

## PENGEMBANGAN POTENSI GULA AREN DENGAN PENDEKATAN *ASSET BASED COMMUNITY DEVELOPMENT* (ABCD) DI DESA DATAR CILACAP

<sup>1</sup>Alfian Akbar Gunawan, <sup>2</sup>Dina Fitriana, <sup>3</sup>Fahmi Azhar, <sup>4</sup>Fikri Firmansyah, <sup>5</sup>Fitrika Indah, <sup>6</sup>Hany Zahrotin Nisa, <sup>7</sup>Ngavivatul Mukaromah, <sup>8</sup>Nur Amelia Fitri, <sup>9</sup>Syafiiattun Nahdah, <sup>10</sup>Yuly Prastyo, <sup>11</sup>Rahman Afandi

Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

E-mail: 1917204037@mhs.uinsaizu.ac.id

### **Abstract**

*Indonesia as a country whose soil is fertile is grown by various kinds of trees that are very useful, one of which is the palm or palm tree. Almost every part of this palm tree has its own benefits, both for consumption, as decoration, and for use in religious ceremonies. People in Cilacap Regency, especially in Datar Village, use palm trees to make ant sugar and palm sugar. Palm sugar in this village is believed to be pure, this is because the basic ingredients of palm sugar come directly from the tree and the manufacturing process uses traditional methods. However, the majority of the people of Datar Village are only focused on palm sugar production which is then marketed to palm sugar collector. Therefore, there is a need for a development to create other products that produce palm sugar as a base. This study aims to improve the economy of palm sugar in the village of Datar, Dayeuhluhur District, Cilacap Regency. From the results of the study it can be seen that the Implementation of the Training Program for Making Desserts from Palm Sugar can be realized well. Starting from a request for cooperation between UMKM actors and the KKN Group 21 UIN SAIZU Purwokerto. Then carried out training on making desserts made from palm sugar which was carried out at the PKK building in Datar village.*

**Keywords:** *palm sugar, development, potential, ABCD*

### **Abstrak**

Indonesia sebagai negara yang subur tanahnya banyak ditumbuhi berbagai macam pepohonan yang sangat bermanfaat, salah satunya adalah pohon aren atau enau. Hampir setiap bagian pada pohon aren ini memiliki manfaatnya tersendiri, baik untuk dikonsumsi, dijadikan hiasan, maupun digunakan dalam upacara keagamaan. Masyarakat di Kabupaten Cilacap khususnya di Desa Datar memanfaatkan pohon aren untuk dijadikan gula semut dan gula aren. Gula aren di Desa sangat ini diyakini kemurniannya, hal ini dikarenakan bahan dasar gula aren yang langsung berasal dari pohonnya dan proses pembuatannya yang menggunakan cara tradisional. Akan tetapi, mayoritas masyarakat Desa Datar hanya terfokus pada produksi gula aren saja yang kemudian dipasarkan kepada pengepul gula aren, maka dari itu perlu adanya sebuah pengembangan

untuk menciptakan produk lain yang menghasilkan dengan bahan dasar gula aren tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian gula aren di desa Datar Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa Pelaksanaan Program Pelatihan Pembuatan Dessert Dari Gula Aren dapat terealisasi dengan baik. Mulai dari permohonan kerjasama antara pelaku UMKM dengan pihak KKN Kelompok 21 UIN SAIZU Purwokerto. Kemudian melaksanakan pelatihan pembuatan dessert yang berbahan dasar dari gula aren yang dilaksanakan di gedung PKK desa Datar.

**Kata Kunci:** gula aren, pengembangan, potensi, ABCD

## PENDAHULUAN

KKN atau Kuliah Kerja Nyata merupakan suatu bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat yang bersifat khusus. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kepekaan mahasiswa dalam proses pembangunan dan pemberdayaan masyarakat. Tentunya dengan adanya program KKN di suatu daerah diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan masyarakat contohnya di bidang Ekonomi. Adapun salah satu program kerja unggulan dari mahasiswa KKN angkatan 51 Kelompok 21 UIN SAIZU Purwokerto di desa Datar adalah dengan melakukan pengembangan kepada UMKM gula aren melalui produk berupa dessert. Dessert masuk kedalam kelompok makanan pencuci mulut yang mempunyai nilai ekonomi. Dengan tujuan adanya produk ini diharapkan dapat membantu meningkatkan perekonomian warga desa Datar khususnya pada UMKM gula aren.

Indonesia dikenal dengan negara yang memiliki tanah yang subur, dengan kesuburan tanah tersebut banyak ditumbuhi berbagai jenis pepohonan salah satunya pohon aren. Pohon aren atau enau merupakan tumbuhan serbaguna yang hampir semua bagian dari tumbuhan ini dapat digunakan baik dikonsumsi, dijadikan hiasan rumah dan digunakan sebagai sarana upacara keagamaan. Di Cilacap khususnya di Desa Datar pohon aren sangat dimanfaatkan oleh masyarakat setempat untuk dijadikan sebagai gula semut dan gula aren. Gula aren merupakan pemanis yang dibuat dari cairan yang dikeluarkan dari nira pohon aren yang kemudian diolah menjadi gula. Salah satu desa penghasil gula aren yang terkenal di Kabupaten Cilacap adalah Kecamatan Dayeuhluhur khususnya desa Datar. Gula yang dihasilkan dari desa ini memiliki ciri khas yang berbeda, yaitu dari tingkat kemanisan yang murni dari cairan pohon aren tanpa pemanis tambahan. Selain itu, alat yang digunakan dalam proses pembuatannya masih mempertahankan keasliannya yang menggunakan proses tradisional. Proses yang masih secara tradisional inilah yang mempertahankan kualitas dan aroma khas dari gula aren. Selain itu, gula aren memiliki manfaat yang diyakini masyarakat dapat menstabilkan kadar gula darah bagi pengidap penyakit diabetes. Pohon aren atau enau (*Arenga Pinnata Merr*) merupakan tumbuhan yang menghasilkan bahan-bahan industri sejak lama kita kenal (Lembang, 2012). Hampir semua bagian pohon aren bermanfaat dan dapat digunakan untuk berbagai kebutuhan, mulai dari bagian fisik (akar, batang, daun, ijuk dll) maupun hasil produksinya (nira, pati/tepung dan buah).

Gula aren versi bubuk sering pula disebut sebagai gula semut atau gula kristal. Dinamakan gula semut karena bentuk gula ini mirip rumah semut yang bersarang di tanah. Pohon aren tumbuh di daerah tropis, terutama di sekitar DAS, ketinggian 0-1400 meter dpl. Bagian yang disadap dari pohon aren adalah tangkai mayang bunganya. Penyadapan satu tangkai bunga aren dapat berlangsung 2-3 bulan. Dari satu pohon dapat berproduksi nira 8-12 liter/mayang/hari. Dalam setahun dapat disadap 3 atau 4 tangkai mayang, sehingga produksi dapat mencapai sekitar 1.440 - 4.140 liter nira/tahun. Nira aren dapat diolah lebih lanjut menjadi gula aren.

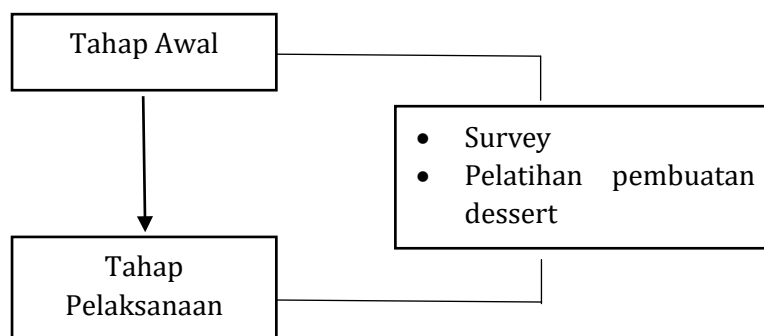
Gula aren sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu pemanis makanan dan minuman yang bisa menjadi substitusi gula tebu. Gula aren diperoleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Produk gula aren ini adalah berupa gula cetak dan gula semut. Gula cetak diperoleh dengan memasak nira aren hingga menjadi kental seperti gulali kemudian mencetaknya dalam cetakan berbentuk setengah lingkaran. Untuk gula semut, proses memasaknya lebih panjang yaitu hingga gula aren mengkristal, kemudian dikeringkan (dijemur atau dioven) hingga kadar airnya di bawah 3%. Jenis yang terakhir ini memiliki keunggulan yaitu berdaya tahan yang lebih lama, lebih higienis dan praktis dalam penggunaannya (Atmoko, 2017). Gula aren juga memiliki tingkat ekonomi yang tinggi sehingga banyak petani yang mata pencahariannya membuat gula aren. Salah satunya di daerah Cilacap kecamatan Dayeuhluhur di desa Datar. Dengan kondisi lingkungan dan daerah pegunungan masih banyak sekali pohon aren yang masih bagus sehingga sangat bagus untuk membuat gula aren dan bisa untuk diperjual belikan. Rata-rata petani di desa Datar tersebut yaitu penghasil gula aren dan diperjualbelikan oleh agen yang ada di sana. Harga satu kilo gula aren cukup terjangkau yaitu sekitar 15 ribu rupiah per kg, sedangkan untuk gula semut 20 ribu rupiah per kilonya. Oleh karena itu, sangat tepat jika pemerintah dalam hal ini Departemen Perindustrian dan Perdagangan, selalu memberikan dorongan dan motivasi kepada masyarakat, terutama masyarakat pedesaan untuk meningkatkan kesejahteraan melalui industri gula aren yang telah mereka miliki (R Radam & Rezekiah, 2015).

## **METODE PENELITIAN**

Pengabdian kepada masyarakat menjadi salah satu komponen utama dalam implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi, selain pendidikan dan penelitian. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat diharapkan terjalin interrelasi antara perguruan tinggi dengan masyarakat, untuk mengantisipasi terjadinya isolasi perguruan tinggi dari masyarakat sekitarnya. Kegiatan KKN ini diharapkan dapat mengasah soft skill, kemitraan, kerja sama tim lintas disiplin/keilmuan (lintas kompetensi), dan leadership mahasiswa dalam mengelola program pembangunan di wilayah pedesaan (LPPM UIN SAIZU, 2023).

Metode penelitian yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode *Asset Based Community Development* (ABCD). Metode *Asset Based Community Development* (ABCD) mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada disekitar dan dimiliki oleh komunitas masyarakat. Masyarakat merupakan aset yang berharga bagi sebuah desa. Keberagaman masyarakat desa dapat digabungkan dengan melihat keterampilan atau potensi yang ada pada setiap masyarakat. Melalui pendekatan Pengembangan Masyarakat Berbasis Aset (*Assets Based Community Development*) ini secara berkelanjutan dapat

membentuk kemandirian masyarakat dalam meningkatkan pendapatan sehingga akan meningkat pula kesejahteraannya (LPPM UIN SAIZU, 2023). Dalam menjalankan program kerja KKN kelompok 21 dengan judul “PENGEMBANGAN POTENSI GULA AREN DENGAN PENDEKATAN *ASSET BASED COMMUNITY DEVELOPMENT* (ABCD) DI DESA DATAR CILACAP” memfokuskan pada pengembangan potensi gula aren yang ada di Desa Datar Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. Tahapan yang dilakukan untuk mencapai program kerja pengembangan potensi gula aren yang ada di desa datar adalah sebagai berikut:



Tahap awal, anggota kelompok 21 melakukan survei/mencari dan mendatangi usaha UMKM yang memproduksi gula aren dengan cara mendatangi rumah produksi/pemilik usaha untuk memperkenalkan maksud dan tujuan dari KKN kelompok 21 serta meminta bantuan untuk bekerjasama dengan KKN kelompok 21. Selanjutnya adalah tahap pelaksanaan, pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan kegiatan pelatihan dessert bahan dasar gula aren, pelatihan ditunjukkan bagi pelaku UMKM gula aren. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di gedung PKK Desa Datar Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap pada tanggal 20 Maret 2023. Dengan adanya pelatihan ini di harapkan menjadi produk yang dapat menambahkan pendapatan khususnya pelaku UMKM gula aren di Desa Datar.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Desa Datar bertempat di kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap, mata pencaharian masyarakatnya adalah lebih cenderung petani, salah satunya adalah petani pohon aren. Dan masyarakat Desa Datar juga cukup terkenal dengan pengolahan gula aren dan gula semutnya, produksi gula aren yang terdapat di Dayeuhluhur sudah bersertifikat organik sejak tahun 2013. Pastinya gula aren organik lebih banyak mengandung gizi yang baik daripada gula tebu. Bahkan kandungan kalsium yang ada di gula aren organik bisa menggantikan susu, pastinya harganya juga lebih terjangkau.

Gula Aren yang di buat oleh para petani gula aren disana di jual ke pengepul atau biasanya di masak sendiri. Dengan sistem penjual masih dibidang cukup sederhana dan tradisional, yaitu hanya dengan jemput bola, di titipkan atau di jual ke pengepul. Satu minggu bisa bikin 3-4 kali tergantung banyak tidaknya nira yang dihasilkan oleh pohon aren. Satu kali produksi bisa sampai 1-2 kilo dengan harga 15.000-17.000 per kg. Dengan teknik penyimpanan yang tepat, gula aren bisa bertahan lebih dari satu tahun. Gula aren juga akan memiliki kualitas rasa serta aroma yang tetap baik walau telah disimpan dalam waktu lama.

Setelah di survei, masyarakat Desa Datar hanya mengelola aren menjadi gula saja, belum berinisiatif mengelola gula aren menjadi sesuatu yang bisa menghasilkan lebih. Seperti program kami yang menjadikan pelatihan membuat dessert dari bahan dasar gula. Hal ini menjadikan nilai tambah untuk gula aren itu sendiri. Dessert adalah beberapa jenis makanan ringan yang disajikan paling akhir setelah sajian utama. Sering juga kita menyebutnya dengan istilah makanan pencuci mulut dan biasanya sering disajikan dalam bentuk eskrim, pudding, atau soup manis. Awalnya, hidangan dessert hanyalah buah-buahan namun seiring berkembangnya waktu, dessert dimodifikasi dalam berbagai bentuk sajian seperti dessert yang terbuat bahan dasar gula aren.

**Pertama**, langkah awal bisa dibidang tahap persiapan (Arumsari, 2022). Persiapan yang kita lakukan adalah survei dengan tujuan untuk mencari usaha UMKM yang memproduksi gula aren dengan mendatangi rumah produksi/pemilik usaha serta dapat mengetahui pembuatan gula aren dan mencari informasi gula aren apakah dibuat produk lain atau tidak. Kemudian dari kami memperkenalkan maksud dan tujuan dari KKN kelompok 21 serta meminta bantuan untuk bekerjasama dengan KKN kelompok 21.



Gambar 1. Survey Pelaku UMKM Gula Aren

**Kedua**, selanjutnya adalah proses pelatihan dessert bahan dasar gula aren, pelatihan ditunjukkan bagi pelaku UMKM gula aren. Pelaku UMKM khususnya ibu-ibu dibagi menjadi beberapa kelompok dengan 1 kelompok berisikan 2 orang anggota. Pada tahap ini pelaku UMKM gula aren dikumpulkan di gedung PKK Desa Datar dengan membawa bahan-bahan yang telah ditentukan. Acara dimulai jam 08.00 pagi, kami dari mahasiswa melakukan praktek pembuatan dessert bahan dasar gula aren lalu diikuti oleh ibu-ibu. Ibu-ibu bebas menambahkan topping pada dessert yang telah dibuatnya. Dengan bahan dasar gula aren ini diharapkan menjadi produk yang dapat menambahkan pendapatan khususnya masyarakat Desa Datar.



Gambar 2. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Dessert

Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan dessert diantaranya adalah 2 butir telur, 2 sendok makan tepung terigu, 3 sendok makan tepung maizena,  $\frac{1}{4}$  sendok makan baking powder, 1 sachet susu bubuk, 1 sachet susu kental manis,  $\frac{1}{2}$  batang keju, 2  $\frac{1}{2}$  sendok makan gula aren ( gula semut), 1 sendok makan margarin, 2 buah sendok, 1 buah panci, 1 buah pisau, dan 1 buah parutan keju.

Adapun cara pembuatan dessert gula aren yaitu untuk pembuatan layer pertama, yang pertama kali harus dilakukan adalah mencampurkan 1 butir telur, 3 sdm tepung maizena, 3 sdm tepung terigu,  $\frac{1}{2}$  sdm baking powder dan 1 sachet susu bubuk milo, lalu di mixer hingga tercampur rata. Setelah tercampur rata, masukkan adonan tersebut ke dalam wadah. Langkah berikutnya, kukus adonan tersebut menggunakan panci yang sudah disiapkan selama 25 menit. Setelah 25 menit, angkat adonan yang sudah dikukus lalu dinginkan.

Setelah pembuatan layer pertama selesai, dilanjutkan dengan membuat layer kedua. Pertama-tama, masukan 3 sdm susu kental manis, 1 gelas air,  $\frac{1}{3}$  keju parut dan 2  $\frac{1}{2}$  sdm gula aren (gula semut), lalu masak hingga meletup – letup. Setelah itu dinginkan dan masukan adonan ke wadah layer pertama. Langkah terakhir, hias dessert sesuai dengan selera.

**Ketiga**, langkah ketiga adalah penilaian dari hasil dessert yang sudah dibuat oleh ibu-ibu, penilaian ini dilakukan oleh ketua ibu PKK, sekretaris PKK dan ibu Kadus. Tujuan adanya penilaian ini adalah untuk mengapresiasi ibu-ibu yang sudah berusaha membuat dessert serta memberikan support untuk melanjutkan memproduksi dessert untuk dijual atau dipasarkan untuk menambah pendapatan. Aspek yang dinilai diantaranya cita rasa dan penampilan dessert yang telah dibuat. Kelompok yang memenuhi kriteria juri dan dianggap unggul akan diberikan bingkisan dari mahasiswa KKN kelompok 21.





Gambar 3. Penilaian hasil pembuatan dessert

Selama 40 hari program KKN Reguler kelompok 21 dengan judul PENGEMBANGAN POTENSI GULA AREN DENGAN PENDEKATAN Asset Based Community Development (ABCD) DI DESA DATAR CILACAP telah bekerjasama membantu UMKM memanfaatkan gula aren dengan membuat produk dessert bahan dasar gula aren yang dapat dipasarkan untuk menambah pendapatan para pelaku UMKM gula aren.

### **KESIMPULAN**

Upaya pengembangan UMKM masyarakat harus dilaksanakan sejak dari awal merintis usahanya dan juga menempatkan usahanya tersebut, untuk mengetahui apa yang menjadi kekuatan dan kelemahan yang dimiliki serta segenap potensi dan aset yang potensial untuk dimanfaatkan bagi banyak orang. Desa Datar memiliki potensi desa dari segi UMKM yang mana masyarakatnya membuat gula aren.

Oleh karena itu, dengan adanya potensi desa dari segi UMKM, disini kami KKN 51 Kelompok 21 melaksanakan pengabdian masyarakat yaitu melalui kegiatan pelatihan pembuatan dessert dengan berbahan dasar gula aren. Dimana dalam kegiatan tersebut merupakan salah satu bagian dari peningkatan kualitas dari SDM dimana pelaku UMKM memperoleh ilmu tentang pengembangan dan pemanfaatan gula aren menjadi lebih luas. Serta harapannya dapat meningkatkan perekonomian bagi pelaku UMKM gula aren di Desa Datar.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Arumsari, N. R. (2022). Peran Digital Marketing dalam Upaya Pengembangan UMKM Berbasis Teknologi diKelurahan Plamongansari Semarang. *Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 94.
- Atmoko, A. D. (2017). Analisa Pengembangan Produk Gula Aren di Kabupaten Purworejo. *Jurnal Dinamika Sosial Ekonomi, Vol. 6 No. 1*, 16.
- Lempang, M. (2012). Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *EBONI, Vol. 9 No. 1*, 38.
- LPPM UIN SAIZU. (2023). *Pedoman Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN)*. Purwokerto.
- R Radam, R., & Rezekiah, A. A. (2015). Pengolahan Gula Aren (Arrenga Pinnata Merr) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis, Vol. 3 no. 3*, 268.