

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

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

## Pemberdayaan Masyarakat Pada Produksi, Pemasaran, dan MSDM Pada UMKM Gula Aren Asli Silangjana

Putu Juni Saputra<sup>1</sup>, Kadek Priya Hermawan<sup>2</sup>, Komang Trisna Sari Dewi<sup>3</sup>,  
Made Dwi Ferayani<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Satya Dharma, Singaraja

Email: [komangtrisnasariidewi@yahoo.com](mailto:komangtrisnasariidewi@yahoo.com)

### ABSTRAK

Desa Silangjana merupakan salah satu desa yang terletak pada dataran tinggi di wilayah Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. Mayoritas masyarakat di Desa Silangjana bekerja sebagai penyadap nira aren yang di olah menjadi gula aren secara tradisional. Selain memiliki rasa manis yang khas Gula Aren Asli Silangjana juga memiliki fungsi bagi masyarakat Siangjana, mulai dari olahan kuliner, teman minum kopi, bahkan untuk berbagai ritual keagamaan. Banyak masyarakat di daerah silangjana menginginkan Gula Aren Asli Silangjana sebagai bahan pelengkap sehari-hari. Berkaitan dengan proses produksi yang masih tradisional membuat masyarakat pengerajin gula aren kurang maksimal dalam proses produksi. Produksinya yang masih tradisional membuat waktu produksinya relative lama. Dalam proses pemasarannya masyarakat desa Silangjana masih menjual hanya di pasar setempat. Pengerajin Gula Aren Asli Silangjana yang terkenal di desa Silangjana adalah UMKM milik ibu Kadek Sujati yang sudah memproduksi gula sejak tahun 1999. UMKM milik ibu Kadek Sujati ini masih mengabungkan uang produksi dengan uang sehari-hari sehingga belum diketahui secara pasti berapa penghasilan yang di peroleh dari produksi gula aren. Beranjak dari hal itu, perlu adanya upaya pendampingan bagi masyarakat, terutama yang tergabung dalam UMKM milik ibu Kadek Sujati tersebut agar mampu mengelola prduksi dengan maksimal, memahami strategi pemasaran, dan mengelola rancangan keuangan yang baik. Pendampingan yang diberikan berupa bimbingan aspek pemasaran, produksi, melakukan pendampingan pembuatan laporan keuangan, sekaligus membuat produk baru hasil pengembangan, dan pengenalan produk dengan guide lokal untuk menambah jangkauan pemasaran produk dengan harapan produk Gula Aren Asli Silangjana dikenal di masyarakat luas

Kata kunci : Gula Aren, UMKM, Pendampingan

### ABSTRACT

Silangjana Village is one of the villages located in the highlands in the Sukasada District, Buleleng Regency. The majority of people in Silangjana Village work as tappers for palm sap which is traditionally processed into palm sugar. Besides having a distinctive sweet taste, Silangjana Original Palm Sugar also has functions for the Siangjana community, ranging from culinary preparations, coffee drinking companions, even for various religious rituals. Many people in the Lintasjana area want the Original Silangjana Palm Sugar as a daily supplement. In connection with the production process which is still traditional, the community of palm sugar craftsmen is less than optimal in the production process. The production is still traditional, so the production time is relatively long. In the marketing process, the people of Silangjana village still sell only in the local market. The original Silangjana Palm Sugar craftsmen who are famous in Silangjana village are UMKM owned by Mrs. Kadek Sujati which have been producing sugar since 1999. Ms. Kadek Sujati's are still combining production money with daily money so it is not known exactly how much income they get from palm sugar production. Moving on from that, there needs to be assistance efforts for the community, especially those who are members of Ms. Kadek Sujati's UMKM so that they are able to manage production optimally, understand marketing strategies, and manage good financial designs. The assistance provided is in the form of guidance on aspects of marketing, production, providing assistance in making financial reports, as well as making new products developed, and introducing products with local guides to increase product marketing reach in the hope that Silangjana Original Palm Sugar products are known in the wider community.

Key Words: Palm Sugar, UMKM, Mentoring

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang berarti negara yang mayoritas masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani. Karena Indonesia merupakan negara agraris menyebabkan sektor pertanian memiliki peranan penting dalam perekonomian nasional. Hal tersebut dapat dilihat dari pembangunan pertanian yang diarahkan untuk meningkatkan produksi pertanian guna memenuhi kebutuhan pangan dan kebutuhan industri dalam negeri, meningkatkan pendapatan petani, memperluas kesempatan kerja dan mendorong pemerataan kesempatan berusaha.

Urgensi sektor pertanian dalam meningkatkan perekonomian nasional dapat terlihat dari pemanfaatan sumber daya hayati yang melimpah sehingga menjadi keunggulan komparatif yang dimiliki Indonesia dalam menghasilkan komoditas-komoditas pertanian. Sektor pertanian yang memanfaatkan keunggulan komparatif tersebut terbagi kedalam berbagai subsektor tanaman pangan.

Tanaman aren merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga sangat prospektif dalam pengembangannya dan memiliki peluang yang sangat besar dalam meningkatkan perekonomian suatu wilayah. Tanaman aren termasuk salah satu tanaman berpotensi cukup besar dikembangkan di Indonesia, karena tanaman ini merupakan sumber daya alam yang dikenal di kawasan tropika, disebabkan oleh manfaatnya yang beraneka ragam, seperti sagu, ijuk, tangkai tandan bunga jantan, buah, daun, pelepah, akar dan kulit batang yang banyak dimanfaatkan orang.

Tanaman aren juga memiliki potensi ekonomi yang tinggi karena hampir semua bagiannya dapat memberikan keuntungan finansial. Buahnya dapat dibuat kolang kaling yang digemari oleh masyarakat Indonesia pada umumnya. Daunnya dapat digunakan sebagai bahan kerajinan tangan dan bisa juga sebagai atap, sedangkan 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 funitur. Namun dari semua produk aren, nira aren yang berasal dari lengan bunga jantan sebagai bahan untuk produksi gula aren adalah yang paling besar nilai ekonomisnya.

Tanaman aren sudah lama dikenal masyarakat Indonesia dan prospektif sebagai komoditas ekspor. Secara nasional tanaman aren berpotensi menjadi salah satu komoditas

substitusi gula pasir adalah dalam negeri selain dapat berperan untuk menekan ketergantungan terhadap impor gula. Tanaman aren umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat di wilayah yang tergolong miskin, sehingga secara tidak langsung berperan dalam mengurangi kemiskinan melalui pemasaran produk tanaman aren dan ketahanan pangan di tingkat petani. Hal yang sama juga terdapat di provinsi Bali dimana tanaman aren masih memiliki potensi yang cukup baik untuk dikembangkan. Tanaman aren dapat tumbuh dan memproduksi secara optimal. Pohon aren memiliki potensial ekonomi yang tinggi karena hampir semua bagiannya dapat memberikan keuntungan finansial.

Menurut Baharuddin (2005), tanaman aren sudah lama dikenal masyarakat Indonesia dan prospektif sebagai komoditas ekspor. Secara nasional tanaman aren berpotensi menjadi salah satu komoditas substitusi gula pasir andalan dalam negeri selain dapat berperan untuk menekan ketergantungan terhadap impor gula. Tanaman aren umumnya dimanfaatkan masyarakat di wilayah yang tergolong miskin, sehingga secara tidak langsung berperan dalam mengurangi kemiskinan, melalui pemasaran produk tanaman aren.

Salah satu produksi gula aren yaitu ada di desa Silangaja, kecamatan Sukasada, kabupaten Buleleng, Bali. Di desa ini gula aren menjadi salah satu komoditi yang banyak menjadi sumber pendapatan masyarakat disana terkhusus adalah diolah menjadi gula aren. Salah satu mitra kami adalah milik ibu Kadek Sujati, beliau adalah salah satu masyarakat yang memproduksi gula aren. Ibu Kadek Sujati sudah mengelola gula aren sejak beliau kecil sekitar tahun 90-an dimana gula aren hasil produksi memiliki ciri khas yaitu rasanya.

## **METODE**

### **1. Tahap Persiapan**

Pada tahap ini kami memberikan surat permohonan izin kepada pemilik UMKM Ibu Kadek Sujati bahwa kami akan mengadakan pembinaan UMKM gula aren. Melakukan observasi langsung di lapangan untuk mengetahui bagaimana proses bisnis berlangsung, dari mulai proses pembuatan sampai pemasarannya dan melakukan wawancara dengan pemilik usaha bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi secara lebih detail sekaligus memberikan rekomendasi untuk pengembangan bisnis kedepannya. Dari wawancara tersebut kami menemukan permasalahan-permasalahan yang terbagi atas dua aspek berikut ini yaitu permasalahan aspek produksi, MSDM, keuangan, dan aspek pemasaran.

## 2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini kami Memberikan pembinaan dalam aspek produksi tentang pentingnya identitas atau label usaha, memberian saran penambahan tenaga kerja, Memberikan pelatihan akuntansi dan pelatihan internet marketing, memberikan penjelasan tentang inovasi baru produk gula aren, dan Melakukan kerjasama untuk menjadikan produk hasil inovasi baru sebagai oleh-oleh khas desa Silangjana.

### **HASIL, PEMBAHASAN**

Kegiatan ini difokuskan pada penghasilan dari gula aren. Hal ini dikarenakan di daerah desa Silangjana banyak terdapat pohon aren dan mayoritas dari masyarakat disana adalah petani gula aren, tahapan kegiatan yang dilaksanakan dalam program ini sudah sampai tahap persiapan dan tahap pelaksanaan, berikut dijelaskan tahap yang sudah dilaksanakan.

#### 1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini saya sudah berkoordinasi dengan pemilik usaha gula aren, dan menentukan tanggal pelaksanaan kegiatan yaitu pelatihan dan pendampingan yang sudah di programkan. Pada tahap ini diawali dengan rapat pada tim pelaksana pada rapat ini diputuskan beberapa hal terkait dengan pelaksanaan yaitu: tanggal keberangkatan menuju mitra, mempersiapkan surat ijin pelaksanaan kegiatan, mempersiapkan rencana kegiatan, dan mempersiapkan sarana dan prasarana yang dibutuhkan saat kegiatan. (pada tanggal 3 agustus 2022)



***Gambar 1. Koordinasi dengan Pemilik Usaha***

## 2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini dimulai dari tanggal 4 Agustus 2022, dimulai dengan mempersiapkan sarana prasarana yang dibutuhkan termasuk pengadaan barang yang akan ditawarkan, perlengkapan yang akan disiapkan diantaranya kayu bakar, dan nira(tuak manis) sebagai bahan untuk pembuatan gula aren, pengadaan barang yang ditawarkan untuk meningkatkan penjualan dilakukan inovasi seperti botol plastik ukuran kecil untuk tempat produk gula aren cair dan pembungkus kertas untuk gula aren yang akan dijual sebagai oleh-oleh khas .



***Gambar 2. Pengadaan Botol Plastik dan Kantong Kertas***

Tahapan pembuatan gula aren biasanya pohon aren disadap dua kali sehari, yakni pada pagi dan sore hari. Nira hasil sadapan yang diambil pada pagi hari hasilnya lebih banyak dari pada nira hasil panen sore hari. Jika satu pohon aren misalnya dalam satu hari menghasilkan sepuluh liter nira, maka panen pagi akan berisi sekitar tujuh liter, sedangkan panen sore akan berisi tiga liter nira, hal ini terjadi karena cuaca dingin di tengah malam menjadikan air nira mengalir lebih deras.



***Gambar 3. Tahap Mencari Nira dari Pohon Aren***



***Gambar 4. Nira Baru Diambil dari Pohon***

Air nira yang sudah dibawa ketempat pemasakan, akan langsung dimasak, jika jumlah nira sudah cukup satu wajan/kancah/wadah pemasakan, maka nira akan dimasak dimasak menjadi gula. Lama pemasakan sekitar 4-5 jam, tergantung bentuk wadah masak dan besarnya api, tungku sebaiknya dibuat dengan bentuk setandar yang bisa menghemat bahan bakar, wadah masak pilih yang permukaannya paling luas dan kayu api harus kering agar api mudah membesar. nira aren dimasak dengan api yang sedang saja besarnya, sambil sesekali diaduk, buang buih yang keluar saat nira sudah mendidih, membuang buih ini agar keras saat dicetak nantinya.



***Gambar 5. Proses Pemasakan Nira Sampai Mendidih***



***Gambar 6. Nira yang Sudah Di Cetak***

Cara menguji apakah nira sudah bisa naik ke cetakan: larutkan sekitar 1cc air nira yang dimasak itu ke dalam air bersih dingin, jika air nira langsung membeku, maka berarti masakan nira sudah siap naik cetakan. Jangan memaksakan mencetak nira yang belum cukup tua masakannya. Hal ini bisa menyebabkan gula aren mudah berjamur. Gula aren yang sudah membeku dibiarkan satu malam, baru dibungkus, membungkus gula aren yang masih hangat akan membuat gula aren melengas/basah dan juga mudah berjamur



**Gambar 7. Gula Aren yang sudah dicetak**



**Gambar 8. Produk Hasil Inovasi**

Pada tanggal 19 Agustus 2022, dilakukan pembahasan tentang permasalahan produk yang sedang dikembangkan yaitu permasalahan identitas . Menurut Kotler dan Armstrong (2008) menyatakan bahwa pemasaran merupakan proses dimana perusahaan menciptakan nilai bagi pelanggan dan membangun hubungan yang kuat dengan pelanggan dengan tujuan untuk menangkap nilai dari pelanggan sebagai imbalannya dalam suatu produk sangat penting untuk menjeskan dan memberikan deskripsi. Jadi saya melakukan pemberian identitas produk dan inovasi baru yang telah jadi yaitu gula aren cair dan untuk memudahkan

konsumen dan menambah keindahan dari produk pengemasan gula aren yang sudah menggeras menggunakan kantong kertas. Selanjutnya akan dilakukan pembahasan terkait produk untuk dikembangkan menjadi oleh-oleh khas desa Silangjana. Dilanjutkan dengan pemberian materi tentang internet marketing, dengan konsep gula aren khas desa Silangjana, ini dilakukan agar pemilik usaha gula aren tau tentang dunia bisnis melalui media social seperti mempromosikan produk gula arennya di facebook dan instagram, dan dilanjutkan dengan pemberian materi mengenai laporan keuangan



***Gambar 9. Memberikan Materi Tentang Internet Marketing dan Akutansi Manajemen Keuangan***



***Gambar 10. Memperkenalkan Inovasi Produk Baru***

Pada tanggal 27 Agustus 2022, saya melakukan pembuatan produk baru yaitu gula aren cair. Saya membuat inovasi gula aren cair ini adalah melihat peluang dimana masyarakat yang mengkonsumsi gula aren lebih cenderung untuk mencairkan sendiri gulanya sehingga masyarakat enggan karna dinilai kurang praktis, maka dari itu saya berfikir untuk mengelol dan mngembangkan produk tersebut. Gula cair yang akan kami jual adalah gula aren yang sebelum gula aren mengeras ada proses dimana gula masih setengah kental, produk itulah yang saya kemas menjadi gula aren cair. Gula aren cair ini tanpa campuran bahan-bahan lain untuk menjaga keasliannya dan gula aren cair ini dijual dengan menggunakan botol plastik dan di segel untuk menjaga kebersihannya.

## **SIMPULAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil terlaksana dengan baik dan lancar. Disimpulkan UMKM Ibu Kadek Sujati di desa Silangjana bahwa pengabdian kepada masyarakat ini mampu memberikan nilai tambah bagi pemilik usaha contohnya yaitu pembelian labeling dan produk baru bagi UMKM Ibu Kadek Sujati. Serta adanya inovasi baru yaitu produk gula aren dan kantong kertas untuk pembungkusnya sehingga menyebabkan nilai dari gula aren cair ini naik. Adanya pembahasan tentang produk yang akan dijadikan oleh-oleh khas sehingga menambah pengetahuan dari masyarakat luar tentang produk gula aren asli silangjana. Serta pengembangan internet marketing dan pelatihan akuntansi mampu menambah pengetahuan tentang umkm . Dengan meningkatnya nilai produk Gula Aren Asli Silangjana dapat menambah sumber pendapatan baik itu untuk UMKM Ibu Kadek Sujati dan masyarakat setempat yang mendapat pekerjaan pada sektor gula aren.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Terima kasih penulis ucapkan kepada kepada UMKM ibu Kadek Sujati yang telah bersedia menjadi tempat untuk penulis melaksanakan kegiatan serta semua pihak yang

telah yang telah turut serta dalam membantu terlaksananya Program Pengabdian Masyarakat di Desa Silangjana.

## DAFTAR PUSTAKA

Ahyari, A. 2002, *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Buku*

*1, Edisi Keempat, Yogyakarta: BPFE UGM.*

Amirullah, 2002. *Effects of Temperature on Viscosity of gula aren (Concoction)*. Journal Engineering Vol 80: 423–430.

E Baharuddin. 2005, tentang aspek keuangan. *Manajemen keuangan. Dan manajemen pemasaran*, PT. Raja Grafindo Persada.

Hamid, Satim. 2017. *Analisis Program Pemasaran Produk UMKM gula aren. Jurnal Manajemen*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro

Setiavani, Gusti. Sugiyono. B. Ahza, Adil. (2005),. *Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai produk gula aren Processing Technology and Nutritional Improvements of gula aren*. Pangan, Vol. 29 No. 3 Desember 2018 : 225 – 234

Wijaya dalam Bailia, Soegoto dan Loindong (2014) *manajemen Kualitas Jasa. Edisi 1.*

*Indeks. Jakarta*