

PENINGKATAN UMKM MASYARAKAT PENGRAJIN GULA NIRA DI DESA SAMBIHARJO MELALUI PENGOLAHAN GULA NIRA MENJADI GULA CAIR

Sri Yuliani^{1*}, Adam Muchammad Burhanuddin², Alfi Mauizah Hasanah², Anak Agung Wacik Dipa Wibisana², Audrey Ramadhina Rachmawanto², Garnis Kusuma Nur Fitri², Nur Uswatun Khasanah², Putik Anandita Astarti Nur Thoybah², Widia Nur Hayati²

¹Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret

²Universitas Sebelas Maret

Jl. Ir. Sutami 36A, Surakarta, 57126, Indonesia

e-mail: *sriyuliani71@staff.uns.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat merupakan sarana kegiatan pembelajaran non-formal sebagai bentuk implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan tujuan untuk mengembangkan UMKM masyarakat Desa Sambiharjo yang berprofesi sebagai pengrajin gula nira, dengan cara mengadakan edukasi dan praktek pengolahan gula nira menjadi gula cair. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan menarik partisipasi masyarakat melalui pengembangan olahan gula nira dengan inovasi baru berupa gula cair. Masyarakat Desa Sambiharjo menyambut kegiatan dengan baik melalui keikutsertaan serta aktif selama kegiatan pengolahan gula nira menjadi gula cair berlangsung. Kelompok mitra berkontribusi aktif dalam membantu menyiapkan kegiatan, termasuk mengundang pembicara yang telah ahli di bidang olahan gula nira. Dampak dari kegiatan pengolahan gula nira menjadi gula cair ini adalah mampu meningkatkan minat masyarakat dalam berinovasi dan menciptakan olahan baru dari gula nira untuk meningkatkan potensi Desa Sambiharjo. Melalui kegiatan pengabdian ini, masyarakat pengrajin gula nira di Desa Sambiharjo dapat menambah wawasan mengenai pengolahan gula nira menjadi gula cair, meningkatkan peluang ekonomi Desa Sambiharjo, dan meningkatkan keterampilan dalam olahan gula nira.

Kata kunci: gula nira; inovasi pengolahan produk; gula cair; UMKM Desa Sambiharjo

Pendahuluan

Gula merupakan salah satu bahan campuran yang umum digunakan sebagai pemanis makanan dan minuman. Menurut Putri dkk (2014), gula juga merupakan salah satu bahan pokok dan juga sumber kalori bagi masyarakat selain beras, jagung dan umbi-umbian. Pembuatan gula sendiri bisa didapat dari banyak tumbuhan seperti tebu, palem, jagung, juga bisa didapat dari olahan bahan kimia. Salah satu jenis gula yang paling diminati di masyarakat saat ini adalah gula nira yang biasa diolah menjadi gula jawa. Pada dasarnya, masyarakat masih menggunakan gula sebagai salah satu kebutuhan sehari-hari, dan masyarakat Desa Sambiharjo memanfaatkan hal tersebut. Desa Sambiharjo merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Paranggupito, Kabupaten Wonogiri, Provinsi Jawa Tengah.

Masyarakat Desa Sambiharjo dikelilingi oleh perkebunan dan tanah yang subur walaupun dengan curah hujan yang bersifat musiman. Walaupun begitu, masyarakat Desa Sambiharjo

memanfaatkan lahan yang dimiliki dan menggunakannya sebagai salah satu potensi yang dapat meningkatkan UMKM dari Desa Sambiharjo sendiri. Lahan yang mengelilingi Desa Sambiharjo banyak ditanami oleh pohon kelapa, sehingga masyarakat pun memanfaatkan nira dari pohon kelapa tersebut untuk membuat gula nira. Walaupun sudah mulai dimasuki oleh era modern, masyarakat Desa Sambiharjo sebagian besar tetap memilih untuk berprofesi sebagai pengrajin gula nira.

Nira merupakan suatu minuman alami yang mengandung glukosa dan menyebabkannya menjadi terasa manis. Kandungan glukosa yang terdapat di dalam nira menyebabkan nira menjadi salah satu gula tradisional yang banyak diolah masyarakat di beberapa daerah (Hidayati dalam Wilberta, Sonya, & Lidya, 2021). Tanaman kelapa menghasilkan air nira yang terdapat di bagian bunga tanaman kelapa, dan air nira adalah cairan dengan rasa manis yang mengandung gula pada konsentrasi 7,5% hingga 20% (Triasmadita, 2016).

Pada dasarnya masyarakat umum sering memanfaatkan nira kelapa sebagai dasar pembuatan gula merah dan gula semut atau gula aren, selain itu juga dapat dimanfaatkan sebagai minuman segar baik dari nira kelapa secara langsung maupun dengan membuatnya menjadi minuman sirup (Dyanti dalam Triasmadita, 2016). Gula nira yang diproduksi oleh masyarakat Desa Sambiharjo memiliki potensi yang besar untuk dipasarkan, namun masyarakat Desa Sambiharjo belum memiliki kemampuan untuk memasarkan dan hanya menjualnya di pasar lokal serta pintu ke pintu.

Saat ini, potensi pengolahan gula semakin meningkat dimana banyak UMKM era modern yang menggunakan gula sebagai salah satu bahan pokok produk usahanya. Oleh sebab itu, gula nira yang sifatnya tradisional tetaplah banyak dikonsumsi di era modern baik melalui produksi tangan secara tradisional maupun melalui produksi mesin.

Walaupun masyarakat di Desa Sambiharjo yang berprofesi sebagai pengrajin gula nira memiliki jumlah yang tidak sedikit, namun masyarakat tersebut masih memanfaatkan gula nira sebatas mengolahnya menjadi gula jawa saja. Dengan tambahan adanya kompetitor di pasar, maka masyarakat perlu untuk meningkatkan kualitas gula nira dan menciptakan sebuah inovasi baru untuk meningkatkan persaingan di Desa Sambiharjo. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan masyarakat Desa Sambiharjo adalah mengolah gula nira menjadi gula cair yang sifatnya seperti sebuah sirup. Gula cair sendiri dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan campuran minuman dingin di UMKM yang sifatnya lebih modern, maupun tradisional. Pemanfaatan gula cair juga disampaikan oleh Lumoindong dan Mamujaja (2016), bahwa gula cair dapat dimakan sebagai bahan pemanis dalam industri pangan, misalnya permen, jam dan produk buahbuahan kaleng.

Dikarenakan kurangnya keterampilan masyarakat Desa Sambiharjo terhadap pengolahan gula nira menjadi gula cair, maka perlu dilaksanakan sebuah edukasi dan pengarahan dari sumber yang berkompeten di bidang pengolahan produk gula nira, serta diperlukan adanya kegiatan praktek pengolahan dan pemasaran yang dapat meningkatkan kualitas UMKM Desa Sambiharjo.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka adapun tujuannya yaitu untuk mengetahui langkah-langkah dalam

meningkatkan kualitas UMKM Desa Sambiharjo; untuk mengetahui cara pengolahan produk gula nira menjadi gula cair; untuk mengetahui cara pemasaran hasil produk olahan gula nira menjadi gula cair.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi menjadi empat tahapan, yaitu:

Tahap pertama, melakukan identifikasi masalah. Kegiatan identifikasi masalah dilakukan dengan observasi dan wawancara kepada masyarakat Desa Sambiharjo, khususnya masyarakat yang berprofesi sebagai pengrajin gula nira.

Tahap kedua, membuat perancangan solusi.

Solusi didapat dengan mencari narasumber yang memiliki pengalaman dalam pengolahan gula nira serta olahan produk dari gula nira. Pelaksanaan sosialisasi pengolahan gula nira oleh narasumber akan diikuti oleh kegiatan pengolahan dan sosialisasi pemasaran. Perancangan solusi dibarengi dengan konsultasi kepada perangkat desa mengenai lokasi dan waktu yang tepat untuk kegiatan agar dapat diikuti oleh seluruh masyarakat Desa Sambiharjo yang berprofesi sebagai pengrajin gula nira.

Tahap ketiga, pelaksanaan kegiatan. Kegiatan dilaksanakan dengan terlebih dahulu memberikan sosialisasi kepada masyarakat Desa Sambiharjo yang berprofesi sebagai pengrajin gula nira mengenai penggunaan bahan organik dan pengolahan produk olahan gula nira. Kegiatan dilakukan dengan mengundang Khoirul Huda, Ketua Koperasi LSM Manggar Sari, yang bergerak di bidang produksi gula nira serta olahan gula nira. Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi pemasaran usaha serta diakhiri dengan praktek pengolahan gula nira menjadi gula cair.

Tahap keempat, yaitu monitoring dan evaluasi hasil kegiatan. Monitoring dan evaluasi dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan, serta manfaatnya bagi masyarakat Desa Sambiharjo.

Hasil dan Pembahasan

Pengumpulan data telah dilakukan melalui observasi dan wawancara, serta didapatkan bahwa masyarakat masih berfokus pada pengolahan gula nira menggunakan bahan kimia sehingga tidak lolos dalam pemeriksaan

laboratorium, serta belum pernah menerima sosialisasi mengenai olahan produk gula nira. Berdasarkan informasi tersebut, maka dilakukan sosialisasi mengenai pengolahan gula nira menjadi gula cair. Kegiatan sosialisasi tersebut merupakan suatu bentuk komunikasi informatif mengenai permasalahan atau topik khusus dengan kelompok secara non formal. Tujuan sosialisasi menurut Sumarah dan Pambudi (2021), yaitu menghasilkan perubahan perilaku, pengetahuan dan sikap yang menguntungkan bagi kelompok tersebut, demi mendapatkan hasil yang menghasilkan solusi atas permasalahan yang disosialisasikan. Esensi dari pelaksanaan sosialisasi dapat mudah diterima oleh masyarakat jika diikuti dengan kegiatan praktik pengolahan gula nira menjadi gula cair. Rangkaian kegiatan pengolahan gula nira menjadi gula cair dilaksanakan menjadi tiga langkah.

Langkah pertama, melakukan edukasi mengenai pengolahan gula nira menjadi gula cair. Program ini dilakukan untuk meningkatkan wawasan masyarakat mengenai pentingnya penggunaan bahan-bahan organik untuk meningkatkan kualitas produk gula nira, serta meningkatkan inovasi dalam olahan produk gula nira menjadi gula cair. Kegiatan dilakukan dengan mengundang narasumber Khoirul Huda, Ketua Koperasi LSM Manggar Sari, yang bergerak di bidang produksi gula nira serta olahan gula nira, seperti pada gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Edukasi Pengolahan Gula Nira menjadi Gula Cair

Langkah kedua, menyelenggarakan edukasi mengenai pemasaran olahan gula nira menjadi gula cair. Kegiatan dilakukan untuk membantu masyarakat Desa Sambiharjo yang

berprofesi sebagai pengrajin gula nira dalam meningkatkan kemampuan pemasaran yang meliputi penentuan kemasan dan wawasan dalam persaingan pasar sehingga produk dapat diterima masyarakat dalam memenuhi kebutuhannya, seperti pada gambar 2. Kegiatan pemasaran menurut Noor (2014), yaitu suatu proses sosial, manajerial yang dapat memenuhi kebutuhan individu ataupun kelompok lewat penciptaan dan pertukaran produk serta nilai dengan orang lain. Tujuan dari pemasaran tersebut yaitu untuk mengetahui dan memahami pelanggan sehingga produk yang kita ciptakan nantinya sesuai dengan keinginan pelanggan dan memiliki tingkat jual tinggi. Inovasi produk perlu selalu ditingkatkan selaras dengan kebutuhan market dengan pertimbangan kemanfaatan, kemudahan dan keterjangkauan harga. Oleh karenanya, dalam kegiatan pemasaran, perlu kreativitas penjual agar produk yang dijual dapat dikenal, mudah dikonsumsi dan dapat diterima oleh konsumsi seluas-luasnya.



Gambar 2. Kegiatan Edukasi Pemasaran Olahan Gula Nira menjadi Gula Cair

Langkah ketiga, melakukan kegiatan praktek pengolahan gula nira menjadi gula cair. Kegiatan ini dilakukan dengan praktek pengolahan gula nira menjadi gula cair. Dalam pelaksanaannya, bahan-bahan yang dibutuhkan adalah gula jawa, air, daun pandan, gula pasir, panci, sendok kayu, corong, baskom, sendok air, gelas ukur, dan kemasan. Pengolahan dilakukan dengan memasukkan 250 gram gula jawa. Setelah seluruh bahan mulai mendidih, matikan api dan tunggu hingga dingin, seperti pada gambar 3.



Gambar 3. Pengolahan Gula Nira menjadi Gula Cair

Produk pengolahan gula yang sudah jadi, perlu dikemas agar lebih menarik. Kemasan dan penampilan gula cair dapat menjadi daya tarik untuk konsumen. Apalagi disertai dengan nama dagang dan slogan yang mudah diingat dan membuat konsumen penasaran. Untuk itu, gula cair pun bisa dimasukkan ke dalam kemasan bervolume 500 ml, dengan menambahkan stiker berisi merek dagang, komposisi, maupun gambar pendukung lainnya, pada gambar 4. Produk gula cair ini memiliki potensi pemasaran yang lebih luas, mendukung pernyataan Dyanti (Dyanti dalam Triasmadita, 2016) dimana gula cair mudah untuk dijadikan minuman sirup.



Gambar 4. Hasil Pengolahan Gula Nira menjadi Gula Cair dalam Kemasan

Kesimpulan

Melalui kegiatan pengolahan gula nira menjadi gula cair yang telah dilaksanakan, didapatkan kesimpulan bahwa kegiatan tersebut memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Sambiharjo yang berprofesi sebagai pengrajin gula nira. Adapun dampak positif yang diberikan antara lain: menambah wawasan pengrajin gula nira Desa Sambiharjo mengenai pengolahan gula nira menjadi gula cair; membuka peluang ekonomi bagi masyarakat Desa Sambiharjo dan meningkatkan kualitas produk di pasar; meningkatkan keterampilan pengrajin gula nira Desa Sambiharjo dalam memanfaatkan olahan gula nira dan menciptakan kreasi baru untuk meningkatkan kualitas dan variasi produk. Hasil produk dari pengolahan gula nira berupa gula cair berbentuk sirup.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada UPKKN LPPM Universitas Sebelas Maret (UNS) yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan KKN Periode Juli-Agustus 2022. Terimakasih kepada masyarakat Desa Sambiharjo yang berprofesi sebagai pengrajin gula nira karena telah bersedia menjadi mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan gula nira menjadi gula cair. Terimakasih kepada Khoirul Huda yang telah membantu pelaksanaan kegiatan edukasi mengenai pengolahan gula nira menjadi gula cair.

Daftar Pustaka

- Lumoiindong, F., & Mamuja, C. F. (2016). Produksi Gula Cair dari Limbah Selulosik sebagai Alternatif Pengganti Cairan Infus. *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 36-43.
- Noor, S. (2014). Penerapan analisis swot Dalam menentukan strategi pemasaran Daihatsu luxio di malang (studi kasus pada pt. Astra international tbk.–daihatsu malang). *Jurnal INTEKNA: Informasi Teknik dan Niaga*, 14(2): 102-209.
- Putri, M. S., Darus, H. M. B., & Ayu, S. F. (2014). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Gula Pasir Curah Dan Proses Keputusan Pembelian Konsumen Gula Pasir Curah Di Kota Medan (Studi Kasus: Pasar Tradisional di Kecamatan Medan Kota, Kota

- Medan). *Journal on Social Economic of Agriculture and Agribusiness*, 3(3).
- 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 (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(1): 101-108.
- Sumarah, J., & Pambudi, U. (2021). Sosialisasi Bank Sampah yang Bernilai Ekonomis dan Higienis di Desa Petuguran Kecamatan Pituruh Kabupaten Purworejo Tahun 2021. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(3), 523-530.
- Triasmadita, M. (2016). Analisis Finansial Industri Pengolahan Gula Merah Di Desa Penago II Kecamatan Ilir Talo (Kajian: Industri Rumah Tangga “Kelompok Sumber Rezeki” Di Desa Penago II Kec. Ilir Talo Kabupaten Seluma). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 3(1).