

<https://journal.amikveteran.ac.id/index.php/jpkmi>

<https://journal.amikveteran.ac.id/>

Optimizing Palm Sugar Product Variants as an Effort to Increase Sales Volume for Home Industry Business Actors in Ujung Tebu Village

Dedy Khaerudin¹, Armando Rifaldi Imran², Rio Fani³, Rizki Ramadhan⁴, Helmaliah Putri⁵, Elin Safitri⁶, Salsabila Faradisa⁷, Siti Nurasih⁸

Universitas Bina Bangsa, Banten^{1,2,3,4,5}

Email: dedy.khaerudin@binabangsa.ac.id

ABSTRAK

Gula aren dipromosikan sebagai alternatif yang lebih sehat untuk sukrosa karena mengandung mineral, vitamin, antioksidan, dan memiliki indeks *glikemik* sangat baik. Produk gula aren yang dihasilkan oleh para pelaku usaha masih bersifat klasik berbentuk padat, dengan melewati proses pencetakan memakai batok/ bamboo. Minimnya pengetahuan dan wawasan memberikan efek tidak beraninya pelaku usaha mengambil langkah untuk membuat produk dan kemasan produk berbeda dari yang lain. Hasilnya produk selama ini belum memiliki nilai tambah ekonomi yang maksimal dirasakan oleh para pelaku usaha. Metode kualitatif dengan teknik *purposive sampling* digunakan untuk mengumpulkan data melalui wawancara terhadap pelaku usaha yang dianggap mampu mewakili 29 para pelaku usaha yang ada terkait permasalahan yang terjadi. Dengan sentuhan kreatifitas inovasi terhadap produk gula aren original/ asli menjadi varian produk yang beragam akan memberikan nilai tambah yang sangat baik dari penampilan produk, kemasan produk, kandungan nutrisi dan terutama nilai tambah ekonomi karena konsumen tertarik dengan pilihan yang beragam dalam membeli produk gula aren. Dari hasil kegiatan ini para pelaku usaha mendapatkan wawasan dan keilmuan yang lebih baik terutama keberanian melakukan kreatifitas dalam hal inovasi varian produk olahan yang berbasis gula aren.

Kata kunci: Gula aren, Varian produk, Inovasi, Pelaku Usaha, Oroginal/Asli

ABSTRACT

Palm sugar is promoted as a healthier alternative to sucrose because it contains minerals, vitamins, antioxidants, and has an excellent glycemic index. Palm sugar products produced by business actors are still classic in solid form, by going through the printing process using shells/bamboo. The lack of knowledge and insight has an effect that business actors do not dare to take steps to make products and product packaging different from others. The result is that so far, the product has not had the maximum added economic value felt by business actors. Qualitative methods with purposive sampling technique were used to collect data through interviews with business actors who were considered capable of representing 29 existing business actors related to the problems that occurred. With a touch of creative innovation on original/original palm sugar products into various product variants, it will provide excellent added value from product appearance, product packaging, nutritional content and especially economic added value because consumers are interested in various choices in buying palm sugar products. From the results of this activity, business actors get better insight and knowledge, especially the courage to be creative in terms of innovation of processed product variants based on palm sugar.

Keywords: *Palm sugar, product variant, innovation, business actor, original/original.*

PENDAHULUAN

Desa Ujung Tebu merupakan tekstur daerah pegunungan yang berada di Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang. Desa Ujung Tebu terbentuk tahun 1908, dengan luas Desa +/- 814 Ha berjarak 2 KM dari pusat kecamatan. Berpenduduk 2,337 Orang. Secara geografis Desa Ujung Tebu berbatasan dengan Desa Siketug Sebelah utara, Curuglemo Kecamatan Mandalawangi sebelah selatan kabupaten Pandeglang, gunung Prakasak sebelah timur dan gunung karang sebelah barat. Secara umum keadaan Desa Ujung Tebu merupakan daerah dataran tinggi dengan ketinggian mencapai 900 meter diatas permukaan laut. Desa ujung Tebu memiliki iklim tropis sehingga memiliki pengaruh terhadap aktivitas pertanian dan pola tanam Desa.

Adanya Desa Ujung Tebu tidak terlepas dari sejarah berdirinya Desa Ciomas yang sekarang menjadi nama Kecamatan Ciomas. Nama Ciomas muncul dari peran kesultanan Banten yaitu Ki Aria dan Ki Bajo pada tahun 1936 yang membuka lahan perbukitan mejadikan sebagian hamparan pesawahan, perkebunan dan pertanian. Desa Ujung Tebu merupakan Desa yang subur, hal ini dipengaruhi oleh lokasi strategis yang di dominasi oleh dataran tinggi dan daerah perairan, sehingga sangat berdampak pada kegiatan bercocok tanam warga.

Mata pencarian warga Desa Ujung Tebu sebanyak 70 % sebagian besar bidang pertanian perkebunan, 4% kehutanan, 3 % industri rumahan dan 7% berdagang. Sisanya adalah buruh lepas. Bidang pertanian perkebunan yang dihasilkan berupa padi, palawija (cabe rawit, cabe keriting), petai dan sudah terbentuk 12 kelompok tani sejak tahun 1997 baik pemula, madya, utama dan lanjut. Untuk kehutanan matapencaharain yakni pemungutan hasil hutan bukan kayu berupa melinjo, cengkeh dan air nira.

Dari beberapa sumber mata pencaharian tersebut yang perlu dapat perhatian khusus untuk mengintegrasikan produk-produk ekonomi perdesaan sehingga memiliki posisi nilai tawar baik dalam jaringan pasar yakni industri rumahan sebagai upaya untuk peningkatan kesejahteraan ekonomi warga desa melalui pengembangan usaha ekonomi akan memberikan sumbangan bagi peningkatan sumber pendapatan asli Desa yang memungkinkan desa mampu melaksanakan pembangunan dan peningkatan kesejahteraan rakyat secara optimal.

Ada berberapa produk yang dihasilkan untuk menyumbang peningkatan sumber ekonomi asli Desa yang dihasilkan oleh para pelaku usaha semisal sapu injuk, kerajian dari bamboo, gula merah dan madu. Produk-produk tersebut asli dari Desa yang diolah oleh para pelaku usaha industri rumahan masih perlu dioptimalkan dan mendapat perhatian khusus.

Dari beberapa produk tersebut yang memiliki potensi sangat baik yakni produk gula aren hal tersebut memiliki alasan masih banyaknya pohon aren yang menyebar di seluruh kampung di Desa Ujung Tebu baik milik pribadi maupun milik perhutani dan keduanya sangat bisa untuk diambil air niranya setiap hari karena tekstur tanah dan lokasi sangat baik untuk tumbuh dan berkembangnya pohon aren.

Proses pembuatan gula aren diawali dengan penyadapan air nira yang diperoleh dari pohon aren kemudian dilakukan pemanasan air nira sampai pekat dengan kandungan air 9.16% lalu proses pencetakan kedalam tempurung kelapa. Rendahnya minat para pelaku usaha gula aren dengan pertimbangan bahwa penghasilan yang diperoleh terlalu sedikit. Karena itu mereka masih bekerja di sawah, kebun dan sector pekerjaan lainnya sebagai penopang kehidupan ekonomi keluarganya. Gula aren dipromosikan sebagai alternatif yang lebih sehat untuk sukrosa karena mengandung mineral, vitamin, antioksidan, dan memiliki indeks glikemik sangat baik.

Saat ini pelaku usaha pembuat gula aren menyebar di semua kampung sejumlah 29 peleku usaha di Desa Ujung Tebung. Menurut salah satu pelaku usaha pembuat gula aren, hasil dari produk gula dari generasi ke generasi bentuknya masih bersifat klasik (sama saja) yaitu produk gula aren dalam bentuk padat dibungkus dengan daun aren kering dipasarkan ke pasar tradioanl terdekat atau diambil oleh pengepul kemudian dijual ke kota besar seperti Tangerang dan Jakarta.

Produk gula aren yang dihasilkan oleh para pelaku usaha masih bersifat klasik berbentuk padat, dengan melewati proses pencetakan melalui batok/ bamboo. Saat ini produk yang dihasilkan merupakan produk dengan bentuk yang tidak ada perubahan turun temurun dari pendahulunya. Minimnya pengetahuan dan wawasan memberikan efek ketakutan akan kegagalan, rugi dan tidak beraninya mengambil langkah untuk membuat trobosan produk dengan bentuk dan kemasan yang berbeda, beragam bentuk yang dihasilkan. Hasilnya produk selama ini belum memiliki nilai tambah ekonomi yang maksimal dirasakan oleh para pelaku usaha. Padahal dengan sentuhan kreatifitas inovasi terhadap produk gula aren original/ asli menjadi varian produk yang beragam akan memberikan nilai tambah yang sangat baik dari penampilan produk, kemasan produk, kandungan nutrisi, konsumen mendapatkan pilihan pembelian produk dan terutama nilai tambah ekonomi[6].

METODE

Metode yang digunakan bersifat kualitatif baik primer maupun sekunder. Sedangkan Teknik Purposive sampling digunakan untuk mengumpulkan data melalui wawancara terhadap informan yaitu pelaku usaha yang dianggap mampu mewakili 29 para pelaku usaha terkait permasalahan yang terjadi. Informan tersebut memiliki syarat merupakan pelaku usaha yang sudah lama minimal 7 tahun berkecimpung dalam pembuatan gula aren yang masih aktif, jumlah produk yang dihasilkan perhari rata-rata 15 Kg dari 60 liter air nira, memproduksi produk gula aren secara continue dari hari kehari, meiliki jumlah batang aren yang terbanyak diantara para pelaku usaha yang lain. Membuat varian produk olahan gula aren agar memiliki keragaman produk bervariasi tidak hanya gula aren konvensional/ Klasik semisal gula aren semut, gula aren cair, gula aren jahe merah, gula aren jahe kunyit dan gula aren jahe temulawak. Varian produk tersebut direncanakan dibuat untuk tujuan meningkatkan volume penjualan sekaligus menaikkan nilai ekonomi dari produk gula aren.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pengabdian kepada masyarakat ini dalam pelaksanaan Kegiatannya di Desa Ujung Tebu sangat memberikan kontribusi positif bagi para pelaku usaha gula aren. Para pelaku usaha mendapatkan wawasan dan keilmuan dalam menciptakan inovasi varain produk olahan agar mendapatkan nilai tambah baik dari segi ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan para pelaku usaha yang berada di Desa Ujung Tebu. Selain itu bagi masyarakat yang lain yang bukan pelaku usaha cenderung tertarik untuk mencoba mengikuti para pelaku usaha yang sudah mendahului dalam membuat produk olahan gula aren [9]. Disamping itu para pelaku usaha di dorong dan diarahkan untuk berinovasi dalam cara dan strategi penjualan dengan menggunakan media online/ elektrik/ media social.

Tabel. 1 Kegiatan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Kegiatan	Metode	Objek/ Alat dan Bahan
1.	Pengumpulan data dan informasi	Observasi dan wawancara	Pelaku Usaha dan Kepala Desa
2.	Pemaparan materi Usulan Inovasi Varian Produk Olahan Gula Aren	Ceramah, diskusi, Tanya jawab	Pelaku Usaha, Slide powerpoint, laptop dan infocus

1. Observasi dan Wawancara

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara terhadap pelaku usaha dengan tujuan mendapatkan informasi yang sesuai akan permasalahan yang real di lapangan seperti terlihat pada Gambar 1



Gambar. 1 Observasi dan Wawancara Terhadap Pelaku Usaha

Hasil informasi yang diperoleh dari informan (pelaku usaha) kendala yang dihadapi para pelaku usaha saat ini minimnya pengetahuan dan keilmuan dalam membuat inovasi kreasi varian dari produk gula aren, karena untuk membuat varian produk perlu dilakukan usaha, keberanian dan trial/ uji coba agar menghasilkan produk yang berbeda, baik dari bahan campuran, komposisi campuran, proses pembuatan sampai *packaging* menghasilkan produk baru. Selain itu dengan keterbatasan dana minim akan menghambat keberanian untuk menciptakan varian produk, karena ketakutan kegagalan yang akan berimbas ke biaya yang akan dikeluarkan akan merugikan pelaku usaha.

2. Pemaparan Usulan Inovasi Varian Produk Olahan Gula Aren

Jumlah pelaku usaha gula aren di Desa Ujung Tebu sebanyak 29 akan semakin bertambah, jika masyarakat sekitar mengetahui ada nilai tambah atau keuntungan ekonomi yang maksimal jika terbukti para pelaku usaha gula aren terlihat sejahtera dan makmur dari segi

ekonomi. Artinya upaya dan tindakan yang harus dilakukan oleh pelaku usaha harus mempunyai langkah secara terstruktur untuk merumuskan harapan dan capaian yang ingin dituju. Untuk mencapai hal tersebut dimulai dari mengetahui apa dan bagaimana kekurangan yang dihadapi oleh pelaku usaha saat ini. Mulai dari pengetahuan bahan baku agar air nira bersih, tidak basi sebelum digunakan untuk proses pembuatan. Selama proses pembuatan dipastikan pemanasan (api tungku) dijaga konstan sampai gula aren terlihat terbentuk kemudian dilakukan pencetakan kedalam batok dan yang paling penting adanya ragam bentuk dari produk gula aren yang dihasilkan. Dengan banyaknya varian produk gula aren yang dihasilkan akan meningkatkan volume penjualan dalam memasarkan produk.



Gambar. 2 Pemaparan Usulan Inovasi Varian Produk Olahan Gula Rren

Berdasarkan informasi yang didapatkan dari pelaku usaha, produk yang dihasilkan saat ini masih berbentuk produk gula aren tradisional yaitu gula aren batok/ bamboo dibungkus dengan daun aren kering. Hampir 90% hasil produk gula aren yang dihasilkan oleh para pelaku usaha industry rumahan Desa Ujung Tebu masih seperti itu, produk gula aren asli secara turun temurun diproduksi secara tradisional dan menghasilkan produk tradisional tidak ada sentuhan inovasi dan kreativitas dari para pelaku usaha. Padahal jika dilakukan terobosan untuk inovasi produk gula aren akan jauh lebih baik dan akan memiliki nilai tambah, bisa meningkatkan volume penjualan produk. Terobosan kreativitas inovasi yang dilakukan oleh para pelaku usaha setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan oleh tim dosen dan mahasiswa/i Universitas Bina Bangsa diharapkan melahirkan ide dan gagasan menghasilkan produk yang lebih bervariasi. Kelebihan produk yang bervariasi akan mendorong konsumen memiliki kesempatan ketertarikan untuk memilih dan membeli banyak jenis pilihan dengan produk berbahan baku sama. Apalagi produk gula aren yang dihasilkan sudah dipadukan dengan jenis tambahan bahan yang lain yang akan menambah cita rasa dan aroma yang berbeda. Kreativitas tersebut tentunya membutuhkan keberanian dari para pelaku usaha untuk mencoba kreativitas dalam memberikan sentuhan inovasi lebih baik dari keseluruhan varian produk yang dihasilkan dengan kemasan produk yang berbeda.

Adapun upaya untuk menghasilkan ide dan kreatifitas inovasi yang dihasilkan dari varian gula aren oleh para pelaku usaha semisal Gula Aren Konvensional (Batok/Bambu), Gula Aren Semut (Pasir), Gula Aren Cair, Gula Aren Jahe Merah, Gula Aren Jahe Kunyit, Gula Aren Jahe Temulawak,



Gambar. 2 Varian Produk Olahan Gula Aren

Gula Aren Batok/Bambu merupakan varian pertama dari gula aren yang produknya masih klasik, dimana gula di bentuk/ di cetak dengan cetakan batok kelapa, cetakan bamboo setelah gula terbentuk/ mengeras kemudian dibungkus dengan daun kering pohon aren.

Berbeda dengan gula aren klasik, gula aren semut varian kedua dibuat dengan pencampuran bahan tambahan dengan menambahkan air jahe yang disaring yang telah diparut terlebih dahulu, bedanya dengan gula aren klasik, proses finising produk gula tidak di cetak, akan tetapi selama prose pendinginan di tumbuk/ di ulek kemudian di saring dengan ayakan. Gula aren semut lebih tahan lama dibanding dengan gula aren klasik karena kadar air terkandung dalam gula semut sangat sedikit tekstur dari produk gula yang memiliki luas permukaan yang lebar dengan bentuk serbuk.

Cara membuat gula aren cair varian ke tiga memiliki tahapan dua kali dibanding dengan gula aren klasik dan gula aren semut. Gula aren cair dibuat dengan memotong-motong gula aren batok agar mudah terlarut ketika dicampur dengan air melalui proses pemanasan dengan bandingan 1 kg gula aren 400 ml air. Setelah proses pemanasan selesai kemudian gula disaring agar gula aren cair bebas dari kotoran partikel yang lebih besar.

Inovasi varian ke-empat gula aren jahe merah, Gula Aren Jahe Kunyit, Gula Aren Jahe Temulawak terbentuk dari rempah-rempah tambahan seperti jahe merah, kayu manis, serai, temu lawak, kunyit dan rempah lainnya. Gula aren varian ini proses pembuatannya sama seperti gula aren semut, yang membedakan rempah-rempah tambahan yang lebih lengkap.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan memberikan dampak yang positif terutama bagi para pelaku usaha gula aren asli dari Desa Ujung Tebu. Diharapkan dengan adanya bentuk pengabdian ini dapat di tindak lanjuti lebih agar para pelaku usaha dan masyarakat sekitar mendapatkan pendapatan yang lebih baik dalam kesejahteraan ekonomi. Terlebih lagi bagi Desa apabila di optimalkan meruapakan sumber pendapatan asli Desa.

Dari hasil kegiatan ini para pelaku usaha mendapatkan wawasan dan keilmuan yang lebih baik terutama keberanian melakukan kreatifitas dalam hal inovasi varian produk olahan yang berbasis gula aren.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat terdiri dari dosen dan mahasiswa/i Universitas Bina Bangsa mengucapkan banyak terimakasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh masyarakat Desa Ujung Tebu, selama mengabdikan di desa 40 hari mendapatkan sambutan yang hangat terutama Kepala Desa dan jajarannya yang telah banyak memfasilitasi kegiatan selama pengabdian dilaksanakan di Desa. Tim Pengabdian juga mengucapkan banyak terimakasih kepada seluruh Tim LPPM Universitas Bina Bangsa yang telah menjembatani antara tim pengabdian dengan pihak Desa selama program pengabdian ini terlaksana di tempat Desa Ujung Tebu.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsip Desa Ujung Tebu, 2021 “Ragam Produk Masyarakat Desa Ujung Tebu, Kec. Ciomas”
- Kurniawati, N, 2020. Kontribusi Pengelolaan Hutan Bersama Masyarakat (Phbm) Di Hutan Lindung Terhadap Pendapatan Rumah Tangga (Suatu Kasus Di Lembaga Masyarakat Desa Hutan Karya Bakti I Di Desa Ujung Tebu Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang)
- Anggaran Dasar (Ad) Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Desa Ujung Tebu Kecamatan Ciomas Kabupaten Serang
- Firdaus H,P,Y. 2021. Peningkatan Mutu Dan Pemasaran Gula Aren Quality Improvement And Marketing Of Parn Sugar. Journal Of Empowermentvol. 2, No. 1, Juni 2021, H. 150-161
- Suharto E L S, Kurnia Y F. Nutritional Value And Quality Of Yogurt With Addition Of Palm Sugar (Arenga Pinnata Merr). The 4th International Conference On Sustainability Agriculture And Biosystem. Iop Conf. Series: Earth And Environmental Science 1059 (2022) 012058
- Dinas Lingkungan Hidup Dan Kehutanan, 2021 “*Aren Produk Hasil Hutan Bukan Kayu Potensial Di Provinsi Banten*”. Article
- Witarsa, U, 2021. “Aren/Enau(Arenga Pinata) Penyelamat Lingkungan Dan Ekonomi Pedesaan”. Penyuluh Kehutanan Prov. Banten.

Saragih, N.F.Y., Suharno Dan Harianto, 2018. “Analisis Pendapatan Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pengrajin Gula Aren Di Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu. “*Asosiasi Agribisnis Indonesia (Aai)*”. Forum Agribisnis Volume 8, No. 2

Kencana, F.T., Sukiyono, K Dan Sumantri, B, 2012. Analisis Pola Dan Resiko Usaha Gula Aren Di Kabupaten Rejang Lebong. “*Agrisep*” Vol. 11 No. 1 Maret 2012 Hal: 1 – 11. Issn: 1412-8837