

PENINGKATAN NILAI TAMBAH GULA AREN MELALUI PERBAIKAN PACKAGING DAN DIVERSIFIKASI PRODUK MENJADI GULA SEMUT DI KABUPATEN ROKAN HULU

Nurrahmawati¹, Defidelwina², Hendry Kurniawan³

¹) Program Studi Pendidikan Matematika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pasir Pengaraian

²) Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pasir Pengaraian

³) Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Pasir Pengaraian

email: nurrahmawati@upp.ac.id

Abstrak

Kelompok usaha pengrajin gula aren di desa Desa Rambah Tengah Hulu merupakan pengrajin gula aren skala rumah tangga yang memproduksi gula aren secara tradisional. Teknologi yang digunakan berasal dari teknologi turun temurun termasuk proses pengemasan produk dan belum memiliki label, PIRT, dan Nomor Izin Berusaha. Saat ini produk gula aren yang dihasilkan para pengrajin juga masih dalam satu bentuk produk saja yaitu gula aren berbentuk balok. Berdasarkan informasi dari pengrajin bahwa mereka belum memahami tentang cara membuat produk hasil gula aren selain dari gula aren cetak/balok, artinya para pengrajin memiliki keterbatasan pengetahuan tentang potensi pembuatan gula aren menjadi produk lainnya, misalkan gula semut. Untuk meningkatkan pendapatan para pengrajin gula aren maka perlu ditingkatkan nilai tambah dari gula aren itu sendiri, sehingga tujuan dari pengabdian ini adalah perbaikan kemasan dan diversifikasi gula aren menjadi gula semut. Metode pelaksanaan kegiatan adalah pertama-tama pengrajin diberi penyuluhan tentang pentingnya NIB dan PIRT serta cara pengurusannya, selanjutnya para pengrajin diberi pelatihan tentang teknik pembuatan gula semut dan cara pengoperasian alatnya. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini yaitu Rata-rata pemahaman mitra tentang pentingnya NIB dan PIRT serta cara pengurusannya sudah mencapai 88%. Selanjutnya sebanyak 100% mitra sudah mengetahui tentang gula semut, cara pembuatan gula semut dan tahapan pembuatan gula semut. Mitra sudah memiliki alat pembuatan gula semut.

Kata kunci: Diversifikasi Produk; Gula Aren; Gula Semut; Perbaikan Packaging

Abstract

The palm sugar craftsman business group in Rambah Tengah Hulu is a household-scale who produces palm sugar traditionally. The technology used comes from hereditary technology including the product packaging process and have no a label, PIRT, and Business License Number yet. Currently, the palm sugar products produced by the craftsmen are still in one product form, namely block-shaped palm sugar. Based on information from the craftsmen, they do not yet understand how to make palm sugar products other than block palm sugar, meaning that the craftsmen have limited knowledge about the potential for making palm sugar into other products. To increase the income of palm sugar craftsmen, it is necessary to increase the added value of its, so the purpose of this community service is to improve the packaging and diversify palm sugar. The method of implementing the activity are: the craftsmen are given counseling on the importance of NIB and PIRT and training on palm sugar making techniques and how to operate the equipment. The results of the implementation of this activity are that the average understanding of partners about the importance of NIB and PIRT and how to manage them has reached 88%. Furthermore, 100% of partners already know about palm sugar, how to make palm sugar and the stages of making palm sugar. Partners already have palm sugar making tools.

Keywords: Product Diversification; Palm Sugar; Ant Sugar; Packaging Improvement

PENDAHULUAN

Gula aren merupakan salah satu komoditas unggulan yang ada di Kabupaten Rokan Hulu, Provinsi Riau. Gula Aren yang ada saat ini tersebar di beberapa Desa, salah satunya adalah di Desa Rambah Tengah Hulu. Pada Desa tersebut terdapat kelompok pengrajin gula aren yang bernama Kelompok Usaha Maju Bersama yang sudah terbentuk pada tanggal 4 September 2023. Kelompok usaha ini merupakan kelompok pengrajin gula aren skala rumah tangga yang memproduksi gula aren secara tradisional. Teknologi yang digunakan berasal dari teknologi turun temurun termasuk proses pengemasan.

Gula aren yang dihasilkan dari pengrajin kelompok usaha Maju Bersama merupakan gula aren yang masih asli atau pure dari nira tanpa tambahan bahan kimia. Pengental yang digunakan masih berasal dari produk alami di wilayah setempat disebut dengan akar Mambu. Sebelum digunakan, akar Mambu dipukul-pukul agar kandungan yang ada pada akar tersebut mudah bercampur dengan nira.

Saat ini pengemasan produk yang dilakukan masih bersifat tradisional dan sederhana, yaitu menggunakan daun pisang yang dikeringkan kemudian diikat dengan tali rafia. Daun pisang digunakan agar umur simpan gula aren lebih lama.

Produk gula aren ini banyak diminati oleh masyarakat sehingga sering dijadikan sebagai oleh-oleh. Akan tetapi, kemasan gula aren saat ini belum memiliki label ataupun PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Hal ini menyulitkan konsumen untuk mencari produk yang sama, karena umumnya gula aren yang ada di Kabupaten Rokan Hulu hanya dikemas dalam bentuk daun pisang kering.

Harga jual gula aren saat ini dari produsen adalah Rp10.000/tukah. Artinya rata-rata pendapatan pengrajin aren per hari adalah Rp150.000. Pendapatan ini bisa lebih ditingkatkan lagi melalui perbaikan kemasan produk gula aren, sehingga pengrajin dapat menjual gula aren dengan harga yang lebih tinggi. Kondisi ini juga memungkinkan pengrajin aren untuk menjual gula aren di pusat oleh-oleh khas Kabupaten Rokan Hulu ataupun minimarket yang ada di Kabupaten Rokan Hulu.

Mengenai kemasan pemerintah juga telah mengeluarkan Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan dalam pasal 97 ayat 3 tentang kemasan makanan yang harus mempunyai label yang menampakkan sekurang-kurangnya nama produk, berat bersih atau isi, nama dan alamat, label halal, daftar bahan yang digunakan dan asal-usul bahan pangan tertentu, nomor izin, tanggal produk dan tanggal kadaluarsa (Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012). Untuk memenuhi standar tersebut, kelompok pengrajin perlu memiliki nomor izin berusaha dan PIRT sebagai syarat standar makanan yang aman dikonsumsi masyarakat (Kurniawan dan Astuti, 2018). Berdasarkan hal tersebut maka penting adanya legalitas PIRT dan NIB bagi pelaku usaha (Purborini, 2023).

Produk gula aren saat ini yang dijual masih hanya dalam satu bentuk gula aren balok saja. Berdasarkan informasi dari pengrajin bahwa mereka belum memahami tentang cara membuat produk hasil gula aren selain dari gula aren cetak/balok, artinya para pengrajin memiliki keterbatasan pengetahuan tentang potensi pembuatan gula aren menjadi produk lainnya, misalkan gula semut. Untuk meningkatkan pendapatan kelompok, pengrajin gula aren dapat melakukan diversifikasi produk dengan merubah gula cetak menjadi gula semut.

Pada tahun 2023, telah dilaksanakan peningkatan teknologi dan manajemen produksi pada kelompok pengrajin gula aren Maju Bersama di Desa Rambah Tengah Hulu (Nurrahmawati, Kuriawan, dan Defidelwina, 2023). Peningkatan teknologi yang dilakukan adalah perbaikan proses pemasakan menggunakan tungku modifikasi dan perbaikan ukuran produk melalui pembuatan cetakan yang memiliki ukuran dan berat yang seragam.

Pengembangan diversifikasi pengolahan pangan lokal dipandang strategis dalam menunjang ketahanan pangan, terutama berkaitan dengan aspek promosi ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat (penciptaan dan pengembangan usaha) (Natsir dan Bawa, 2016). Pembaharuan ini sangat dibutuhkan untuk meningkatkan nilai produksi agar pendapatan pengrajin dapat ditingkatkan (Makkarennu, Rizaldy, dan Mahbub, 2019).

Adapun tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah gula aren melalui perbaikan packaging dan diversifikasi produk menjadi gula semut, dimana pada kegiatan ini juga dilakukan penyuluhan tentang pentingnya Nomor Izin Usaha dan PIRT. Adanya pendampingan pengurusan izin PIRT ini sebagai langkah awal dalam pengembangan dan perluasan pasar suatu produk usaha (Kurniawan dan Astuti, 2018).

METODE

Metode atau tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilakukan sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan. Dalam kegiatan ini dibahas mengenai apa yang akan dilakukan serta peran serta dari pihak terkait dalam pelaksanaan program agar apa yang direncanakan bisa tercapai dan berjalan dengan baik. Pada tahap ini kesiapan sarana dan prasarana juga akan ditinjau.

2. Pelatihan dan Pendampingan

a. Pendampingan pengurusan izin berusaha (NIB) dan PIRT

Pada kegiatan ini disampaikan materi tentang pentingnya mengurus izin berusaha dan PIRT

serta cara memperolehnya.

b. Pengemasan Gula Aren Cetak/Balok

Pada kegiatan ini diberikan materi dan praktek pengemasan produk gula aren cetak.

c. Pelatihan diversifikasi produk

1. Pada tahap ini, mesin pembuat gula semut aren sudah disediakan, sebelum dilakukan pelatihan, mesin pembuat gula semut sudah dibeli oleh tim PKM.

2. Proses pelatihan

Tahap awal adalah pengukuran tingkat pengetahuan pengrajin tentang gula semut dan pembuatan gula semut. Tahap kedua, penyuluhan tentang pengenalan gula semut, kadar air maksimal yang terkandung dalam gula semut agar umur simpan gula semut dapat lebih lama, manfaat gula semut, dan pasar dari gula semut itu sendiri. Tahap ketiga, pengenalan mesin untuk membuat gula semut serta kegunaan masing-masing. Tahap keempat adalah praktek pengolahan gula aren cetak menjadi gula semut aren. Gula aren cetak yang digunakan merupakan gula aren cetak hasil produksi pengrajin. Hal ini berfungsi agar citarasa gula aren memiliki ciri khas yang selama ini ada di wilayah tersebut. Sehingga pada tahap ini tidak digunakan mesin kristalisasi. Tahap kelima, evaluasi yaitu pemahaman mitra terkait dengan materi yang disampaikan dan pembuatan gula aren cetak menjadi gula aren semut oleh pengrajin secara mandiri.

d. Pengemasan Gula Semut

Pengemasan yang dilakukan yaitu menggunakan kemasan standing pouch yang sisi bagian depan transparan. Salah satu tujuan penggunaan kemasan transparan adalah agar produk yang dikemas dapat tetap terlihat sehingga kualitasnya dapat dipantau.

3. Penerapan Teknologi

Pada kegiatan ini pengrajin menerapkan teknologi yang telah diberikan yaitu untuk menghasilkan gula semut yang baik. Mulai dari penggunaan mesin perajang, pengering, penepung dan sortasi sehingga proses diversifikasi produk dapat terlaksana. Tahap selanjutnya, tim PKM dan mitra (kelompok pengrajin Maju Bersama) mempraktekkan cara pembuatan gula semut yang selanjutnya mitra secara mandiri akan membuat gula semut.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra terhadap aplikasi ipteks yang telah diberikan.

5. Keberlanjutan Program

Keberlanjutan di lapangan setelah program ini selesai tetap dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilaksanakan pada program pengabdian ini sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan Focus Group Discussion (FGD)

Kegiatan ini dilakukan sebelum pelaksanaan Pengabdian. Pada kegiatan ini juga disampaikan terkait waktu pelaksanaan kegiatan, tempat kegiatan, serta kesediaan waktu para pengrajin dalam mengikuti pelatihan. Sebelum pelaksanaan pelatihan dimulai pemesanan dan pembelian peralatan yang dibutuhkan untuk pembuatan gula semut juga dilakukan.

2. Pelatihan dan Pendampingan

a. Penyuluhan tentang pengurusan izin berusaha (NIB) dan PIRT

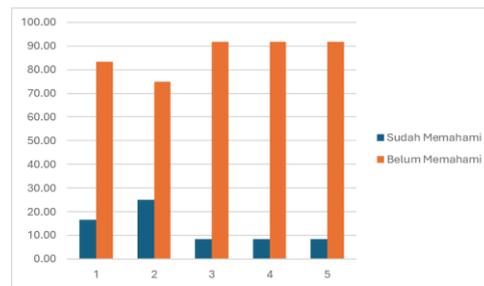
Pada kegiatan ini dilakukan penyuluhan tentang pentingnya mengurus izin berusaha dan PIRT. Pada kegiatan ini juga disampaikan bagaimana tahapan atau cara pengurusannya, persyaratan berkas yang harus dilengkapi di dalam formulir pengurusan NIB dan surat izin PIRT serta melakukan pemeriksaan sarana seperti layout tempat produksi dan kebersihan produksi. Pretest dan post test dilakukan pada tahap ini.



Gambar 2. Pemaparan materi tentang Pengurusan PIRT dan NIB

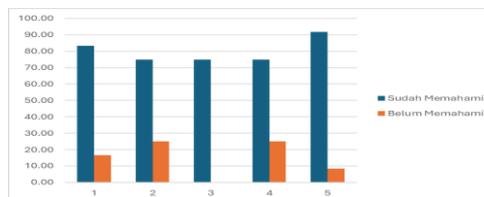
Pada pretest dan posttest diukur tingkat pengetahuan pengrajin aren terkait (1) apa itu PIRT dan fungsinya dalam usaha makanan dan minuman; (2) perbedaan antara PIRT dan NIB dalam hal legalitas usaha; (3) dokumen apa saja yang diperlukan untuk mengurus PIRT; (4) langkah-langkah mengurus NIB melalui OSS; (5) kaitan antara PIRT dan NIB dalam usaha makanan dan minuman.

Hasil pretest menunjukkan bahwa rata-rata pengrajin yang menyatakan belum paham tentang NIB dan PIRT sebanyak 87% sedangkan 13% menyatakan sudah paham. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Pretest tingkat pengetahuan petani tentang NIB dan PIRT

Selanjutnya setelah diberi penyuluhan tentang NIB dan PIRT, pengrajin yang menyatakan memahami NIB dan PIRT meningkat sebesar 50% dari sebelumnya. Hanya 12% yang menyatakan belum paham. Untuk lebih jelas hasil posttest dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil Posttest tingkat pengetahuan petani tentang NIB dan PIRT

b. Pengemasan Gula Aren Cetak/Balok

Pada kegiatan ini disampaikan tentang perbaikan kemasan produk gula aren cetak. Pengemasan gula aren cetak diberi kotak yang menarik agar memiliki nilai tambah. Perbaikan pengemasan gula aren cetak tetap mempertahankan kemasan produk yang lama yaitu berupa gula aren cetak yang dibungkus dengan daun pisang kering, hanya saja produk gula aren diberi kotak dengan sisi bagian depan dibuat transparan. Hal ini dilakukan agar ciri khas kemasan gula aren yang menggunakan daun pisang yang telah kering tetap terlihat.



Gambar 5. Perbaikan kemasan produk gula aren cetak

c. Pelatihan diversifikasi produk

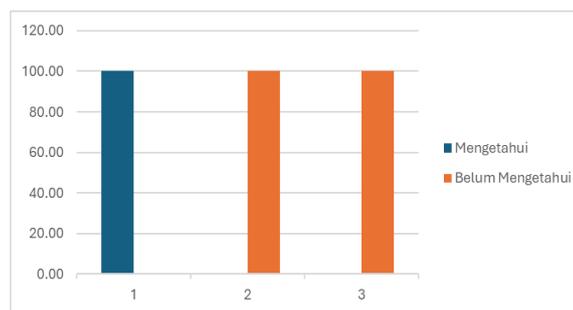
Pada tahap ini, mesin pembuat gula semut aren sudah disediakan, sebelum dilakukan pelatihan, mesin pembuat gula semut sudah dibeli oleh tim PKM.

3. Proses pelatihan

Tahap awal adalah pengukuran tingkat pengetahuan pengrajin tentang gula semut dan pembuatan gula semut.

Pada tahap ini juga dilakukan pretest tentang pengetahuan para pengrajin tentang gula semut. Mencakup (1) apakah pengrajin mengetahui apa itu gula semut; (2) gula semut dapat dibuat dengan berapa cara; (3) tahapan pembuatan gula semut.

Hasil pretest menunjukkan bahwa secara keseluruhan pengrajin aren sudah mengetahui apa itu gula semut hanya saja ada berapa cara pembuatan dan tahapan dalam pembuatan gula semut belum diketahui. Jika dikonversikan dalam bentuk angka maka tingkat pengetahuan pengrajin tentang gula semut sebesar 33%. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Hasil Pretest tingkat pengetahuan petani tentang gula semut

Tahap kedua, penyuluhan tentang pengenalan gula semut, kadar air maksimal yang terkandung dalam gula semut agar umur simpan gula semut dapat lebih lama, manfaat gula semut, dan pasar dari gula semut itu sendiri. Kadar air yang dianjurkan untuk gula semut adalah kurang dari 3%, masa simpan sangat bergantung pada kadar air semakin tinggi kadar air maka masa simpan gula semut akan semakin pendek dan sebaliknya. Gula semut yang dibuat oleh pengrajin dianjurkan adalah gula aren asli tanpa bahan tambahan sehingga gula ini baik untuk kesehatan konsumen. Pasar gula semut saat ini sudah sangat banyak mulai dari masyarakat kelas menengah keatas yang sadar akan kesehatan serta coffeshop yang menawarkan gula aren.

Tahap ketiga, pengenalan mesin untuk membuat gula semut serta kegunaan masing-masing.



Gambar 7. Pemaparan materi tentang gula semut dan pengenalan mesin pembuat gula semut.

Peralatan yang digunakan untuk pembuatan gula semut sebagai berikut: timbangan digital, mesin perajang, oven pengering beserta elpiji dan regulator, mesin penepung dan mesin pengayak.

Tahap keempat adalah praktek pengolahan gula aren cetak menjadi gula semut aren. Gula aren cetak yang digunakan merupakan gula aren cetak hasil produksi pengrajin. Hal ini berfungsi agar citarasa gula aren memiliki ciri khas yang selama ini ada di wilayah tersebut. Sehingga pada tahap ini tidak digunakan mesin kristalisasi. Adapapun tahapan praktek pembuatan gula semut sebagai berikut.

1. Penimbangan gula yang digunakan
Penimbangan awal digunakan untuk menentukan berapa nilai konversi gula aren menjadi gula semut
2. Perajangan gula aren
Gula aren dirajang menggunakan mesin perajang. Mesin perajang digunakan untuk mengiris/memotong gula aren yang sudah dicetak menjadi tipis-tipis. Perajangan yang tipis ini dimaksudkan untuk memudahkan ketika proses pengeringan dan penghancuran gula aren pada proses penepungan.

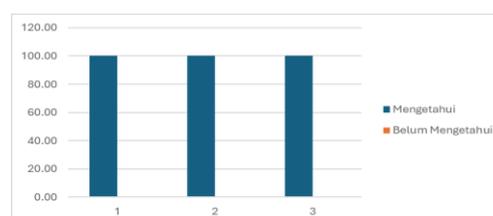


Gambar 8. Praktek Penggunaan Mesin Perajang dan Hasil rajangan

3. Pengeringan
Gula aren yang telah dirajang dikeringkan dengan menggunakan oven. Waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan sangat bergantung pada kadar air gula aren cetak yang ada. Dari sampel yang ada pengeringan berkisar 4 – 8 jam pada suhu 50⁰C.
4. Penepungan
Penepungan dilakukan dengan menggunakan mesin penepung
5. Pengayakan
Pengayakan juga dilakukan dengan menggunakan mesin pengayak.
6. Selanjutnya adalah pengecekan tingkat kekeringan dari gula. Jika gula yang ada masih kering. Maka langsung dikemas akan tetapi jika tidak maka gula dioven sebentar. Setelah dingin gula langsung ditimbang dan dikemas. Nilai konversi gula aren cetak menjadi gula semut adalah sebesar 88%. Dari 1000 gr gula yang diolah maka dihasilkan 880 gr gula semut.

Tahap kelima evaluasi yaitu pembuatan gula aren cetak menjadi gula aren semut oleh pengrajin secara mandiri.

Hasil posttest sangat memuaskan karena secara keseluruhan pengrajin gula aren menyatakan sudah mengetahui tentang gula semut, cara pembuatan gula semut dan tahapan pembuatan gula semut. Secara grafik dapat dilihat pada Gambar 12.



Gambar 12. Hasil Posttest tingkat pengetahuan petani tentang gula semut

- a. Pengemasan Gula Semut
Pengemasan yang dilakukan yaitu dengan menggunakan kemasan standing pouch yang sisi bagian depan transparan. Salah satu tujuan penggunaan kemasan transparan adalah agar produk yang dikemas dapat tetap terlihat sehingga kualitasnya dapat dipantau. Kemasan ini juga dilengkapi dengan pengemasan produk yang sesuai standar



Gambar 13. Gula semut dalam kemasan standing Pouch

3. Penerapan Teknologi

Pada kegiatan ini pengrajin menerapkan teknologi yang telah diberikan yaitu untuk menghasilkan gula semut yang baik. Mulai dari penggunaan mesin perajang, pengering, penepung dan sortasi sehingga proses diversifikasi produk dapat terlaksana. Tahap selanjutnya, tim PKM dan mitra (kelompok pengrajin Maju Bersama) mempraktekkan cara pembuatan gula semut yang selanjutnya mitra secara mandiri akan membuat gula semut.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra terhadap aplikasi ipteks yang telah diberikan. Monitoring dan evaluasi dilakukan dengan cara:

- Monitoring kelompok dilakukan dengan cara melihat progress kegiatan kelompok (proses pengemasan dan diversifikasi produk) yang dilakukan secara berkala.
- Pendampingan dalam penggunaan alat pembuat gula aren menjadi gula semut
- Memonitoring sejauh mana penerapan teknologi dapat dijalankan sesuai dengan yang telah diajarkan
- Pembinaan terhadap mitra juga dilakukan setelah dilaksanakan pelatihan

5. Keberlanjutan Program

Keberlanjutan di lapangan setelah program ini selesai yaitu dengan tetap melakukan pemantauan terkait progress usaha gula aren yang telah diberikan

SIMPULAN

Rata-rata pemahaman pengrajin tentang pentingnya NIB dan PIRT serta cara pengurusannya sudah mencapai 88%. Pengrajin juga memahami penggunaan teknologi yang diterapkan dan pengrajin memahami tentang teknik pembuatan gula semut, terlihat dari meningkatnya pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan, yaitu sebanyak 100% mitra sudah mengetahui tentang gula semut, cara pembuatan gula semut dan tahapan pembuatan gula semut. Kelompok pengrajin juga sudah memiliki alat pembuatan gula semut.

SARAN

Saran yang dapat dilakukan untuk kegiatan selanjutnya adalah agar mitra dapat memasarkan produk gula aren menggunakan market place atau pemasaran berbasis digital.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui hibah program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Tahun 2024.

DAFTAR PUSTAKA

Awal Pengembangan dan Perluasan Pasar Bagi Produk Lokal IKM Ponorogo. Khadimul Ummah, 1(2), 55-64.

- Natsir, M., & Bawa, D. L. (2016). Ibm Kelompok USAha Gula Aren Di Sekitar Kawasan Hutankabupaten Gowa. *Ngayah: Majalah Aplikasi IPTEKS*, 7(2), 154884.
- Nurrahmawati, N., Kurniawan, H., & Defidelwina, D. D. (2024). Improving Technology and Production Management in the Palm Sugar Craftsman Group in Rambah Tengah Hulu Village, Rokan Hulu Regency. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 473-484.
- Presiden Republik Indonesia. 2012. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Purborini, V. S. (2023). Pentingnya Legalitas Pirt Dan Nib Bagi Pelaku Usaha Kue Kering. *Jurnal Magister Hukum Perspektif*, 14(1), 28-37.
- Rizaldy, A. A., & Mahbub, A. S. (2019, May). Marketing Strategic and Competitive Positioning of Palm Sugar Business development. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 270, No. 1, p. 012029). IOP Publishing..