



PENGOLAHAN GULA SEMUT AREN PADA MASYARAKAT DESA CISIMEUT RAYA KECAMATAN LEUWIDAMAR

Ahmad Sudadi¹, Bambang Setyo Panulisan², Annisa Novia Nuha Nafisa³, Firda Nurwulan⁴,
Muhammad Vidiansyah⁵, Yosep Firdaus⁶, Eva Juliantina⁷, Oktaviar Rahman Putra⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8}Universitas Bina Bangsa

Email : ahmadsudadi99@gmail.com, setyopanulisan22@gmail.com

Abstract

Sugar palm (Arenga pinata) is one of the plants cultivated by the people of Cisimeut Raya Village, Leuwidamar District. There are about 200 palm trees scattered in this area. So far, palm sap is sold by farmers to a place for printing palm sugar manufacturing. Ant sugar is one of the processed products of palm sap in the form of crystals which has a higher price than printed palm sugar. The purpose of this Student Work & Community Service Lecture is so that the people of Cisimeut Raya have the knowledge and skills to process palm sap into ant sugar. The target of this activity is the women's farmer group in the Cisimeut Raya area. The activity is carried out in the form of training and demonstrations of making ant sugar. The activity runs smoothly and the women's farmer group has made ant sugar independently and sells its products to consumers.

Keywords: Cisimeut Raya Palm Sugar

Abstrak

Tanaman aren (*Arenga Pinata*) merupakan salah satu tanaman yang di usahakan oleh masyarakat Desa Cisimeut Raya Kecamatan Leuwidamar. Terdapat sekitar 200 pohon aren tersebar di kawasan wilayah ini. Selama ini, nira aren dijual petani ke tempat usaha pembuatan gula aren cetak. Gula semut merupakan salah satu produk olahan nira aren yang berbentuk kerystal yang memiliki harga lebih tinggi dibandingkan dengan gulan aren cetak. Tujuan Kuliah Kerja Mahasiswa & Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah agar masyarakat Cisimeut Raya memiliki ilmu pengetahuan dan keterampilan mengolah nira aren menjadi gula semut. Sasaran kegiatan ini adalah Kelompok tani ibu-ibu di daerah Cisimeut Raya. Kegiatan dilakukan dalam bentuk pelatihan dan demonstrasi pembuatan gula semut. Kegiatan berjalan dengan lancar dan kelompok tani ibu-ibu telah membuat gula semut secara mandiri dan menjual produknya ke konsumen.

Kata kunci: Gula Aren Cisimeut Raya

PENDAHULUAN

Desa Cisimeut Raya merupakan salah satu desa di Kecamatan Leuwidamar. Wilayah ini memiliki topografi datar dengan ketinggian rata-rata 230 m Dpl. Sebagian besar wilayah Desa Cisimeut Raya ini berada di pinggir sungai Cisimeut Raya dan Cisimeut Induk. Masyarakat Desa Cisimeut Raya ada yang sumber pendapatannya berasal kegiatan bertani, selain itu kaum wanitanya juga membentuk komunitas dalam upaya turut berperan menambah pendapatan keluarga dalam bentuk , kelompok wanita tani.

Tanaman enau atau aren (*Arenga pinata*) merupakan salah satu tanaman yang diusahakan oleh masyarakat disana. Terdapat sekitar 200 pohon aren tersebar di kawasan wilayah ini.

Masyarakat Cisimeut Raya yang memiliki aren sebagian besar menjual hanya nira aren ke tempat usaha pembuatan tuak dan sebagian lagi sudah ada yang mengelola nira aren menjadi beberapa produk seperti gula merah atau gula aren cetak sedangkan buahnya dibuat manisan kolang kaling. Gula merah yang dihasilkan dalam bentuk

cetakan berbentuk mangkok kecil yang dikemas secara sederhana dengan menggunakan daun pisang kering.

Gula semut merupakan salah satu produk olahan nira aren. Namun masyarakat Cisimeut Raya belum ada yang mengolah nira arennya menjadi gula semut. Padahal gula semut memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan gula aren cetak, Gula semut berbentuk kristal/granul. Kadar air kedua gula tersebut berbeda atau serbuk. Kadar air gula cetak menurut SNI 01-3743-1995 adalah maksimal 8% untuk mutu I dan 10% untuk mutu II, sedangkan kadar air gula semut/granul menurut SNI 0268-85 maksimal 3%. Gula semut atau Gula aren dan Kristal/granul memiliki kelebihan seperti mudah dalam penanganan, penggunaan, pengemasan dan penyimpanan serta memiliki kandungan nutrisi yang lebih lengkap dibandingkan dengan gula pasir.

Berdasarkan uraian di atas, maka diperlukan kegiatan sebagai upaya untuk menambah pengetahuan melalui kegiatan pelatihan dan peraktek atau demonstrasi teknologi pengolahan nira aren menjadi gula semut. Sasaran kegiatan ini adalah kelompok tani wanita di daerah Cisimeut Raya. Melalui kegiatan KKM-PKM Kelompok 67 ini diharapkan masyarakat sasaran memiliki ilmu, pengetahuan, keterampilan dalam mengolah nira aren menjadi gula semut.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian mahasiswa dan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan dengan mitra kelompok tani wanita di Desa Cisimeut Raya Kec. Leuwidamar Kabupaten Lebak Provinsi Banten.

Pelaksanaan kegiatan meliputi tahap persiapan dan pelaksanaan dalam bentuk penyuluhan dan demonstrasi dan evaluasi.

1. Persiapan, meliputi kegiatan surat

menyurat ke mitra, menyiapkan alat dan bahan pengolahan, modul pembuatan gula semut dari nira aren serta tempat untuk kegiatan.

2. Pelaksanaan, meliputi kegiatan penyuluhan dan demonstrasi. Penyuluhan dilakukan dengan metode pengarahannya secara langsung.
3. Demonstrasi dilakukan dengan melakukan peraktek langsung pembuatan produk.
4. Evaluasi dilakukan dengan Tanya jawab dan diskusi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa dan Pengabdian Kepada Masyarakat telah dilaksanakan dengan mitra kelompok Tani Wanita di Daerah Cisimeut Raya Kecamatan Leuwidamar Kabupaten Lebak, Banten. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2022. Kegiatan ini bertempat di kediaman salah satu anggota kelompok tani wanita dan dihadiri sebanyak 10 orang anggota kelompok tani wanita, dan dihadiri oleh pemuda Cisimeut Raya beserta KKM UNIBA Kelompok 67. Adapun jenis kegiatan yang disajikan dalam dua bentuk yaitu pertama adalah Penyuluhan dengan materi Pemanfaatan Komoditi Hasil pertanian menjadi Produk bernilai ekonomi di Desa Cisimeut Raya. dan kegiatan kedua yaitu demonstrasi pengolahan nira aren menjadi gula semut.

Tim pengabdian kepada masyarakat memulai kegiatan dengan melakukan sosialisasi awal mengenai potensi nira aren untuk diolah menjadi produk pangan.

Sosialisasi penting dilaksanakan mengingat para anggota kelompok tani selama ini hanya menjual komoditi. Pertaniannya terutama nira aren dalam bentuk segar, padahal nira aren dapat diolah menjadi beberapa produk pangan salah satunya gula semut. Dengan dilaksanakan penyuluhan pengolahan nira

aren menjadi produk pangan, Kelompok Wanita Tani mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan komoditi ini menjadi produk pangan sehingga memiliki nilai guna dan nilai tambahan secara ekonomi sehingga dapat bernilai komersial yang dapat meningkatkan pendapatan kelompok wanita tani.

Setelah anggota kelompok wanita tani mendapatkan pengetahuan yang memadai mengenai pengolahan nira aren, Tim KKM-PKM yang terdiri dari Dospem dan Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian Universitas Bina Bangsa Banten selanjutnya melakukan demonstrasi dan mempraktikkan secara langsung bersama peserta kegiatan melakukan pengolahan pembuatan gula semut dapat dilihat pada gambar 1.

Nira Aren yang dipakai berasal dari anggota kelompok tani sendiri. Nira yang sudah di sadap dari pohon segera diolah kembali menjadi gula semut. Pengolahan segera dilakukan untuk menghindari kerusakan pada nira. Nira rusak dapat mempengaruhi keberhasilan terbentuknya gula semut. Sukrosa yang terkandung dalam nira mudah diuraikan oleh mikroba yang menyebabkan



nira menjadi asam. Nira yang asam menyebabkan sulitnya proses kristalisasi gula.

Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan Gula Semut

Nira disaring untuk menghilangkan kotoran yang terikut waktu penyadapan, selanjutnya dilakukan pemanasan. Nira dimasukan didalam kuili diatas api kompor pada suhu sekitar 100-120°C.pemanasan dilakukan selam 2-3 Jam sambil dilakukan pengadukan sampai nira mendidih, menjadi kental dan jenuh. Saat nira mendidih timbul buih-buih yang kemudian buih tersebut diambil menggunakan saringan agar buih nira tidak tumpah keluar dari kuili. Pemasakan dihentikan saat nira mulai kental dan di tandai dengan jika di teteskan dalam air akan mengendap atau memadat tidak langsung larut.pemasakan tidak boleh melewati titik akhir, yaitu nira mulai mengempal dan mulai menggumpalnya nira ketika dimasukan kedalam air dingin.

Setelah nira kental pemanasan di hentikan. Nira kental diaduk perlahan-lahan dengan arah yang tetap dan pengadukan semakin lama semakin cepat agar terbentuk Kristal atau granula yang seragam dan mencegah terbentuknya gumpalan gula. Setelah proses kristalisasi dan pembentukan serbuk selesai, gula semut tersebut diayak untuk memperoleh ukuran yang seragam. Gula semut yang tidak lolos ayakan dihaluskan dan diayak lagi. Serbuk-serbuk tersebut dikemas dalam pengemas yang kedap air seperti misalnya plastic polipropilen (PP).



Produk gula semut yang dihasilkan pada

kegiatan demonstrasi dapat dilihat pada.

Gambar 2.

Selama kegiatan berlangsung, respon anggota Kelompok Tani Galusia dan Kelompok Wanita Tani Cherry sangat antusias mengikuti penyuluhan dan demonstrasi. Hal ini terlihat dengan banyaknya pertanyaan yang mereka ajukan mengenai pengolahan nira aren dan adanya partisipasi mereka mengikuti demonstrasi pengolahan nira aren menjadi gula semut ini. Dalam kegiatan ini juga dilakukan penyerahan paket teknologi berupa peralatan untuk pengolahan nira aren menjadi gula semut.

Peserta menyatakan tidak mengalami kesulitan dalam memahami dan mempraktikkan pembuatan gula semut karena menurut peserta produk ini menyerupai produk lokal yang mereka sebut dengan gulakoret (bahasa setempat) yang pernah mereka buat akan tetapi bentuk akhirnya sedikit berbeda karena lebih kasar dan kristal lebih besar dan biasa digunakan untuk keperluan sehari-hari saja dan tidak dikomersialkan.

Beberapa anggota kelompok tani secara mandiri telah membuat gula semut pasca kegiatan pengabdian oleh tim. Produk yang dihasilkan sudah dijual meski dalam jumlah yang terbatas.

KESIMPULAN

Penelitian mahasiswa dan Pengabdian Kepada Masyarakat ini menambah pengetahuan tentang produk pangan dari nira aren dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi yaitu gula semut sehingga dapat menambah penghasilan kelompok tani wanita di desa cisimeut raya kecamatan leuwidamar kabupaten lebak, Banten.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih untuk seluruh Anggota KKM Kelompok 67 dan Masyarakat Desa

Cisimeut Raya ikut terlibat dalam kegiatan Program KKM Kelompok 67 dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3743-1995, Persyaratan Mutu Gula Palma. BSN, Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional Indonesia 1995. SNI: Gula Kelapa Kristal SII 0268-85. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Rao, P.V.K.J., M. Das dan S.K. Das. 2010. Effect of moisture content on glass transition and sticky point temperature of sugarcane, palmyra-palm and date-palm jiggery granule. *International journal of food science and technology*. 45: 94-104.
- Barh D, Mazumdar BC, 2008. Comparative nutritive value of palm saps before and after their partial fermentation and effective use of wild date (*Phoenix sylvestris Roxb.*) Sap in Treatment of Anemia. *Research Journal of Medicine and Medical Science*. 3(2): 173-176.
- Joseph, G.H. dan P. Layuk. 2012. Pengolahan Gula Semut dari Aren. *B.Palma* 13(1):60-65.
- Musita, N. 2019. Pengembangan produk gula semut dari aren dengan penambahan bubuk rempah. *Warta IHP*. 36(2): 106-133.