

## PELATIHAN PEMBUATAN KECAP ORGANIK DARI GULA AREN DI DESA DATAR KECAMATAN DAYEUHLUHUR KABUPATEN CILACAP

Fayy Dikra Sofyan Saleh· Hannah Saputri· Shofia Zalfa Fadhilah· Hud Salam· Sri Putri Saraswaty· Nabila Putri Kholifatur Rosyida· Noviyani Putri Mumpuni· Ukhti Nur Faidah· Ika Puji Lestari· Raihana Indra Riswara· Rahman Afandi  
Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia  
E-mail: Kkn52.desadatar@gmail.com

### Abstract

*Palm sugar comes from nira obtained from tapping palm trees. Palm sugar tends to have a sweeter flavor than coconut sugar. The majority of Datar Village residents only sell palm sugar or ant sugar to sugar collectors. Therefore, there is a need for new innovations by creating a product derived from palm sugar, this research aims to create new innovations from palm sugar and improve the economy of residents so as to reduce urbanization in Datar Village, Dayeuhluhur District, Cilacap Regency. This research was conducted on 17 July 2023 until the completion of the report in September 2023. The method used in this research is the ABCD (Asset Based Community Development) method. This method uses five steps, namely discovery, dream, design, define, destiny and reflection. From the results of the study, it can be seen that the implementation of the training program for making organic soy sauce from palm sugar can be well realized, starting and requesting sources to become speakers, cooperation between the Datar Village government and the KKN Group 54 UIN SAIZU Purwokerto in organizing training in making organic soy sauce from palm sugar.*

**Keywords:** Training, Palm Sugar, Organic Soy Sauce

### Abstrak

Gula aren berasal dari nira yang didapatkan dari penyadapan tandan bunga jantan aren. Gula aren cenderung memiliki rasa yang lebih manis dibanding dengan gula kelapa. Mayoritas warga Desa Datar hanya menjual gula arena atau gula semut ke pengepul gula. Maka dari itu perlu adanya inovasi baru dengan menciptakan suatu produk yang berasal dari gula aren. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru dari gula aren dan meningkatkan perekonomian warga sehingga dapat mengurangi urbanisasi di Desa Datar Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2023 sampai dengan penyelesaian laporan pada bulan September 2023. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community Development*). Metode ini menggunakan lima langkah yaitu *Discovery* (menemukan), *dream* (impian), *design* (merancang), *define* (menentukan), *destiny* (lakukan), dan refleksi. Dari hasil penelitian

dapat diketahui bahwa pelaksanaan program pelatihan pembuatan kecap organik dari gula aren dapat terealisasi dengan baik, mulai dari permohonan kepada narasumber untuk menjadi pembicara, kerjasama antara pemerintah Desa Datar dengan pihak KKN Kelompok 54 UIN SAIZU Purwokerto dalam menyelenggarakan pelatihan pembuatan kecap organik dari gula aren.

**Kata Kunci:** Pelatihan, Gula Aren, Kecap Organik

## PENDAHULUAN

Gula aren berasal dari nira (cairan manis) yang didapatkan dari penyadapan tandan bunga jantan aren. Gula aren memiliki harga yang lebih tinggi dari pada gula kelapa dikarenakan tingkat ketahanan gula aren yang lebih baik dari gula kelapa serta tidak dapat menimbulkan bau apek. Menurut manumpak, tanaman aren dapat disadap dalam kurun waktu tiga tahun. Dalam tiap tahun satu batang tanaman aren, tangkai bunga jantan dapat disadap tiga sampai empat batang serta dari tiap tangkai tersebut dapat memproduksi selama 2-6 bulan. Dalam satu hari tangkai bunga jantan dapat disadap sebanyak dua kali yaitu pagi dan sore. Sekali penyadapan bisa mencapai 3-10 liter nira, namun ada beberapa tandan yang tidak dapat mengeluarkan nira. Komoditi gula aren sebenarnya sudah sangat lama dikenal oleh masyarakat Indonesia dan bahkan sangat prospektif sebagai komoditas ekspor secara nasional gula aren berpotensi menjadi salah satu komoditi substitusi gula pasir andalan di dalam negeri di samping dapat berperan untuk menekan ketergantungan terhadap impor gula. Tanaman aren umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat di wilayah yang tergolong miskin, sehingga secara tidak langsung berperan pula dalam mengurangi kemiskinan melalui pemasaran produk-produk tanaman aren dan ketahanan pangan tingkat petani.

Kecap merupakan penyedap makanan yang mempunyai tekstur cair dan pembuatan kecap mudah untuk dimodifikasi. Penggunaan kecap di Indonesia sudah sangat umum dan kebanyakan masakan Indonesia menggunakan kecap seperti untuk memasak nasi goreng, orek tempe, bakso, soto dan lainnya. Kecap juga sangat dikenal di luar negeri setiap negara memiliki jenis kecap yang berbeda-beda sesuai dengan lidah mereka. Penyebutan kecap di setiap negara berbeda misalnya *shoyu* di Jepang, *chiang-yu* (China), *kanjang* (Korea), *toyo* (Filipina), dan *see-iue* (Thailand).

Desa Datar adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. Desa Datar termasuk salah satu desa yang banyak ditumbuhi pohon aren dan kebanyakan warganya membuat gula aren. Desa tersebut juga menjadi salah satu tempat KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto angkatan ke-52 yang ditempatkan untuk kelompok 54. Sebelumnya Desa tersebut juga sudah pernah untuk tempat KKN UIN SAIZU Purwokerto angkatan ke-51 yang dilaksanakan pada bulan puasa. Berdasarkan survei dan tinjauan ke lokasi-lokasi di desa tersebut terdapat beberapa temuan yang dapat dikembangkan seperti tempat wisata yaitu Curug Cimandaway dan kebanyakan warga memproduksi gula arena atau gula semut. Selain sebagai pembuat gula aren warga Desa Datar juga ada yang bekerja sebagai petani, pekebun, peternak, pedagang dan yang lainnya.

Berdasarkan survei lokasi yang telah dilakukan KKN Kelompok 54 pada 7 Juli 2023 ke Desa Datar Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap melihat potensi produksi gula aren yang berlimpah di desa setempat untuk dapat diinovasikan menjadi produk baru yang memiliki mutu, kualitas, dan daya saing pasar lebih baik dan produktif dari segi ekonomi. Selain memproduksi gula aren beberapa warga juga membuat kolang kaling dan pala. Setelah melakukan survey KKN Kelompok 54 memutuskan untuk memfokuskan pada gula aren sebagai bahan untuk program unggulan. Maka dari itu kelompok 54 memikirkan dengan keras agar dapat membuat membuat inovasi dari gula aren selain menjadi gula semut di Desa Datar. Pemilihan gula aren sebagai bahan unggulan dilatar belakangi bahwasannya gula aren merupakan komoditas unggulan desa serta banyaknya permintaan yang cukup tinggi dari pelaku usaha.

Selain itu, banyaknya warga yang merantau ke luar kota karena tidak ada usaha yang dapat mereka kembangkan di tempat tinggalnya menjadi hal yang dipikirkan KKN untuk dapat membantu warga membuka usaha baru di desanya. Meskipun produksi gula aren sudah dilakukan cukup lama oleh warga sekitar namun belum dapat meningkatkan kesejahteraan warga sebab kebanyakan warga menjual kepada pengepul dan dihargai dengan harga yang lebih murah dibandingkan harga pasar. Berdasarkan hasil survey dan pembahasan yang telah dilakukan KKN Kelompok 54 memutuskan membuat pengembangan yang baru dari gula aren selain dibuat untuk gula semut yaitu dapat dibuat menjadi “Kecap Organik dari Gula Aren” yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Merupakan langkah awal dalam pengembangan produk unggulan yang ada di desa. Penentuan awal dalam pembuatan kecap KKN Kelompok 54 selalu melibatkan warga sehingga seluruh elemen masyarakat akan merasa tertatir dengan program unggulan yang KKN adakan. Mahasiswa KKN Kelompok 54 UIN SAIZU Purwokerto akan menjadi pembimbing masyarakat selama pengembangan kecap mulai dari pelatihan sampai dengan pemasaran dengan beragam strategi yang dapat diterapkan di Desa Datar. Pengembangan produk baru ini dibantu oleh Perangkat Desa Datar dan tokoh masyarakat sekitar.

Salah satu tujuan program unggulan ini yaitu untuk meningkatkan mutu dan pemasaran gula aren yang diubah menjadi kecap memiliki harga jual tinggi yang dapat menjadi solusi untuk memberikan jawaban atas masalah yang terjadi dalam proses produksi gula aren tersebut hingga sampai pada tahap pemasaran kepada konsumen. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan mempraktekkan pengolahan kecap dari gula aren di Desa Datar.

## **METODE PENELITIAN**

Pelaksanaan KKN UIN Prof.K.H.Saifudin Zuhri Purwokerto menggunakan pendekatan ABCD (*Aset Based Community Develotment*). Pendekatan tersebut mengutamakan aset dan potensi yang dimiliki oleh komunitas masyarakat ABCD. Konsep ABCD ini adalah sebuah alternatif pemberdayaan masyarakat dengan menggunakan aset. Aset yang dimaksud adalah potensi yang dimiliki masyarakat sendiri dengan memanfaatkan potensi atau kekayaan yang dimiliki masyarakat. Potensi tersebut dapat berupa kekayaan yang dimiliki dalam diri maupun berwujud sumber daya alam yang tersedia melalui metode

ABCD yang dilakukan secara berkelanjutan dapat membentuk masyarakat yang mandiri sehingga pendapatan mereka meningkat dan sejahtera.

Terdapat lima langkah metode ABC, yaitu *pertama discovery* (Menemukan) pada tahap ini dimulai dengan riset untuk menemukan riset untuk menemukan riset di masyarakat sekitar. Mahasiswa dapat memulai dengan menganalisis identitas baik sosial maupun wilayah selain itu tahap yang terpenting *discovery* adalah proses identifikasi aktivitas. *Kedua, dream* (impian) yaitu menemukan isu pemberdayaan masyarakat. Dalam tahap ini mahasiswa dan masyarakat merumuskan visi program masyarakat maupun mahasiswa KKN. Tahapan *dream* digunakan untuk mengidentifikasi tujuan atau visi jangka panjang sehingga dapat tercapai bersama. *Ketiga, Design* (merancang) dalam tahap ini mahasiswa KKN sudah mengetahui aset dan potensi yang dapat dilakukan untuk pemberdayaan. Dalam tahap ini mahasiswa KKN dan masyarakat mulai merencanakan strategi, proses dan sistem, untuk membuat keputusan dan mengembangkan kolaborasi sehingga terwujudnya perubahan yang berprogres. Hasil dari tujuan pelaksanaan dalam tahap ini yaitu terwujudnya rencana kerja yang didasarkan pada apa yang bisa dilakukan bersama meliputi aset dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat yang ditempatkan untuk KKN. *Keempat, Define* (Menentukan) tahap ini merupakan bagian *acting on findings*. Masyarakat dan mahasiswa secara bersama-sama bergerak mengembangkan aset yang ada disekitar agar dapat terwujudnya visi yang telah dirumuskan sebelumnya. Mahasiswa dan masyarakat dapat membuat *Focus Group Discussion* (FGD) untuk menentukan fokus pembahasan. *Kelima, Destiny* (Lakukan) merupakan langkah terakhir untuk melaksanakan kegiatan yang sudah disetujui untuk mewujudkan impian masyarakat dari pemanfaatan aset yang ada disekitar. Selain untuk mewujudkan impian masyarakat juga agar aset yang ada di desa dapat berkembang luas. Terakhir yaitu tahap Refleksi, setelah semua tahapan dilaksanakan mulai dari tahap pertama sampai dengan kelima maka refleksi merupakan tahapan terakhir yang harus dilakukan. Refleksi tidak termasuk dalam tahap pelaksanaan ABCD namun masih penting untuk dilaksanakan karena setiap program kerja tentu memerlukan evaluasi agar tercipta suatu dialektika yang positif. Data monitoring dan evaluasi sangat diperlukan untuk mengidentifikasi perkembangan dan kinerja. Tahap refleksi juga penting untuk mengetahui sejauh mana program kerja yang dirumuskan dan dilaksanakan menggunakan metode ABCD membawa dampak perubahan bagi masyarakat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Indonesia termasuk negara tropis yang memiliki tanah yang subur sehingga semua jenis tanaman dapat tumbuh dengan subur termasuk beragam jenis rempah-rempah. Misalnya saja pada zaman penjajahan banyak negara-negara lain yang merasa iri dengan tanah Indonesia yang subur. Pada prinsipnya, beragam tumbuhan dapat tumbuh dengan baik di Indonesia salah satunya pohon aren yang banyak tumbuh di Desa Datar Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. Pengembangan pohon aren di Indonesia sangatlah mudah untuk dirawat. Banyak manfaat yang dapat diambil dari pohon aren mulai dari daun, batang, buah dan yang lainnya. Dalam pembuatan gula aren yang diambil adalah air niranya.

Berdasarkan hasil pengamatan setelah melakukan survey lokasi dan bertanya kepada warga Desa Datar kebanyakan mereka memproduksi gula aren sudah cukup lama dan termasuk turun temurun karena hasilnya dapat menambah penghasilan sampingan namun ada juga yang menjadi usaha pokok rata-rata warga yang sudah menekuni usaha ini sejak lama.

### Proses Pengambilan Air Nira

Air nira yang berkualitas berasal dari pohon aren yang baik adapun ciri-ciri yang dapat kita ketahui yaitu: *Pertama*, keberadaan pohon induk dapat diidentifikasi dengan jelas sehingga memudahkan untuk menemukan pohon yang lainnya. *Kedua*, pohon induk harus sehat agar air nira yang dihasilkan bagus dan tidak menimbulkan penyakit. *Ketiga*, sebelumnya sudah pernah berbuah dan memiliki hasil yang unggul. *Keempat*, pohon aren tidak terlalu berumur sekitar tidak lebih dari 20 tahun.



Gambar 1. Proses pengambilan air nira

Proses pengambilan nira diawali dengan pengetokan atau pemukulan tongkai tandan bunga (menggual) dari pangkal pohon ke arah tandan bunga. Proses waktunya selama satu bulan atau sampai bunga berguguran. Adapun rentan waktu pada minggu pertama yakni 2x dalam seminggu. Selanjutnya dilakukan satu minggu sekali sampai ada tandan bunga dari tandan berguguran. Proses pemukulan ini tidak sembarangan namun mempunyai makna di baliknya. Pemukulan ini bertujuan untuk melemaskan pori-pori atau jalur nira yang akan keluar sehingga air nira yang keluar lancar dan lebih deras. Setelah melakukan pengetokan dilanjutkan dengan mengayunkan tandan yang bertujuan untuk merasakan hasil dari pemukulan atau meratakan pelepasan jalur dari air nira. Proses pemukulan ini dapat dilakukan selama kurang lebih 30 menit. Jika sudah terlihat tandan gugurnya bunga maka tandan tersebut siap untuk dipotong. Setelah dipotong tandan tersebut ditutup menggunakan ijuk dan diikat, kemudian dibiarkan selama satu hari. Tujuannya untuk mengamankan tangkai yang dipotong dan mengeluarkan air nira agar tidak diminum oleh binatang. Alasan dibiarkannya selama satu hari bertujuan untuk membuang nira yang ada ditangkai sebagai hasil dari pemukulan sebelumnya yang dianggap kurang baik diolah untuk menjadi gula.

Selanjutnya setelah dibiarkan selama satu hari maka air nira siap ditampung dalam sebuah wadah yang besar seperti jeregen. Salah satu penduduk Desa Datar yaitu Bapak

Rasmin selaku RW satu biasanya mengambil air nira sehari dua kali yaitu pada pagi dan sore hari. Pohon nira termasuk pohon yang tinggi dan tak mudah untuk dipanjat, oleh karena itu sebelum dipanjat dibuat terlebih dahulu undakan-undakan lubang dipohon atau menggunakan tangga dari bambu. Banyak kendala yang harus dihadapi saat pengambilan air nira, selain dari gangguan binatang, faktor iklim juga sangat berpengaruh dalam pengambilan air nira yang dapat menurunkan kualitas dan kuantitas nira. Pada saat turun hujan pengambilan nira mengalami keterlambatan karena pohon yang licin untuk dipanjat. Pengambilan nira yang terlambat dapat mengakibatkan nira aren menjadi asam/ cuka.

Pada saat kami kunjungan untuk membantu proses pengambilan air nira bersama Bapak Rasmin terlihat tidak mudah saat pengambilan air nira dari pohon, Pohon yang dimiliki Bapak Rasmin berada di kebun yang dekat dengan hutan, akses jalan yang dilalui pun cukup sulit. Setelah membantu dan melihat proses pengambilan air nira kami disuruh untuk mencicipi air nira. Tekstur air nira memiliki rasa yang sangat manis.

### Proses Pembuatan Gula Aren

Proses selanjutnya setelah melakukan pengambilan air nira dari pohon yaitu pembuatan gula aren. Aren (Arenga Pinata) termasuk suku Aracaceae (pinang-pinangan). Gula aren atau sering kali disebut dengan gula merah oleh kebanyakan orang, ada juga yang menyebutnya dengan *brown-sugar* dan *palm sugar*. Sebelum proses pembuatan gula aren, air nira yang sudah disadap dikumpulkan kemudian akan mengalami kontaminasi mikroba tertentu, diantaranya *Saccharo-mycetes cerevisiae* yang membantu proses hidrolisis sukrosa menjadi gula reduksi di dalam nira. Gula aren mengandung banyak nutrisi, seperti vitamin B kompleks, glukosa, garam mineral dan yang paling utama mempunyai kadar kalori yang cukup tinggi disamping itu juga mengandung kadar glikemik gula terendah yakni  $s5$  GI (Indeks Glikemik) sehingga gula aren yang dibuat menjadi bagus untuk digunakan sebagai bahan makanan dan minuman yang dapat digunakan sehari-hari. Gula aren memiliki kadar indeks glikemik yang rendah sehingga gula aren aman untuk dikonsumsi bagi penderita diabetes.



Gambar 2. Survey UMKM Pembuatan Gula Aren

Proses pembuatan gula aren memakan waktu yang lama sekitar enam jam berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan istri Bapak Rasmin. Kelompok kami melihat pembuatan gula aren di rumah Bapak Rasmin pada Jum'at 11 Agustus 2023. Proses pembuatan gula aren menggunakan wajan besar karena banyaknya air nira yang harus di masak untuk mendapatkan hasil yang banyak. Selain itu, cara memasaknya juga masih tradisional yaitu dengan menggunakan tungku dan kayu bakar. Setelah di masak kurang lebih selama enam jam sampai air nira terlihat sedikit mengental kemudian di taruh dalam sebuah cetakan bulat yang terbuat dari bambu. Proses pengerasan gula aren tersebut tidak terlalu lama. Gula aren yang dihasilkan warga Desa Datar sangat bagus terlihat dari warna dan teksturnya. Derajat keasaman dari gula aren dapat mempengaruhi kualitas gula aren itu sendiri kualitas gula aren yang baik memiliki pH 6-7.

Warga desa datar menjual gula aren dan gula semut kepada pengeppul, berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan Istri Bapak Rusman penjual kepada pengepul biasanya dilakukan pada hari Jum'at. Pengemasan gula aren di Desar masih ada yang dilakukan secara tradisional yaitu dengan menggunakan daun namun ada juga yang menggunakan plastic untuk pengemasan. Meskipun pembuatan gula aren tidak terlalu mudah dan memerlukan waktu yang banyak, pekerjaan ini masih menjadi sumber daya ekonomi bagi warga Desa Datar. Sayangnya pemasaran di desa ini masih kurang hanya berpacu kepada pengepul dan kebanyakan belum ada yang menggunakan *marketing online*. Per pack gula aren biasanya berisi 10 dengan harga Rp 25.000.

### **Proses Pembuatan Kecap dari Gul Aren**

Kecap merupakan olahan yang berasal dari kedelai yang dibuat dengan cara difermentasi, mempunyai tekstur yang cair (asin) atau kental (manis), dan memiliki warna yang coklat kehitam-hitaman serta mempunyai aroma yang khas. Pembuatan kecap biasanya menggunakan kedelai hitam, jenis kedelai yang biasanya digunakan dalam pembuatan kecap yaitu Variates Merapi. Pembuatan kecap di Indonesia masih ada yang menggunakan cara tradisional yaitu cara biakan spontan dengan inokulasi yang menggunakan biakan murni *Aspergillus oryzae* atau *Aspergillus sojae*.

Kecap terdiri dari beberapa macam, menurut pendapat Suprpti jenis-jenis kecap yaitu *pertama*, Berdasarkan bahan baku (kecap kedelai, kecap air kelapa, kecap ikan atau daging dan lain-lain). *Kedua*, Berdasarkan cita rasa terdiri dari dua kecap asin dan kecap manis. *Ketiga*, Berdasarkan jenis prosesnya (kecap hasil proses fermentasi, kecap hasil proses hidrolisasi dan kecap hasil proses fisik atau pencampuran).

Namun kecap yang menjadi program unggulan KKN UIN SAIZU Purwokerto Kelompok 54 berbeda dalam pembuatannya yaitu tidak menggunakan kedelai. Bahan yang digunakan untuk pembuatan kecap dari gula aren ini yaitu 500 gr gula aren, 1 batang sereh, 1 ruas lengkuas, 3 siung bawang putih, 3 lembar daun jeruk, 1 sendok makan wijen putih, 1 ½ sendok makan ketumbar, ½ sendok the adas, 2 bunga lawing atau pekak, 2 sendok the garam krosok, dan 2 liter air. Takaran tersebut bisa menghasilkan dua wadah kecap untuk memperoleh hasil yang banyak hanya tinggal mengkali dua takarakan tersebut dan menyesuaikan jumlah yang diinginkan.



Gambar 3. Bahan-bahan Pembuatan Kecap dari Gula Aren



Gambar 4. Proses Pembuatan Kecap dari Gula Aren

Beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan kecap tersebut ada yang susah untuk ditemukan di Desa Datar. Setelah bertanya kepada warga ternyata di pasar Dayeuhluhur tidak ada yang menjual adas dan bunga lawing atau pekak sehingga jika ingin membeli bahan tersebut maka harus menemouh jarak yang lumayan jauh. Bahan tersebut dapat di beli di Pasar Wanareja sekitar 1 jam lebih perjalanan dari Desa Datar ke lokasi tersebut. Harga bahan tersebut juga terbilang tidak terlalu mahal.

Setelah mengetahui bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kecap dari gula aren proses selanjutnya yaitu produksi/ pembuatan. Adapun langkah-langkah pembuatan kecap dari gula aren ini yaitu *pertama*, siapkan bahan-bahan untuk membuat kecap terlebih dahulu yang sudah disebutkan di atas. *Kedua*, sangria bumbu kering seperti ketumbas, adas, wijen dan bunga lawing atau pekak. Selanjutnya dihaluskan kecuali untuk bunga lawing atau pekak tidak dihaluskan. *Ketiga*, rebus air sampai mendidih sebanyak dua liter, setelah itu masukkan gula aren, bumbu halus, daun jeruk dan bunga lawing atau pekak. *Keempat*, setelah direbus selama beberapa menit (rempah-rempah sudah mulai tercium dan agak air agak berkurang) saring menggunakan saringan biasa kemudian saring kembali dengan kain bersih sehingga air dan ampas dari rempah-rempah terpisah. *Kelima*, rebus kembali setelah dilakukan penyaringan sampai mengental dan kandungan air berkurang. *Keenam*, setelah cukup mengental masukan dalam wadah dan di diamkan terlebih dahulu selama satu hari sebelum di masukkan dalam wadah atau botol kecap. Kecap dari gula aren ini mampu bertahan lumayan lama kurang lebih satu tahun. Adapun

keunggulan dari kecap gula aren yang kami buat ini diantaranya 1) Terbuat dari bahan organik, 2) Menambah cita rasa makanan, 3) Kualitas terbaik, 4) Lebih sehat, 5) Tanpa bahan pengawet 6) Harga terjangkau.

### **Proses Pembuatan Desain Logo Kecap Gula Aren**

Definisi logo sendiri adalah suatu tanda pengenal pada *brand* atau produk. Logo dalam usaha sangat penting karena dapat mengenalkan dan mudah diingat konsumen. Desain logo tidak sembarangan biasanya suatu perusahaan membuat logo memiliki makna atau karakteristik yang menceritakan tentang produk yang dibuat. Pada zaman sekarang penggunaan logo sudah sering di jumpai. Kebanyakan konsumen sekarang ini lebih memilih membeli produk yang terdapat nama *brand*. Berdasarkan pandangan Kusrianto logo merupakan suatu tanda gambar (picture mark) atau identitas yang digunakan untuk menggambarkan karakteristik suatu lembaga, perusahaan maupun organisasi.

Pembuatan logo tidak boleh sembarangan harus mengandung nilai-nilai dari produk yang dibuat. Maka dari itu sebelum membuat logo kita harus mengetahui terlebih dahulu fungsi dari logo. Adapun fungsi logo menurut Davud E. Carter yaitu *pertama*, sebagai tanda atau ciri khas yang memudahkan untuk dikenal konsumen. *Kedua*, sebagai ikon dari perusahaan. *Ketiga*, memperkenalkan produk sehingga dapat membangun image dan dapat bersanding dengan produk-produk unggul. *Keempat*, menjadikan perusahaan semangat dalam mempromosikan produknya. *Kelima*, anggota perusahaan akan lebih merasa bangga. Pada intinya logo dibuat untuk membedakan produk yang kita buat dengan produk orang lain sehingga memiliki nilai yang tinggi di pasaran. Logo yang baik adalah logo yang mampu menjadi ciri khas penggunaanya sebagai tanda pengenal dan berbeda dengan logo produk yang lain.

Sebelum membuat logo ada beberapa elemen-elemen yang harus diketahui dalam desain diantaranya *Line, Shape, Mass, Texture, dan Color*. Selain memperhatikan elemen-elemen dalam mendesain jualan harus memperhatikan prinsip-prinsip desain seperti *Unity, Rhythm, Proportion, Balance, Contrast, dan Tipografi*.

Mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto kelompok 54 membuat desain logo sendiri untuk produk kecap yang dibuat. Pembuatan logo ini sama seperti yang sudah dijelaskan di atas yaitu untuk menarik perhatian konsumen, mengenalkan produk unggulan, memudahkan untuk di ingat, memiliki kesan tersendiri, dan mempunyai nilai jual yang tinggi.



Gambar 5. Desain Logo Kecap Gula Aren Program Unggulan Kelompok 54

Nama brand untuk produk kecap yang dibuat oleh kelompok 54 ini yaitu “Daren”. Nama ini memiliki makna yang mendalam. Singkatan KATA Daren yaitu Datar Aren. Datar merupakan nama desa yang kami tempati untuk melaksanakan KKN. Datar merupakan tempat yang banyak pohon arennya. Oleh karena itu, harapan kami dari produk ini, semoga Datar dengan kekayaan alamnya yaitu pohon aren dapat di manfaatkan dengan baik sehingga dapat meningkatkan UMKM di sana selain menjualnya dalam bentuk gula.

Pembuatan logo kecap ini memakan waktu yang cukup lama tidak hanya satu hari langsung jadi. Kami dalam membuat logo ini menggunakan corel draw yang di desain sendiri. Karakter khas dari kecap ini adalah gula yang dibuat seperti gambar kartun. Kami mengambil karakter gula seperti yang sudah disebutkan di atas sebelumnya yaitu Datar banyak menghasilkan gula aren dan juga kecap ini terbuat 100 persen gula aren yang di beli dari warga Desa Datar. Karakter ini belum pernah digunakan dalam produk kecap yang ada di pasaran. Kecap bango menggunakan gambar bango sebagai identitas produknya sedangkan kelompok kami menggunakan gula aren sebagai ikon yang mencerminkan produk yang kami buat.

Kami memilih warna coklat pada gambar karea gula aren memiliki warna coklat sesuai dengan benda aslinya. Kami harap dengan adanya logo karakter pada produk kecap, dapat mengingatkan warga kepada kami sebagai pencetus pembuatan kecap sebagai program unggulan KKN.

## Pelatihan Pembuatan Kecap Gula Aren



Gambar 6. Pelaksanaan Workshop Pelatihan Pembuatan Kecap dari Gula Aren

Kegiatan pelatihan pembuatan kecap dari gula aren di laksanakan di aula Balai Desa Datar. Pelatihan pertama di laksanakan pada hari senin tanggal 7 Agustus 2023. Pelatihan ini di hadiri sekitar lebih dari 30 warga. Pelaksanaan pelatihan ini mendapat dukungan penuh dari pemerintah desa. Kami harap dengan adanya pelatihan pembuatan kecap dari gula aren ini dapat meningkatkan UMKM di Desa Datra yang dapat menjadi mata pencaharian penduduknya. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini ditujukan terutama untuk petani aren dan rakyat kecil yang memproduksi gula aren.

Sebelum pelatihan di laksanakan mahasiswa KKN menyampaikan materi dan sosialisasi terlebih dahulu kepada warga sehingga warga dapat memahami terlebih dahulu konsep dasar sebelum pembuatan kecap dari gula aren. Materi yang disampaikan terlebih dahulu yaitu tentang potensi Desa Datar dengan kekayaan alamnya berupa banyaknya pohon aren yang tumbuh subur di desa tersebut. Kemudian materi selanjutnya baru memasuki materi ini yaitu tentang teori pembuatan kecap dari gula aren. Mengenai proses tahapan-tahapan dalam pembuatan kecap dari gula aren telah di jelaskan di atas.

Kegiatan pelatihan pembuatan kecap dari gula aren mendapat perhatian yang antusias dari warga mulai dari usia produktif hingga orang tua yang sudah lanjut usia. Dalam pelatihan ini tim mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto kelompok 54 memberikan browser yang berisikan bahan-bahan pembuatan kecap dan langkah-langkah yang dapat warga pelajari untuk pembuatan kecap. Selain itu, mahasiswa KKN juga menyediakan video pembuatan kecap dari gula aren untuk warga sehingga jika warga belum paham saat penjelasan di lokasi dapat dengan mudah memahami lagi proses pembuatan kecap dari gula aren di rumah.

Setelah berhasilnya workshop pelatihan pembuatan kecap dari gula aren di Balai Desa Datar mahasiswa KKN diminta oleh Bapak Kadus Cikondang untuk mengadakan sosialisasi tiap RT. Namun, karena keterbatasan waktu dan sibuknya dengan program kerja yang lain kami memilih untuk mengadakan workshop yang kedua di cidahu.

Pelaksanaan workshop di Cidahu di laksanakan pada Rabu, 23 Agustus 2023. Waktu pelaksanaan sekitar pada jam 15:30 WIB setelah mahasiswa KKN melakukan kegiatan belajar mengajar di TPQ Nurul Huda. Kegiatan ini mendapatkan antusias yang sangat besar dari RT cidahu tidak kalah dengan pelaksanaan yang di laksanakan di Balai Desa Datar. Namun yang berbeda dalam workshop ini kami menyediakan bahan-bahan yang dapat digunakan untuk membuat kecap, karena sebentar lagi KKN hampir selesai dan bahan-bahan masih tersisa banyak, jadi pada saat workshop kami menyediakan bahan yang tidak mudah di temukan di Desa Datar sehingga warga dapat membuat kecap sendiri tanpa jauh-jauh membeli bahan yang sulit di cari.

Beberapa kendala yang kami temukan pada saat workshop pelatihan pembuatan kecap adalah kurangnya fasilitas untuk menunjang pembuatan kecap dari gula aren. Terdapat bahan tertentu seperti adas dan bunga lawing yang tidak mdah untuk di temukan di Desa Datar. Bahan tersebut kami dapatkan di pasar Waanareja yang memakan satu jam lebih perjalanan dari Desa Datar. Meskipun ada beberapa kendala yang di hadapi saat workshop pelatihan pembuatan kecao dari gula aren, kegiatan ini berjalan dengan baik dan warga pun sangat senang dan memahami proses pembuatan gula aren.

### **Pemasaran Produk Kecap Gula Aren**

Usaha Mikro Kecil dan Menengah memiliki peran penting dalam dunia perekonomian di Indonesia. Namun, tanpa adanya strategi pemasaran dalam melakukan UMKM dapat melenyapkan usaha yang telah di bangun dari awal. Maka dari itu sebelum membangun bisnis kita harus mengetahui target pemasaran produk yang akan kita jual atau strategi pemsaran yang tepat untuk menjual habis produk yang akan kita pasarkan.

Dimensi pemasaran dapat dibagi menjadi tiga yaitu 1) *Segmentasi* pasar merupakan strategi yang dilakukan dengan membagi ata mengelompokkan konsumen dalam sebuah pemetaanyang lebih homogeny. Tujuan dari segmentasi pasar adalah untuk lebih menghemat usaha pemasaran yang menitik beratkan kepada pembeli yang memiliki minta atau keinginan tinggi untuk membeli produk yang kita jual. 2) *Targeting* adalah suatu kegiatan yang digunakan untuk memilih dan menilai beberapa segmen pasar yang dapat di masuki suatu perusahaan untuk menjual produk. 3) *Positioning* merupakan penempatan suatu produk atau kegiatan merumuskan penempatan produk sehingga dapat bersaing dengan produk lain dan dapat berbaur di pasaran secara terperinci. 4) Harga, keberhasilan suatu perusahaan dalam menjual produk salah satunya terdapat dalam harga. Harga yang di tetapkan seharusnya tidak lebih tinggi dari harga produk yang sama di pasaran kecuali bahan yang digunakan memiliki kualitas yang lebih tinggi dari produk yang ada di pasaran.

Pada zaman sekarang yang sudah semaikin canggih promosi pemasaran produk dapat dilakukan dengan mudah. Promosi pemasaran produk yang sebelumnya dari mulut ke mulut saat ini bisa dilaukan secara online dan siapun dapat dengan mudah melakukannya baik itu yang berbayar maupun gratis. Beberapa contoh promosi pemasaran yang berbayar seperti memasang iklan di televise, radio, koran, majalah, baliho yang biasanya ada di pinggir jalan, selebaran maupun dalam aplikasi jual beli online yang berbayar. Bagi yang tidak ingin berbayar. Bagi yang tidak ingin berbayar dapat melakukan promosi pemasaran produk dengan menggunakan akun Instagram pribadi, Facebook,

WhatsApp, sosial media dan yang lainnya. Selain itu juga dapat dilakukan melalui aplikasi online milik pribadi kemudian dapat *menshare* link produk yang dijual.

Setelah selesai dalam pembuatan kecap gula aren dan logo produk selanjutnya adalah pemasaran untuk menjual produk tersebut. Mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto kelompok 54 memanfaatkan workshop pelatihan pembuatan kecap sebagai sarana untuk melakukan pemasaran. Workshop ini selain untuk pelatihan pembuatan kecap juga untuk *launching* produk yang mahasiswa KKN buat sebagai salah satu dari program unggulan. Sebelumnya kecap gula aren ini belum diperjual belikan dalam workshop namun karena banyaknya warga yang ingin membeli kecap tersebut, akhirnya kami menjual kecap tersebut kepada warga dengan harga Rp 10.000 harga tersebut tidak terlalu murah dan tidak terlalu mahal sesuai dengan ukuran kemasan dan kualitas bahan yang digunakan. Selain itu, harga tersebut juga dapat bersaing di pasaran. Pemasaran selanjutnya yaitu di laksanakan saat terdapat acara pemutaran film documenter di Cidahu. Selain menjual produk program unggulan, kami juga menjadi panitia dalam pemutaran film documenter tersebut. Sama seperti biasanya antusias warga dalam membeli kecap lumayan banyak. Kegiatan selanjutnya kami mengadakan bazar UMKM di Desa Datar pada hari kemerdekaan dan pelaksanaan perlombaan. Pemasaran pada saat bazar lumayan besar karena banyaknya warga yang berkumpul di lapangan untuk mengikuti perlombaan. Total produk kecap gula aren yang terjual selama KKN lumayan cukup banyak sekitar lebih dari 50 botol dan mendapatkan keuntungan yang lumayan banyak juga. Sebelum perpulangan kami juga membagikan beberapa kecap kepada warga sebagai tanda terima kasih atas sambutan hangat selama kami KKN di Desa Datar.

Selama empat puluh hari program KKN Reguler kelompok 54 di Desa Datar dengan program unggulannya yaitu pembuatan kecap organik dari gula aren dapat dikatakan berhasil. Pembuatan kecap ini telah bekerjasama membantu UMKM Desa Datar dalam memanfaatkan gula aren, hal ini menjadi inovasi baru yang belum pernah ada di desa tersebut dan semoga dapat meningkatkan perekonomian warga Desa Datar.

## **KESIMPULAN**

Desa Datar merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. Desa Datar termasuk desa dengan penghasil gula aren yang banyak. Gula aren berasal dari nira (cairan manis) yang didapatkan dari penyadapan tandan bunga jantan aren. Aren menjadi komoditas unggulan di Desa Datar karena banyaknya warga yang memproduksi gula aren. Biasanya warga menggunakan cetakan dari bambu yang berbentuk bundar dalam proses pembuatan gula aren. Dalam pengemasan penjualan gula aren di Desa Datar ada yang masih menggunakan daun namun ada juga yang menggunakan plastik. Biasanya warga Desa Datar menjual gula aren kepada pengepul. Selain memproduksi gula aren ada juga warga yang membuat gula semut.

Mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto membuat inovasi baru untuk UMKM DI Desa Datar yaitu kecap yang berasal dari gula aren. Hal unik dari kecap ini adalah tidak menggunakan gula aren dan mampu bertahan cukup lama kurang lebih satu tahun. Bahan-bahan yang digunakan juga tidak terlalu banyak dan proses pembuatan juga cukup mudah hanya saja memerlukan waktu yang cukup lama sampai dengan menjadi kecap. Kecap ini mempunyai banyak keunggulan karena terbuat dari bahan-bahan yang

berkualitas bagus. Kecap ini lebih cocok digunakan untuk memasak misalnya untuk tumis sayur, nasi goreng dan masakan lainnya.

Warga Desa Datar juga sangat berantusias dengan program unggulan KKN kelompok 54 ini karena sebelumnya belum pernah ada yang mengajarkan cara pembuatan kecap. Selain mengajarkan cara pembuatan kecap organic dari gula aren, mahasiswa KKN Kelompok 54 juga mengajarkan bagaimana kemasan yang menarik sehingga produk memiliki nilai jual tinggi, yaitu dengan membuat nama *brand* atau logo yang mudah diingat dan menarik konsumen. Selain dalam mengajarkan kemasan yang baik, mahasiswa kkn juga mengajarkan bagaimana cara memasarkan sebuah produk sehingga banyak diketahui oleh pembeli. Dengan menampilkan keunggulan produk dan melakukan promosi maka banyak konsumen yang tertarik untuk membeli produk yang dijual. Banyaknya kecap yang terjual ke warga menandakan bahwa warga menyukai kecap buatan mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto kelompok 54, bahkan ada warga yang membeli lebih dari dua botol kecap. Dengan adanya pelatihan pembuatan kecap dari gula aren yang dilakukan oleh mahasiswa KKN UIN SAIZU Purwokerto kelompok 54 semoga dapat meningkatkan UMKM Perekonomian Desa Datar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Hidayati, Aulia & A. R. R. Kurnia. (2022). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah “Gula Aren Semut” Melalui Program Sertifikasi Hak Atas Tanah di Kabupaten Sinjai. *Jurnal Tunas Agraria*, Vol. 5 No. 3, 223-237.
- Kristiandi, Kiki, dkk. (2023). Pelatihan Pembuatan Kecap Air Kelapa di Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 3 No. 1, 293-298.
- LPPM UIN SAIZU. (2023). Pedoman Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Purwokerto.
- Miftah, H, dkk. (2018). Analisis Nilai Tambah Olahan Gula Aren di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Gula Semut Aren (GSA). *Jurnal Agribisnis*, Vol. 4 No. 2, 8-14.
- Pato, Usman & Fitriani, S. (2009). Pemanfaatan Gula Aren dan Gula Kelapa dalam Pembuatan Kecap Manis Air Kelapa. *Jurnal Sagu*, Vol. 8 No. 2, 44-50.
- Radam, R. Rasidah & Rezekiah, Arfa Agustina. (2015). Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata Merr*) di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, Vol. 3 No. 3, 267-276.
- Sondakh, Rian Christian. (2021). Pelatihan Kecap dari Air Kelapa Sebagai Produk Unggulan Desa di Desa Sese, Kabupaten Tolitoli. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 5 No. 2.
- Werdani, Eri Riandhita, dkk. (2020). Pelatihan Pemasaran Produk Homemade Melalui Sosial Media. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, Vol. 4 No. 1, 1-5.
- Wijaya, Hari & Sirine, Hani. (2016). Strategi *Segmenting, Targeting, Positioning*, serta Strategi Harga pada Perusahaan Kecap Blekok di Cilacap. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, Vol. 1 No 3, 2477-3824.
- Yudho, Prabowo Hendry Firdaus. (2021). Peningkatan Mutu dan Pemasaran Gula Aren *Quality Improvement and Marketing Of Parn Sugar*. *Journal Of Empowerment*, Vol. 2 No. 1, 150-161.