

Pengembangan Usaha Gula Aren Dalam Meningkatkan Nilai Jual dan Pasar

¹Darma*, ²Asysyuura, ³Andi Werawe Angka

^{1,2}Prodi Agroteknologi, STIP Yapi Bone

³Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat

Email Corresponding: dharmaviolet@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Gula Aren
Nira
Nilai Jual

Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan serta memberikan bekal keterampilan bagi masyarakat Desa Pattimpa dalam pengembangan usaha gula aren, sehingga mampu meningkatkan pendapatannya. Kegiatan ini melibatkan masyarakat desa yang sebelumnya juga telah menjalankan usaha skala rumahan, namun harga jual masih ditentukan pengepul sebagai pembeli produk mereka. Melalui penyuluhan dan pendampingan manajemen usaha gula aren di daerah ini, dampak positif dapat dilihat melalui evaluasi yang dilakukan secara bersama-sama pemerintah setempat. Sebelumnya masyarakat setempat hanya memproduksi gula aren saat mendekati hari pasar dan setelah kegiatan ini, mereka mampu menunjukkan peningkatan pengetahuan terhadap pemasaran dan keterampilan dalam membuat produknya lebih higienis dengan kemasan plastik sederhana sehingga mereka mampu menentukan harga jual sendiri dan lebih tinggi dibanding sebelumnya. Selain itu, mereka bekerjasama dengan pedagang di beberapa pasar sehingga kegiatan produksi lebih lancar untuk memenuhi permintaan. Bahkan, saat ini mereka mampu memasarkan gula aren produksinya melalui media sosial. Dari kegiatan ini, masyarakat mampu meningkatkan nilai jual dan memperluas pasar gula aren sehingga keuntungan yang diperoleh lebih besar.

ABSTRACT

Keywords:

Palm Sugar
Sap
Selling Value

This activity aims to increase knowledge and provide skills for the people of Pattimpa Village in developing a palm sugar business, so as to be able to increase their income. This activity involves village communities who have previously run home-scale businesses, but the selling price is still determined by collectors as buyers of their products. Through counseling and management assistance for the palm sugar business in this area, positive impacts can be seen through evaluations carried out jointly with the local government. Previously the local people only produced palm sugar as market day approached and after this activity, they were able to demonstrate increased knowledge of marketing and skills in making their products more hygienic with simple plastic packaging so that they were able to determine their own selling price and it was higher than before. In addition, they work with traders in several markets so that production activities run more smoothly to meet demand. In fact, they are currently able to market their palm sugar production through social media. From this activity, the community is able to increase the sale value and expand the market for palm sugar so that the profits are greater.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

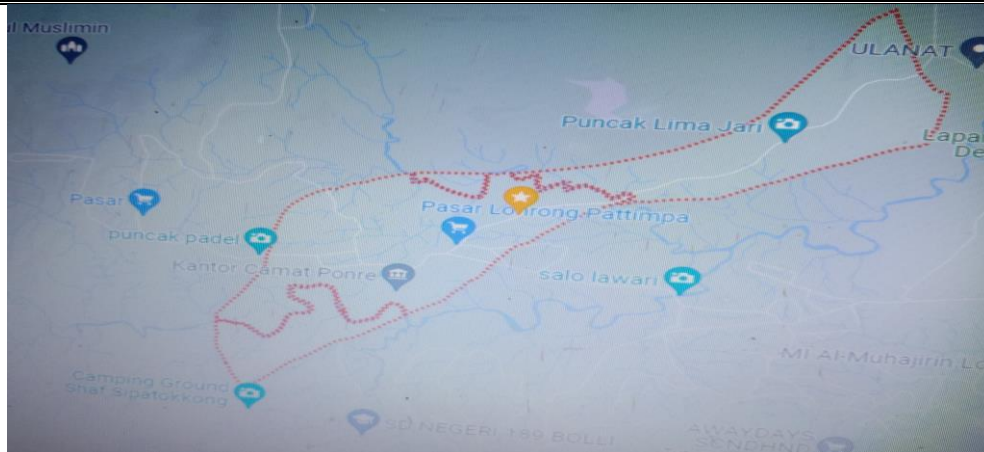
Potensi ekonomi pohon aren atau enau (*Arrenga pinnata* Merr) cukup tinggi, dimana hal ini dapat dilihat dari pemanfaatannya oleh masyarakat. Buah pohon ini dibuat kolang-kaling yang umumnya digemari oleh semua lapisan, daunnya dapat digunakan sebagai bahan kerajinan tangan hingga bahan pembuat atap dan akarnya dapat dijadikan bahan obat-obatan. Dari batangnya dapat diperoleh ijuk dan lidi yang memiliki nilai ekonomis. Selain itu, batang usia muda dapat diambil sagunya, sedangkan pada usia tua dapat dipakai sebagai bahan perabot. Nira aren juga dapat dibuat minuman dan bisa diolah menjadi gula aren yang memiliki pengaruh besar terhadap peningkatan pendapatan masyarakat desa (Rangkuti dkk., 2020; Harahap & Syawaluddin, 2021; Fadli dkk., 2023). Hal tersebut yang mendasari banyaknya yang berpendapat bahwa hampir semua bagian pohon aren dapat memberi keuntungan finansial bagi masyarakat (Suardana dkk., 2023).

Gula aren dikenal masyarakat sebagai salah satu pemanis makanan dan minuman yang bisa menjadi substitusi gula pasir. Gula aren diproduksi melalui proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Produk gula aren ini adalah berupa gula cetak dan gula semut. Gula cetak diperoleh dengan memasak nira aren hingga menjadi kental seperti gulali kemudian mencetaknya dalam cetakan (Hatim dkk., 2020). Gula cetak padat cenderung banyak dipilih oleh masyarakat karena lebih mudah penyimpanannya dan tahan lebih lama (Muslimah & Alimsyahputra, 2017). Di Desa Pattimpa, gula aren yang diproduksi menggunakan cetakan kayu yang berbentuk kerucut dengan citarasa yang khas dan diolah secara tradisional.

Letak Desa Pattimpa yang sebagian ada di dataran tinggi menjadikan tanaman/pohon aren cukup subur di daerah ini meskipun belum optimal dimanfaatkan masyarakat. Beberapa anggota masyarakat sekitar mengakui jika hal tersebut disebabkan lokasi penyadapan nira cukup jauh dari tempat tinggal mereka, sehingga pengolahan nira menjadi gula aren tidak rutin mereka lakukan. Menurut Albaar dkk. (2020), nira mudah terfermentasi sehingga harus segera diolah setelah mengambilnya dari pohon, maksimal 90 menit setelah dikeluarkan dari bumbun. Jika lebih dari itu maka nira telah mengalami kerusakan dan kurang baik jika diolah menjadi gula sebab akan mempengaruhi mutu gula yang dihasilkan Hal ini menjadi pertimbangan tersendiri bagi masyarakat, nira yang telat diolah akan menghasilkan rasa pahit pada gula aren. Nurhidayati & Purwaningsih (2021) menjelaskan bahwa nira akan terbuang jika tidak segera diolah dan akan berakibat pada hasil gula aren yang akan terasa pahit jika menggunakan nira yang sudah tersimpan beberapa hari. Tidak jarang diantara mereka membuat gula aren hanya jika mendekati hari pasar saja. Selain karena lebih banyak waktu dan tenaga yang dibutuhkan dibanding mengolah buah menjadi kolang-kaling, harga gula aren juga terbilang rendah yaitu berkisar Rp3.000-5.000 per satuan. Masyarakat mengaku masih belum bisa bersaing di luar desa. Rendahnya harga Gula aren membuat tidak banyak warga mencurahkan waktunya untuk memproduksinya, melainkan sebagai aktivitas ekonomi tambahan saat waktu luang.

Pengolahan nira menjadi gula aren di Desa Pattimpa masih dilakukan sebagian masyarakat secara tradisional dengan alat yang terbilang sederhana, sehingga waktu yang dibutuhkan juga lebih lama. Diketahui dari informasi masyarakat setempat, mereka mengolah nira dengan hati-hati agar mutu gula yang dihasilkan tetap terjaga, sehingga harga tidak jatuh. Berdasarkan observasi Ekawati & Rizieq (2021), penetapan harga ditentukan sesuai mutu gula yang dihasilkan. Jika tidak sesuai standar pedagang pengumpul harga jual bisa sangat turun sehingga mempengaruhi pendapatan. Saat mutu gula merah yang dihasilkan tidak sesuai menurut pedagang pengumpul, seperti gula tidak terlalu padat sehingga dijual dengan harga murah. Kurangnya pengetahuan dan kesadaran produsen terkait kebersihan dan keamanan produk yang dihasilkan menyebabkan proses pembuatan gula merah kurang higienis. Mita dkk. (2022) menjelaskan bahwa pengolahan nira harus dimulai dengan penyaringan saat dipindahkan ke wadah untuk menghilangkan kotoran sebelum perebusan nira. Proses pemasakan dilakukan hingga nira berubah menjadi cairan kental dan berwarna pekat, proses pembuatannya lebih alami sehingga zat-zat tertentu yang terkandung di dalamnya tidak mengalami kerusakan dan tetap utuh. Menurut Wilberta dkk. (2021), proses pemasakan yang terlalu lama dapat merusak kandungan nutrisi dalam bahan pangan, namun memberikan daya simpan yang lebih lama dan terhindar dari bakteri patogen.

Terkait uraian tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberi pengetahuan dan keterampilan dalam manajemen usaha gula aren yang akan dijalankan masyarakat daerah ini guna meningkatkan nilai jual atas produk mereka dan dapat memperluas areal pemasarannya. Diharapkan agar kegiatan ini mampu berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat melalui pemanfaatan potensi nira aren di Desa Pattimpa.



Gambar 1. Peta lokasi Desa Pattimpa Kecamatan Ponre Kabupaten Bone Prov. Sulawesi Selatan

II. MASALAH

Hasil diskusi dengan masyarakat Desa Pattimpa, dapat menggambarkan keinginan mereka untuk bisa meningkatkan pendapatan melalui nira aren yang tersedia di daerah ini. Sebagian telah mencoba dengan produksi gula aren skala rumahan namun belum menunjukkan perkembangan yang memadai. Sebagian besar masyarakat yang telah menjalani usaha pembuatan gula merah, mengatakan bahwa mereka umumnya menjual kepada pengepul karena produknya langsung bisa terjual. Namun harga ditentukan oleh pengepul sesuai penilaiannya terhadap gula aren yang ditawarkan. Jika menunggu hari pasar, mereka khawatir juga produknya tidak tahan lama karena cepat meleleh. Hal ini juga dibenarkan oleh Kepala Desa, bahwa potensi nira cukup memungkinkan produksi gula aren berkesinambungan namun kurangnya pengetahuan dalam merencanakan target penjualan serta meningkatkan mutu gula aren yang dihasilkan, dimana selama ini harga jual ditentukan oleh pengepul. Selain itu, mereka belum sepenuhnya memahami bagaimana dan kemana memasarkan gula aren yang dihasilkan.

III. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pattimpa Kecamatan Ponre Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan. Kegiatan ini berisi penyuluhan dan pelatihan secara langsung kepada masyarakat dan dilakukan secara bertahap agar dapat dipahami secara maksimal. Penyuluhan yang dilakukan berkaitan dengan manajemen usaha pengembangan gula aren seperti perencanaan produksi serta target penjualan, pemasaran, dan diversifikasi produk berbahan nira aren guna kemandirian ekonomi masyarakat setempat. Lebih lanjut, kegiatan ini mendiskusikan tentang pengolahan nira menjadi gula yang lebih bersih, awet dalam penyimpanan, citarasa yang kuat sebagai khas daerah ini, hingga kemasan yang menarik. Selain itu, pelatihan juga dilakukan mulai dengan menghitung modal produksi dan demonstrasi pembuatan gula aren dengan penambahan minyak untuk membantu mengurangi buih selama pemasakan.

Tahapan pelaksanaan kegiatan ini adalah: 1) Melakukan survei awal kondisi lokasi pengabdian dengan melakukan wawancara dengan Kepala Desa dan beberapa masyarakat terkait pemanfaatan pohon aren yang diketahui banyak tumbuh di Desa Pattimpa. Dalam tahap ini, pelaksana pengabdian masyarakat juga berbagi informasi tentang harga, pemasaran produk, dan alternatif produk lain yang bisa dihasilkan sebagai bentuk diversifikasi gula aren yang sudah ada di lokasi; 2) Pendampingan dalam menghitung dan memperkirakan besar keuntungan yang bisa diperoleh dari biaya produksi yang dikeluarkan dalam pembuatan gula aren, sehingga dapat menentukan harga yang sesuai. Disamping itu, memberikan pelatihan pembuatan gula aren dengan mutu tampilan yang disukai oleh konsumen atau pengepul sehingga produk mereka bisa lebih banyak terserap oleh pasar.

Tahapan ini akan menguraikan bahan, peralatan yang dibutuhkan, komposisi, proses pengolahan, serta pengemasan sederhana agar peserta dalam kegiatan ini mampu mengikuti dan menduplikasi dengan baik materi kegiatan; 3) Memantau hasil penyuluhan dan pelatihan kegiatan pengabdian masyarakat untuk mengetahui pemahaman terhadap materi dan praktek mandiri yang telah dilakukan masyarakat Desa Pattimpa sebagai peserta kegiatan ini.



Gambar 2. Persiapan dan Pengambilan Nira

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan berbasis pengembangan usaha gula aren bagi masyarakat di lokasi mendapat respons positif bagi peserta yang sebelumnya telah menekuni pembuatan gula aren, meski bahan baku nira diperoleh dengan membelinya dari desa sebelah. Mereka umumnya bergantung pada pengepul dibandingkan menjualnya secara langsung, sehingga jumlah yang diterima nyaris tidak meningkat. Dari hasil wawancara dengan beberapa pengepul, mereka menjual ke pedagang dengan kisaran Rp7.000-8.000 per satuan gula aren. Sedangkan masyarakat sebagai konsumen, membeli di pasar seharga Rp10.000 per satuan. Selisih yang cukup besar dirasakan oleh peserta sehingga tidak sedikit diantara mereka memilih untuk tidak fokus dalam usaha pembuatan gula aren. Dari materi tentang perencanaan usaha, target penjualan dan pemasaran, peserta menunjukkan keseriusannya dalam menyusun dan menghitung biaya yang mereka keluarkan untuk satu kali produksi sehingga mereka mampu menentukan harga dengan membenahi mutu gula aren yang diproduksi termasuk kondisi bahan, alat dan tangan yang harus bersih dalam pengolahan. Hal ini terlihat dari jawaban mereka dalam menjawab pertanyaan terkait materi yang disampaikan setelah kegiatan penyuluhan selesai. Mereka bahkan yakin bisa merencanakan pengembangan usaha gula aren lebih baik dengan menjalin kerjasama dengan pedagang secara langsung dan tidak lagi menjualnya ke pengepul.



Gambar 3. Proses Pemasakan Nira

Pembuatan gula aren yang sebelumnya dilakukan oleh masyarakat Desa Pattimpa pada umumnya sama dengan pembuatan gula merah yang lain. Sebagian peserta kegiatan ini mengaku bahwa penambahan minyak pada proses pemasakan untuk mengurangi buih juga dilakukan meski tanpa takaran sehingga menyebabkan gula tidak tahan lama dan cita rasa berubah. Melalui informasi yang disampaikan saat diskusi, mereka menjadi paham salah satu alasan harga gula aren produksi mereka sering terjual dengan harga rendah. Hal ini berdasarkan hasil penelitian Yanto & Naufalin (2012), bahwa minyak dapat menurunkan buih yang

terbentuk selama proses pemasakan, dengan semakin sedikitnya buih maka proses pengadukan nira menjadi lebih mudah sehingga panas lebih merata sehingga penguapan lebih maksimal dan gula yang dihasilkan menjadi lebih keras. Disarankan penambahan minyak biasanya sebanyak satu sendok makan dalam wajan pemasakan yang berisi 25 liter nira.



Gambar 4. Penambahan Minyak Untuk Mengurangi Buih

Peserta kegiatan ini mengharapkan agar gula aren yang diproduksinya dapat dikemas sehingga lebih nyaman bagi konsumen untuk memutuskan membeli karena produk terjaga kebersihannya. Hal ini disimpulkan peserta yang mengakui bahwa selama ini mereka membiarkan gula aren mereka terkena udara bebas, dan mengizinkan pembeli untuk memegang produk secara langsung. Menurut Bayuna dkk. (2018), proses pembuatan gula aren akan menentukan harga yang akan diterima produsen, seperti pengumpulan bahan, pemasakan, pengemasan, dan perilaku konsumen. Pemahaman peserta tentang pentingnya menjaga kebersihan produk dengan mengemas gula aren, menggambarkan peserta mampu menerima materi dengan baik, menyimak uraian dalam kegiatan penyuluhan ini.



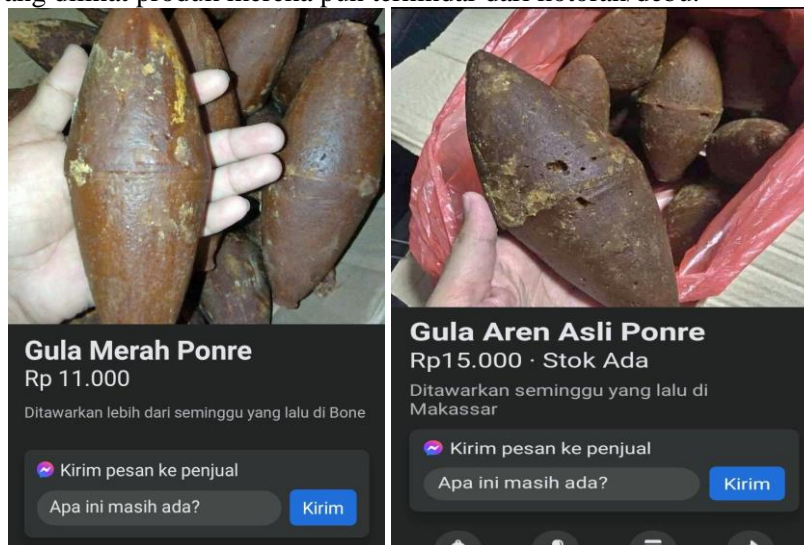
Gambar 5. Proses Pencetakan Gula Aren

Kegiatan ini juga mengarahkan peserta untuk menawarkan gula aren mereka melalui group pertemanan yang ada di media sosial mereka. Meski diantara peserta ada yang belum memahami hal tersebut namun dipastikan bahwa anggota keluarga di rumah cukup paham dan bisa memfasilitasinya. Dengan memanfaatkan media sosial mereka, harapan untuk memperluas pasar dan mengembangkan produk mereka bisa tercapai sehingga usaha tersebut bisa menjadi sumber penghasilan tetap bagi keluarganya.



Gambar 6. Gula Aren Desa Pattimpa

Hasil monitoring yang dilakukan setelah dua bulan pelaksanaan kegiatan penyuluhan, menunjukkan tujuan kegiatan ini secara perlahan tercapai. Indikatornya adalah: 1) Beberapa peserta mampu meningkatkan harga produksi gula aren mereka hingga Rp 7.000 per satuan melalui kerjasama dengan pedagang besar di beberapa pasar yang ada di Kecamatan Ponre. Mereka mulai aktif mengolah nira menjadi gula padat meski masih skala rumahan dan jumlahnya masih terbatas. Hal ini diakui karena nira yang disadap masih kurang, namun mereka berusaha mengoptimalkan bahan baku yang ada; 2) Mereka mampu menghasilkan gula aren yang diharapkan oleh pengepul dan pedagang di pasar, yaitu keras dan bersih tanpa mengesampingkan rasa manis yang khas dari aren. Mereka menakar jumlah minyak yang ditambahkan untuk mengurangi buih sehingga gula aren yang dihasilkan lebih keras dan tahan lama dari sebelum mereka takar. Selain itu, mereka juga berusaha menggunakan bahan dan alat yang telah dibersihkan terlebih dahulu, selain kebersihan diri bagi yang mengolah nira; 3) Mereka mulai mengemas gula aren yang dihasilkan dengan menggunakan plastik, selain gampang dilihat produk mereka pun terhindar dari kotoran/debu.



Gambar 7. Pemasaran Gula Aren

Informasi yang diperoleh dari Kepala Desa Pattimpa, menjelaskan bahwa kegiatan pengabdian ini mendorong motivasi warganya untuk meningkatkan pendapatan melalui pengembangan usaha pengolahan nira menjadi gula aren. Bahkan beberapa diantara usaha rumahan mulai mengusulkan kredit kepada perbankan untuk mengembangkan usahanya. Beberapa diantara mereka yang pernah mengikuti kegiatan ini, juga aktif melakukan penawaran produknya melalui media sosial sehingga pasar mereka sudah sampai di tingkat kabupaten. Kepala Desa Pattimpa berharap agar hasil kegiatan ini bisa terus menggerakkan warganya menuju kemandirian ekonomi masyarakat di daerahnya.

V. KESIMPULAN

Kegiatan ini mampu memotivasi masyarakat Desa Pattimpa untuk mengoptimalkan potensi nira aren menjadi gula padat yang khas dengan menerapkan manajemen usaha yang lebih baik. Masyarakat perlahan mampu menduplikasi materi dan dengan waktu yang relatif singkat, mereka mampu meningkatkan harga jual gula aren yang diproduksinya sebesar dua kali dari harga jual sebelum kegiatan ini. Kegiatan ini juga membantu masyarakat dalam memperluas pasar gula aren dengan menggunakan media sosial yang dimiliki sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan mereka. Untuk selanjutnya, pelaksanaan kegiatan diharapkan dapat berlanjut dengan evaluasi pengemasan dan diversifikasi olahan nira aren melalui dukungan pemerintah Desa Pattimpa dan Kecamatan Ponre.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih atas dukungan Pemerintah dan masyarakat Desa Pattimpa yang telah memberi kesempatan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat dengan berbagi informasi, pengetahuan dan cerita tentang kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Albaar, N., Ali, R. & Rasulu, H. 2020. Kajian Sifat Kimia Dan Organoleptik Gula Semut Nira Aren (*Arrenga pinnata*) Dari Bacan Dengan Lama Waktu Setelah Penyadapan Yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2020 Fakultas Pertanian Universitas Khairun* : 112-120
- Bayuna, G.R., Atmadja, A.T. & Herawati, N.T. 2018. Penentuan Harga Pokok Produksi Gula Aren Asli Pedawa Di Desa Pakraman Pedawa. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi Universitas Pendidikan Ganesha* 9(3) : 156-165
- Ekawati & Rizieq, R. 2021. Peningkatan Pengetahuan dan Pendapatan Perajin Gula Merah Melalui Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Dan Pemasaran Online. *Jurnal Maren* 2(1) : 99-105
- Fadli, Asngadi & Adda, H.W. 2023. Strategi Pemasaran Gula Aren dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Sikara Tobata, Kecamatan Sindue Tobata, Kabupaten Donggala. *Jurnal Manajemen Riset Inovasi* 1(2) : 278-287
- Hatim, F., Jabid, A.W. & Buamonabot, I. 2020. Pendampingan Pengembangan Produk Gula Aren Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Bagi Masyarakat Kecamatan Bacan Selatan Kabupaten Halmahera Selatan. *Prosiding Semnas 2020 Universitas Islam Syekh Yusuf* : 220-228
- Harahap, D.E. & Syawaluddin. 2021. Tanaman Aren Sebagai Tanaman Multiguna Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Petani Di Desa Sialaman Kabupaten Tapanuli Selatan. *J-Abdi* 1(1) : 69-73
- Mita, S., Asyik, N., & Sadimantara, M.S. 2022. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Gula Aren yang Diproduksi oleh Masyarakat Desa Tanjung Batu dan Kabangka. *Berkala Ilmu-Ilmu Pertanian - Journal of Agricultural Sciences*, 2(2) : 118-125
- Muslimah & Alimsyahputra, 2017. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren Di Kecamatan Rantau Kabupaten Aceh Tamiang. *Agrisamudra* 4(2) : 1-9
- Nurhidayati & Purwaningsih. 2021. Pengembangan Kelompok Usaha Gula Aren Sebagai Produk Unggulan Lokal Di Purworejo. *Abdimas Dewantara* 4(1) ; 83-88
- Rangkuti, K., Harahap, S., Siregar, S. & Hutauruk, T. 2020. Analisis Kelayakan Usaha Gula Aren (Studi Kasus : Desa Buluh Awar Kecamatan Sibolangit Kabupaten Deli Serdang). *Journal of Agribusiness Sciences* 4(1) : 1-7
- Suardana, I.M., Yuliati, N.N., Wijayanto, S.A., Bairizki, A. & Hikmah. 2023. Pengembangan Usaha Gula Aren Dusun Bentek Dan Koloh Berora Desa Manggala Kabupaten Lombok Utara. *Valid Jurnal Pengabdian* 1(2) : 12-20
- Wilberta, N., Sonya, N.T. & Lydia, S.H.R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *Bioedukasi* 12(1) : 101-108
- Yanto, T. & Naufalin, R. 2012. Penerapan Jubung Sebagai Alat Penurun Buih Pada Proses Pembuatan Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 12(1) : 10 - 20