

Diversifikasi Produk Gula Semut dan Kemasan Pada UKM “Mekri” Di Desa Koreng Kecamatan Tareran Kabupaten Minahasa Selatan Propinsi Sulawesi Utara

Mikke R. Marentek¹, Nancy H.J.Mandey²
Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Manado^{1,2}
E-mail: mikke.rmarentek@gmail.com, nhjmandey@gmail.com

Abstrak

UKM MEKRI merupakan pengrajin yang mengolah air nira enau menjadi gula semut di Desa Koreng Kecamatan Tareran, Kabupaten Minahasa Selatan. Gula semut merupakan bahan pemanis untuk pembuatan berbagai macam produk pangan maupun minuman. Namun pengolahan nira enau hanya gula semut orginal saja, sehingga diwaktu-waktu tertentu hasil produksi menumpuk akan berdampak pada harga jual menurun. Pengolahan nira enau dapat dibuat berbagai varian rasa seperti jahe, temulawak, kunyit akan meningkatkan nilai tambah, harga jual dan fungsi dari gula semut. Tujuan pengabdian untuk mengembangkan pengolahan nira enau menjadi gula semut berbagai varian rasa dan mengembangkan strategi pemasaran dengan desain kemasan yang menarik sehingga dapat menjadi usaha produktif. Diversifikasi gula semut berbagai varian rasa sebagai bahan dasar minuman yang sehat untuk meningkatkan daya tahan tubuh dimasa pandemi ini. Metode pengabdian yang digunakan melalui presentasi, demonstrasi dan praktek proses pembuatan gula semut dengan berbagai varian rasa. Hasil dari pengabdian ini UKM Mekri dan sebagian pengrajin gula semut di desa Koreng dapat mengembangkan gula semut melalui diversifikasi gula semut dengan berbagai varian rasa jahe, rasa temulawak, rasa kunyit dan meningkatnya pengetahuan mengenai strategi pemasaran, desain kemasan menarik yang dapat meningkatkan nilai jual produk gula semut sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat

Kata kunci: Gula semut, diversifikasi, varian rasa

Abstact

Product Diversification of Palm Sugar and Packaging in UKM "Mekri" in Koreng Village, Tareran District, South Minahasa Regency, North Sulawesi Province

UKM MEKRI is a craftsman who processes palm sap water into palm sugar in Koreng Village, Tareran District, South Minahasa Regency. Palmt sugar is a sweetener for the manufacture of various kinds of food and beverage products. But the processing of palm sugar is only original palm sugar, so that at certain times the production results will have an impact on decreasing selling prices. Palm sugar processing can be made into various flavors such as ginger, curcuma, turmeric which will increase the added value, selling price and function of palm sugar. The purpose of the service is to develop processing of palm sugar sap into various flavors of ant sugar and to develop a marketing strategy with an attractive packaging design so that it can become a productive business. Diversification of palm sugar in various flavors as a basic ingredient for healthy drinks to increase endurance during this pandemic. The dedication method used is through presentations, demonstrations and practice of the process of making palm sugar with various flavors. As a result of this dedication, UKM Mekri and some palm sugar craftsmen in Koreng village can develop palm sugar through diversification of palm palm sugar with various variants of ginger, curcuma, turmeric flavors and increased knowledge about marketing strategies, attractive packaging designs that can increase the selling value of palm sugar products thereby increasing people's income

Keywords: palm sugar, diversification, various variants

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu produsen gula semut terkemuka di dunia saat ini. Produk gula semut yang berpengaruh terhadap bidang sosial, ekonomi dan budaya masyarakat pedesaan mengalami permintaan yang meningkat dari waktu ke waktu. Gula semut merupakan komoditas produk ekspor yang bernilai cukup tinggi nilai jual dan bagi konsumen akhir dan pasar industry. Peluang pasar produk gula semut didukung industri makanan yang mulai mengutamakan penggunaan pemanis natural dibanding pemanis buatan sehingga yang semakin populer terutama di pasar internasional. Pengembangan gula semut menjadi sangat penting dan strategis secara nasional karena selain membuka lapangan pekerjaan, membangun daerah pedesaan, mendatangkan devisa dari ekspor juga dapat mengurangi ketergantungan impor gula putih pasir dan rafinasi untuk industri masih besar. Bentuk akhir gula semut ini adalah serbuk, sehingga menjadikan gula semut ini lebih praktis untuk digunakan. Pengolahan gula semut lebih lama dibanding gula merah hal ini menyebabkan harga jual gula semut lebih tinggi (Ningtyas 2014). Gula semut aren memiliki beberapa kelebihan karena mudah larut, daya simpan lebih lama karena kadar air kurang dari 3%, bentuknya lebih menarik, pengemasan dan pengangkutan lebih mudah, rasa dan aroma lebih khas, serta harga yang lebih tinggi daripada gula aren cetak biasa (Febrianto, 2011).

Diversifikasi dapat meningkatkan nilai tambah produk sehingga harga jualnya menjadi lebih tinggi. diversifikasi menjadi bermacam-macam rasa dengan memanfaatkan tanaman rempah lokal. Gula semut aren yang diproduksi dicampur dengan ekstrak jahe sebagai ingridien penambah nilai fungsional (Winarti & Nurdjanah, 2005). Jahe (*Zingiber officinale*) diketahui memiliki berbagai macam manfaat fungsional untuk kesehatan.

Senyawa gingerol pada jahe mampu meringankan gejala demam, influenza, batuk, dan melegakan tenggorokan (Illiyin Akib, Baane, & Fristiohady, 2016). Penambahan ekstrak jahe diharapkan mampu meningkatkan nilai fungsional dari produk gula semut. Jahe juga mengandung senyawa volatil berupa camphene, p-cineole, α -terpineol, zingiberene and pentadecanoic acid (ElGhorab, Nauman, Anjum, Hussain, & Nadeem, 2010). Selain praktis dan instan, gula semut ini memiliki rasa yang enak karna ditambahkan beberapa obat herbal termasuk rempah- rempah berupa jahe merah (*Zingiber officinale*), temulawak, kunyit yang juga menyehatkan bagi yang mengkonsumsi bersama karna gula semut memiliki kadar kalori yang rendah sehingga aman dikonsumsi oleh penderita diabetes (Lalisang, 2017). Selain itu, jahe merah, temulawak dan kunyit yang ditambahkan memiliki kemampuan antioksidan dan antibakteri karena mengandung partikel kekebalan tubuh. (Yuliani dkk., 2016; Susila, dkk, 2014). Pengolahan gula semut di desa Koreng dilakukan oleh industry rumah tangga secara turun temurun. Proses pengolahan gula semut UKM MEKRI dilakukan secara tradisional mulai dari penyadapan, pemasakkan, pengajakkan dan pengemasan sehingga hasil produknya belum memenuhi standar ekspor yang ditetapkan). Belum memiliki pengetahuan untuk diversifikasi produk dengan berbagai varian rasa, sehingga produk gula semut yang dihasilkan hanya satu varian rasa original, sehingga diwaktu-waktu tertentu hasil produksi gula semut menumpuk akan berdampak pada harga jual. Dalam upaya untuk memperkenalkan produk gula semut dan memperluas segmen pasar gula semut UKM Mekri belum maksimal sehubungan pengemasan gula semut sebagai wadah pembungkus/ pelindung masih kurang tepat dan belum menarik. Pemasaran gula semut masih terbatas dipasar-pasar tradisional maupun

warung-warung kecil yang ada disekitar.

Berdasarkan identifikasi permasalahan yang dihadapi mitra, dan hasil diskusi dengan mitra maka tim pengusul pengabdian melalui Program Penerapan Iptek Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberi solusi dan bantuan dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi UKM “Mekri” dan sebagian pengrajin Di Desa Koreng Kecamatan Tareran Kabupaten Minahasa Selatan Propinsi Sulawesi Utara dilaksanakan dengan pola penyuluhan dan pelatihan antara lain: 1) Diversifikasi olahan gula semut dengan berbagai varian rasa yaitu Jahe, Temulawak dan Kunyit. Dimana bahan tersebut sangat berkhasiat bagi kesehatan dan daya tahan tubuh 2) Proses membuat desain kemasan dan pelabelan melalui aplikasi canva. 3) Strategi pemasaran gula semut.

2. METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan kegiatan menjelaskan tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra.

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah presentasi, demonstrasi, dan praktik.

a) Metode presentasi

Metode ini digunakan untuk menyampaikan beberapa hal yang berkaitan dengan strategi pemasaran dan pentingnya kemasan yang menarik dan memenuhi persyaratan

b) Metode Demonstrasi

Metode ini digunakan untuk diperlihatkan proses pembuatan dan menentukan komposisi rempah-rempah seperti jahe, temulawak dan kunyit sebagai bahan tambahan pada gula semut sehingga menghasilkan gula semut dengan berbagai varian rasa. Memperkenalkan berbagai desain kemasan yang dapat digunakan secara tepat dan praktekkan desain kemasan dengan menambah label yang menarik sesuai nama usaha (merek).

c) Metode Praktik

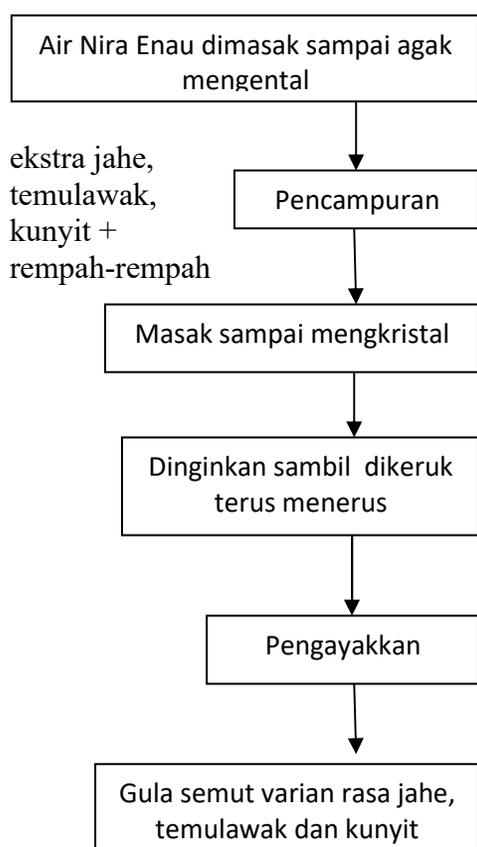
Metode ini dilakukan dengan mendampingi UKM MEKRI dan sebagian pengrajin gula semut di desa Koreng untuk membuat gula semut dengan berbagai varian rasa dan pembuatan desain kemasan yang memiliki daya tarik

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan skema Program Penerapan Iptek Kepada Masyarakat dengan judul Diversifikasi Produk Gula Semut Pada UKM “Mekri” Di Desa Koreng Kecamatan Tareran Kabupaten Minahasa Selatan Propinsi Sulawesi Utara. Diawali dengan melakukan observasi terhadap keberadaan mitra yaitu UKM Mekri serta sebagian pengrajin gula semut yang ada di desa Koreng kecamatan serta berkoordinasi dengan aparat pemerintahan yaitu Kepala Desa Koreng, maka dapat disimpulkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra dan sebagian pengrajin gula semut, sehingga solusi yang ditawarkan yaitu 1) Diversifikasi olahan gula semut dengan berbagai varian rasa yaitu Jahe, Temulawak dan Kunyit. Diawali dengan memberi pembekalan materi mengenai pengembangan produksi gula semut dan proses pembuatan dan menentukan komposisi rempah- rempah yang cocok untuk meningkatkan kesehatan seperti jahe, temulawak dan kunyit sebagai bahan tambahan pada gula semut sehingga menghasilkan gula semut dengan berbagai varian rasa melalui diversifikasi produk gula semut. 2) Proses desain kemasan dan pelabelan melalui canva. memberi pembekalan tentang pemilihan wadah dan desain kemasan yang sesuai bentuk agar memiliki daya tarik. 3) Strategi pemasaran gula semut. memberi pembekalan materi tentang strategi pemasaran yang tepat agar memperluas area pemasaran dan dikenal secara luas agar meningkatkan penjualan. Adapun

hasil kegiatan pelaksanaan pengabdian skema Program Penerapan Iptek Kepada Masyarakat adalah sebagai berikut

1. Kegiatan Pembekalan dilakukan dengan mempresentasikan materi tentang pengenalan gula semut aneka varian rasa melalui diversifikasi produk gula semut agar meningkatkan nilai jual. Materi mengenai manfaat dari tanaman rempah-rempah seperti jahe, temulawak dan kunyit tanaman rempah yang mengandung partikel kekebalan tubuh karena mengandung senyawa kurkumin dan gingerol yang sangat aman dikonsumsi masyarakat saat masa pandemi. Mempraktekkan Proses pengolahan gula semut jahe, temulawak dan kunyit diawali dengan mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan sebagai bahan baku utama yaitu jahe, temulawak dan kunyit dan sebagai bahan tambahan adalah serei, cengkeh dan kayu manis untuk menambah aroma rempah-rempah. Adapun tahapan untuk membuat gula semut aneka varian rasa dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram Pembuatan Gula Semut Jahe, Temulawak, Kunyit

Untuk mempersiapkan ekstra jahe yaitu dengan memarut atau memblender jahe yang dicampur dengan air kemudian hasil perasan jahe diendap terlebih dahulu hingga sari pati jahe mengendap dan diperoleh ekstrak jahe (ekstrak jahe yang dicampur adalah ekstrak tanpa pati). Selanjutnya ekstra jahe dicampur kedalam air nira enau yang sudah mulai mengental dan pemasakkan dilanyut hingga mengkristal, kemudian di goyang terus untuk menghasilkan butiran gula semut.

Materi mengenai pentingnya kemasan yang sesuai standard produk pangan seperti syarat-syarat kemasan produk yang baik, pengenalan wadah yang cocok untuk gula semut yang melindungi dari kerusakan, kotoran dan kontaminasi dari produk lainnya. bagaimana mendesain kemasan dan label sesuai dengan merek pengrajin yang dapat menampilkan identitas, informasi dan penampilan produk dengan sehingga menunjang kegiatan promosi melalui aplikasi Canva agar kemasannya lebih menarik. Penyampaian materi tentang pemasaran seperti strategi pemasaran, kegiatan promosi di media social .



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan kepada Mitra

2. Mendemonstrasikan bagaimana proses mempersiapkan bahan atau rempah rempah seperti jahe merah, temulawak, kunyit sesuai varian rasa ditambah serei dan cengkeh, kayu manis sesuai selera, serta komposisi bahan yang sesuai dengan varian rasa yang diinginkan. Air nira yang sudah mulai mengental dan air Peralatan yang digunakan adalah blender, kain bersih untuk memeras dan beberapa Loyang, sendok, ayakkan wajan besar, kompor dan lain-lain



Gambar 2. Mendemonstrasikan proses pembuatan gula semut varian rasa

Kegiatan desain kemasan gula semut sesuai merek yang diinginkan oleh pengrajin gula semut dibantu oleh mahasiswa program studi Manajemen Pemasaran



Gambar 3. Mendemonstrasikan proses pembuatan desain kemasan dan pelabelan rasa

3. Praktek/ Pelatihan dan pendampingan Mitra mempraktek cara pembuatan gula semut dengan berbagai varian rasa jahe, temulawak, kunyit.



Gambar 4. Mempraktekkan proses pembuatan gula semut dengan aneka varian rasa

Dimana proses pembuatan gula semut di desa Koreng mulai dengan pemasakan air nira enau sebanyak 18 liter sampai agak mengental kemudian ditambah dengan jahe 1 kg

ditambah rempah-rempah seperti serei, cengkeh sesuai selera. Jahe yang sudah dikupas dan dicuci bersih diblender/ ditumbuk kemudian diperas dengan kain bersih atau di tapis kemudian direndam selama 30 menit untuk mendapatkan ekstrak jahe tanpa sari pati jahe. Begitu juga dengan tanaman rempah seperti temulawak dan kunyit dilakukan dengan proses yang sama. Proses pencampuran dilakukan saat air nira mulai mengental. Dari komposisi air nira dan ekstrak jahe menghasilkan 2,5 sampai dengan 3 kg gula semut. Jika pengolahan air nira enau dicampur dengan tanaman rempah jahe maka menghasilkan gula semut jahe, begitu juga dengan temulawak dan kunyit. Perlu diketahui harga jual untuk gula semut orginal di desa Koreng per liter atau 0,5 kg dijual dengan harga Rp 18.000 s/d 20.000 namun apabila dibuat dengan aneka varian rasa tentunya nilai jual akan meningkat dua kali lipat bahkan lebih.



Gambar 5. Hasil desain kemasan gula semut dengan aneka varian rasa

Adapun Tim dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan skema Program Penerapan Iptek Kepada Masyarakat melibatkan tim pengabdian dan Dosen lainnya bersama dengan Staf Khusus Bupati yaitu Bapak

Boyke Kumayas berperan untuk memberikan penyuluhan berupa materi pentingnya dan manfaat tanaman rempah rempah jahe, temulawak dan kunyit sebagai tambahan untuk pembuatan gula semut aneka varian rasa dan mendemonstrasikan pengolahan gula semut dengan aneka varian rasa, pemberian materi tentang pentingnya pengemasan untuk produk olahan pangan dan materi tentang strategi pemasaran serta memberikan pelatihan secara langsung kepada mitra UKM Mekri dan sebagian pengrajin gula semut dan mahasiswa prodi D-III Manajemen Pemasaran semester VI berperan melatih dan pendampingan kepada UKM mekri dan sebagian pengrajin gula semut untuk membuat desain kemasan sesuai merek masing-masing. Kegiatan ini juga dihadiri oleh pejabat Hukum Tua Desa Koreng dan Direktur Bumdes Desa Koreng



Gambar 6. Tim Pelaksana Pengabdian dan peserta pelatihan

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi UKM Mekri maka dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat memberi bantuan yang dapat mendukung proses pembuatan gula semut aneka varian rasa



Gambar 6. Bantuan pada Mitra

Hasil diversifikasi gula semut aren menunjukkan perubahan yang jelas kepada Mitra UKM Mekril dan sebagian pengrajin gula semut bahwa bahan air nira enau dapat dijadikan gula semut aneka varian rasa yaitu rasa jahe, rasa temulawak dan rasa kunyit yang relatif memiliki nilai jual yang lebih tinggi terlebih saat pandemic ini untuk meningkatkan daya tubuh dan meningkatkan kesehatan secara umum.

4. PENUTUP

Kegiatan pengabdian telah dilakukan dan berjalan dengan baik. UKM Mekri dan Pengrajin lainnya merespon dengan baik presentasi, demonstrasi dan mempraktekkan diversifikasi gula semut sehingga UKM MEKRI dapat mengembangkan usaha gula semut dengan berbagai varian rasa dan dapat meningkatkan pendapatan.

Program ini perlu dikembangkan diberbagai desa yang menghasilkan gula aren di wilayah Minahasa Selatan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dengan diversifikasi hasil gula aren dengan berbagai varian rasa.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Febrianto, A. M. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut dengan Pengolahan Sistem Reprosesing pada Skala Industri Menengah di Kabupaten Blitar. Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan.
- Hariyadi R (2011) memproduksi pangan yang aman. Jakarta: Dian Rakyat
- Lalisang, I., 2017., Pemberdayaan Petani Aren Melalui Diversifikasi Produk Olahan Air Nira, Jurnal Pengabdian Masyarakat 23(4): 415-418.
- Ningtyas. dkk., 2014. Eksplorasi Kearifan Kearifan Lokal Masyarakat dalam Mengonsumsi Pangan Sumber Goitrogenik terhadap gangguan akibat kekurangan Yodium. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional
- Susila, A.H., Sumarno dan Dewi, D, SLI., 2014, Efek Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) terhadap Penurunan Tanda Inflamasi Eritema pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Galur Wistar dengan Luka Bakar Derajat II., Majalah kesehatan FKUB 1(4):114-222.
- Yuliani, N.Y., Sambara, J., dan Mau, M.,A., 2016, uji aktivitas antioksidan fraksi etilasetat ekstrak etanol rimpang jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Dengan metode DPPH (1,1 Diphenyl-2- Picrylhydrazyl), Jurnal Info Kesehatan 14(1):1092-1110