

Pelatihan Proses Produksi dan *Branding Packaging* (Pengemasan) Pada Kelompok Penderes Gula Merah Desa Gintangan Kab. Banyuwangi

Oktavima Wisdaningrum^{1*}, Rahayuningsih^{2}, Khoirul Bariyyah^{3***}**

^{1,2}Fakultas Ekonomi, ³Fakultas Pertanian, Universitas 17 Agustus 1945 Banyuwangi

Email: *oktavimawn@yahoo.com; ** laros_rahayu@yahoo.com;

*** riyamanis.27@gmail.com

ABSTRACT: *The main objective of this training program is to train community groups in the production process and branding packaging (packaging) of brown sugar for the products produced by the group of beneficiaries. The training location is in Gumuk Agung Village, Gintangan Village, Banyuwangi Regency. The method used is the method of lecture, discussion and practice. This socialization (training) was given to Sinar and Tunas Jaya Gintangan Banyuwangi groups. The results achieved in this community partnership program are partners who understand about the production process of good brown sugar with hygienic conditions of materials and tools so as to produce healthy and quality products, besides the diversification of products in the form of ant sugar can be an additional producer for Gumuk Agung, and with the packaging of attractive products for brown sugar and ant sugar the products sold are bought to consumers becoming more attractive and value-added.*

Key Words: Penderes, Brown Sugar, Ant Sugar, Branding Packaging

Pendahuluan

Dusun Gumuk Agung yang terletak di Desa Gintangan, Kecamatan Blimbingsari, Kabupaten Banyuwangi, memiliki satu wilayah persawahan dan perkebunan dimana didalamnya banyak pohon kelapa yang sangat subur, dengan luas wilayah 165,75 ha dan jumlah penduduk 2.664 jiwa yang sebagian besar penduduknya mempunyai mata pencaharian sebagai petani yaitu sebanyak 2.000 jiwa. Dengan komposisi ini maka tidaklah salah bila didukung oleh struktur tanah yang bagus untuk pertanian dan perkebunan kelapa, para petani di Dusun Gumuk Agung ini juga mempunyai mata pencaharian tambahan yaitu menjadi petani yang memproduksi gula merah yang berbahan baku dari air nira yang diambil dari pohon kelapa, sebutan lain petani gula merah kelapa ini di sebut dengan Penderes.

Gula merah merupakan gula yang berasal dari sadapan buah kelapa yang bernama nira. Nira merupakan cairan dari pohon aren, tebu, bit, maple, siwalan, bunga dahlia dan memiliki rasa yang manis. Sedangkan pohon aren adalah tanaman dari keluarga palma seperti kelapa, nipah, sagu, kurma dan sebagainya. Nira aren merupakan salah satu sumber bahan pangan untuk pembuatan gula. Komposisi nira dari suatu jenis tanaman dipengaruhi oleh beberapa factor antara lain varietas tanaman, umur tanaman, kesehatan tanaman, keadaan tanah, iklim, pemupukan dan pengairan (Baharuddin, 2007). Gula merah diproduksi dari nira aren yang masing-masing mengandung air 9,16%, sukrosa 84,31%, gula pereduksi 0,53%, lemak 0,11%, protein 2,28%, total Mineral 3,66%, kalsium 1,335% dan fosfor 1,37%.¹

Produksi gula merah di dusun Gumuk Agung ini sangat berpotensi untuk dikembangkan, hal ini disebabkan karena banyaknya sumber air nira dari pohon kelapa yang berlimpah dimana dalam satu hari rata-rata satu pohon kelapa menghasilkan 4-5 liter air nira. Produksi gula merah yang dihasilkan juga mempunyai kualitas yang bagus karena menggunakan bahan yang alami yang tidak membahayakan kesehatan, banyaknya tumbuhan kelapa yang tumbuh subur di setiap perkebunan maupun persawahan milik warga ini memang perlu mendapatkan pengembangan yang efektif khususnya untuk dijadikan produksi gula merah, sedangkan permintaan gula merah sendiri dari bulan ke bulan mengalami peningkatan.

Adapun permasalahan yang dihadapi oleh para petani selama ini adalah pendapatan ekonomi yang kurang bahkan sangat minim atau tidak sebanding dengan jerih payah dan resiko yang harus dilalui seperti resiko pada saat naik dan memanjat pohon kelapa sangat berbahaya yaitu nyawa menjadi

¹BPTP-Banten, *Kajian Sosial Ekonomi Aren Di Banten*, Banten: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten, 2005.

taruhan bagi para petani gula kelapa ini. Masalah ini terjadi karena ulah para pengepul gula merah yang dengan leluasa seenaknya sendiri menentukan harga beli gula merah, karena petani tidak bisa menjual hasil produksinya ke pihak lain karena sebelumnya para petani ini terlanjur berhutang sejumlah uang kepada para pengepul gula merah. Para pengepul cenderung memberikan iming-iming uang kepada para petani sehingga para petani ini begitu mudahnya meminjam uang dari para pengepul.

Sebagai ilustrasi harga jual gula merah ke pengepul pada bulan Juni 2018 adalah Rp. 8.500, sampai Rp. 10.000,- sedangkan harga jual dipasaran adalah Rp. 14.000,- selisih harga kurang lebih Rp. 4.000 sampai Rp. 5.500,- sehingga akibatnya para petani gula merah merasa sangat dirugikan oleh permainan para pengepul gula merah. Rangkaian kerugian ini sudah lama terjadi dan sulit untuk di atasi hal ini dikarenakan karena diawali dengan proses hutang piutang sebelum gula merah di produksi yaitu adanya faktor pinjam uang dari petani ke pengepul gula merah dengan perjanjian pembayaran dilakukan melalui setor produksi hasil gula merah dari petani ke pengepul tersebut, hal ini sudah terjadi selama turun temurun.

Gula merah jika disimpan dalam suhu kamar dengan kondisi pengemasan yang kurang baik akan mengakibatkan gula merah mudah mencair. Keadaan ini dapat mengakibatkan kerugian bagi pedagang dan keadaan ini dapat dicegah dengan memanfaatkan gula tersebut diolah lebih lanjut menjadi gula semut.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh kelompok penderes “Sinar Gula Merah” dan “Tunas Jaya” Gintangan Banyuwangi antara lain:

1. Kurangnya inovasi produk Gula merah.
2. Kurangnya pemahaman tentang pentingnya *Branding* dan *Packaging*

Seiring dengan perkembangan di era modern ini maka penggunaan gula merah mulai diminati oleh pelaku usaha hotel, rumah sakit, maupun restoran, namun dengan hasil produk yang berbentuk butiran halus yaitu

Gula Semut, oleh karena itu untuk memenuhi permintaan pasar seperti diatas, maka perlu diversifikasi produk sejenis namun dengan bentuk yang berbeda yaitu Gula Semut. Inovasi produk Gula merah melalui Diversifikasi produk gula semut diperlukan untuk mencegah agar Produk Gula merah Dusun Gumuk Agung Desa Gintangan tetap diminati konsumen.

Gula semut adalah gula aren berbentuk bubuk atau butiran seperti pasir yang dibuat dari nira atau gula merah.² Permintaan akan gula semut terus meningkat dari waktu ke waktu, hal ini tidak lepas dari usaha para produsen gula semut yang terus melakukan pengembangan pasar. Terutama terhadap target pasar industri yang sangat mempertimbangkan efisiensi dan mengutamakan sisi kepraktisan denan menggunakan gula merah biasa. Saat ini gula semut telah banyak dipasarkan pada beberapa supermarket, bahkan sudah diekspor ke Australia dan Eropa karena digunakan sebagai pemanis minuman kesehatan yang memiliki berbagai manfaat antara lain mencegah perut kembung, masuk angin, flu, batuk. Selain itu gula semut dapat tahan lama tanpa penambahan bahan pengawet.³

Metode

Dalam pelaksanaan program kemitraan di Desa Gumuk Agung Desa Gintangan Banyuwangi ini, kegiatan pelatihan fokus pada dua mitra yaitu Kelompok Penderes Sinar dan Tunas Jaya Gula Merah. Metode yang digunakan adalah metode ceramah dan diskusi yang dalam hal ini dilakukan dengan komunikasi dua arah antara pemateri dengan audien dan Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok Petani penderes gula merah di Banyuwangi, tahapan yang akan dilakukan meliputi:

²Ningtyas, "Analisis Komparatif Usaha Pembuatan Gula Merah Dan Gula Semut Di Kabupaten Kulon Progo", *Jurnal Penelitian Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta* (2014).

³Zuliana, Dkk, *Pembuatan Gula Semut Kelapa* (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi *Natrium Bikarbonat*), Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya (2016).

1. Sosialisasi dan Pelatihan proses produksi, Kegiatan ini dilakukan secara periodik untuk membina dan mendampingi khalayak sasaran strategis sampai berhasil memproduksi dalam menghasilkan gula merah maupun produk turunannya yaitu gula semut yang berdaya saing serta masyarakat bisa berkonsultasi tentang pelaksanaan program sampai bisa mencapai hasil yang maksimal atau bahkan bisa membuat produk turunan. Konsultasi bisa dilakukan melalui diskusi, telpon atau email dengan harapan berhasil dengan maksimal.
2. Sosialisasi dan pelatihan tentang pentingnya *Brand* dan cara pengemasan yang sesuai setandart, sampai menguasai dan memahami cara juga pentingnya pengemasan yang benar. Masyarakat bisa melakukan konsultasi tentang pelaksanaan program tersebut melalui diskusi, telepon maupun menggunakan media lainnya.

Hasil Dan Diskusi

Salah satu solusi untuk meningkatkan potensi ekonomi produk yang dihasilkan oleh Pederes Sinar dan Tunas Jaya gula merah adalah dengan pemberian pelatihan tentang proses produksi, dan pengemasan produk (*Branding Packaging*) untuk produk gula merah dan gula semut. Adapun pelatihan yang diberikan meliputi:

1. Pelatihan Proses Produksi Untuk Gula Merah Dalam melakukan proses produksi semua kondisi wajan, sutil, alat pencetak gula, serta dapur dalam kondisi bersih, higienis agar menghasilkan produk yang bersih sehat dan bebas kuman. Nira dimasukkan ke dalam wajan besar untuk dimasak dan sebelum dimasak nira disaring terlebih dahulu untuk membuang kotoran-kotoran supaya tidak masuk dalam proses pemasakan air nira, kotoran yang dimaksud adalah berupa bunga kelapa, lebah dan semut. Proses produksi air nira menjadi gula merah ini dimasak dengan suhu $\pm 110^{\circ}$ C dengan menggunakan kayu bakar, karena

bila memasak menggunakan kayu bakar api lebih besar dan merata dan biaya yang dikeluarkan lebih hemat dibandingkan menggunakan kompor gas. Pada saat air nira mendidih, kotoran akan terapung ke permukaan bersama dengan buih nira yang berwarna coklat kekuning-kuningan. Bila air nira telah mengental api dikecilkan dan nira tetap diaduk dan nira siap untuk dicetak. Pekatan nira dituangkan dalam cetakan batokan kecil dari bahan bambu dan bahan plastik. Setelah kering dan dingin gula merah siap untuk dipasarkan ditambah dengan pembungkus agar tetap higienis. Para kelompok penderes bisa melakukan diversifikasi produk gula merah menjadi gula semut dengan harapan sistem ijon antara penderes dan pengepul bisa mendapat solusi yang terbaik. Para penderes bisa memproduksi gula merah dan gula semut secara bersamaan sehingga para penderes mempunyai 2 (dua) macam produk gula merah yang dihasilkan. Proses produksi gula merah ini dimasak dengan menggunakan kayu bakar, karena bila memasak menggunakan kayu bakar api lebih besar dan merata dan biaya yang dikeluarkan lebih murah dibandingkan menggunakan kompor gas.



Gambar 3.1 Proses Produksi Air Nira Menjadi Gula Merah Menggunakan Kayu Bakar (Sumber: Dokumentasi di Lapangan, 2018)



Gambar 3.2 Air Nira Yang Dimasak Sebelum Mengental (Sumber: Dokumentasi di Lapangan, 2018)



Gambar 3.3 Pembuatan Gula Merah Non Sulfit Yang sudah Mulai Mengental (Sumber: Dokumentasi di Lapangan., 2018)



Gambar 3.4 Proses Pencetakan Gula Merah (Sumber: Dokumentasi di Lapangan, 2018)

2. Pelatihan Proses produksi Untuk Gula Semut

Setelah gula merah dilakukan perajangan kemudian hasil perajangan tersebut dijemur dengan kondisi panas yang cukup dan ketika kering akan dilakukan penghalusan secara manual yaitu dengan cara diuleg dan kemudian di ayak. Setelah di ayak akan dijemur kembali sampai gula semut menjadi kering. Gula merah yang diproses adalah gula merah yang sudah jadi atau dalam bentuk batok. Proses pembuatan gula merah membutuhkan waktu yang lama yaitu sekitar 7-8 jam. Gula merah yang diproses menjadi gula semut bisa dibedakan menjadi 2 yaitu proses pembuatan gula semut langsung dari nira dan proses pembuatan gula semut dari gula merah. Untuk proses pembuatan gula semut yang langsung dari nira, langsung dilakukan proses pembuatan gula merah sampai gula merah mengalami pengkristalan dan ketika gula matang kurang mendapat sinar matahari karena waktu yang dibutuhkan sangat lama. Sehingga harus dijemur lagi pada keesokan harinya. Sedangkan ketika melakukan proses pembuatan gula semut yang berasal dari gula merah batokan, gula merah yang sudah dicetak hari ini akan dilakukan perajangan besok pagi dan akan mendapatkan sinar matahari yang cukup, Karena proses pembuatan gula semut dilakukan secara manual sehingga tidak menggunakan oven. Setelah dilakukan perajangan akan dijemur sampai kering dan kemudian diuleg menggunakan uleg-an yang terbuat dari kelapa dan diayak sampai habis. Setelah dilakukan pengayakan dilakukan penjemuran sampai butiran gula semut itu kering.



Gambar 3.5 Proses Perajangan Gula Merah (Sumber: Dokumentasi di Lapangan, 2018)



Gambar 3.6 Ayakan Yang Digunakan Untuk Mengayak Gula Rajangan Sebelum Menjadi Gula Semut (Sumber: Dokumentasi di Lapangan, 2018)



Gambar 3.7 Gula Semut yang Sudah Diulek Dan Diayak Dilakukan Proses Penjemuuran (Sumber: Dokumentasi di Lapangan, 2018)

3. Selain melakukan pelatihan proses produksi, juga dilaksanakan pelatihan Pengemasan produk (*Branding Packaging*) hal ini sangat dibutuhkan dalam proses pemasaran gula semut ini. Diharapkan produk gula semut yang dihasilkan oleh para penderes bisa mempunyai kemasan yang unik, dan mempunyai ciri khas atau identitas produk yang bisa dilihat dari warna dan corak, serta logonya sehingga dengan adanya pengemasan produk yang bagus bisa menarik minat konsumen.



Gambar 3.8 Hasil Pelatihan Pengemasan Produk (Sumber: Dokumentasi di Lapangan, 2018)

Sebagai pemula, para kelompok penderes masih fokus pada kemasan 100 gr, dan 250 gr. Karena belum memiliki pasar yang pasti, kelompok penderes masih melakukan upaya agar gula semut ini bisa dikenal dipasar. Kelompok penderes masih menjual langsung ke user/konsumen bukan dengan cara konsinyasi atau metode pemasaran lainnya, karena produk ini masih baru di daerah gumuk agung. Selain itu, ketua kelompok juga melakukan pengenalan serta edukasi produk gula semut kepada warga yang lain, agar semua warga paham bahwa sekarang ada produk gula semut yang bisa meningkatkan pendapatan mereka selain membuat gula merah. Upaya lain yang dilakukan oleh kelompok penderes adalah

melakukan kerjasama dengan industri rumah tangga gula semut yang ada di desa pakistaji. Usaha gula semut yang ada di desa pakistaji sudah mempunyai PIRT dan sudah dipasarkan di resto serta cafe terkenal yang ada di Banyuwangi.

Simpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Dengan adanya pelatihan di bidang proses produksi, kelompok penderes lebih memperhatikan faktor –faktor detail seperti perawatan dan kebersihan peralatan, kebersihan tempat pengolahan serta lain sebagainya, sehingga mampu menghasilkan produk yang lebih higienis dan berdaya saing
2. Dengan Adanya Pelatihan pengemasan produk, dapat memperkaya wawasan dan menambah pengetahuan bagi kelompok penderes sinar dan tunas jaya gula merah sehingga dapat memberi nilai tambah untuk inovasi produk dari kelompok penderes tersebut.

Saran

Saran dari kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Perlu peran serta dinas terkait yaitu dinas perindustrian dan perdagangan untuk membantu mengembangkan produk secara merata, serta memberi pendampingan yang lebih intens agar mereka terus mampu mengupgrate kemampuan yang dimiliki.
2. Proses pengemasan yang masih manual sehingga membutuhkan pelatihan dan pendampingan lebih lanjut serta bantuan peralatan mengenai pengemasan produk agar bisa berdaya saing dengan pengemasan produk dari kelompok penderes yang lain.

Daftar Referensi

- Baharuddin, Musrizal M, Hemiaty B. "Pemanfaatan Nira Aren (*Arenga Pinnata*) Dan Pembuatan Gula Putih Kristal". *Jurnal Parennial* Fakultas Kehutanan Universitas Hasanuddin (2007)
- BPTP-Banten. *Kajian Sosial Ekonomi Aren Di Banten*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten, 2005.
- Ningtyas. "Analisis Komparatif Usaha Pembuatan Gula Merah Dan Gula Semut Di Kabupaten Kulon Progo". *Jurnal Penelitian* Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta (2014).
- Zuliana, Dkk. *Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)*, Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya (2016).