

PENGEMBANGAN POTENSI AREN MENJADI GULA SEMUT AREN YANG BERNILAI EKONOMI TINGGI BAGI PETANI AREN DI DESA PANULISAN TIMUR KECAMATAN DAYEUHLUHUR

Nur Hidayat, Adam Syaqqif, Vellika Anggi Alfiana, Lintang Umi Mahfudoh, Fika Fathu Rohmah, Aslahatut Tamimah, Hidayatul Maulida, Ni'matul Khasanah, Vella Aprillia, Ridzka Hidayatul Maulida, Rahman Afandi,
Universitas Islam Negeri Prof. K.H.Saifuddin Zuhri Purwokerto
E-mail: 2017202043@mhs.uinsaizu.ac.id

Abstract

Indonesia is known for having fertile soil, so various types of plants can grow well. One of them is the palm tree. East Panulisan is a village in Dayeuhluhur District, Cilacap Regency which is rich in natural potential in the form of plantations and agriculture, including sugar palm. Palm sugar here is believed to be pure. With the potential we have, we, Group 56, carry out community service, namely through socialization activities and mentoring/monitoring the making of palm sugar. Where this activity is one part of improving the quality of human resources where palm sugar business actors and palm farmers gain knowledge about the development and use of palm sugar to a greater extent. As well as the hope that it can improve the economy for community actors in East Panulisan Village, especially farmers and palm sugar business actors. From the research results, it can be seen that the implementation of socialization and monitoring/assistance in palm sugar production can be realized well, starting from surveys and requests for cooperation with palm sugar business actors to the implementation of socialization held at the East Panulisan village hall.

Keywords: Farm, Palm Sugar, Development Potential

Abstrak

Indonesia terkenal memiliki tanah yang subur, maka berbagai jenis tumbuhan bisa tumbuh dengan baik. Salah satunya yaitu pohon aren. Panulisan Timur adalah sebuah Desa di Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap yang kaya akan potensi alam berupa perkebunan dan pertanian termasuk aren. Gula aren disini diyakini kemurniannya. dengan adanya potensi yang dimiliki, kami Kelompok 56 melaksanakan pengabdian masyarakat yaitu melalui kegiatan sosialisasi dan pendampingan/monitoring pembuatan gula semut aren. Dimana dalam kegiatan tersebut merupakan salah satu bagian dari peningkatan kualitas dari SDM dimana pelaku usaha gula aren dan petani aren memperoleh ilmu tentang pengembangan dan pemanfaatan gula aren menjadi lebih luas. Serta harapannya dapat meningkatkan perekonomian bagi pelaku masyarakat Desa Panulisan Timur khususnya petani dan pelaku usaha gula

aren. Dari hasil penelitian, dapat diketahui bahwa pelaksanaan sosialisasi dan monitoring/pendampingan produksi gula semut aren dapat terealisasi dengan baik, dimulai dari survei dan permohonan kerjasama dengan pelaku usaha gula aren hingga pelaksanaan sosialisasi yang diadakan di balai desa Panulisan Timur .

Kata Kunci: Petani, Gula Aren, Pengembangan Potensi

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan sebuah bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dengan menuangkan keilmuan yang telah didapat selama di bangku kuliah dalam tindakan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini menjadi bagian strategi dalam menangani berbagai problematika yang ada di tengah masyarakat dan diharapkan dapat meningkatkan peran kampus dalam kontribusi nasional yang berkelanjutan. Maka dari itu, mahasiswa KKN angkatan 52 kelompok 56 UIN SAIZU Purwokerto di Desa Panulisan Timur hadir dengan salah satu program pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan kepada pelaku usaha gula aren melalui produk berupa gula semut aren. Diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan masyarakat khususnya para petani aren di desa ini.

Indonesia terkenal memiliki tanah yang subur, maka berbagai jenis tumbuhan bisa tumbuh dengan baik. Salah satunya yaitu pohon aren. Panulisan Timur adalah sebuah Desa di Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap yang kaya akan potensi alam berupa perkebunan dan pertanian termasuk aren. Tanaman aren pada umumnya termasuk tanaman yang tumbuh liar dan belum banyak dibudidayakan, walaupun demikian tidak sedikit petani yang memperoleh keuntungan dari tanaman ini. Pohon aren atau kawung merupakan salah satu jenis tumbuhan palma yang mana hampir seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan. Di desa Panulisan Timur masyarakat biasa memanfaatkan aren untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan gula aren. Gula aren merupakan salah satu pemanis buatan murni yang berasal dari nira aren yang kemudian diolah menjadi gula. Salah satu daerah penghasil gula aren di Kabupaten Cilacap adalah Kecamatan Dayeuhluhur khususnya desa Panulisan Timur. Gula aren yang dihasilkan dari daerah ini terkenal dengan kualitasnya karena diyakini kemurniannya. Karena masih menggunakan proses produksi secara tradisional. Hal inilah yang mampu memepertahankan kualitas kemurnian khas dari gula aren. Disamping pemanfaatan aren, ternyata mengandung segudang manfaat bagi kesehatan tubuh seperti menstabilkan kadar gula darah, masalah pencernaan, serta penetralisir racun dalam tubuh (Malle et al. 2022).

Dengan potensi desa yang dimiliki yaitu salah satunya yaitu aren, produksi gula aren masih hanya sebatas gula cetak biasa dengan 2 versi ukuran yaitu kecil dan besar. Dengan pengemasan isi 10 dengan sebutan bonjor. Dengan satuan berat 1 bonjor gula kecil sekitar 2,5 kg sedangkan yang besar sekitar 3,5 kg. Gula aren cetak merupakan salah satu produk utama para pelaku usaha gula aren. Padahal, dalam perumusan strategi produksi diperlukan adanya pengembangan inovasi produk, pengolahan gula cetak biasa menjadi gula semut aren yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi (Crystal, Juicewith, and Powder 2019).

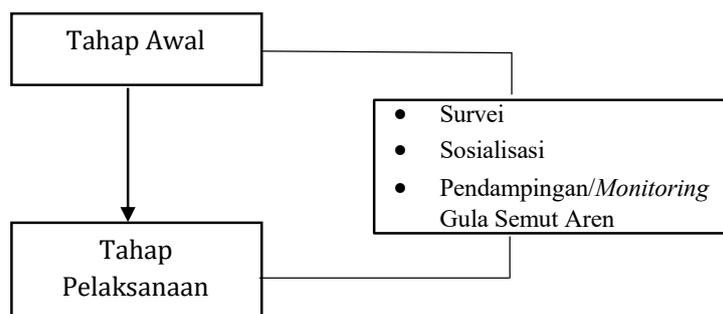
Gula semut sendiri mempunyai beberapa keunggulan dibandingkan dengan gula cetak biasa yaitu: lebih tahan lama untuk dikonsumsi, harga jual lebih tinggi, pengemasan lebih praktis, mudah larut dalam air, mempunyai aroma aren yang lebih menyengat dan harum (Enrekang 2021). Agar gula semut memiliki nilai ekonomis yang tinggi serta mampu bersaing dan berbicara di pasar, maka diperlukan sebuah tahapan dan strategi produksi, Seperti menggunakan nira yang berkualitas dan proses pengeringan yang sempurna agar menjaga kualitas produk lebih tahan lama.

Terkait beberapa keunggulan dari gula semut, masyarakat kurang berminat dalam proses produksinya dikarenakan banyak tahapan yang harus dilalui hingga sampai menjadi gula semut, yang biasanya memerlukan waktu yang singkat dalam pembuatan gula cetak (Yulianto et al. 2019). Disamping itu, dalam aspek pemasaran yang hanya menjangkau wilayah lokal saja. Gula cetak lebih banyak diminati oleh para pelaku usaha gula aren dinilai lebih efisien waktu. Padahal, jika membuat inovasi dari potensi yang ada akan menghasilkan produk unggulan yang jauh lebih menggiurkan bagi para pelaku usaha gula aren.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka mahasiswa menawarkan solusi untuk menjawab permasalahan yang ada dengan mengadakan sosialisasi terkait produksi, packaging, serta pemasaran gula aren serta pendampingan produksi gula semut aren dengan tujuan mengubah pola pikir pelaku usaha aren untuk mampu mengikuti perkembangan zaman yang begitu variatif dan fleksibel.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode *Aset Based Community Development* [ABCD]. Metode ini mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada disekitar dan dimiliki oleh komunitas masyarakat. Masyarakat adalah aset berharga bagi desa. Keberagaman yang dimiliki masyarakat desa dapat dikolaborasikan dengan melihat ketrampilan atau potensi yang ada pada setiap masyarakat desa. Melalui pengembangan masyarakat berbasis aset [ABCD] ini secara terus berkelanjutan dapat membentuk kemandirian masyarakat dalam meningkatkan pendapatan, sehingga akan meningkat juga kesejahteraannya (LPPM UIN SAIZU 2023). Konsep ABCD ini merupakan sebuah alternatif pemberdayaan masyarakat dengan pemanfaatan aset yang ada yaitu berupa potensi yang dimiliki wilayah. Melalui pendekatan ini secara berkelanjutan dapat membentuk sifat mandiri dalam masyarakat itu sendiri dan meningkatkan pendapatan sehingga pada akhirnya akan meningkatkan pula kesejahteraan hidup. Tahapan yang dilakukan untuk mencapai program kerja produksi gula semut aren adalah sebagai berikut:



Sesuai dengan metode yang digunakan, pada tahap awal, anggota kelompok 56 melakukan survei dengan mencari dan mengunjungi ke tempat pelaku usaha yang memproduksi gula aren dengan maksud menyampaikan maksud dan tujuan dari kedatangan kelompok. Setelah itu, berdialog interaktif seputar problematika petani gula aren dalam produksi maupun pemasaran produk. Kemudian, setelah mengetahui permasalahan yang di dapat, kelompok 56 mengajak para pelaku usaha gula aren untuk bekerjasama. Langkah selanjutnya yaitu sosialisai mengenai produksi, packaging dan pemasaran gula semut aren pada tanggal 20 Agustus 2023. Sosialisasi ditujukan kepada para petani aren yang mana diisi oleh pemateri dari UMKM Gula Arendi Kota Banjar di aula balai desa Panulisan Timur.dengan adanya sosialisasi ini diharapkan menjadi pengubah *mindsheet* para petani aren yang hanya memproduksi gula cetak saja. Langkah selanjutnya yaitu *monitoring* pembuatan gula semut aren sekaligus pembuatan NIB untuk keberlanjutan usaha kedepannya. *Monitoring* atau pendampingan ini dilakukan selama 2 minggu dengan mendatangi pelaku gula aren. Pendampingan dilakukan sebelum sosialisasi selama 1 minggu dan setelahnya selama 1 minggu. Langkah berikutnya yaitu uji kelayakan produk gula semut aren yang dihasilkan diserahkan kepada pemateri di kota Banjar. Dengan diadakannya program kerja ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha gula aren di Desa Panulisan Timur.

HASIL

Desa Panulisan Timur terletak di Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap, yang merupakan hasil pemekaran dari desa panulisan, berbatasan langsung dengan desa ciwalen disebelah utara, desa langgensari disebelah selatan, desa madura disebelah timur,dan desa panulisan disebelah barat. Dengan potensi alam yang dimiliki berupa karet dan aren, yang dapat dijadikan sebagai sumber mata pencaharian masyarakat. sehingga sebagian besar dari mereka bekerja menjadi petani dan peternakan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Penduduk Desa Panulisan Timur juga terkenal dengan pengolahan gula aren. Gula aren yang di buat oleh para petani gula aren disana di jual ke pengepul atau biasanya di masak sendiri. Dengan sistem penjual masih terbilang cukup sederhana dan tradisional, yaitu hanya dengan jemput bola, di titipkan atau di jual ke pengepul. Dalam satu minggu, petani gula aren bisa membuat 7-8 bonjor besar dan 4-5 bonjor kecil. Akan tetapi, proses produksi gula aren dipengaruhi oleh banyak sedikitnya nira dari pohon aren. Gula aren umumnya dijual dalam dua jenis ukuran, yaitu bonjor besar dengan harga Rp. 60.000 dan bonjor kecil dengan harga Rp. 30.000 per Kg. Sebenarnya gula aren ini akan tahan lama apabila menggunakan teknik yang tepat dalam penyimpanan produknya.



Gambar 1. Produk Gula Aren Cetak

Setelah survei, ternyata para petani gula aren di Desa Panulisan Timur hanya mengolah air nira aren menjadi gula cetak seperti pada umumnya. Mereka belum mengetahui tentang pengelolaan gula aren menjadi produk yang lebih memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Hal ini disebabkan karena sedikitnya informasi tentang pengolahan gula cetak menjadi produk lain. Misalnya seperti gula aren yang diolah lagi menjadi gula semut. Seperti pada program kami, yaitu pembuatan gula semut. Gula semut adalah bagian dari produk turunan yang dihasilkan dari pohon aren dan kelapa. Sebutan dari gula semut itu sendiri adalah karena bentuknya yang menyerupai sarang semut ditanah. Gula semut mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi dari pada gula cetak biasa. Keunggulan lainnya yaitu aromanya yang khas, penyimpanan yang lamadengan kadarair 2-3% mudah larut dalam air panas ataupun dingin, pengemasannya pun lebih praktis dan mudah untuk dikombinasikan dengan bahan yang lain dalam pengolahan makanan dan minuman.

Langkah pertama yang dilakukan yaitu tahap persiapan. Persiapan yang dilakukan adalah mencari informasi mengenai pelaku usaha 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 mahasiswa KKN memperkenalkan maksud dan tujuan dari KKN kelompok 56 serta meminta bantuan untuk bekerjasama dengan KKN kelompok 56 bahwasanya kami akan membuat program pembuatan gula semut aren.



Gambar 2. Survei Pelaku Usaha Gula Aren

Langkah kedua yaitu mengadakan acara sosialisasi gula semut aren yang ditujukan untuk para petani aren dan pelaku usaha gula aren. Dalam sosialisasi ini diisi oleh pemateri dari UMKM Gula Arendi kota Banjar. Acara ini dilaksanakan di balai desa Panulisan Timur dan dihadiri oleh 20 orang yang berasal dari masing-masing dusun. Materi yang disampaikan meliputi tahap-tahap pra produksi sampai produksi gula aren maupun gula semut aren, packaging hingga pemasaran. Pemateri membawa contoh produk gula semut aren yang baik. Dengan diadakan acara ini diharapkan dapat menjadi jembatan peningkatan pendapatan khususnya masyarakat Desa Panulisan Timur.



Gambar 3. Sosialisasi Gula Semut Aren

Langkah ketiga yaitu melakukan pendampingan / *monitoring*. Setelah dilakukan acara sosialisasi, dilanjutkan dengan pendampingan para pelaku usaha gula aren yang tertarik untuk membuat gula semut aren. Pendampingan dilakukan selama dua minggu. Dalam hal ini, yang minat dalam membuat gula aren semut yaitu Pak Darwanto. Beliau dibimbing dari proses awal sampai akhir dan nantinya jika sudah berhasil akan disalurkan ilmunya kepada petani ataupun pelaku usaha gula aren lainnya.



Gambar 4. Pendampingan/Monitoring Pembuatan Gula Semut Aren

Dalam proses pembuatan gula semut aren sebetulnya hampir mirip seperti pada gula cetak. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan gula semut aren yaitu nira aren yang berkualitas karena nantinya akan berpengaruh pada tahap pengkristalan gula semut itu sendiri. Nira aren yang dipilih yaitu nira yang jernih dan berasa manis harum segar tidak asam.

Adapun cara pembuatan gula semut aren, yaitu memasak nira aren yang telah didapatkan sampai kira-kira mengental seperti pada pembuatan gula cetak biasa. Setelah

itu kualiti diangkat, lalu di aduk hingga sedikit agak antara keras dan cair. Lalu, adonan gula tadi digerus menggunakan alat khusus yang terbuat dari tempurung kelapa hingga seluruh adonan tergerus sampai sedikit halus. Setelah melewati proses penggerusan dilanjutkan proses pengayakan. Gula yang digerus, lalu diayak menggunakan saringan yang terbuat dari aluminium. Hasil dari ayakan inilah yang disebut gula semut karena gula mengkristal membentuk seperti buliran-buliran berbeda seperti tepung. Setelah semuanya diayak, proses selanjutnya yaitu pengeringan. Gula yang telah diayak dijemur dibawah panas terik matahari selama kurang lebih 2 hari hingga gula benar-benar kering sempurna. Dapat dicek, apabila gula dikemas dalam plastik akan berbunyi berisik seperti pasir. Hal terpenting yang digaris bawahi dalam pembuatan gula semut aren yaitu, gula digerus ketika posisi setengah keras, kemudian jika ketika dijemur gula menggumpal maka sering dihancurkan agar tidak keras pada akhirnya gula akan mengkristal dengan sempurna.

Selama empat puluh hari kegiatan KKN kelompok 56 yang memiliki program unggulan salah satunya yaitu, pemberdayaan pelaku gula aren semut telah bekerjasama dan membantu para petani dan pelaku usaha gula aren dalam mengubah pola pikir dan membuat gula semut aren yang dapat dipasarkan dan dapat berbicara di pasaran dengan harapan menambah pendapatan masyarakat setempat.

PEMBAHASAN

Langkah pertama yaitu proses penyadapan, dalam proses ini pengetahuan tentang kriteria tandan aren yang siap untuk di sadap sangatlah penting. Tanda fisik yang dapat diketahui yaitu tercium bau harum di sekitar bunga, bunga aren yang sudah tua, ketika bunga sudah mengeluarkan getah. Setelah mengetahui tanda fisik, petani memanjat pohon aren menggunakan alat yang disebut sigai yaitu sebuah tangga khusus yang terbuat dari bambu yang digunakan sebagai alat untuk memanjat pohon aren. Dalam Selanjutnya tandan aren diayunkan secara perlahan sebanyak 200-300 kali namun diselingi dengan dipukul dengan alat pemukul semacam palu yang terbuat dari kayu. Proses ini disebut meninggur. Hal ini bertujuan agar menghasilkan air nira yang lancar dan banyak. Sampai siap untuk disadap, membutuhkan waktu sekitar 3 minggu dan pemukulan dilakukan tiga kali sehari. Setelah waktu yang tepat, pangkal tandan bunga dipotong dengan teknik khusus yaitu dari bawah ke atas dengan. Kemudian, ujung tandan diiris tipis. lalu, untuk menghasilkan nira yang deras pangkal tersebut digosok menggunakan bunga aren sampai warna menguning. Setelah itu, ditutup menggunakan plastik atau karung dan didiamkan selama 1 malam supaya tidak ada kotoran yang masuk ke nira. Setelah didiamkan semalaman, aren siap untuk di sadap. Penyadapan dilakukan 2 kali sehari yaitu pada waktu pagi dan sore hari. Penyadapan pada satu tandan bunga aren dapat berlangsung selama 2-3 bulan lamanya dan setiap pohon aren dapat menghasilkan kurang lebih nira 50 liter/hari. Setiap selesai disadap, tandan diiris tipis kembali kemudian ditutup dengan penutup.



Gambar 5. Penyadapan Nira Aren

Langkah yang kedua yaitu proses pemasakan dengan mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam proses produksi gula aren. Adapun alat yang diperlukan dalam proses produksi gula aren meliputi wajan, kayu bakar, diligen (wadah air nira), soled yang terbuat dari baja, cetakan, plastik. Sedangkan bahan yang diperlukan yaitu air nira dengan kualitas bagus. Adapun kriteria air nira yang dapat dikatakan layak yaitu mempunyai rasa yang manis segar, memiliki aroma wangi yang khas aren, berwarna jernih. Air nira yang telah didapat kemudian dimasukkan ke wajan besi yang berukuran besar dimasak diatas tungku selama kurang lebih 5 jam sampai mendidih. Selama proses pemasakan, api harus selalu terjaga agar dalam keadaan menyala besar. Saat nira mulai mendidih, harus sering diaduk dan diberi minyak goreng yang bertujuan agar buih tidak meluap. Kemudian apabila nira sudah berubah warna menjadi kecoklatan, mengambil sedikit nira dan dimasukkan kedalam air dingin untuk memastikan sudah menjadi karamel. Setelah dipastikan mengkarameliasi wajan diangkat kemudian diaduk secara terus-menerus hingga agak mengeras secara merata dilanjutkan dihaluskan menggunakan alat khusus yang terbuat dari batok kelapa. Setelah dirasa cukup halus merata, langkah selanjutnya gula hasil gerusan diayak menggunakan saringan agar menghasilkan butiran gula. Setelah melewati proses ayakan, gula semut tersebut, dijemur dibawah terik cahaya matahari dengan tujuan menghilangkan kadar air yang terkandung sehingga gula semut menjadi tahan lama untuk dapat dikonsumsi.



Gambar 6. Proses Pemasakan Gula Aren

Dari hasil wawancara dengan petani gula aren di Panulisan Timur, ternyata terdapat keunikan dalam proses penyadapan, yakni mengibaratkan pohon aren layaknya manusia dengan cara petani harus melakukan semacam akad dengan pohon aren yang akan di sadap hal ini masuk. Konon, mereka mempercayai bahwa apabila tidak ada ucapan akad maka pohon aren tersebut akan sukar mengeluarkan nira, sebaliknya ketika petani berhenti menyadap pohon tersebut, dan dialihkan ke petani yang lainnya maka harus mengucapkan akad seperti "*maneh badhe disadap ku abi, nu sing bager nya, deres*" yang artinya kamu (pohon aren) mau disadap oleh saya, yang nurut ya, deres. Dan pada saat akad peralihan penyadapan, kedua belah pihak harus hadir di tempat pohon aren yang akan disadap. Dengan begitu, pohon aren akan tetap mengeluarkan nira dengan deras. Namun memang benar adanya, pohon aren yang diperlakukan seperti itu, menghasilkan nira yang banyak. Entah seperti apa konsepnya namun, hal ini masuk kedalam adat dan budaya daerah setempat yang memiliki keunikan tersendiri untuk dijadikan ciri khas.

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 Panulisan Timur memiliki potensi desa yaitu pohon aren yang dapat dimanfaatkan hampir seluruh bagiannya.

Oleh karena itu, dengan adanya potensi yang dimiliki, kami Kelompok 56 melaksanakan pengabdian masyarakat yaitu melalui kegiatan sosialisasi dan pendampingan/monitoring pembuatan gula semut aren. Dimana dalam kegiatan tersebut merupakan salah satu bagian dari peningkatan kualitas dari SDM dimana pelaku usaha gula aren dan petani aren memperoleh ilmu tentang pengembangan dan pemanfaatan gula aren menjadi lebih luas. Serta harapannya dapat meningkatkan perekonomian bagi pelaku masyarakat Desa Panulisan Timur khususnya petani dan pelaku usaha gula aren.

DAFTAR PUSTAKA

- Crystal, Palm, Palm Juicewith, and Spices Powder. 2019. "Pengembangan Produk Gula Semut Dari Aren Dengan Penambahan Bubuk Rempah." 36:106-13.
- Enrekang, Kabupaten. 2021. "3 1 2 3." 1(7):1305-10.
- LPPM UIN SAIZU. (2023). *Pedoman Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN)*. Purwokerto.
- Malle, Sriwati, Jurusan Agribisnis, Jurusan Teknologi, Pengolahan Hasil, and Program Studi Agroindustri. 2022. "GULA AREN CAIR MELALUI PROGRAM PENGEMBANGAN." 8(1):105-11.
- Yulianto, Mohamad Endy, Didik Ariwibowo, Nissa Ayu Maulinda, Jurusan Teknik, Mesin Sekolah, Jurusan Teknik, Kimia Sekolah, and Pedalangan Tembalang. 2019. "PENINGKATAN PRODUKTIVITAS INDUSTRI GULA SEMUTMELALUI PENGEMBANGAN PROSES PEMASAKAN." 01(02):125-31.