



Pelatihan Pembuatan Gula Semut dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda

Gerry Sastro^{1✉}, Yulianti Rusdiana², Fahmi Hamzah⁴, Riska Amelia⁵, Mohamad Rizki Humaidi⁶, Dwi Ramadhani⁷

Matematika, Universitas Pamulang, Indonesia^{1,2,3,4,5,6,7}

E-mail : dosen00544@unpam.ac.id¹ dosen00868@unpam.ac.id²

Abstrak

Dimasa Adaptasi Kebiasaan Baru (AKB) saat ini, kondisi perekonomian di Indonesia masih belum stabil. Dimana dampak Covid-19 ini tidak hanya berdampak pada kesehatan tetapi juga berdampak pada pertumbuhan ekonomi. Salah satu sumber daya alam yang dapat dioptimalkan di Desa Puraseda adalah pohon aren. Diadakannya pelatihan pengoptimalan hasil gula aren yang melimpah untuk diolah menjadi gula semut sebagai upaya dalam bentuk mengoptimalkan hasil gula aren Desa Puraseda agar produktivitas masyarakat Desa Puraseda semakin baik. Pelatihan pembuatan gula aren menjadi gula semut di lakukan dalam 4 (empat) tahap. Pertama, sosialisasi serta memaparkan proses pengolahan gula aren gelondongan menjadi gula semut. Kedua, demonstrasi pembuatan gula aren menjadi gula semut. ketiga, peserta mempraktikkan proses pembuatan gula semut. Dan yang keempat yaitu evaluasi. Di setiap tahapannya harus diikuti oleh peserta pelatihan pengolahan gula aren gelondongan menjadi gula semut untuk mendapatkan wawasan bagaimana cara pengolahan produksi gula aren menjadi gula semut. Dengan pelatihan pembuatan gula aren menjadi gula semut ini, merupakan langkah untuk mengoptimalkan hasil gula aren yang di olah menjadi gula semut untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Desa Puraseda dengan pemanfaatan sumber daya alam maupun sumber daya manusia dengan baik.

Kata kunci: pelatihan, gula semut, gula aren

Abstract

In the current period of New Habit Adaptation (AKB), economic conditions in Indonesia are still not stable. Where the impact of Covid-19 not only has impact on health but also has an impact on economic growth. One of the natural resources that can be optimized in Puraseda Village is the palm tree. The holding of training to optimize the results of abundant palm sugar to be processed into ant sugar as an effort in the form of optimizing the palm sugar result of Puraseda Village so that the productivity of the people of Puraseda Village is better. Training in making palm sugar into ant sugar is done 4 (four) stages. First, socialization and explaining the process of processing palm sugar into ant sugar. Second, the demonstration of the manufacture of palm sugar into ant sugar. third, participants practiced the process of making ant sugar. The fourth is evaluation. At each stage must be followed by trainees processing palm sugar into ant sugar to get insight into how to process palm sugar production into ant sugar. With the training of making palm sugar into ant sugar, it is a step to optimize the results of plam sugar that is processed into and sugar to improve the economy of the community. puraseda village with good utilization of natural resources and human resources.

Keywords: training, sugar ants, palm sugar

Copyright (c) 2022 Gerry Sastro, Yulianti Rusdiana, Fahmi Hamzah, Riska Amelia, Mohamad Rizki Humaidi, Dwi Ramadhani

✉Corresponding author

Address : Universitas Pamulang

Email : dosen00544@unpam.ac.id

DOI : <https://doi.org/10.31004/abdidas.v3i1.520>

ISSN 2721-9224 (Media Cetak)

ISSN 2721- 9216 (Media Online)

PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi merupakan bagian terpenting dari setiap kebijakan ekonomi di negara atau sistem ekonomi mana pun. Secara keseluruhan, dapat diasumsikan bahwa pertumbuhan ekonomi mengarah pada lebih banyak peluang dan pemerataan ekonomi (Naqvi, 2018). Ekonomi merupakan salah satu faktor yang penting di dalam kehidupan manusia. Keberadaan ekonomi bagi kehidupan manusia untuk dapat memenuhi kebutuhan hidup seperti; sandang, pangan dan papan. Selain itu, pertumbuhan ekonomi juga merupakan dapat menjadi pendukung faktor pembangunan nasional di dalam suatu negara. Karena pertumbuhan ekonomi yang baik, dapat meningkatnya pembangunan nasional.

Apalagi di saat pandemi covid-19 yang sedang melanda dunia saat ini, yang mana tidak hanya berdampak pada pengaruh kesehatan masyarakat akan tetapi juga berdampak pada pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi ini tidak hanya berdampak pada daerah perkotaan tetapi berdampak juga pada daerah di pedesaan yang membuat pengaruh terhadap pertumbuhan ekonomi nasional.

Pohon palem merupakan salah satu penyeimbang ekosistem dan ekologi tumbuhan. Aren atau Enau yang dalam bahasa latin disebut *Arenga Pinnata Merr* merupakan tumbuhan yang termasuk dalam suku *Arecaceae*.

Hampir seluruh bagian tanaman aren bermanfaat dan dapat digunakan untuk berbagai kebutuhan, baik bagian fisik maupun bagian

produksi. Lima bagian pohon aren yang dapat dimanfaatkan oleh manusia adalah (Safari, 1995):

- 1) Akar
- 2) Batang
- 3) Daun aren
- 4) Bunga/tangkai bunga
- 5) Buah aren

Sari kurma yang masih segar dan manis bisa langsung diminum atau dibiarkan berfermentasi sebelum diminum. Jus segar digunakan untuk menyembuhkan sariawan, TBC, disentri, wasir dan memperlancar buang air besar (Lempang, 2012). Dari sekian banyak manfaat nira, tim service berkonsentrasi pada nira nira, yang diolah menjadi gula aren sebelum diolah lebih lanjut menjadi gula semut. Apa kelebihan “gula aren” menurut (Heryani, 2016) memiliki kandungan gizi lebih, memiliki sifat antioksidan, kandungan protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor dan zat besi, indeks glikemik rendah, serat dan manfaat baik untuk kesehatan (Ternak et al., 2021).

Berdasarkan hasil pengamatan tim pengabdian masyarakat Universitas Pamulang, masyarakat di Desa Puraseda termasuk daerah yang terdampak Covid-19, Mata pencaharian masyarakat Desa Puraseda sebagian besar adalah buruh tani. Ada beberapa masyarakat yang mempunyai sawah dan terdapat banyak Pohon Aren di hutan belantara yang masih belum diketahui pemiliknya yang hasilnya dapat dioptimalkan dalam bentuk gula semut. Gula semut adalah sejenis gula yang terbuat dari nira dalam bentuk serbuk atau kristal dan berwarna

kuning agak kecoklatan sampai coklat (Lempang, 2012).

Sumber daya alam Desa Puraseda sangat berlimpah dan sangat berkualitas, akan tetapi masyarakat Desa Puraseda masih belum mengoptimalkan sumber daya alam dari hasil pertanian gula aren. Dengan memberikan pelatihan masyarakat dalam bertujuan upaya mengembangkan sumber daya alam. Tim pengabdian akan memberdayakan masyarakat setempat untuk mengoptimalkan sumber daya alam yang melimpah yaitu Gula aren yang akan dioptimalkan pengolahannya menjadi gula semut. Tim pengabdian akan mengadakan pelatihan pembuatan gula aren yang akan diolah menggunakan mesin menjadi gula semut. Gula semut merupakan gula merah versi bubuk dan sering pula disebut orang sebagai Gula Kristal. Diberi sebutan gula semut karena bentuk gula ini mirip rumah semut yang bersarang di tanah. Bahan dasar untuk membuat gula semut adalah nira dari pohon Kelapa atau pohon aren (enau). Karena kedua pohon ini masuk jenis tumbuhan palmae. Dalam bahasa Inggris secara umum gula semut disebut sebagai Palm Sugar atau Palm Zucker.

Tim pengabdian juga memberikan pelatihan pengemasan yang lebih menarik, agar meningkatkan minat produk pada konsumen lebih tinggi. Serta menawarkan produk gula semut yang sudah dikemas ke ritel-ritel yang bersedia bekerja sama dengan tim pengabdian, terutama Unimart yang merupakan mini market milik Yayasan Sasmita Jaya. Dengan diadakannya pelatihan ini, tim pengabdian mengharapakan dapat meningkatkan

perekonomian masyarakat Desa Puraseda secara maksimal.

Tujuan dari pelaksanaan pelatihan pembuatan gula aren menjadi gula semut kepada masyarakat Desa Citigu adalah untuk menambah pengetahuan dan ketrampilan bagi masyarakat desa Puraseda dalam mengoptimalkan pengolahan gula aren menjadi gula semut untuk meningkatnya perekonomian bagi warga Desa Puraseda.

METODE

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2021, dan dilakukan di Desa Puraseda dan terdapat 4 tahapan pada saat melakukan pelatihan proses pembuatan gula aren menjadi gula semut yaitu:

Pelatihan ini dilaksanakan dengan 4 (empat) tahapan: Pada tahapan ke-1, peserta masyarakat Desa Puraseda diberikan pemaparan materi serta sosialisasi pengoptimalan dalam pengolahan gula aren menjadi gula semut. Tahap ke-2, peserta pelatihan akan diperkenalkan alat dan bahan yang digunakan untuk pengolahan produksi gula semut, serta cara pengoperasian mesin oven untuk proses pengeringan gula semut. Selain itu, peserta juga akan ditunjukkan mengenai cara pembuatan gula semut mulai dari melelehkan gula aren gelondongan dengan cara gula dihancurkan sedikit dan dibibis sedikit air. Kemudian gula yang dipanaskan di atas tungku dengan api sedang agar gula yang dihasilkan menjadi bagus, karena jika proses pencairan gula aren yang digunakan api yang terlalu besar dapat menyebabkan gula menjadi gosong. Hal ini bertujuan agar aroma dari

gula aren lebih wangi karena sirkulasi api lebih efektif jika menggunakan bahan bakar kayu. Kemudian aduk gula aren yang sedang dipanaskan secara terus-menerus sampai gula aren kembali mengental. Dalam proses ini gula akan mengembang sampai menyusut kembali. Kemudian setelah proses pelelehan gula aren selesai, angkat gula aren dari tungku, kemudian aduk hingga terjadinya pengkristalan. Kemudian diamkan gula hingga mengering, lalu gula aren akan dihaluskan dengan alat batok kelapa, setelah dihaluskan kemudian disaring untuk mendapatkan hasil gula semut yang halus, kemudian hasil setelah proses penyaringan gula semut tersebut dimasukan kembali kedalam oven untuk mengurangi kadar air dalam gula tersebut agar gula semut tersebut bisa bertahan lebih lama, kemudian setelah itu gula semut yang sudah jadi kedalam kemasan. Setelah peserta pelatihan pengolahan gula semut dibekali dengan teknik pengolahan gula aren gelondongan menjadi gula semut, peserta diberikan simulasi dalam penyajian pengolahan gula semut dan melakukan pengemasan produk serta bagaimana untuk melakukan pemasaran produk hasil pengolahan gula aren menjadi gula semut. Selanjutnya, pada tahap ke-3 peserta pelatihan gula semut mempraktikkan proses pembuatan gula semut sesuai yang telah didemonstrasikan. Dan tahap ke-4 yaitu evaluasi hasil dari pelatihan pengoptimalkan pengolahan gula aren menjadi gula semut serta meningkatnya perekonomian Desa Puraseda. Dalam tahap ini tim pengabdian menggunakan metode wawancara terhadap peserta pelatihan gula

semut. Adapun peserta pelatihan terdiri dari ibu – ibu kader PKK dan para petani gula aren.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum pelatihan dilaksanakan, ada beberapa persiapan yang telah dilakukan yaitu melakukan survei lapangan terkait kebutuhan dan permasalahan yang ada di lapangan, tepatnya di Desa Puraseda, menentukan tema, penentuan jadwal pelatihan dan pembagian job description. Pelatihan dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 dengan tahapan sebagai berikut; 1) sosialisasi serta pemaparan materi oleh instruktur, 2) demonstrasi pengolahan gula aren gelondongan menjadi gula semut, 3) praktik yang dilakukan oleh peserta pelatihan dalam rangka mempraktikkan, pembuatan gula semut yang sudah didemonstrasikan. Setiap tahapan yang diikuti oleh peserta pelatihan pengolahan gula aren gelondongan menjadi gula semut diikuti dengan sangat antusias karena mendapatkan wawasan dalam bagaimana cara pengoptimalan hasil pengolahan gula aren menjadi gula semut. Karena instruktur mengarahkan pembuatan gula semut melalui demonstrasi pembuatan gula semut. 4) evaluasi hasil dari pelatihan, yaitu respon masyarakat terhadap pelatihan ini 70% positif, berdasarkan survei maupun wawancara dari 20 peserta pelatihan hampir sebagian besar antusias dan merasa puas terhadap kegiatan pelatihan ini. Sebelum kegiatan pelatihan ini dilaksanakan, masyarakat Desa Puraseda masih memproduksi gula aren secara tradisional dengan kemasan yang sederhana yaitu menggunakan daun aren, yang mengakibatkan

- 20 *Pelatihan Pembuatan Gula Semut dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda - Gerry Sastro, Yulianti Rusdiana, Fahmi Hamzah, Riska Amelia, Mohamad Rizki Humaidi, Dwi Ramadhani*
DOI: <https://doi.org/10.31004/abdidas.v3i1.520>

daya tahan simpan dari gula aren gelondongan hanya bertahan selama 3-4 minggu. Hal ini mengakibatkan nilai jual produk menurun 50% dikarenakan gula akan berubah warna menjadi coklat kehitaman dengan struktur gula lembek dan mudah meleleh (Musita, 2019). Setelah diadakan pelatihan ini, pengolahan gula aren menjadi gula semut memiliki daya simpan yang relative lebih lama yaitu hingga 1 tahun (Musita, 2019). Dengan kemasan yang lebih modern berupa pouch sehingga lebih menarik minat konsumen terhadap produk ini. Selain itu jangkauan pasar lebih luas membuat perekonomian masyarakat Desa Puraseda meningkat.

Ketercapaian dari tujuan pelatihan ini yaitu, meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan gula semut, serta meningkatnya perekonomian. Setelah melakukan pelatihan serta pemasaran dari gula semut, perekonomian masyarakat Desa Puraseda dapat meningkat secara berkala. Dampak dan manfaat yang dirasakan oleh masyarakat khususnya peserta pelatihan ialah dapat mengetahui bagaimana cara memproduksi gula semut dari gula aren serta dapat mengoptimalkan Sumber Daya Alam (SDA) dan Sumber Daya Manusia (SDM).



Gambar 1. Gula Aren Gelondongan Desa Puraseda



Gambar 2. Sosialisasi Gula Aren



Gambar 3. Proses Demonstrasi Gula Aren

- 21 *Pelatihan Pembuatan Gula Semut dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda - Gerry Sastro, Yulianti Rusdiana, Fahmi Hamzah, Riska Amelia, Mohamad Rizki Humaidi, Dwi Ramadhani*
DOI: <https://doi.org/10.31004/abdidas.v3i1.520>



Gambar 4. Praktik Pengemasan Gula Semut



Gambar 5. Hasil Produk Pelatihan

SIMPULAN

Hasil evaluasi pencapaian kemajuan pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dapat disimpulkan bahwa dengan Memanfaatkan Sumber Daya Alam yang tersedia di Desa Puraseda dengan cara pengoptimalan hasil produksi gula aren menjadi gula semut. Tim pengabdian mengadakan adanya kegiatan pelatihan pengolahan gula aren gelondongan menjadi gula semut dapat menambah pengetahuan dan

keterampilan bagi peserta pelatihan pengolahan gula semut dalam mengoptimalkan pengolahan gula aren menjadi gula semut serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Puraseda. Pelatihan pengolahan gula aren gelondongan menjadi gula semut dapat menambah pengetahuan dan keterampilan bagi peserta pelatihan pengolahan gula semut dalam mengoptimalkan pengolahan gula aren menjadi gula semut. Pada pengabdian berikutnya tim pengabdian menyarankan untuk melanjutkan pelatihan kepada masyarakat, terutama pelatihan pemasaran. Sehingga peserta pelatihan di Desa Puraseda dapat memaksimalkan penjualan gula semut, agar perekonomian masyarakat Desa Puraseda meningkat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada akhirnya Kegiatan berjalan baik karena bantuan dan dorongan yang luar biasa dari berbagai pihak, hormat dan terima kasih tim pengabdian sampaikan kepada Rektor Universitas Pamulang, Ketua LPPM Universitas Pamulang, Tim PHP2D yang telah membantu dalam hal menyediakan fasilitas pelatihan ini, serta masyarakat di Desa Puraseda, Kecamatan Leuwiliang, Kabupaten Bogor.

DAFTAR PUSTAKA

- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*.
- Lempong, M. (2012). Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*, 9(1), 37–54.
- Musita, N. (2019). Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk

- 22 *Pelatihan Pembuatan Gula Semut dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda - Gerry Sastro, Yulianti Rusdiana, Fahmi Hamzah, Riska Amelia, Mohamad Rizki Humaidi, Dwi Ramadhani*
DOI: <https://doi.org/10.31004/abdidas.v3i1.520>

Rempah. *Warta Industri Hasil Pertanian*,
36(2), 106.
<https://doi.org/10.32765/wartaihp.v36i2.5212>

Naqvi, S. N. H. (2018). Pertumbuhan Ekonomi dalam Perspektif Islam. *MARO: Jurnal Ekonomi Syariah Dan Bisnis*, 1(2), 117–122.
<https://doi.org/10.31949/mr.v1i2.1134>

Safari, A. (1995). *Teknik Membuat Gula Aren*. Karya Anda.

Ternak, T. H., Peternakan, F., Andalas, U., Suharto, E. L. S., & Kurnia, Y. F. (2021). Pengaruh Penambahan Gula Aren (*Arrenga pinnata Merr .*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Yogurt terhadap Total Asam Tertitrasi , pH , dan Total Bakteri Asam Laktat *Effect of Palm Sugar Addition (Arrenga pinnata Merr .) with Different Concentrations .* 23(3), 284–289.
<https://doi.org/10.25077/jpi.23.3.284-289.2021>