



Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Dasar Gula Merah Menjadi Aneka Minuman Bernilai Ekonomi Tinggi di Desa Borisallo Kec. Parangloe, Gowa

Munira Munira¹, Muhammad Arman², G Gusnawati², D Darnengsih², Mustafiah Mustafiah², Arfandi Ahmad², Nurhayati Rauf²

^{1,2} Universitas Muslim Indonesia, Indonesia

ABSTRACT

Borisallo village is one of the villages that has the potential for sugar palm so some of its residents work as brown sugar farmers. Besides brown sugar, one of the potential another interesting thing about this area is that the village of Borisallo is an axis road a district that connects the city of Makassar with the village of Malino which is a tourist attraction so along the axis road there are several restaurants. So it has the potential to create a small business of processed brown sugar which can boost the economy of brown sugar farmers. Solutions that offered to socialize the potential for processing brown sugar/palm into products ready-to-eat preparations, Conduct training in the manufacture of processed brown sugar in the form of various Cold Beverages (Milk -Brown Sugar, Milk Boba Brown Sugar, Milk Coffee Brown Sugar), conduct training on product packaging and marketing. After this PkM activity was carried out, the local brown sugar farmers have knowledge and skills in the technique of processing brown sugar products into other processed products with higher economic value and interest and motivation to carry out entrepreneurial activities. The entrepreneurial motivation initiated by the entrepreneurial starter kit that we provide is in the form of a set of tools beverage sealer/packaging. This tool will be managed by the Owned Enterprises Village (BUMDES) which will facilitate residents to do entrepreneurship.

Keywords: Brown Sugar, Brown Sugar Farmer, Processed Drinks

Received: 19.01.2022	Revised: 31.01.2022	Accepted: 18.02.2022	Available online: 28.02.2022
-------------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------------

Suggested citation:

Munira, Munira, Arman, M., Gusnawati, G., Darnengsih, D., Mustafiah, M., Ahmad, A., Rauf, N. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Dasar Gula Merah Menjadi Aneka Minuman Bernilai Ekonomi Tinggi di Desa Borisallo Kec. Parangloe, Gowa. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(1), 141-147 DOI: 10.30653/002.202271.42

Open Access | URL: <http://jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm/>

¹ Corresponding Author: Program studi Teknik Kimia FTI, Universitas Muslim Indonesia; Jl. Urip Sumoharjo Km.05, Makassar; Email: munira@umi.ac.id

PENDAHULUAN

Desa Borisallo kecamatan Parangloe Gowa merupakan salah satu daerah penghasil gula merah di Sulawesi Selatan Berdasarkan data BPS kab. Gowa 2019 menunjukkan kecamatan Parangloe memiliki potensi luas hutan yang sangat besar sekitar 13.917,26 ha atau sekitar 51,87% dari total hutan di Kab. Gowa ((BPS), 2019). Selain itu kecamatan Parangloe memiliki luas hutan produksi terbesar ini berada pada lima kelas topografi, yaitu mulai dari datar (0-8%), landai (8-15%), agak curam (15-25%), curam (25-45%), sampai sangat curam (>45%). Kondisi topografi agak curam merupakan yang terluas. Dengan kondisi topografi yang bervariasi tersebut maka dipastikan komposisi vegetasi yang tersusun juga bervariasi (Iqbal et al., 2018; Ruslan et al., 2018).

Usaha pengolahan gula merah batok kelapa yang bersifat turun temurun. Pada awalnya dilakukan oleh masyarakat yang mayoritas masyarakat penyadap (penderes) (Haris et al., 2020), menyuplai nira untuk dijadikan gula karena hasil produksi melimpah. Kapasitas produksi untuk setiap kelompok (4-6 orang) sekitar 15- 20 kg/hari dengan nilai investasi Rp. 24.000/kg serta teknik pemasaran produk sesuai dengan permintaan dan belum ada pengembangan pemasaran (Ramadani & Br, 2017). Harga jual ditentukan dari persediaan bahan baku nira. (Rahman & Nujum, 2020; Azizah et al., 2019). Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan pada petani gula merah sekitar bawah beberapa masyarakat petani gula merah telah memperoleh pelatihan pengolahan nira menjadi gula semut dan gula cair (Rahman & Nujum, 2020); , namun mereka masih terkendala untuk proses pemasaran yang belum stabil sehingga para petani gula merah tersebut kembali fokus untuk membuat gula merah cetak batok kelapa yang dijual di pasar melalui pengumpul gula merah dengan harga yang reatif lebih murah.

Selain gula merah, salah satu potensi lain yang menari pada daerah ini bahwa desa Borisallo ini merupakan jalan poros kabupaten yang menghubungkan antara kota Makassar dengan desa Malino yang merupakan objek wisata sehingga disepanjang jalan poros terdapat beberapa rumah makan. Sehingga memiliki potensi untuk membuat suatu usaha kecil olahan gula merah yang mampu mendorong perekonomian para petani gula merah.

Pembuatan produk olahan gula merah dalam berbagai bentuk sangat berpotensi untuk dijadikan salah satu wadah berwirausaha bagi para petani gula merah dengan mempertimbangkan proses pemasaran yang mereka dapat lakukan sendiri di sekitar desa Borisallo sehingga gula merah yang telah mereka produksi dapat dikonversi menjadi suatu produk yang bernilai lebih tinggi (Faresta et al., 202; Yasser et al., 2020).

Berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan maka dirumuskan permasalahan mitra yaitu (1) Para petani gula merah belum mengetahui dan memahami cara pengolahan gula merah menjadi produk olahan lain, (2) Kurangnya kreativitas para petani gula merah dalam mengolah gula merah, (3) Para petani gula merah terkendala untuk peralatan dan cara memulai berwirausaha, (4) Belum paham cara pengemasan dan penyajian produk sehingga menarik konsumen

Adapun solusi konkrit yang dapat ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh pihak petani gula merah desa Borissallo adalah (1) Melakukan sosialisasi potensi pengolahan gula merah/aren menjadi produk olahan siap saji, (2) Melakukan sosialisasi kandungan nutrisi dari produk olahan gula aren, (3) Melakukan pelatihan pembuatan olahan gula merah berupa Aneka Minuman Dingin (*Milk -Brown Sugar, Milk Coffee Brown Sugar, Boba Milk Brown Sugar*), (4) Melakukan pelatihan cara pengemasan produk.

METODE

Metode yang diterapkan pada pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah dengan pemberian materi pelatihan kepada kelompok tani gula merah selaku Mitra. Penentuan mitra menggunakan metode purposive sampling yaitu secara langsung memilih

“kelompok petani gula aren” Desa Borisallo Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa dengan pertimbangan bahwa sebagai kelompok masyarakat produktif yang belum memanfaatkan waktunya secara optimal akan dibekali keterampilan dalam industri rumah tangga yang dapat lebih sesuai dengan kebutuhan. Kelompok usaha ini diberi pelatihan, berupa teori dan pendampingan pembuatan produk olahan gula merah menjadi makanan/minuman siap saji.

Adapun tahapan yang dilakukan dalam pengabdian ini yaitu:

Tahap Pelatihan: Pendampingan/pelatihan teknik pembuatan produk dan pengemasan, yang dikerjakan bersama oleh mitra dan tim pelaksanaan PkM. Tim pelaksana PkM bertindak sebagai pengarah dalam melakukan kegiatan yang dibuat bersama dengan mitra. Jenis pelatihan yang diberikan berupa cara pembuatan aneka minum olahan gula merah (*Milk -Brown Sugar, Milk Coffee Brown Sugar, Boba Milk Brown Sugar*) (Alvarado, 2021) dan teknik pengemasan produk minuman.

Tahap Evaluasi: Pada akhir program pelatihan, peserta secara individu sudah dapat membuat produk sendiri dan menjalankan usaha dari hasil pelatihan sesuai yang sudah disepakati. Pada akhir program peserta wajib menunjukkan hasil praktek (Olahan produk gula aren yang telah dibuat) lalu didokumentasikan. Melakukan penilaian rasa dan penampilan kepada mitra melalui kuisioner.



Gambar 1. Gambaran IPTEK yang Ditransfer ke Mitra

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengembangan diversifikasi gula merah menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi ini dilakukan di aula kantor desa Borisallo Kec. Parangloe, Gowa. Kegiatan ini dihadiri sebanyak 26 peserta yang terdiri dari ibuibu petani gula merah setempat.

Sesi pertama pada kegiatan ini yaitu melakukan sosialisasi terkait potensi pengolahan gula merah/aren menjadi produk olahan siap saji serta kandungan nutrisinya. Pemaparan materi ini bertujuan agar para peserta memiliki wawasan tentang besarnya potensi gula merah untuk diolah menjadi produk lain yang memiliki harga jual yang lebih tinggi yang ditinjau dari target pasar, lokasi dan ketersediaan bahan baku. Dalam materi sosialisasi ini juga dijelaskan estimasi modal dan keuntungan yang diperoleh jika gula merah yang dihasilkan diolah menjadi produk minuman dibandingkan dengan penjualan gula merah langsung ke pengepul dengan harga yang murah.



Gambar 2. Sosialisasi potensi pengolahan gula merah/aren menjadi produk olahan siap saji serta kandungan nutrisinya di Aula Kantor Desa Borisallo Kec. Parangloe, Gowa

Sesi Kedua yaitu tahap pelatihan pembuatan produk olahan berupa aneka minuman dingin (*Milk Brown Sugar, Milk Coffee Brown Sugar, Boba Milk Brown Sugar*). Pada tahap ini dijelaskan cara membuat minuman tersebut dimulai dari proses pembuatan sirup gula merah / brown sugar syrup, lalu pembuatan boba gula merah dan pencampuran bahan untuk pembuatan minuman. Tahapan ini dilakukan dengan metode peragaan langsung di depan peserta.

Sesi terakhir dari proses pelatihan ini yaitu pelatihan pengemasan produk. Pengemasan merupakan salah satu faktor utama yang menarik minat pembeli untuk mengkonsumsi minuman yang telah kita sediakan. Pengemasan yang baik menjadi cermin akan kualitas produk yang dihasilkan karena para konsumen akan yakin jika produk yang akan dikonsumsi telah higienis dan tidak terkontaminasi dari luar sehingga hal ini dapat meningkatkan nilai jual dari produk yang dihasilkan. Pada sesi ini diperagakan cara menyediakan minuman pada gelas plastik dimana ada tahapan dalam penuangan bahan-bahan dalam gelas sehingga terbentuk lapisan yang dapat membuat penampilan produk lebih menarik. Tahapan penuangan bahan dimulai dari bahan yang memiliki berat jenis yang lebih besar yaitu sirup gula merah dan atau boba sirup gula merah, lalu susu cair dan selanjutnya kopi yang telah diseduh jika minuman yang disediakan berupa kopi gula merah.

Selanjutnya dilakukan proses sealing minuman menggunakan alat sealer. Alat sealer ini harus dipanaskan sebelum digunakan agar plastic sealer dapat melekat dengan kuat pada gelas. Cara *sealing* minuman ini diperagakan langsung oleh tim dan disaksikan oleh para peserta dengan baik.



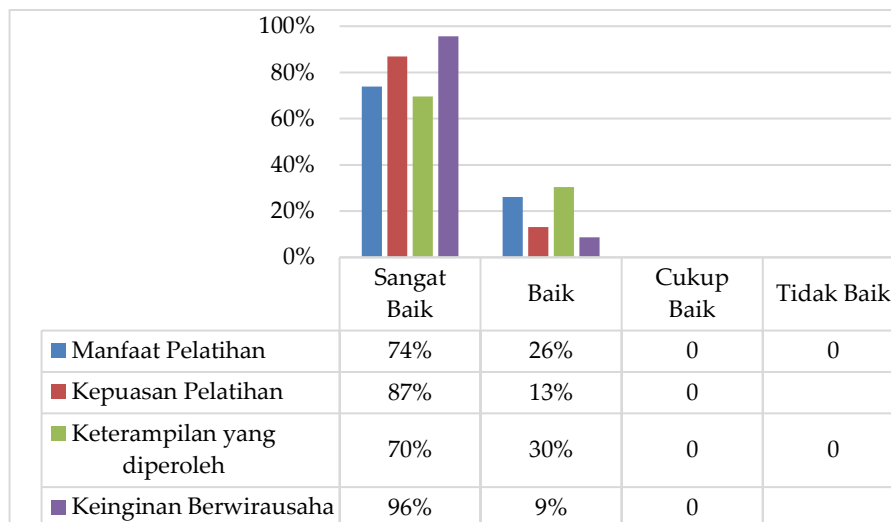
Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Minuman Dingin dari Olahan Gula Merah di Aula Kantor Desa Borisallo Kec. Parangloe, Gowa



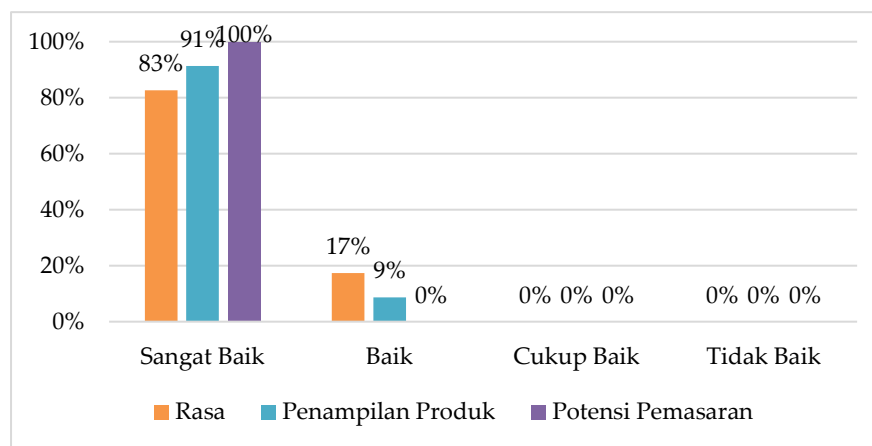
.Gambar 4. Pelatihan Pengemasan Minuman Dingin dari Olahan Gula Merah di Aula Kantor Desa Borisallo Kec. Parangloe, Gowa

Tahap evaluasi yang dilakukan yaitu dengan membagikan kuesioner penilaian terhadap pelatihan dan produk yang dihasilkan. Penilaian terhadap pelatihan meliputi manfaat, kepuasan, keterampilan dan minat usaha yang dihasilkan setelah melakukan pelatihan ini sementara untuk penilaian terhadap produk meliputi rasa, penampilan, kelayakan untuk dipasarkan.

Hasil survei yang telah dilakukan terhadap pelatihan Pengembangan Diversifikasi Gula Merah Menjadi Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi di Dusun Pakulompo Desa Borisallo Kec. Parangloe, Gowa ini tersaji pada Gambar 5. Pada gambar tersebut terlihat bahwa sebesar 74% peserta merasa pelatihan ini sangat bermanfaat dengan sekitar 70% peserta mendapatkan keterampilan yang sangat baik dari hasil pelatihan ini. Target dari pelatihan ini yaitu menimbulkan minat usaha dari para petani gula merah untuk mengolah gula merah hasil panen mereka sendiri, hal ini telah tercapai dengan diperoleh sebesar 96% peserta sangat berkeinginan untuk melakukan wirausaha ini.



Gambar 5. Hasil Survei terhadap pelatihan Pengembangan Diversifikasi Gula Merah Menjadi Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi berupa Aneka Minuman



Gambar 6. Hasil Survei terhadap Aneka Minuman Olahan Gula Merah

SIMPULAN

Pelatihan Diversifikasi Gula Merah Menjadi Produk Olahan Bernilai Ekonomi Tinggi di Dusun Pakulompo Desa Borisallo Kec. Parangloe, Gowa berlangsung dengan lancar. Para Ibu Petani gula merah sudah memiliki pengetahuan dan kemampuan untuk mengolah gula merah menjadi aneka minuman siap saji berupa (Milk -Brown Sugar, Milk Coffee Brown Sugar, Boba Milk Brown Sugar dan sudah mampu melakukan pengemasan produk minuman dengan baik sehingga berpotensi untuk dipasarkan di daerah desa Borisallo, Gowa.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Muslim Indonesia yang telah mendanai penuh dalam pengabdian ini melalui Hibah Pengabdian Pemula No. 0330.c/B.07/LPkM-UMI/VIII/2021 pelaksanaan tahun 2021.

REFERENSI

- (BPS), badan P. S. (2019). *Kecamatan Parangloe dalam Angka 2019*. <https://doi.org/1102001.7306.060>
- Alvarado, T. (2021). *Resep Boba Milk Brown Sugar yang Lezat*. <https://minumankekinian.web.app/977-resep-boba-milk-brown-sugar-yang-lezat/>
- Azizah, L., Kaseng, E. S., & Salempa, P. (2019). Diversifikasi olahan nira aren menjadi gula semut di Desa Gattareng Kabupaten Barru. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, 2019(4)*, 258–263.
- Faresta, R. A., Septiawan, A., Agustina, S. N., Zamzami, Z., & Karisma, A. M. (2020). Pengembangan Diversifikasi Olahan Produk Air Nira Bernilai Ekonomis Tinggi di Dusun Kekait Daye. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains Indonesia, 2(2)*. <https://doi.org/10.29303/jpmsi.v2i2.53>
- Haris, S. W., Ridwan, & Makkarennu. (2020). *Analisis pendapatan usaha gula aren di desa gantarang kabupaten sinjai sulawesi selatan*. 16(1), 18–25.
- Iqbal, A. M., Asfar, A., Bangngalino, H., & Ridhawati. (2018). *IbM Kelompok Usaha Gula Merah Batok Di Desa Bori'sallo Kec. Parangloe*. July, 1–4.
- Rahman, Z., & Nujum, S. (2020). *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*. Volume 2 Nomor 1 (2020); Juni. *Diversifikasi Pengolahan Produk Gula Aren Pada Kelompok Pengrajin Gula Aren Di Desa Borisallo Gowa, 2*, 1–15.
- Ramadani, A., & Br, A. (2017). Analisis Efisiensi Usaha Mikro Kecil Menengah Gula Merah Di Desa Sumberingin Kecamatan Sanankulon Kabupaten Blitar. *Jurnal Ilmu Ekonomi, 1*, 44–60.
- Ruslan, S. M., Baharuddin, & Taskirawati, I. (2018). *Potensi Dan Pemanfaatan Tanaman Aren (Arenga pinnata) Dengan Pola*. 14(1), 24–27.
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., & Budianto, E. (2020). Pengembangan Produk Olahan Gula Merah Tebu Dengan Pemanfaatan Ekstrak Herbal Di Desa Latellang Kabupaten Bone. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, 4(1)*, 42. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i1.7083>

Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2022 Munira, Muhammad Arman, G Gusnawati, D Darnengsih, Mustafiah, Arfandi Ahmad, Nurhayati Rauf

Published by LP3M of Universitas Mathla'ul Anwar Banten in collaboration with the Asosiasi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (AJPKM)