



Inovasi Bentuk Gula Aren dan Pengemasannya untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal

Meita Istiada
Triana Srigunarti
Mustika Diana
Rukmana
Sukma
Rita Dahlia

Abstrak

Kata Kunci:
Inovasi,
Pengemasan,
Gula
Aren.

Tujuan dari pengabdian Masyarakat ini adalah melakukan inovasi terhadap gula aren yang banyak diproduksi di seputaran desa Banding Agung, Oku Selatan, Provinsi Sumatera Selatan. Gula aren banyak sekali manfaatnya, di antaranya sebagai campuran masakan, makanan, dan tentu minuman. Ketergantungan Masyarakat terhadap gula aren terus meningkat, seperti terlihat meningkatnya permintaan impor dari tahun ke tahun, walau peningkatan terhadap permintaan gula aren hanya berkontribusi 30% dari gula tebu yang beredar di Indonesia. Hal ini mengindikasikan terdapat peluang pasar yang cukup besar dari gula aren. Untuk mendongkrak potensi pasar, maka inovasi terhadap gula aren perlu terus dilakukan. Saat ini yang beredar di pasaran adalah gula aren dalam bentuk cetakan mangkok, dan cetakan bulat keping, serta yang berbentuk bubuk. Gula aren dengan cetakan mangkok besar dan kepingan tidak praktis untuk digunakan, karena harus diiris-iris terlebih dahulu. Sementara gula aren bubuk yang diproduksi di Desa Banding Agung, belum dikemas secara higienis. Pengabdian Masyarakat ini bertujuan, pertama, melakukan inovasi membuat gula aren dalam bentuk dadu seperti permen, sehingga mudah untuk dikonsumsi dan digunakan langsung. Kedua, pengemasan, untuk menambah nilai jual.

Pendahuluan

Indonesia adalah negara yang kaya dengan tanaman hayati, salah satunya adalah pohon aren atau dalam bahasa Latin *Arenga saccharifera*. Pohon aren, hampir ada di seluruh pelosok Indonesia. Dari pohon ini dapat dihasilkan produk gula aren. Gula aren adalah komoditi yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Merujuk pada tulisan Muhammad Prasasti (2023), produksi gula aren makin diminati yang dapat dilihat dari volume ekspor yang makin melejit. Hal ini menunjukkan, gula aren memiliki peluang ekonomi yang masih sangat menjanjikan. Indonesia merupakan negara pengekspor utama gula aren di dunia. Berdasarkan data Kementerian Perindustrian, kinerja ekspor produk berbahan dasar nira kelapa atau gula aren atau gula siwalan mencapai 36,5 ribu ton dengan nilai sebesar USD 49,3 juta pada tahun 2019, yang meningkat jadi 39,4 ribu ton dengan nilai USD 63,5 juta di tahun 2020.

Meski telah menembus pasar ekspor, pengolahan gula aren masih menghadapi sejumlah tantangan terutama di daerah-daerah terpencil yang justru memiliki peluang tinggi. Masalah tersebut antara lain mengenai bahan baku, penggunaan teknologi yang masih sederhana dan kurangnya penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam produksi, serta yang terkait akses pasar seperti branding, pemanfaatan pasar digital, dan pemenuhan persyaratan standarisasi produk yang diminta oleh pasar ekspor.

Berdasarkan data Direktorat Dagang Kecil Menengah dan Produk Dalam Negeri, Kemendag, diketahui permintaan pasar untuk produk gula aren (semut) Indonesia mencapai 400 ton yang terdiri dari permintaan dalam negeri dan luar negeri. Permintaan domestik sendiri mencapai 20 ton per bulan, sedangkan kapasitas produksi nasional hanya di kisaran 5 – 10 ton per bulan. Pengembangan gula aren (semut) menjadi sangat penting dan strategis secara nasional karena selain membuka lapangan pekerjaan, membangun daerah pedesaan, mendatangkan devisa dari <https://djpen.kemendag.go.id/storage/publikasi/144-9501519022481.pdf>

Di Sumatera Selatan terdapat wilayah-wilayah yang memproduksi gula aren, seperti di OKU Selatan yaitu di Desa Sipatuhu, Merbau, dan lainnya. Berdasarkan data statistik pertanian 2018, potensi tanaman aren di Sumsel mencapai 1.095 ha dengan

produksi gula aren sebanyak 297 ton. Adapun kabupaten yang memiliki luas areal tanaman aren terluas yakni OKU Selatan dengan luas lahan 470 ha. Pada umumnya cara pengolahan gula aren di Provinsi Sumatera Selatan masih sangat sederhana.

Kebanyakan produksi gula aren di OKU Selatan skalanya masih industri rumahan. Pada saat memproduksi gula aren ini mereka tidak memiliki atau menggunakan modal yang cukup besar. Bahan baku yang diperoleh dan digunakan adalah pohon aren milik sendiri, atau dari petani pengambil nira aren. Peralatan yang digunakan juga masih bersifat tradisional seperti wajan, parang deres, sabit, parang biasa, kapak, spatula, baskom, ember, tungku dan alat pencetak gula aren. Peralatan lain seperti alat untuk mengambil nira aren ada yang masih menggunakan bumbung yang terbuat dari bambu (sekarang sudah banyak menggunakan jerigen), serta alat untuk mencetak produk gula aren sampai saat ini masih memakai potongan bambu.



Gambar 1 Proses produksi gula aren yang masih tradisional

Selain itu pengemasan gula dilakukan ala kadarnya dengan ukuran seperti yang dapat kita jumpai di pasaran. Hal ini membuat gula aren belum memiliki kelebihan nilai ekonomi.



Pengembangan gula aren sebagai komoditas yang memiliki nilai jual lebih tinggi lagi memerlukan pemahaman yang lebih baik dan komprehensif mengenai potensi terkini dari aren (Surya, Ridhwan, Armi, Jailani, & Samsiar, 2018). Pengolahan gula aren yang inovatif dapat mendorong nilai tambah ekonomi gula aren. Gula hasil pengolahan secara konvensional berbentuk padat dan cukup keras yang mengharuskan para konsumen untuk mengiris dan melarutkannya terlebih dahulu sebelum digunakan. Hal ini merupakan sesuatu yang tidak efisien bagi konsumen sekaligus bagi para produsen gula tradisional (Setiawan, 2020), maka dari itu perlu dikembangkan produk gula dalam bentuk lain, seperti bentuk dadu atau bulat kecil misalnya, yang lebih mudah jika akan digunakan secara langsung, atau dimakan langsung seperti permen. Adanya produk gula yang



dimodifikasi berbentuk gula dadu atau bulat kecil merupakan salah satu alternatif yang nantinya diharapkan dapat memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) dan lebih memudahkan konsumen dari segi penggunaannya. Selain itu bagi para produsen akan lebih meningkatkan nilai jual. Produksi gula aren di Bandung Agung masih sangat sederhana sehingga peluang untuk mengembangkan ke pasar yang lebih luas berpotensi dikembangkan. Apalagi mengingat OKU Selatan termasuk daerah pemasok gula aren yang juga diperhitungkan secara nasional.

Sehingga Solusi yang akan dikerjakan dalam pengabdian Masyarakat ini adalah : pertama, mengupayakan gula aren dengan kadar air yang minim, membentuk gula aren yang lebih mudah untuk cepat dimanfaatkan secara langsung tanpa harus diiris-iris, pengemasan gula aren yang lebih menjamin higienitas dan keawetan yang tinggi tanpa menambah dengan produk kimia atau tambahan gula pasir. Sebagai contoh gula bentuk dadu, yang sudah pernah ada adalah dari gula tebu/pasir, tetapi untuk gula arena tau gula jawa belum ada yang berbentuk dadu. Dalam abdimas ini gula aren akan dibentuk seperti itu. Kemudian terkait pengemasan. Pengemasan gula aren buatan Rita Dahlia saat ini baru dikemas dengan daun pisang, dan plastic untuk gula aren semut curah. Pada abdimas ini akan dilakukan pengemasan yang lebih kedap, kekinian, dan jika perlu sudah memiliki PIRT. Dengan sentuhan dari bentuk, dan juga pengemasan, diharapkan akan dapat menambah nilai jual dari produk gula aren Desa Bandung Agung. Sehingga secara tidak langsung akan dapat menambah nilai perekonomian warga Desa Bandung Agung.

Metode

Metode untuk melaksanakan program abdimas adalah metode observasi dan langsung mencoba bersama-sama kelompok ibu-ibu di Desa Bandung Agung untuk melakukan inovasi bentuk dan pengemasannya. Hal yang dilakukan:

Pertama, sebelumnya, Tim Pelaksana Abdimas UT telah mengumpulkan beberapa bahan cetakan dalam bentuk cetakan dadu dan bulat yang terbuat dari kayu. Selain itu juga disiapkan kemasan yang sudah didisain dan dicetak.

Kedua, Tim Abdimas dari mahasiswa UT di Banding Agung menyiapkan peralatan dan bahan yang biasa sehari-hari mereka siapkan untuk membuat gula aren.

Ketiga, pelaksanaan uji coba membuat gula aren dengan mencetak menjadi bentuk dadu dan bentuk uji coba bentuk lain, dan pengemasannya.

Pembahasan

Pengembangan dan optimalisasi pemasaran gula aren di Desa Banding Agung, telah dilakukan melalui olah bentuk produk, dan modernisasi peralatan. Berikut ini tahapan yang dilakukan:

Pertama, pengambilan air nira yang biasa disebut dengan Ngabung. Ngabung dilakukan sehari dua kali yaitu pada sore hari pengambil nira akan memanjat pohon nira untuk menaruh bambu atau jirigen penampungan di pucuk pohon nira.



Gambar 1. Mengambil nira “Ngabung”

Pada subuh pagi dini hari, air nira tampungan harus diambil atau diturunkan. Air nira hasil tampungan tidak boleh dibiarkan terlampaui lama karena akan terfermentasi menjadi asam. Oleh karena itu harus segera dimasak.

Air nira dituang ke kuali besar, dan dijerang di atas tungku kayu. Menggunakan tungku kayu. untuk menghemat biaya pembelian bahan bakar. Di Desa Banding Agung masih tersedia banyak pohon-pohon dan kebun yang kayunya masih dapat digunakan untuk bahan bakar.

Air nira yang dijerang di atas tungku harus terus menerus diaduk dengan pengaduk kayu yang besar, sampai air nira mengental. Sebagai tanda air nira mengental dan sudah masak adalah Upaya mengaduk semakin berat, dan timbul letupan-letupan kecil dari air kental nira tersebut.

Setelah air kental nira dipastikan masak, berwarna kecoklatan, maka air nira kental dan panas tersebut harus secepat mungkin dituang di cetakan gula aren yang terbuat dari kayu dan sudah dibentuk sebagai cetakan kecil berbentuk dadu. Untuk uji cob aini juga digunakan cetakan plastic dan karet dalam bentuk-bentuk yang lain, seperti bentuk hati, segi empat.





Proses pendinginan gula aren cetak yang telah dituang, berlangsung sangat cepat, dengan udara terbuka. Setelah cukup dingin, gula aren cetak tersebut dikeluarkan dari cetaknya. Begitu seterusnya untuk proses pembuatannya, sampai air nira habis.





Gula aren yang sudah dicetak kemudian dimasukkan ke dalam kantung-kantong kemasan kedap yang sudah dipersiapkan.



Selain membuat gula aren dalam inovasi bentuk, juga dibuat gula aren semut. Pembuatan gula aren semut memerlukan tahapan selanjutnya yaitu gula aren yang telah mengering dihaluskan menggunakan mesin penghalus, semacam blender. Setelah diblender, gula aren tersebut harus dimasukkan ke dalam oven, untuk mengurangi kadar airnya. Pemanggangan di dalam oven berlangsung kurang lebih 45 menit dengan api yang sangat kecil. Setelah dirasa kadar air cukup berkurang, kekeringan gula aren tidak

membuatnya bakal lengket, maka gula aren semut tersebut dikumpulkan dalam baskom besar, untuk kemudian siap dimasukkan ke dalam kemasan.



Kesimpulan

Inovasi bentuk gula aren menjadi kecil-kecil seperti permen, memiliki prospek yang cerah. Hal ini dikarenakan lebih praktis dari segi penggunaan, dan dapat dibawa dengan mudah dalam kemasan kecil. Produk yang beredar di pasaran selama ini pada umumnya berbentuk lempengan besar-besar dengan ukuran 250 gram sampai 3 kg. Bentuk yang besar dan padat acap kali sulit untuk digunakan secara cepat dan langsung. Biasanya Masyarakat akan mengiris-iris gula aren terlebih dulu untuk mempercepat proses pencairan Ketika gula aren dimasak. Harapannya bentuk gula aren kotak atau dadu kecil ini akan memudahkan konsumen untuk menggunakannya, mau pun untuk mengunyahnya langsung apabila memerlukan gula aren tersebut untuk kemilan. Kedua, modernisasi peralatan seperti oven pengering, atau pun ke depannya wajan dan kualii yang sudah menyatu dengan mesin yang dapat mengaduk secara otomatis akan sangat membantu industri rumahan ini. Proses pengeringan yang memanfaatkan oven, tentu akan mempengaruhi kualitas maupun higinitas dari produk gula aren.



Sebagai diversifikasi untuk meningkatkan nilai jual pengemasan hal yang tidak bisa diabaikan. Pengemasan yang baik, dengan disain yang menarik, tentu akan menambah daya tarik pembeli. Selain itu gula aren juga dapat dibentuk menjadi gula aren semut yang memiliki nilai ekonomis lebih dengan harga jual yang lebih mahal ketimbang bentuk gula aren pada umumnya. Gula aren berbentuk lempeng (bulat bambu) per kg nya Rp. 22.000,00. Gula aren bubuk atau semut per kg nya Rp 27.000. Inovasi bentuk dan pengemasan gula aren berpotensi mengoptimalkan daya jual gula aren dari Desa Banding Agung, OKU Selatan, Provinsi Sumatera Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Muhani, N., Daka, R., Yusuf, G. G., Zahrah, R. A., Ningsih, A. R., & Sariningsih, E. (2022). Pengembangan Pengolahan dan Pengemasan Gula Aren Cair pada Industri Kecil yang Ramah Lingkungan. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4), 979-986
- Prasasti, Muhammad. diakses pada tanggal 13 Maret 2023 dari https://www.linkedin.com/posts/muhammad-prasasti-0907b911a_produksi-gula-aren-makin-legit-volume-ekspor-activity-7061245513278357505-PJMJ
- Purbaningsih, Y., Rahman, I., Triani, N., Baba, S., Dagong, M. I. A., Naim, Z., ... & Sisi, L. (2023). MODEL PENGEMBANGAN USAHA PADA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PENGOLAH GULA AREN MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN GULA AREN DI DESA LAMONDAPE KECAMATAN POLINGGONA KABUPATEN KOLAKA. *Jurnal Abditani*, 6(2), 166-171.
- Setiawan, Y. (2020). Analisis fisikokimia gula aren cair. *Agroscience*, 10(1), 69-78
- Tang, M., Gazali, A., & Jumarding, A. (2021). Strategi Peningkatan Produksi Gula Semut Di Desa Mangkawani Kabupaten Enrekang. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(7), 1305-1310.
- <https://djpen.kemendag.go.id/storage/publikasi/144-9501519022481>.



Ngabung: mengambil aren.

Gambar 1. Pengemasan Gula Aren yang masih sederhana



POVA 6

23mm f/1.75 1/120s ISO295



POVA 6

23mm f/1.75 1/120s ISO295