

Edukasi Peningkatan Kualitas Gula Aren di Desa Tampumia Kabupaten Luwu

Rasyidah Jalil¹

Irsan Kahar²

Husnani Aliah³

Andika Putra⁴

¹²³⁴Universitas Muhammadiyah Palopo, Indonesia

¹rasyidah@umpalopo.ac.id

²irsankahar@umpalopo.ac.id

³husnani@umpalopo.ac.id

⁴andikaputra221202@gmail.com

Kata Kunci: *kewirausahaan, Gula Aren*

Abstrak: Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Mitra Gula Aren Desa Tampumia Kabupaten Luwu, menyelenggarakan pelatihan dan demonstrasi lapangan untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan. Selain itu, kami menyebarkan materi edukatif untuk mempermudah akses informasi dan hasil dari kegiatan ini adalah peningkatan signifikan dalam kualitas gula aren yang diproduksi oleh petani lokal. Masyarakat sekarang memiliki pemahaman yang lebih baik tentang praktik-praktik terbaik dalam produksi gula aren, dan ini telah meningkatkan daya saing mereka di pasar lokal dan regional. Selain itu, proyek ini juga telah meningkatkan pendapatan petani dan berkontribusi pada kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat

Pendahuluan

Sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk di Indonesia tentunya jumlah angka kemiskinan dan pengangguran merupakan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Indonesia, masalah pengangguran sampai saat ini masih menjadi perhatian utama diantaranya, tingkat persaingan yang sangat tinggi tentunya sangat sulit untuk kompetitif dalam bersaing, serta masih rendahnya peningkatan pasar kerja sehingga kondisi pasar kerja kurang berkualitas.

Sumber daya alam yang masih melimpah disetiap daerah di Indonesia. Kekayaan Indonesia yakni hutan, lautan, minyak bumi, gas alam dan batu bara. Hal ini dapat membantu bagi para masyarakat Indonesia, seperti di desa Tampumia merupakan peluang dan modal besar dalam percepatan pembangunan, Namun kondisi saat ini minimnya penghasilan yang di dapatkan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Di Provinsi Sulawesi Selatan tepatnya di kabupaten Luwu, desa Tampumia merupakan daerah di Sulawesi Selatan dengan kategori daerah tertinggal, jarak desa Tampumia sekitar 17km dari jalan poros, dengan jumlah penduduk sekitar 1.200 jiwa. Sebagian besar masyarakat di desa Tampimia cenderung Bertani dalam menghasilkan atau memenuhi kebutuhan mereka. Desa tersebut merupakan wilayah pegunungan penghasil gula merah. Provinsi Sulawesi Selatan juga terkenal dengan

berbagai hidangan yang menggugah selera, hidangan tradisional yang manis serta menu makanan yang didominasi dengan lemak tinggi. Seperti yang telah diketahui bahwa apa yang dikonsumsi seseorang tidak selalu merupakan apa yang benar-benar dibutuhkan oleh tubuh. Letak geografis suatu daerah dan kebiasaan makan keluarga menjadi faktor ekstrinsik yang banyak mempengaruhinya.

Dunia pengrajin gula merah memiliki tingginya tingkat persaingan pada wilayah pedesaan yang dimana rendahnya pendapatan dikarenakan kurangnya informasi atau publikasi ke masyarakat tentang produksi usaha yang kerjakan. Pengrajin gula merah menuntut untuk berusaha dan berjuang semaksimal mungkin dalam pencapaian kebutuhan pribadi dan keluarga. Terkait permasalahan tersebut tentunya sangat diharapkan peran serta bagi para 1) Akademisi untuk lebih memberikan bimbingan pengembangan keterampilan yang dapat digunakan dan memiliki nilai ekonomis, 2) Pemerintah untuk mengikut sertakan pengrajin gula merah dalam pembangunan baik itu dalam skala lokal maupun nasional atau bahkan internasional, namun pengrajin gula merah diberikan terlebih dahulu Pendidikan formal dan non formal, pelatihan keterampilan serta modal usaha.

Menurut standar Nasional (SNI 01-3743-1995) Gula merah merupakan produk olahan yang dihasilkan dari pohon aren/nira aren yang dilakukan oleh pengrajin gula merah. Gula

merah memiliki kelebihan yang dimana jika dikonsumsi dapat memberikan dampak positif untuk tubuh. Namun, dalam proses pengolahan yang membutuhkan waktu yang cukup lama. Salah satu bahan makanan yang mengandung karbohidrat adalah gula merah. Gula merah mengandung karbohidrat kompleks dengan 368 kilokalori. Gula merah juga mengandung mineral, fosfor dan zat besi, penting yang dibutuhkan oleh tubuh untuk proses metabolisme. Beberapa sumber juga menyebutkan bahwa gula merah memiliki indeks glikemik yang rendah sebesar 35. Gula merah juga merupakan salah satu jenis gula alami yang baik untuk Kesehatan. Jenis karbohidrat yang dimiliki oleh gula merah adalah glukosa dan fruktosa.

Hal-hal yang menjadi alasan dikembangkannya Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pengabdian kepada masyarakat yakni: membantu meningkatkan keterampilan berpikir atau pola pikir masyarakat, membentuk sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi dan sosial dan membantu menciptakan dan meningkatkan ketentraman, keadilan, kenyamanan dalam kehidupan bermasyarakat. Berdasarkan hal tersebut maka pengabdian mengembangkan Program Kemitraan Masyarakat (PKM). "Edukasi Peningkatan Kualitas gula Merah di Desa Tampumia Kabupaten Luwu"

Metode

Metode Pelaksanaan yang digunakan melalui beberapa tahap yaitu tahap persiapan, pelatihan, dan pendampingan pembuatan contoh produk.

Tahap Persiapan

Kegiatan pengabdian di Desa Tampumia Kabupaten Luwu, serta menjelaskan manfaat kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan. Pengabdian dan mitra gula aren Menyusun rencana kegiatan pembuatan gula aren yang berkualitas dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

Tahap Pelatihan

Pelatihan dilakukan dalam satu hari yang memaparkan mengenai kewirausahaan. Pengabdian membawakan materi kewirausahaan di kantor Desa Tampumia Kabupaten Luwu Januari tahun 2021.

Tahap Pendampingan Pembuatan Contoh Produk

Tahap Pendampingan pembuatan kualitas gula aren di desa tampumia kabupaten luwu.

Pemilihan Bahan Baku: Gunakan buah aren yang matang sempurna dan segar untuk mendapatkan gula yang berkualitas tinggi.

Pemotongan dan Pembersihan: Potong buah aren menjadi potongan-potongan kecil dan bersihkan dari kotoran dan serangga.

Ekstraksi Cairan Aren: Ekstrak cairan aren dengan menggiling potongan-potongan buah aren. Anda juga dapat menggunakan alat pemeras atau mesin ekstraksi.

Penyaringan Cairan: Saring cairan gula aren untuk menghilangkan padatan yang tidak diinginkan.

Pemanasan dan Pengeringan: Panaskan cairan gula aren di atas api rendah hingga air menguap dan tinggalkan gula aren murni.

Pemurnian Lanjutan (Opsional): Untuk meningkatkan kualitas gula, Anda bisa melakukan proses pemurnian tambahan dengan metode seperti filtrasi atau proses penyaringan lanjutan.

Pengemasan: Setelah mendapatkan gula aren berkualitas tinggi, kemas dalam wadah yang sesuai dan aman.

Dalam pemasaran, akan dilakukan secara *offline* dan *online*. Dalam hal ini, gula aren bisa dipesan sesuai keinginan pembeli. Target dari bisnis ini adalah masyarakat sekitar.

Hasil

Hasil kegiatan pengabdian dengan mitra antusias dalam meningkatkan wirausaha dan menghasilkan gula aren yang kualitas dan dapat dinikmati oleh masyarakat. Mitra mendapatkan pengetahuan dasar mengenai pentingnya kewirausahaan dilakukan apalagi di era globalisasi sekarang ini.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha gula aren adalah sebagai berikut:

1. Sebelum melakukan tahap produksi, dilakukan survey pasar sebagai langkah awal, dan merencanakan inovasi dengan tujuan untuk mengetahui kondisi pasar dan minat konsumen.
2. Setelah itu dilakukan study kelayakan terhadap usaha yang akan dijalani.
3. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

Proses Pembuatan gula aren:

1. Kemudian memasukan buah aren kedalam wajan



2. Pengadukan buah aren



3. Gula aren mulai mengental



4. Memindahkan ke percetakan gula aren



5. Aren didalam percetakan



6. Output dari produksi yang dibuat ini adalah gula aren



Simpulan

1. Peningkatan Kualitas Hidup Masyarakat, Pengabdian dalam produksi gula aren dapat membantu petani dan produsen lokal meningkatkan pendapatan mereka, sehingga meningkatkan kualitas hidup mereka.
2. Pelatihan dan pendidikan yang diberikan dalam program pengabdian membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam menghasilkan gula aren berkualitas tinggi.
3. Pengembangan Bisnis Lokal, dengan memasarkan produk gula aren lokal, program pengabdian dapat membantu mengembangkan bisnis lokal dan ekonomi komunitas.

Ucapan Terimakasih

Pengabdi menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik di Desa Tampumia Kabupaten Luwu. Tanpa dukungan Anda semua, kami tidak akan dapat mencapai hasil yang baik dalam upaya kami untuk memberikan manfaat kepada masyarakat. Terima kasih atas kerja keras, dedikasi, dan kerjasama yang telah Anda tunjukkan. Semoga upaya kita ini dapat memberikan dampak positif dan berkelanjutan bagi masyarakat yang kita layani. Terima kasih.

Daftar Pustaka

- Monica A P. 2016. *Analisis Penerapan Manajemen Rantai Pasokan Pabrik Gula Aren Masarang*. Jurnal Emba.
- Marsigit W. 2005. *Penggunaan Bahan Tambahan Pada Nira Dan Mutu Gula Aren Yang Dihasilkan Di Beberapa Sentra Produksi Di Bengkulu*. Jurnal Penelitian UNIB.
- Pontoh J. 2013. *Penentuan Kandungan Sukrosa Pada Gula Aren Dengan Metode Enzimatik*. Jurnal chem prog.
- Rachman B. 2009. *Karakteristik Petani Dan Pemasaran Gula Aren Di Banten*. Forum Penelitian Argo Ekonomi.
- Radam R R. Rezekiah A A. 2015. *Pengolahan Gula Aren (Arrenga Pinnata Merr) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah*. Jurnal Hutan Tropis.
- Saleh Y. 2014. *Analisis Pemdapatam Usaha Pengrajin Gula Aren di DesaTuloá Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango*. Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah.