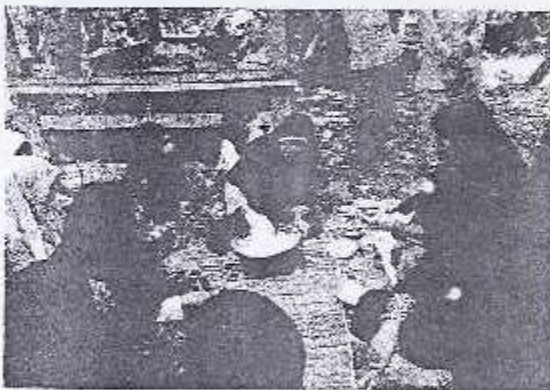
Gambar 3. Proses pemasakan gula semut.



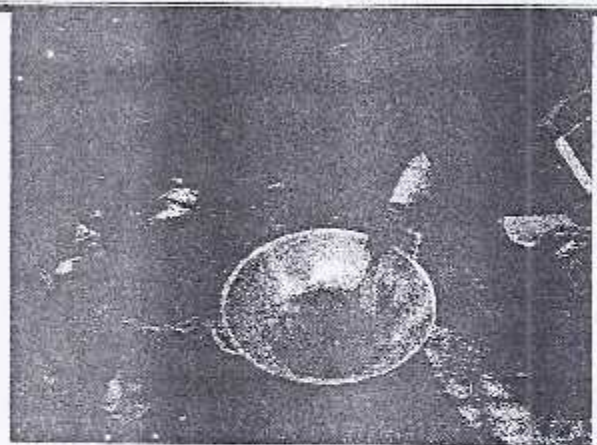
Gambar 4. Gula Semut

Pelatihan Pembuatan Krupuk Kolang Kaling dengan Bumbu Sehat

Pengenalan cara pembuatan krupuk kolang kaling, dan bumbu sehat oleh ibu Bq Rokh Hilmi. Diajarkan mulai dari bahan yang dan peralatan yang digunakan untuk menghasilkan krupuk kolang kaling. Untuk memperkaya rasa maka diajarkan dan dipraktekkan juga cara membuat bumbu sehat yang dapat menambah cita rasa dari krupuk kolang kaling, sehingga produk krupuk kolang kaling yang dihasilkan yang original dan rasa pedas.



Gambar 5. Pembuatan Krupuk Kolang Kaling



Gambar 6. Pembuatan Bumbu Sehat

Evaluasi

Mengevaluasi keberhasilan dengan melihat antusias peserta dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam memproduksi gula semut dan krupuk kolang kaling dengan bumbu sehat.

Keterkaitan

Kelancaran kegiatan ini atas dukungan dari lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, para Dosen Pengabdian, H. Mustaan sebagai pengajar sekaligus memberikan pelatihan tentang pembuatan Gula Semut, dan Bq. Rokh Hilmi sebagai pelatih dalam membuat krupuk kolang kaling dan bumbu sehat, serta Penghasil Gula Aren di Desa Medas Tamansari Kabupaten Lombok Barat. Ibu-ibu petani aren sangat antusias dengan pelatihan yang diberikan langsung oleh para dosen tim pengabdian pada masyarakat, kemudian pengajar pembuat gula semut yaitu Bapak H. Mustaan. Perjalanan karier beliau adalah dari penghasil gula aren, yang usahanya berkembang sehingga menjadi pengusaha gula aren khususnya gula semut. Saat ini beliau sebagai Ketua Asosiasi Aren Indonesia cabang Provinsi NTB.

Selain itu ada Ibu Bq Rokh Hilmi sebagai motivator yang juga pengusaha krupuk kolang kaling, mengajarkan cara

pengolahan produk sampingan dari pohon aren yaitu buah kolang-kaling. Kolang-kaling sebagai focus diversifikasi produk karena banyak terdapat dilokasi. Buah kolang-kaling saat ini hanya dikenal sebagai penganan es buah, maka diberikan ilmu dan pengalaman dengan membuat krupuk.

Keberlanjutan

Kegiatan ini diharapkan dapat berkelanjutan dan berkembang sehingga para peserta dapat membuat gula semut dan krupuk kolang kaling dengan diperkaya rasa bumbu sehat, yang memiliki nilai jual lebih tinggi sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan mereka.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat telah dilaksanakan di Dusun Medas Desa Tamansari berupa pelatihan dan pendampingan pembuatan gula semut dan produk olahan dari pohon aren. Dengan kegiatan pengabdian ini ibu-ibu pengolah gula aren dapat mempraktekkan membuat gula semut dan krupuk kolang kaling serta bumbu sehat sebagai hasil sampingan dari pohon nira yang sudah dikenal. Selain itu pada pelatihan ditunjukkan beragam model kemasan dan bentuk ukuran gula aren sebagai inovasi produk. Saat pelatihan dan pendampingan para penghasil diberikan pengetahuan tentang peran sumber daya manusia sebagai entrepreneur, sehingga pengetahuan mereka semakin meningkat.

Saran

Diversifikasi produk gula aren membuat semakin muncul beragam alternatif yang dapat diproduksi dan dijual. Diharapkan keberlanjutan program petani aren dapat memproduksi gula semut dan

krupuk kolang kaling, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2017. Mengamati Proses Pembuatan Gula Aren Warga Desa Kekait Lombok Barat. <http://www.redaksiprodesa.com/2016/03/mengamati-proses-pembuatan-gula-aren.html>. Diakses tanggal 03 Maret 2017.
- Anonim, 2017. Produksi-aren. <http://desa-arenkekait.blogspot.co.id/2013/08/html>. Diakses tg 05 maret 2017
- Anonim, 2017. Tekan peredaran miras Lombok barat akan terbitkan perda gula semut. <http://www.gatra.com/nusantara/bali-nusa-tenggara/22604>. Diakses 03 Maret 2017.
- Baharuddin, 2005. Prospek Pengembangan Usaha Koperasi dalam Produksi Gula Aren. Jakarta
- Bararah dan Vera Farah, 2016. Kenapa Gula Aren lebih Sehat dari Gula Pasir. <https://health.detik.com/read/2011/01/11/075447/1543689/766/kenapa-gula-aren-lebih-sehat-dari-gula-pasir>. Diunduh tg 20 Maret 2017.
- Maharani, Evy dan Yeni Kusumawaty, 2010. Strategi Pemasaran Gula Semut di kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. *Indoneisan Journal of Agricultural Economics (IJAE)*. 2(1): 120-131.
- Anonim, 2013. NTB dalam Angka, BPS Prov. NTB.
- Sari, Ni Made Wirastika. 2016. Pengaruh Karakteristik Kewirausahaan Terhadap Kinerja UMKM Gula Aren di Kabupaten Lombok Barat. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor
- Yanuar, dan Lidyawati Soelaiman 2015. Edukasi Pasar untuk Pemasaran Usaha

Gula Aren di Desa Lingga Mukti,
Kabupaten Purwakarta Jawa Barat
<http://lpkmv-untar.org/jurnal/index.php/kajitindak/article/view/26>, Jurnal

Pemberdayaan Masyarakat.
Universitas Taruma-negara, 2(2): 34-42.