Vol 3 No.4, November 2024, pp 490-498 https://doi.org/10.59025/8zxqsb39

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Pembuatan Palm Zuiker (Gula Semut) Standar Ekspor Di Kecamatan Rantau Aceh Tamiang

Hanisah[1], Silvia Anzitha[1], Risky Ridha[1], Iwan Saputra[1], Kiagus Muhammad Zain Basriwijaya[1], Boy Riza Juanda[1], Cut Gustiana[1], Zulhilmi[2]
[1]*Fakultas Pertanian, Universitas Samudra*
[2]*Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Samudra*

INFO ARTIKEL

Corresponding author email:
ir.hanisah@unsam.ac.id

Diterbitkan secara online:
21/11/2024

***Keywords*:**

Aren,
Ekspor,
Gula Semut,
Kualitas

ABSTRAK

Gula semut dibuat dari nira pohon aren dan merupakan gula merah versi bubuk yang akrab disebut gula merah kristal. Disebut gula semut karena bentuknya mirip rumah semut yang bersarang di tanah. Pohon ini termasuk dalam jenis tumbuhan palmae (Palm Sugar atau Palm Zuiker). Gula semut menjadi makin popular di dunia, terutama negara-negara maju seperti Eropa dan Jepang. Pengolahan usaha rumah tangga gula aren sudah lama dilaksanakan di Kecamatan Rantau Kabupaten Aceh Tamiang. Motode pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilakukan melalui beberapa tahapan meliputi: 1) Survey persiapan, 2) Pelaksanaan pelatihan (sosialisasi, demontrasi dan pemberian alat kepada mitra), 3) Monitoring dan evaluasi untuk mengetahui keberlanjutan program. Tujuan PKM yang akan dilaksanakan adalah melatih pengrajin gula aren memproduksi alternatif produk gula aren tidak hanya dalam bentuk gula merah tetapi juga menjadi gula semut (remah). Terdapat fenomena pengunjung kafe dan warung kopi terutama penikmat minuman kopi di Aceh, sudah mulai bergeser dari pemanis gula pasir tebu menjadi gula aren. Peluang pasar terbuka lebar disebabkan gula semut yang diproduksi dengan kualitas baik dalam kemasan sachet serta botolan. Kegiatan PKM ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengrajin sehingga dapat memproduksi gula semut dengan kualitas baik, pengemasan yang modern hingga kepemasaran yang efisien serta memperoleh keuntungan yang layak.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License
Copyright@ Author (2024).

1. PENDAHULUAN

Tanaman aren memiliki potensi ekonomi yang tinggi karena hampir semua bagiannya dapat memberikan keuntungan finansial. Buahnya dapat dibuat kolang- kaling yang digemari oleh masyarakat Indonesia pada umumnya. Daunnya dapat digunakan sebagai bahan kerajinan tangan dan bisa juga sebagai atap, sedangkan akarnya dapat dijadikan bahan obat-obatan. Dari batangnya dapat diperoleh ijuk dan lidi yang memiliki nilai ekonomis. Selain itu, batang usia muda dapat diambil sagunya, sedangkan pada usia tua dapat dipakai sebagai bahan perabot. Namun dari semua produk aren, nira yang berasal dari lengan bunga jantan sebagai bahan untuk produksi gula aren dan atau gula

semut adalah yang paling besar nilai ekonomisnya.

Permintaan gula aren sebagai bahan penganti gula pasir dan pemanis buatan, sehingga gula aren menjadi komoditi andalan bagi para pengusaha gula aren. Nilai ekonomis yang dimiliki oleh produk yang dihasilkan dari tanaman aren sangat dibutuhkan oleh pasar internasional sehingga berpeluang meningkatkan nilai ekspor yang berdampak pada peningkatan perekonomian nasional. Aceh Tamiang merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di Provinsi Aceh. Aceh Tamiang terdiri dari 12 kecamatan. Kecamatan Rantau termasuk salah satu Kecamatan yang ada di Kabupaten Aceh Tamiang.

Kecamatan Rantau merupakan salah satu kecamatan yang terbanyak dalam memproduksi gula aren pada tahun 2022 dengan jumlah produksinya sebesar 1,7 Ton. Pengolahan usaha rumah tangga gula aren sudah lama dilaksanakan di Kecamatan Rantau. Gula aren di Kecamatan Rantau diproduksi skala usaha kecil dan umumnya berada di perdesaan. Namun proses produksi gula aren ditingkat pengrajin dilakukan dengan pelalatan yang sangat sederhana, sehingga gula aren yang dihasilkan para pengrajin tidak dapat bertahan lama menyebabkan produktivitas gula aren di daerah ini tidak mampu menangkap peluang ekspor, disamping itu kelemahan juga pada jual harga gula aren yang sangat fluktuatif. Menjawab analisis situasi mitra maka muncul ide untuk melatih pengrajin untuk membuat produk alternatif gula aren menjadi gula semut.

Gula semut juga memiliki keunggulan yang tidak didapat dari pemanis lainnya, yaitu aroma khas dari nira. Aroma ini mulai menjadi familiar di kalangan konsumen dan mulai digunakan untuk berbagai campuran makanan dan minuman. Karena hanya tumbuh di daerah tropis yang merupakan negara berkembang, terdapat peluang yang dapat dimanfaatkan oleh eksportir Indonesia. Salah satu hal yang menjadi titik penting adalah pembeda (selling point) berupa penekanan terhadap keunikan produk. Produk yang memiliki nilai sosial, ekonomi dan budaya masyarakat pedesaan di Indonesia ini mengalami permintaan yang terus meningkat dari waktu ke waktu. Baik untuk konsumen akhir dan pasar industri, gula semut memiliki berbagai kelebihan yang semakin populer terutama di pasar internasional. Semua fungsi dari gula putih pasir dapat digantikan oleh gula semut. Hanya saja gula semut memiliki warna khas coklat, baik coklat kekuningan, coklat gelap, coklat kemerahan atau coklat agak pucat. Saat ini, sudah ada gula semut yang berwarna putih layaknya gula pasir putih, namun masih belum dalam skala komersil. Walaupun penampilannya yang berwarna coklat, gula semut memiliki keunggulan dibandingkan dengan gula pasir putih. Dengan tingkat kesadaran yang meningkat tentang kesehatan, maka gula semut menjadi alternatif yang sangat baik karena selain memberikan solusi terhadap sisi buruk gula putih bagi konsumennya seperti diabetes dan obesitas, juga memberikan rasa yang unik. Namun demikian, gula semut memiliki harga yang jauh lebih tinggi dari gula putih konvensional. Dengan demikian, konsumsi gula semut juga berhubungan dengan tingkat pendapatan per kapita.

Keunggulan yang dimiliki gula semut adalah harga relatif tinggi dan stabil, peluang pasar luas untuk lokal sampai internasional, gula semut mudah dikemas karena bentuknya serbuk serta dapat disimpan dalam waktu lama kerana kering dan teksturnya remah.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Pendekatan dan Metodologi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kecamatan Rantau Kabupaten Aceh

Tamiang, selama tiga bulan dari Agustus sampai dengan Oktober 2024. Pelaksanaan PKM ini ditempuh melalui beberapa tahapan, yaitu :

1. Sosialisasi/penyuluhan dengan metode FGD terhadap pihak-pihak terkait, diantaranya pemerintah daerah, perangkat desa dan kelompok usaha mitra yang menjadi wilayah pelaksanakan program. Dengan adanya sosialisasi ini diharapkan semua pihak terkait mendukung sepenuhnya kegiatan ini baik secara kelembagaan, materiil maupun moril. Untuk memberikan solusi terhadap permasalahan-permasalahan unit usaha yang dijalankan mitra. Bagi mitra, sosialisasi akan sangat membantu memahami maksud dan tujuan dari program yang akan dilaksanakan, sehingga akan terpanggil untuk melaksanakan tahapan program secara baik dan ikhlas.
2. Kesepakatan Tim Pengabdian dengan mitra bahwa akan diadakan pendampingan mitra pengrajin untuk produksi gula semut.
3. Pelatihan pembuatan gula semut dengan teknik semi moderen dilakukan oleh Tim Pengabdian dengan mitra.
4. Pelatihan penggunaan alat pengemasan gula semut modern serta penggunakan label kemasan pada produksi gula semut dilakukan oleh Tim Pengabdian dengan mitra.
5. Pendampingan pemasaran gula semut yang siap jual dengan sistem konvensional dan online marketing yang baik dan benar oleh Tim Pengabdian dengan mitra. Untuk sistem online marketing dilakukan memalui platform media sosial yag paling banyak dipakai oleh masyarakat, yaitu facebook
6. Diskusi tentang pemecahan permalahan yang dihadapi mitra pengrajin pasca produksi gula semut oleh Tim Pengabdian
7. Monitoring dan evaluasi kegiatan program pengabdian untuk melihat progres pencapaian target kegiatan, khususnya dalam hal penerapan ilmu dan pengetahuan yang diperoleh dalam penyuluhan dan demonstrasi

3. HASIL & PEMBAHASAN

3.1 Persiapan Kegiatan

Tahap persiapan dilakukan survey untuk mengidentifikasi pengetahuan dan minat mitra tentang pembuatan palm zuiker (gula semut) standar ekspor, telah dilakukan pada bulan Mei 2024. Hasil survey menunjukkan bahwa mayoritas mitra terutama bapak-bapak umumnya belum banyak mengetahui teknik pembuatan dan pengemasan palm zuiker (gula semut) yang memiliki daya saing serta belum menguasai manajemen pemasaran gula semut. Berdasarkan hasil survey tersebut ditetapkanlah kegiatan PKM tahun 2024 dalam bentuk pelatihan tentang pembuatan palm zuiker (gula semut) standar ekspor.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pelatihan, melalui 3 pendekatan , yaitu : sosialisasi/ penyuluhan, demonstrasi, dan praktek pembuatan palm zuiker (gula semut) standar ekspor secara mandiri

3.3 Sosialisaisi/ penyuluhan

Dalam kegiatan sosialisai/ penyuluhan ini dititik beratkan pada penguatan teknologi produksi gula semut. Permasalahan utama yang dirasakan sangat penting dengan aspek utama adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengrajin gula aren dengan melatih memproduksi gula semut berkualitas, pelatihan penggunaan alat pengemasan, dan kemudian dilanjutkan dengan program penguatan aspek hilir yaitu; pengemasan produk gula semut menjadi berbagai ukuran dan jenis kemasan yang memiliki daya saing di pasar lokal, regional dan nasional, selanjutnya penerapan manajemen pada pengelolaan usaha dan pemasaran dengan memanfaatkan kemajuan teknologi digital.

Kegiatan sosialisasi ini dihadiri oleh Datok Penghulu, Ketua Kelompok Tani Gula Aren dan anggota mitra. Kegiatan sosialisasi pembuatan gula semut mendapat respon yang serius dari peserta ditandai dengan antusias peserta mengajukan pertanyaan tentang materi sosialisasi yang diberikan. Peserta yang ikut berjumlah 20 orang.

Gambar 1 Kegiatan sosialisasi/penyuluhan dengan anggota mitra kelompok tani meghgek betuah

3.4 Demontrasi

Demontrasi cara pembuatan palm zuiker (gula semut) standar ekspor ini dilaksanakan guna memperlihatkan secara langsung bagaimana proses atau langkah- langkah pembuatannya sehingga mitra dapat belajar dengan mengalami dan terlibat secara langsung.

1) Bahan dan Alat

Bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan palm zuiker (gula semut) standar ekspor dalam rangka Pelaksanaan PKM ini, seperti tertera pada tabel berikut

No.	Bahan dan alat	Jumlah
1	Air Nira	25 liter
2	Minyak Kelapa	1 liter
3	Plastik Pouch 100, 250 dan 500 gr	100 Lembar
4	Kuali Besi Besar	1 Buah
5	Ayakan	1 Buah
6	Sodet Kayu Jumbo	1 Buah
7	Sodet Almu Jumbo	2 Buah
8	Pres Plastik	1 Buah

9	Baskom St 50 cm	2 Buah
10	Kobokan St 16 cm	2 Buah

Tabel 2. Bahan dan Alat Pembuatan Pembuatan Palm Zuiker (Gula Semut) Standar Ekspor Beserta jumlahnya.

3.5 Langkah Proses Pembuatan Palm Zuiker (Gula Semut)

Pelatihan pembuatan gula semut dengan teknik semi moderen dilakukan oleh Tim Pengabdian dengan melibatkan mitra. Langkah-langkah pembuatan gula semut sebagai berikut;

- Proses pembuatan gula semut pada prinsipnya melalui dua tahap utama yaitu penguapan air dan solidifikasi.
- Pada waktu pemasakan nira mencapai fase jenuh akan terjadi pembuihan (foaming) dan menghasilkan buih-buih yang berwarna putih hingga kekuningan.
- Buih adalah sistem koloid yang zat terdispersinya gas dan zat pendispersinya cair.
- Komposisi nira selain mengandung gula (sukrosa, glukosa, fruktosa) juga mengandung protein, abu dan asam organik. Kandungan protein dalam nira inilah yang menjadi penyebab terbentuknya buih selama pemasakan nira.
- Untuk mencegah terjadinya buih yang mengganggu dan tidak diinginkan. Para pengrajin gula merah dapat menambahkan minyak kelapa untuk menghilangkan atau menurunkan buih (defoaming).
- Minyak yang ditambahkan sebanyak satu sendok makan dalam wajan pemasakan yang berisi 25 liter nira.
- Setelah cairan sudah mulai mengental api dimatikan dan larutan tetap diaduk hingga mengering pada akhirnya terbentuk gula merah dalam bentuk serbut
- Untuk standar pemasaran maka perlu dilakukan penggerusan gula semut dengan menggunaan batok kelapa atau sendok dari kayu agar lebih halus.
- Hasil penggerusan kemudian diayak dengan ayakan khusus sehingga diperoleh produk akhir gula semut yang seragam dan remah
- Pengemasan menggunakan plastik pouch dengan beberapa ukuran berat mulai 100 gr, 250 gr dan 500 gr dan pemberian label, jika memungkinkan dikemas dengan saset untuk sekali pakai pendamping minum kopi

Gambar 2 Pemasakan Air Nira dan Penambahan Minyak Kelapa

Gambar 3 Pengadukan air nira sampai mengental dan mengering

Gambar 4 Gula semut yang sudah mengering dilakukan pengayakan untuk memperoleh produk akhir gula semut yang halus dan seragam

Gambar 5 Pengemasan Gula Aren dan Pemberian Label

Gambar 6 Kemasan Gula Aren menggunakan Plastik

Gambar 7 Kemasan Gula Aren menggunakan Botol

3.6 Pemberdayaan Kelompok Mitra/ Sasaran

Pemberdayaan kelompok mitra dilakukan melalui pemberian beberapa bahan dan alat pembuatan palm zuiker (gula semut) seperti : minyak kelapa, plastik pouch, kuali besi besar, ayakan, sodet kayu dan almu jumbo, pres plastik, baskom dan kobokan. sehingga dapat dipraktekkan pembuatan gula semut secara mandiri, dengan tetap dilakukan pendampingan jika diperlukan.

Program ini juga diarahkan pada terciptanya kerjasama antara dunia perguruan tinggi dengan masyarakat di bawah koordinasi pemerintah desa setempat, khususnya dalam rangka meningkatkan pengetahuan bagi kepentingan pembangunan masyarakat tani setempat. Maka program ini juga merupakan sebuah langkah inovatif dalam kaitannya dengan Tridharma Perguruan Tinggi, yaitu salah satunya adalah Pengabdian Kepada Masyarakat

Gambar 8 Penyerahan Bahan dan Alat Pembuahan Gula Semut Kepada Mitra

3.7 Monitoring dan Evaluasi

Monitoring terhadap keberlanjutan kegiatan telah dilakukan pada bulan September 2024. Hasil monitoring menunjukkan beberapa mitra yang ikut pelatihan telah melakukan pembuatan gula semut secara mandiri dengan menggunakan air nira yang berasal dari desa mitra dan bahan-bahan yang telah diberikan. Berdasarkan kenyataan tersebut dapat dievaluasi bahwa kegiatan PKM pembuatan gula semut relatif sudah berlanjut sebagaimana diharapkan

Gambar 9 Tindak Lanjut Pembuatan Gula Semut oleh Mitra Secara Mandiri Pasca Pelatihan

3.8 Peningkatan Keberdayaan Mitra

Melalui pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini diharapkan akan terjadi peningkatan keberdayaan mitra, antara lain :

1. Tau, mau dan trampil membuat gula semut dengan teknik semi modern.
2. Dapat menerapkan inovasi baru khususnya teknologi pengemasan sehingga dapat meningkatkan nilai jual (mutu produk terjamin).
3. Merubah sikap dan perilaku mitra menjadi lebih efisien dalam peningkatan produksi gula semut.

Terampil dalam manajemen pemasaran gula semut mulai dari lembaga pemasaran, biaya pemasaran, margin pemasaran dan efisiensi pemasaran pengrajin

4. KESIMPULAN

Setelah pelaksanaan kegiatan PKM ini maka dapat ditarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Melalui kegiatan sosialisai dan penyuluhan, mitra telah memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang cara pembuatan palm zuiker (gula semut).
2. Melalui demontrasi dan praktek secara langsung, mitra mendapatkan bekal keterampilan yang memadai sehingga mampu membuat gula semut dengan standar ekspor.
3. Dengan bekal pengetahuan dan keterampilan tersebut telah merubah sikap dan perilaku mitra dalam hal pengelolaan air nira menjadi suatu produk dengan nilai jual tinggi.
4. Terampil dalam manajemen pemasaran gula semut mulai dari lembaga pemasaran, biaya pemasaran, margin pemasaran dan efisiensi pemasaran pengrajin

Kegiatan pembuatan palm zuiker (gula semut) ini potensial untuk dikembangkan menjadi suatu bentuk usaha yang dikelola oleh BUMG (Badan Usaha Milik Gampong). Untuk itu pihak LPPM Unsam perlu melanjutkan program PKM ini pada tahun berikutnya dengan dukungan pembiayaan yang lebih memadai sehingga dapat memfasilitasi tumbuh dan berkembangnya BUMG.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Mahyuddin, Thursina dan Ananda, E.R. 2017. Pengaruh Harga, Produksi dan tenaga kerja terhadap pendapatan usaha gula aren di Kecamatan Rantau Kabupaten Aceh Tamiang. Agrisamudra. Jurnal Penelitian. Vol 4. No. 2. Juli 2017
[2] Muslimah dan Alimsyahputra. 2017. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengelolaan Gula Aren Di Kecamatan Rantau Kabupaten Aceh Tamiang. Agrisamudra. Jurnal penelitian vol 4 no 2 Juli-Desember 2017. Fakultas Pertanian Universitas Samudra, Langsa-Aceh
[3] Yulihartika, R.D. 2019. Analisis Usaha Pengolahan Gula Merah Aren Dengan Metode PROFITABILITY RASIO Di Desa Air Meles Atas Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA) ISSN: 2614-4670 (p), ISSN: 2598-8174 (e) Volume 3,
[4] Nomor 1 (2019): 162-169. Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu
[5] Sahat, S.F. 2017. Peluang Ekspor Gula Semut. Warta Eskpor Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, Jakarta