

PKM Kelompok Gula Aren “Mutiara Merah” Di Desa Karyasari Kabupaten Tabanan

¹I Putu Darmawijaya, ²Natalia Sri Endah Kurniawati

¹Fakultas Ilmu Kesehatan, Sains, dan Teknologi

²Fakultas Ekonomika dan Humaniora

Email: darmawijaya@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Salah satu keunggulan dari gula aren jika dibandingkan dengan gula kelapa adalah aromanya yang khas gurih dan cita rasa manis yang sangat sesuai untuk campuran bahan makanan dan minuman seperti kue bandrek, kopi serta untuk penderita diabetes gula aren sangat baik untuk dikonsumsi sebagai pengganti gula pasir. Di Desa Karyasari Tabanan terdapat kelompok tani yang mengolah nira menjadi gula aren, yaitu Kelompok Tani Mutiara Merah. Mitra masih terkendala dalam teknik dan inovasi proses produksi gula aren karena masih produksi 100% secara konvensional, belum memiliki merek dagang dan kemasan, belum memiliki manajemen usaha yang sistematis dan profesional. Pelaksanaan program PKM Gula Aren “Mutiara Merah” di Desa Karyasari Kabupaten Tabanan telah berjalan sesuai rencana dan tujuan awal, yaitu memberikan pelatihan atau pendampingan atau sesuai solusi yang telah ditawarkan mengenai gula semut atau dalam bentuk serbuk, pelatihan pengemasan produk serta membuat design label untuk produk gula aren. Kegiatan ini mendapat respon positif dari mitra serta sangat disambut dan didukung penuh oleh Perbekel Desa Karyasari Kabupaten Tabanan.

Kata kunci : Gula semut, Mutiara Merah, Desa Karyasari Tabanan

ABSTRACT

One of the advantages of palm sugar when compared with coconut sugar is a distinctive aroma of savory and sweet taste that is very suitable for a mixture of food and beverages such as bandrek cake, coffee and diabetes for diabetics is very good for consumption because substitute sugar. In the village of Karyasari Tabanan there is a group of farmers who process palm sugar into palm sugar, namely Mutiara Merah Farmer Group. Partners are still constrained in the techniques and innovations of the process of producing palm sugar because it is still 100% conventional production, has no trademark and packaging, has not had a systematic and professional business management. Implementation of PKM program of Palm Sugar Aren "Mutiara Merah" in Karyasari Village Tabanan Regency has been run according to the plan and the initial goal is to provide training or mentoring or as per solution that has been offered about sugar ant or in powder form, product packaging training and make design label for sugar product aren. This activity received positive response from the partners and was very welcomed and fully supported by Perbekel Desa Karyasari Tabanan Regency.

Key words: *sugar ant, mutiara merah, Karyasari Village Tabanan*

PENDAHULUAN

Salah satu daerah di Provinsi Bali yang menghasilkan gula aren adalah Desa Karyasari Kabupaten Tabanan. Di Desa Karyasari terdapat kelompok yang mengolah nira menjadi gula aren, yaitu kelompok Tani Mutiara Merah yang telah mengembangkan tanaman aren semenjak tahun 1970-an. Potensi tanaman aren di Desa Karyasari mencapai 16,20 hektar dan sampai dengan

bulan Juni 2015 luas areanya mencapai 8,80 hektar dengan menghasilkan 2.056.320 liter nira atau setara dengan 267.320 kg gula merah. Potensi gula aren yang ada belum mampu memberikan kontribusi yang signifikan bagi peningkatan kesejahteraan para anggota kelompok Mutiara Merah, karena pengelolaan terutama pengolahan pasca panen belum maksimal. Kondisi proses produksi yang masih sangat sederhana dan

kurang efisien sehingga menyebabkan kualitas hasil produksi yang belum maksimal, disebabkan karena tempat produksi berupa dapur sederhana dengan menggunakan wajan besar (warisan) dan tungku kayu bakar. Dengan cara produksi seperti itu akan berdampak pada kualitas dan kuantitas dari produk yang dihasilkan akan tidak stabil. Menurut mitra, produk yang dihasilkan sangat sulit untuk bersaing di pasar tradisional dan belum mampu bersaing di pasar modern. Produk utama yang dihasilkan oleh kelompok petani gula aren "Mutiara Merah" yaitu gula aren yang berbentuk setengah lingkaran tanpa kemasan. Selama ini gula aren yang dihasilkan hanya dijual di pasar tradisional serta para tengkulak yang langsung membeli ke kelompok Mutiara Merah, sehingga hasil penjualan tidak optimal dan harga yang tidak stabil akibat campur tangan para tengkulak tersebut. Harga gula aren justru meningkat pada hari-hari besar keagamaan seperti Hari Raya Galungan dan Kuningan, sedangkan pada hari-hari biasa harganya justru sangat rendah. Harga gula aren menjelang hari raya bisa mencapai Rp. 30.000-Rp.40.000 per kilogramnya, sedangkan pada hari biasa harganya justru anjlok berkisar antara Rp. 10.000-Rp.20.000 per kilogramnya. Kondisi tersebut justru sangat merugikan para petani karena biaya produksi tidak sebanding dengan hasil yang diperoleh. Berkaitan dengan pentingnya tanaman aren bagi peningkatan kesejahteraan kelompok tani Mutiara Merah serta masyarakat di Desa Karyasari Kabupaten Tabanan, maka perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan salah satu produk dari tanaman aren yaitu gula aren.

Melihat pangsa pasar saat ini sangat banyak menggunakan gula aren sebagai bahan produk olahan, maka dibuat suatu inovasi membuat gula aren yang praktis dan tidak ribet seperti gula aren batok yaitu membuat gula aren dalam bentuk serbuk yang dinamakan gula semut. Permintaan akan gula semut sangat banyak terutama di hotel-hotel, villa, dan restoran. Selain praktis, gula semut ini juga menyehatkan sehingga banyak para wisatawan yang menggunakan gula semut sebagai pemanis pengganti gula konvensional. Apabila produk gula semut yang dihasilkan dapat memenuhi standar terutama pasar modern seperti supermarket, maka akan dapat

meningkatkan harga jual dari produk gula semut tersebut. Saat ini kisaran harga gula semut mencapai Rp.40.000-Rp.50.000 per kilogramnya sehingga harga akan stabil dan harga jual akan lebih tinggi berkisar 15-20 % dari harga jual gula aren batok.

Agar gula semut yang dihasilkan memiliki nilai ekonomis yang tinggi serta mampu bersaing dengan produk sejenis di pasar tradisional maupun modern, maka diperlukan beberapa tahapan dan strategi produksi. Tahapan kegiatan yang dilakukan meliputi memberikan informasi proses pembuatan gula semut menggunakan oven untuk menjaga kualitas produk dan produk lebih tahan lama, proses pengemasan, serta sistem manajemen kelola usaha. Hasil produk ini diharapkan dapat dipasarkan di pasar tradisional maupun pasar modern, sehingga ke depannya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, maka tim pengabdian menawarkan solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

SOLUSI

Solusi yang ditawarkan oleh pengabdian:

- a. Pendampingan sumber daya manusia
- b. Pemberian sarana pengolahan gula semut
- c. Pendampingan peningkatan daya saing
- d. Pendampingan strategi pemasaran

TARGET LUARAN

Target luaran dari pelaksanaan pendampingan ini:

1. Peningkatan kualitas sumber daya manusia
2. Memiliki sarana pengolahan yang lebih baru dan *update*.
3. Terjadi peningkatan daya saing gula semut.
4. Memiliki kemampuan strategi pemasaran yang baik dan berkembang.

METODE PELAKSANAAN

Ada tiga kegiatan yang akan dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan mitra, yaitu (a) inovasi dan efisiensi produksi gula Semut, (b) pengemasan produk, (c) pelatihan dan pendampingan manajemen usaha

- a. Inovasi dan Efisiensi Produksi Gula Semut.

Mitra saat ini hanya baru memproduksi olahan nira aren menjadi gula aren berbentuk setengah lingkaran dan tanpa kemasan. Di sekitar desa sudah terdapat kelompok yang memproduksi produk sejenis yang telah dikemas, sehingga gula aren dari Kelompok Tani Mutiara Merah kalah saing di pasar tradisional. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, mitra bersama tim PKM akan melakukan upaya dalam peningkatan produksi dan penjualan dengan mengembangkan produk inovasi yaitu gula semut. Inovasi pengembangan produk ini akan menjadi ikon mitra di Desa Karyasari agar bisa bersaing di pasar tradisional dan modern, mengingat kebutuhan akan gula semut akan meningkat. Kebutuhan akan gula aren meningkatkan juga karena nutrisi yang dimiliki sangat bermanfaat bagi kesehatan serta aman dikonsumsi oleh penderita diabetes, maka banyak usaha-usaha kue kembali menggunakan gula aren. Melihat peluang dan kondisi tersebut, tim PKM membuat suatu inovasi yaitu membuat produk gula semut dengan berbagai varian rasa sehingga menghasilkan gula semut yang berkualitas serta menyehatkan.

b. Pengemasan Produk

Pengemasan produk merupakan hal yang sangat penting dalam memasarkan sebuah produk. Dalam kegiatan pendampingan ini akan dibuat kemasan dengan “*stand plastic*” dan dalam bentuk kemasan karton sehingga dapat digunakan sebagai cinderamata atau oleh-oleh.

c. Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Usaha

Berdasarkan kebutuhan mitra akan manajemen pengelolaan usaha yang berkelanjutan dan efektif, maka tim pengusul PKM akan mendampingi mitra dalam hal pemasaran produk

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Sosialisasi Pelaksanaan Kegiatan

Rangkaian kegiatan pelatihan dengan terlebih dahulu melaksanakan pertemuan dengan Perbekel Desa Karyasari Kabupaten Tabanan untuk meminta izin untuk melaksanakan kegiatan pelatihan. Selanjutnya dilaksanakan pertemuan dengan kelompok petani gula aren “Mutiara Merah” untuk

melaksanakan sosialisasi tentang pelatihan pembuatan gula semut serta melaksanakan koordinasi dengan kelompok petani terkait dengan jadwal pelaksanaan kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan selama kegiatan baik alat maupun bahan yang dipersiapkan oleh tim maupun oleh mitra pengabdian. Dari hasil pertemuan dengan Perbekel Desa Karyasari Kabupaten Tabanan, Beliau menyambut baik kegiatan pelatihan ini agar perekonomian masyarakat Desa Karyasari menjadi bergairah kembali semenjak produk gula aren Desa Karyasari diklaim oleh Desa Belimbing.



Gambar.1. Pertemuan dengan Kelompok Petani Gula Aren



Gambar. 2. Serah Terima Peralatan

Setelah melaksanakan pertemuan dengan Perbekel Desa Karyasari, tim pengabdian kemudian dipertemukan dengan kelompok tani gula aren “Mutiara Merah”. Tim pengabdian menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan pelatihan kepada anggota kelompok tani. Para kelompok tani menyambut baik kegiatan pelatihan ini, namun mereka menginginkan agar diberikan bantuan peralatan yang lebih baru. Peralatan yang selama ini mereka gunakan adalah

peralatan yang telah diwarisi selama turun-temurun sehingga bentuk fisiknya sudah rusak dan sudah tidak layak lagi digunakan untuk memproduksi gula aren. Hasil dari sosialisasi tim pengabdian yang telah dilaksanakan dengan para kelompok tani, maka tim pengabdian memberikan sumbangan peralatan yang digunakan untuk membuat gula aren dan alat-alat tersebut diserahkan oleh tim pengabdian kepada mitra pengabdian yang disaksikan oleh Perbekel Desa Karyasari.

b. Pelatihan Pembuatan Gula Semut

Hal yang paling sulit saat pertama kali pembuatan gula aren adalah memastikan waktu yang tepat untuk pendinginan adonan setelah adonan nira yang matang kemudian diangkat dan dituang pada wadah yang membuat cairan menjadi mengkristal atau membeku. Selama ini para petani nira membuat gula aren dengan bentuk yang konvensional, yaitu membuat gula aren dengan bentuk setengah lingkaran dan tanpa kemasan sehingga harga jual di pasar menjadi tidak stabil. Berdasarkan hal tersebut di atas, tim pengabdian membuat suatu inovasi dengan membuat gula aren dalam bentuk serbuk yang dinamakan gula semut. Selama ini para petani juga sudah membuat gula semut namun hasilnya tidak bagus. Gula semut yang dihasilkan masih kasar atau kurang halus. Gula aren/gula semut yang dihasilkan oleh petani gula aren di Desa Karyasari memiliki kelebihan bila dibandingkan dengan gula semut yang sudah dijual di beberapa supermarket. Gula semut yang dihasilkan oleh mitra pengabdian komposisinya 100 % terbuat dari nira asli tanpa campuran sehingga kualitas rasanya sangat gurih dan beraroma khas dengan warna gula coklat keemasan. Dengan demikian gula semut yang dihasilkan bisa berfungsi sebagai obat.

c. Pelatihan Pengemasan Gula Semut

Suatu produk yang laris di pasaran, hal pertama yang dilihat adalah dari kemasannya. Selama ini para petani dalam menjual hasil gula arennya, dijual dalam bentuk gelondongan sehingga memiliki harga jual yang rendah sehingga membuat para petani menjadi rugi.

Melihat fenomena ini, tim pelaksana pengabdian memberikan pelatihan dalam proses pengemasan gula aren dengan menggunakan kemasan yang menarik dan diberi label. Tim pengabdian membuat rancangan kemasan berbentuk karton dengan diisi label yang menarik. Model kemasan ini sangat baik digunakan untuk produk yang akan digunakan sebagai oleh-oleh.



Gambar. 3. Proses Pembuatan Gula Semut



Gambar.4. Produk Gula Semut yang Dihadirkan

d. Pendampingan Manajemen Usaha

Pendampingan manajemen usaha yang kami laksanakan adalah memasarkan produk gula semut di pasaran. Dalam kegiatan pendampingan manajemen usaha ini, para mitra diberikan pemahaman tentang cara menentukan harga jual sehingga bisa

menghasilkan laba yang sesuai dan tidak mengalami kerugian.

Pendampingan dalam memasarkan produk juga dilaksanakan oleh Tim pengabdian PKM dalam bentuk memasarkan produk gula semut melalui media sosial dan media online. Hasil dari pendampingan usaha ini cukup mencengangkan, karena setelah memasarkan produk lewat *online* permintaan akan gula semut semakin meningkat. Selain media *online*, juga dilaksanakan pemasaran melalui koperasi maupun warung-warung kelontong yang menyediakan sembako. Dari hasil pemasaran ini diperoleh hasil bahwa produk gula semut ataupun gula Karyasari ini sangat favorit di kalangan ibu-ibu karena membuat makanan menjadi lebih gurih dan sedap.



Gambar.5. Produk Gula Semut yang Siap Dipasarkan.

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM Gula Aren “Mutiar Merah” Desa Karyasari Kabupaten Tabanan) telah berjalan sesuai dengan rencana dan tujuan awal, yaitu memberikan pelatihan atau pendampingan mengenai produksi gula semut atau gula aren dalam bentuk serbuk, memberikan pelatihan mengenai pengemasan produk gula semut dengan membuat *design* kemasan yang menarik, dan memberikan pendampingan terkait dalam pengelolaan manajemen usaha seperti strategi memasarkan produk di media sosial maupun media *online*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Melalui kesempatan ini, Tim pengabdian dengan setulus hati mengucapkan rasa terima

kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Dhyana Pura yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian dalam bentuk pemberian Dana Hibah Program Kemitraan Masyarakat Perguruan Tinggi (PKMPT) tahun 2017.

DAFTAR PUSTAKA

- Burhanudin.2005. Prospek Pengembangan usaha Koperasi Dalam Memproduksi Gula Aren. Jakarta.
- Cahyono, T.B., Adi. S. 2003. Manajemen Industri Kecil. Liberty. Yogyakarta.
- Farida, Yayuk dan Ali Khompsan.2006. Pengantar Pangan dan Gizi. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Soleh, A.D.2005. Aren sebagai Sumber Energi Alternatif.Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Perkebunan. Bogor.