

PENGEMBANGAN OLAHAN GULA AREN UNTUK PENINGKATAN EKONOMI LOKAL BERBASIS KOMUNITAS DI DESA LOMBO KECAMATAN PITU RIASE KABUPATEN SIDRAP

Nur Ida^{1*}; Akhsan²; Henny Setiawati³

¹Pendidikan Nonformal, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah
Parepare, Indonesia

²Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi Pembangunan, Universitas Muhammadiyah
Parepare, Indonesia

³Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah
Parepare, Indonesia

¹nuridapls1973@gmail.com ²akhsan1870@gmail.com ³hennysetiawati030473@gmail.com

Abstract

Palm sugar is one of the local commodities that has high economic value. In addition to being used as a natural sweetener, palm sugar is also rich in nutrients and has various health benefits. In the context of local economic development, the use of palm sugar as a raw material for community-based processing can be an effective solution to increase community income. The activity aims to ensure product sustainability by ensuring the availability of palm sap as a raw material for making palm sugar processing by involving the Lombo Village farmer community, Sidrap Regency. In addition, the activity also aims to explore the potential in developing processing, Lombo Village by conducting a survey and exploring the potential of palm sugar from palm sap (Tu'a). The results of this activity indicate the certainty of the provision of raw materials for processing development. It was also found that 73% of palm sugar processing farmers did not know that access to a strong marketing network was the key to success.

Keywords: palm sugar nutrition, processing development, improving local economy

Abstrak

Gula aren merupakan salah satu komoditas lokal yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Selain digunakan sebagai pemanis alami, gula aren juga kaya akan nutrisi dan memiliki berbagai manfaat kesehatan. Dalam konteks pengembangan ekonomi lokal, pemanfaatan gula aren sebagai bahan baku olahan berbasis komunitas dapat menjadi solusi efektif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Kegiatan bertujuan untuk menjamin keberlanjutan produk dengan memastikan ketersediaan air nira sebagai bahan baku pembuatan olahan gula aren dengan melibatkan komunitas petani Desa Lombo Kabupaten Sidrap. Selain itu, kegiatan juga bertujuan untuk membangun strategi pemasaran yang efektif dengan memanfaatkan media sosial dan platform online untuk menjangkau lebih banyak konsumen dalam pengembangan olahan. Desa Lombo dengan melakukan survey dan menggali potensi gula aren dari air nira (Tu'a). Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya kepastian penyediaan bahan baku untuk pengembangan olahan. Ditemukan pula bahwa 73% petani olahan gula aren tidak mengetahui bahwa akses jaringan pemasaran yang kuat adalah kunci keberhasilan, oleh karena itu membangun kolaborasi dengan stakeholder dapat membantu memperkenalkan produk ke pasar yang lebih luas.

Kata Kunci: nutrisi gula aren, pengembangan olahan, peningkatan ekonomi lokal

Submitted: 2024-10-20

Revised: 2024-11-04

Accepted: 2024-11-20

Pendahuluan

Gula aren, yang dikenal juga sebagai gula kelapa, adalah salah satu produk komoditas unggulan yang berasal dari pemanfaatan nira pohon aren. Selama bertahun-tahun, gula aren telah menjadi bahan pangan tradisional yang sangat dihargai karena cita rasa khasnya serta manfaat kesehatan yang dikandungnya. Namun, meskipun memiliki potensi yang besar, industri gula aren di Indonesia seringkali masih berada di tingkat produksi tradisional dengan kapasitas dan teknologi yang terbatas. Sebagian besar produsen gula aren berasal dari komunitas pedesaan yang memiliki keterbatasan akses terhadap teknologi modern, pasar yang lebih luas, serta pelatihan dan pengetahuan mengenai cara memaksimalkan produk mereka. Kondisi ini menyebabkan banyak petani dan pengrajin gula aren yang masih menjalankan usaha mereka

dengan cara sederhana, dan sering kali kesulitan untuk meningkatkan pendapatan serta kualitas produk mereka.

Upaya yang akan dilakukan dalam mendorong untuk dapat terciptanya inovasi selain perubahan adalah adanya kesadaran dalam diri yang kuat untuk melihat celah serta peluang bisnis dan merupakan suatu kesempatan yang dapat di lakukan untuk menyadari hal yang di inginkan masyarakat pada umumnya dan serta apa yang sudah di tawarkan dan apa yang sudah dilakukan oleh pihak pemerintah (Veneranda, 2022)

Pemberdayaan Masyarakat melalui produksi olahan gula aren merupakan langkah strategis yang bisa membuka peluang ekonomi baru dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan pengembangan teknologi olahan yang tepat dan pelatihan keterampilan, komunitas lokal dapat meningkatkan nilai tambah produk gula aren mereka (Rosy H, 2023). Selain itu, pengolahan gula aren yang lebih baik dapat memperluas pasar, menciptakan lapangan kerja, dan memberikan dampak positif pada ekonomi lokal Desa Lombo.

Desa Lombo merupakan salah satu desa dari 12 desa di wilayah Kecamatan Pitu Riase yang terletak 5 km dari Ibu kota kecamatan. Isitilah Lombo berasal dari bahasa orang terdahulu yaitu Lombong yang artinya menampung. Desa Lombo terletak di daerah yang sebagian besar terdiri dari lahan pertanian dan pemukiman.



Gambar 1. Lokasi kebun pohon aren Desa Lombo

Pemukiman dan lahan pertanian yang sangat potensial untuk membangun strategi pemasaran yang efektif dengan memanfaatkan media sosial dan platform online untuk menjangkau lebih banyak konsumen. Pemasaran lokal di pasar tradisional juga penting untuk membangun *brand awareness*. Dengan adanya usaha olahan, banyak pekerjaan baru dapat diciptakan, mulai dari produksi hingga pemasaran. Produk yang unik dan berkualitas dapat menjadi identitas bagi komunitas, menarik wisatawan dan meningkatkan daya tarik daerah.



Gambar 2: Kawasan Pebukitan Pitu Riase.

Metode

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada komunitas petani gula aren di Desa Lombo Kecamatan Pitu Riase Kabupaten Sidrap. Bahan yang digunakan yaitu; a) bahan utama gula aren: Gula aren berkualitas dari pohon aren lokal yang akan digunakan sebagai bahan baku utama dalam proses pengolahan. Variasi jenis gula aren yang digunakan meliputi gula aren mentah dan gula aren yang telah diproses sebagian, b) bahan baku: Seperti air, bahan pengikat, atau bahan penambah rasa yang sesuai dengan produk olahan yang akan dikembangkan, c) bahan pemasaran: Kemasan, label, dan bahan promosi yang diperlukan untuk pemasaran produk akhir.

Metode yang dilakukan adalah pengumpulan data awal, survey dan observasi terhadap petani gula aren dan pengrajin di lokasi studi untuk memahami kondisi awal, tantangan, serta potensi yang ada. Wawancara dengan petani, pengrajin, dan pemangku kepentingan untuk mengumpulkan data tentang praktek saat ini, kebutuhan pelatihan, dan harapan mereka terhadap pengembangan olahan gula aren.

Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan ini diawali dengan melakukan survey di Lokasi olahan gula aren. Survey melibatkan mahasiswa yang sedang melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) kelompok 18 angkatan XXVI Universitas Muhammadiyah Parepare. Mahasiswa memetakan petani olahan gula aren serta memberikan informasi terkait lokasi olahan/pembuatan gula aren di Desa Lombo Kecamatan Pitu Riase Kabupaten Sidrap yang merupakan salah satu daerah olahan gula aren. selanjutnya survey bertemu petani olahan gula aren desa Lombo dan membuat perjanjian Kerjasama untuk pengembangan olahan gula aren berbasis komunitas (Gambar 3)



Gambar 3. Proses Pengambilan air Nira (Tu'a) melibatkan mahasiswa KKN Bersama Petani gula aren

Kelompok tani pengolah gula aren dapat mengambil/panen air nira (Tu'a) 2 kali sehari. Air nira diproses dimasak selama kurang lebih empat jam dan menjadi gula aren/merah. Gula aren kaya akan mineral seperti zat besi, kalsium, dan magnesium, sehingga lebih sehat dibandingkan gula rafinasi. Ini menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen yang semakin peduli terhadap kesehatan.

Meskipun potensi besar terdapat dalam pengembangan gula aren, beberapa tantangan yang mungkin dihadapi meliputi kesadaran Pasar, Masyarakat mungkin belum sepenuhnya menyadari manfaat dan potensi gula aren. Oleh karena itu, edukasi dan kampanye pemasaran yang efektif perlu dilakukan.



Gambar 4. Proses pengolahan masak gula aren (air nira) Desa Lombo



Gambar 5. Survey Lokasi Pengolahan Gula Aren Bersama Mahasiswa KKN di Desa Lombo Kabupaten Sidrap

Pada pertemuan petani olahan gula aren dengan membentuk komunitas, pengembangan, serta harga berdasarkan perhitungan transport menggunakan roda empat namun medan agak sulit karena pebukitan, jalanan berbatu belum aspal sampai di lokasi.

Potensi olahan gula aren relative ramah lingkungan dibandingkan gula tebu. Pohon aren dapat tumbuh di berbagai jenis tanah dan tidak memerlukan banyak pupuk kimia. Permintaan terhadap produk alami dan organik terus meningkat. Hal ini membuka peluang bagi produk olahan berbasis gula aren untuk memasuki pasar yang lebih luas. Produk yang unik dan berkualitas dapat menjadi identitas bagi komunitas, menarik wisatawan dan meningkatkan daya tarik daerah.



Gambar 6. Proses Pengeringan Gula Aren Desa Lombo

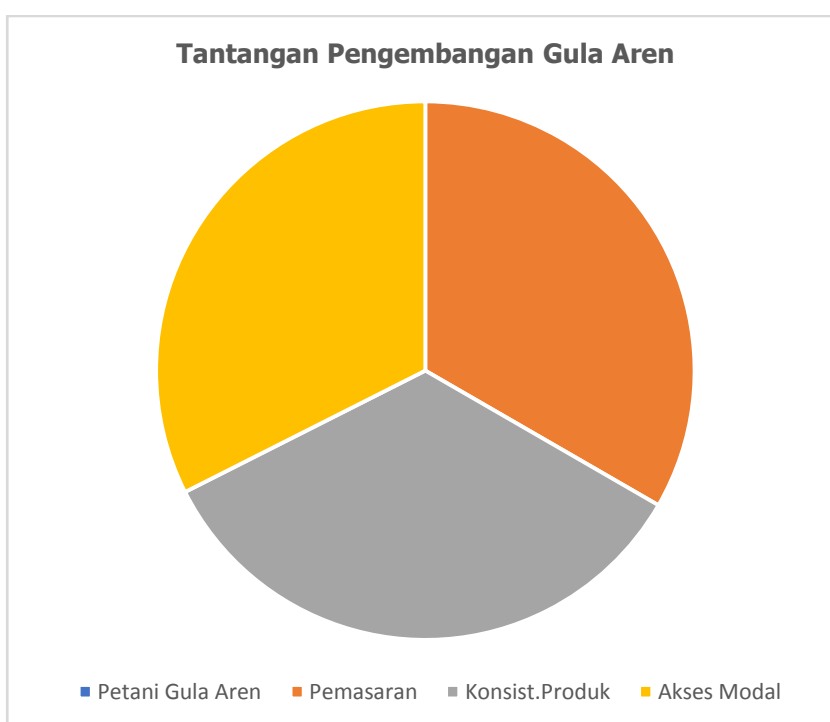
Pendapatan produk olahan gula aren yang dipasarkan dengan baik dapat meningkatkan pendapatan petani dan pelaku usaha lokal, menciptakan lebih banyak peluang kerja. Meskipun

potensi besar terdapat dalam pengembangan gula aren ini, beberapa tantangan yang dihadapi. Berdasarkan hasil wawancara petani pengolah gula aren pada tabel berikut:

Table 1

Tantangan dalam Pengembangan Gula Aren

Petani Olahan Gula Aren	Tidak Tahu	Cukup Tahu
Pemasaran	75	65
Konsist. Produk	77	84
Akses Modal	73	70



Tabel 1. Grafik Pengembangan Gula Aren Desa

Masyarakat mungkin belum sepenuhnya menyadari manfaat dan potensi gula aren (75%), Oleh karena itu, edukasi dan kampanye pemasaran yang efektif perlu dilakukan dan (77%) memasuki pasar yang lebih luas dan (73%) melibatkan lembaga keuangan mikro bisa membantu menyediakan modal yang diperlukan.

Ketidakpastian kualitas produk dapat membuat konsumen ragu untuk membeli, sehingga menghambat pemasaran serta terbatasnya akses ke saluran distribusi yang efisien dapat mengurangi peluang penjualan produk olahan gula aren. Kendala yang dihadapi pada pengolahan gula aren dan menggali potensi dalam meningkatkan pendapatan ekonomi local sebagai berikut:

1. Edukasi dan pelatihan Terbatasnya akses ke saluran distribusi yang efisien dapat mengurangi peluang penjualan produk olahan gula aren
2. Peningkatan Akses Teknologi, Mendorong investasi dalam teknologi pengolahan yang lebih modern dan efisien.
3. Standarisasi Produk, Membuat panduan dan pelatihan untuk memastikan kualitas produk yang konsisten.

4. Pengembangan Jaringan Pemasaran, Membangun kerja sama dengan berbagai pihak untuk meningkatkan akses pasar.
5. Dukungan Finansial, Mencari kerjasama dengan lembaga keuangan untuk menyediakan pinjaman atau bantuan modal bagi pelaku usaha

Dengan mengidentifikasi dan mengatasi kendala ini, potensi gula aren dalam pengembangan olahan berbasis komunitas dapat lebih optimal, yang pada gilirannya akan meningkatkan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian menggali potensi produk gula aren berbasis komunitas dapat disimpulkan bahwa pengembangan olahan gula aren Desa Lombo, Kecamatan Pitu Riase, Kabupaten Sidrap dapat meningkatkan ekonomi lokal berupa hasil olahan gula merah, pemasaran berbasis komunitas.

Dengan pendekatan yang tepat, seperti diversifikasi produk, pemberdayaan masyarakat, dan pemasaran yang efektif, gula aren dapat menjadi sumber pendapatan yang signifikan. Kolaborasi antara berbagai stakeholder dan fokus pada keberlanjutan akan memperkuat posisi gula aren sebagai komoditas unggulan yang dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.

Pengabdian masyarakat yang berfokus pada pengembangan olahan gula aren telah berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan gula aren secara efektif. Melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat tidak hanya mampu menghasilkan produk yang berkualitas, tetapi juga meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian mereka. Inisiatif ini berpotensi meningkatkan pendapatan dan ketahanan ekonomi lokal, serta mendorong keberlanjutan usaha mikro di daerah tersebut.

Dengan indikator ketercapaian; 1) Peningkatan Keterampilan, Persentase peserta yang menunjukkan peningkatan keterampilan dalam pengolahan gula aren setelah pelatihan (target: minimal 80% peserta), 2) Produksi Olahan, jumlah produk olahan gula aren yang dihasilkan dalam periode tertentu (target: peningkatan minimal 50% dari sebelum pelatihan), 3) Pemasaran dan Penjualan, persentase peningkatan penjualan produk olahan gula aren oleh masyarakat (target: minimal 30% dalam 6 bulan setelah pelatihan), 4) Pembangunan Jaringan, terbentuknya kelompok usaha atau koperasi pengolah gula aren yang aktif (target: minimal 2 kelompok terbentuk dalam 1 tahun).

Daftar Pustaka

- Aini, N., Martha, D., Amanah, N., & Putri, N. K. (2023). Pengembangan Kewirausahaan Digital di Indonesia. *COOPETITION: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 14(2), 243–252.
- Asikin, M. Z., & Fadilah, M. O. (2024). Masa Depan Kewirausahaan dan Inovasi: Tantangan dan Dinamika dalam Era Digital. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(1), 303- 310.
- Cresswell, J. W. (2008). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Third Edition. Sage Publication. California. Terjemahan A. Fawaid. (2010). *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Cetakan 1 Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Farida, S. I., Prasetiyani, D., Safiih, A. R., Prasada, D., & Ismanto, B. (2020). Humanis Humanis. *Abdi Masyarakat Humanis*, 1(2), 127–135.
- Gahung, E.A et al. (2018). Peran Pemerintah dalam Pemberdayaan Pemuda di Desa Liwutung Kecamatan Pasan Kabupaten Minahasa Tenggara. *E-Jurnal Fispol Unsrat*: 1-10

- Hapsari, V. R., Usman, U. U., & Atlantika, Y. N. (2023). Pemanfaatan Digital Marketing
Le Dinh, T., Vu, M.C. and Ayayi, A. (2018). Towards a living lab for promoting the digital entrepreneurship process. *International Journal of Entrepreneurship*, 22(1), 1–17.
- Miftitah, F. A. N., & Mashudi, M. (2023). Peluang Bisnis Bagi Umkm Di Era Digital (Studi Kasus Pada Umkm Sheo Sweet Di Kecamatan Ngunut, Kabupaten Tulungagung). *Digital Bisnis: Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen Dan ECommerce*, 2(1), 358–365
- M.Try, Dedi Kuswandi (2023). Menggali Potensi Kreatif Melalui Design Thinking
- Mustangin, et al.(2017).Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Program Desa Wisata di Desa Bumiaji.Sosioglobal 2(1),59-72
- Nanti, & Wara, W. A. (2017). Pengaruh Penambahan Pengawet Alami pada Nira. *The Effect of Additional Natural Preservers*, (pp. 220-226). Samarinda.
- Nancy H.J. (2024). Prefensi Konsumen Gula Aren. (pp. 2961-7790)
- Richter, C., Kraus, S., Brem, A., Durst, S. and G. (2017). Digital entrepreneurship: innovative business models for the sharing economy. *Creativity and Innovation Management*, 26(3), 300–310.
- Rosy, H. M. (2023). Proses Produksi Gula Aren Cetak. *Volume1, 1(2)*, 19-31.
- Sartono, S. (2021). Kewirausahaan Digital. *JURNAL BENEFIT*, 10 (2), 6.
- Trisnani,WT.(2014).Pemberdayaan Pemuda melalui Program Usaha Ekonomi Produktif oleh Karang Taruna Jayakusuma di Desa Singosaren Banguntapan Bantul.E-Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta
- Wury M. (2016). Perbaikan Teknologi Pengolahan, Modifikasi Bentuk dan Aturan serta Pengembangan Produk *Volume*, 1 (XIV), 47-58.
- Vikrant, N. (2021). Digital entrepreneurship. *Information Systems Journal*, 28(6), 1125– 1128. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/isj.12219>
- Yuke, N. (2024). Menggali Potensi di Era Digital: Tantangan dan Peluang. *Volume*, 1 Nomor 1, 141-151.