

Original Research Paper

Pelatihan Pembuatan Gula Semut Sebagai Produk Inovasi Dari Gula Aren di Desa Gelangar

Fatika Agustina¹, Muhammad Galih Sulendra², Alinda Saputri³, Baiq Karni Indrayati⁴, Fitri Wahyu Ramdani⁵, Inda Noviani⁶, Mery Dwi Rahmawati⁷, Muhammad Hizbullah⁸, Nurkhalisa⁹, Nur Izza Latifah¹⁰, Arben Virgota¹¹

¹Program Studi Farmasi, Fakultas Kedokteran, Universitas Mataram, Indonesia

²Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Indonesia

³Program Studi Ilmu Hukum Non Reguler, Fakultas Hukum, Universitas Mataram, Indonesia

⁴Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Indonesia

⁵Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia

⁶Program Studi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Mataram, Indonesia

⁷Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, FKIP, Universitas Mataram, Indonesia

⁸Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, Indonesia

⁹Program Studi Ilmu Ekonomi Studi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Mataram, Indonesia

¹⁰Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Indonesia

¹¹Program Studi Ilmu Lingkungan, Fakultas MIPA, Universitas Mataram, Indonesia

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i4.2325>

Sitasi: Agustina, F., Sulendra, M. G., Saputri, A., Indrayati, B. K., Ramdani, F. W., Noviani, I., Rahmawati, M. D., Hizbullah, M., Nurkhalisa., Latifah, N. I. & Virgota, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Gula Semut Sebagai Produk Inovasi Dari Gula Aren di Desa Gelangar. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4)

Article history

Received: 20 Agustus 2022

Revised: 15 Oktober 2022

Accepted: 20 Oktober 2022

*Corresponding Author: Fatika Agustina, University of Mataram/ Departement of Pharmacy, Medical Faculty, Mataram, Indonesia;
Email: fatikaagustina00@gmail.com

Abstract: Gelangar village is one of the villages producing palm sugar bars of good quality. Palm sugar bars have several disadvantages such as being not durable and impractical. Therefore, the development of product innovation from palm sugar needs to be done. One of the innovations of palm sugar products is ant sugar. Ant sugar is more profitable in terms of practicality, durability, and higher selling value. The purpose of this training is to improve the economy of the village community in Gelangar. This activity was carried out in 2 stages, notification to the village community, and a series of training events for making ant sugar. In general, this training activity has succeeded in increasing the knowledge and skills of the people of the Gelangar village in terms of making ant sugar innovation products from palm sugar in the Gelangar village.

Keywords: Gelangar, Palm sugar, Ant sugar

Pendahuluan

Desa Gelangar merupakan salah satu desa di Kecamatan Gunungsari Lombok Barat yang letaknya berada di wilayah perbukitan. Desa Gelangar merupakan desa wisata yang terkenal dengan pemandangannya yang indah diatas bukit.

Selain terkenal sebagai desa wisata, desa gelangar juga merupakan desa yang memiliki sumber daya alam yang cukup baik, seperti air nira, madu lebah trigona, dan jahe merah. Air nira dari pohon aren merupakan salah satu sumber daya alam terbesar yang ada di desa Gelangar.

Pohon aren atau enau memiliki nama latin (*Arenga pinnata*). Pohon aren merupakan pohon yang kaya akan manfaat. Hal ini karena beberapa

bagian dari pohon aren ini dapat diambil dan diolah menjadi produk pangan. Salah satu hasil produksi pohon nira yang banyak dimanfaatkan yaitu air nira. Air nira ini dapat diolah menjadi gula aren yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas (Wahyuni *et al*, 2021). Oleh karena nilai konsumsi yang tinggi dari gula aren ini, pohon aren dapat dimanfaatkan sebagai fungsi produksi yang memiliki nilai ekonomi.

Pemanfaatan nilai jual dari air nira dan gula aren ini dapat dilakukan dengan cara membuat inovasi dari gula aren. Salah satu inovasi sederhana yang dapat dilakukan yaitu dengan pembuatan gula semut. Gula semut merupakan gula aren dalam versi bubuk. Kelebihan dari gula semut ini yaitu cenderung lebih praktis pada saat dikonsumsi (Sastro *et al*, 2022). Pembuatan gula semut juga tergolong mudah, hanya membutuhkan bahan berupa gula merah dan air, serta peralatan sederhana. Dengan adanya inovasi gula semut ini juga dapat menguntungkan nilai ekonomi masyarakat, dimana harga gula semut akan menjadi lebih tinggi dibandingkan gula aren dalam bentuk batangan.

Tujuan diadakannya pelatihan pembuatan gula semut sebagai inovasi dari gula aren di desa Gelangsar yaitu untuk menambah wawasan dan keterampilan masyarakat desa Gelangsar dalam hal pembuatan produk inovasi gula semut dari gula aren desa Gelangsar. Selain itu pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan perekonomian dari masyarakat di desa Gelangsar.

Metode

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada bulan Januari 2022 di Desa Gelangsar, Kecamatan Gunungsari, Lombok Barat. Terdapat 2 tahap dalam proses pelatihan ini. Tahap pertama yaitu pemberitahuan kepada kepala desa, kepala-kepala dusun, ketua himpunan Ibu PKK, dan ketua UMKM gula aren desa Gelangsar terkait pengadaan pelatihan pembuatan gula semut dari gula aren. Tahap kedua yaitu proses pelatihan cara pembuatan gula semut dari gula aren kepada para peserta pelatihan. Adapun proses pelatihan pembuatan gula semut dari gula aren sebagai berikut :

1. Pemaparan terkait tujuan dari pengoptimalan dalam pengolahan gula aren desa gelangsar menjadi gula semut.

2. Pemaparan terkait alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan gula semut, seperti kompor, wajan, wadah, sudip kayu, gula aren, dan air.
3. Pemaparan dan praktik cara pembuatan gula semut oleh instruktur. Praktik pembuatan gula semut dimulai dari pelelehan gula aren batang diatas kompor dengan menggunakan api sedang. Sedikit air ditambahkan kedalam lelehan gula aren sembari lelehan gula aren terus diaduk. lelehan gula aren terus diaduk hingga terjadi pengentalan pada lelehan gula aren. Gula aren diangkat dari atas kompor dan terus diaduk hingga terjadi proses pengkristalan. Gula aren dalam bentuk kristal kemudian didiamkan selama beberapa menit dan disaring, sehingga diperoleh gula semut dalam bentuk serbuk yang lebih seragam.
4. Proses praktik cara pembuatan gula semut oleh peserta pelatihan.

Peserta pelatihan dari pelatihan pembuatan gula semut sebagai inovasi dari gula aren di desa Gelangsar ini ditujukan kepada para kepala dusun, ibu PKK, dan anggota UMKM gula merah dengan harapan proses pembuatan gula semut ini nantinya dapat diteruskan kepada warga desa gelangsar.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan gula semut sebagai inovasi dari gula aren ini dilakukan di desa Gelangsar. Alasan pemilihan wilayah ini dikarenakan desa Gelangsar merupakan salah satu desa yang banyak memproduksi gula aren dengan kualitas yang baik. Akan tetapi masyarakat di desa ini masih belum memanfaatkan dan mengoptimalkan gula aren ini dengan baik. Salah satu cara pengoptimalan gula aren ini yaitu dengan cara pembuatan gula semut dari gula aren. Sehingga nantinya diharapkan pembuatan gula semut ini dapat terus menerus dilakukan didesa gelangsar dan membantu meningkatkan perekonomian masyarakat gelangsar.

Sebelum acara pelatihan pembuatan gula semut ini diadakan, terlebih dahulu dilakukan perizinan kepada kepala desa. Kepala desa menyambut dengan antusias adanya acara pelatihan ini. Kepala desa merekomendasikan kepala dusun, himpunan ibu PKK, dan anggota UMKM gula aren untuk diundang dalam acara pelatihan pembuatan gula semut ini. Pemilihan peserta ini bertujuan agar

nantinya para peserta dapat melanjutkan dan menyebarkan ilmu terkait cara pembuatan gula semut ini ke masyarakat yang lebih luas.

Penyelenggaraan acara pelatihan pembuatan gula semut diadakan pada bulan Januari 2022 di balai desa Gelangsar. Acara pelatihan ini dihadiri oleh kepala-kepala dusun desa gelangsar dan ibu PKK. Acara ini disambut dengan sangat antusias oleh para peserta. Pada saat pemaparan terkait pentingnya pengoptimalan dari produk gula aren desa gelangsar, para peserta mendengarkan dengan seksama dan sesekali aktif dalam bertanya. Pada saat pembuatan gula semut oleh instruktur, para peserta memerhatikan dengan seksama. Para peserta terlihat mempraktikkan cara pembuatan gula semut dengan baik, sehingga diperoleh hasil gula semut yang bagus. Beberapa hal detail seperti penggunaan nyala api yang sedang agar gula merah tidak gosong, serta proses pengadukan gula merah yang cukup rumit bisa dilewati oleh para peserta dengan baik. Sebelum dikemas, para peserta mengetahui untuk terlebih dahulu membiarkan gula semut yang sudah jadi di udara luar. Hal ini bertujuan untuk memperoleh gula semut yang lebih kering lagi. Disampaikan pula oleh instruktur terkait pengeringan gula semut juga dapat menggunakan oven untuk memperoleh gula semut yang lebih tahan lama. Pada saat proses pengemasan produk, para peserta aktif bertanya terkait jenis pengemas yang cocok untuk sediaan gula semut ini. Pada pelatihan ini digunakan plastik ziplock dalam pengemasan gula semut. Pemilihan ini didasarkan oleh keuntungan dari plastik ziplock, seperti murah, praktis, dan mudah didapatkan.



Gambar 1. Pemaparan Tujuan Pengoptimalan Pengolahan Gula Aren



Gambar 2. Praktik Cara Pembuatan Gula Aren Oleh Instruktur



Gambar 3. Praktik Cara Pembuatan Gula Aren Oleh Peserta



Gambar 4. Hasil Produk Gula Semut

Produk gula semut ini memiliki kelebihan dibandingkan gula aren batangan, yaitu lebih praktis, awet dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Gula aren batangan memiliki kekurangan dimana lebih cepat kadaluarsa sehingga

menurunkan harga jualnya (Musita, 2019). Produk gula semut ini nantinya diharapkan dapat dijual hingga kejangkauan yang lebih luas, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Gelangsar. Ketercapaian tujuan dari pelatihan pembuatan gula semut ini yaitu menambah wawasan dan keterampilan masyarakat desa Gelangsar terkait inovasi dari sumber daya alam yang ada di desa Gelangsar, khususnya gula aren. Sehingga dengan adanya inovasi ini dapat meningkatkan nilai jual dan perekonomian masyarakat desa Gelangsar

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan ini telah berhasil menambah wawasan dan keterampilan masyarakat desa Gelangsar dalam hal pembuatan produk inovasi gula semut dari gula aren desa Gelangsar. Harapan dari adanya pelatihan ini yaitu agar masyarakat desa Gelangsar dapat menerapkan pembuatan gula semut ini untuk nantinya dapat dijual hingga kejangkauan yang lebih luas, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Gelangsar.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih Penulis sampaikan kepada pihak Desa Gelangsar, Kecamatan Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat atas dukungan, penerimaan dan izin yang diberikan kepada mahasiswi KKN Tematik Universitas Mataram untuk menjalankan seluruh rangkaian program kerja selama di desa Gelangsar. Ucapan terimakasih yang mendalam Penulis ucapkan pula kepada Bapak Arben Virgota S.Pi., M.Si. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah membimbing dalam menyelesaikan kegiatan KKN Tematik Universitas Mataram 2021/2022.

Daftar Pustaka

Gelangsar, Pemerintah Desa. 2013. Profil Desa Gelangsar. <https://gelangsar.desa.id/index.php/artikel/2013/7/29/profil-desa-gelangsar>.

Musita, N. (2019). Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta Industri Hasil Pertanian*, (36),2, 106.

Sastro, G., Rusdiana, Y., dan Hamzah, F. 2022. Pelatihan Pembuatan Gula Semut dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda. *Abdidas*, (3),1. 16-22.

Wahyuni, N., Asfar, I.T., Asfar, I.A., Asrina., dan Isdar. 2021. *Vinegar Nira Aren*. Media Sains Indonesia : Bandung.