

PENDAMPINGAN PROSES PEMBUATAN GULA SEMUT DI DESA BESAN
ASSISTANCE IN THE PROCESS OF MAKING SUGAR ANT IN BESAN VILLAGE

Ni Luh Putu Sariani¹⁾, Ni Nyoman Trias Widiani²⁾
Anak Agung Gde Alit Wiradyatmika³⁾, Ni Nengah Rupadi Kertiriasih⁴⁾

¹⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional
email: putusariyani@undiknas.ac.id

²⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional
email: triaswidiani@gmail.com

³⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional
email: agungwiradyatmika@undiknas.ac.id

⁴⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pendidikan Nasional
email: rupadikertiriasih@undiknas.ac.id

ABSTRAK

Desa Besan merupakan salah satu desa yang memiliki potensi dalam menghasilkan produk gula semut yang terkenal memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan. Namun, minimnya peralatan dan pengetahuan dalam proses pembuatan produk gula semut di desa Besan menjadi kendala yang memerlukan perhatian khusus. Dengan adanya program pendampingan pembuatan gula semut akan sangat membantu peningkatan kualitas dan kuantitas produk gula semut yang dihasilkan. Inilah yang menjadi alasan pendorong pengabdian pada masyarakat tentang pendampingan proses pembuatan gula semut. Kegiatan yang dilakukan yaitu pendampingan pengolahan nira kelapa menjadi gula semut menggunakan alat yang memadai dengan sasaran pelaku UMKM gula semut di Desa Besan. Metode yang diterapkan dalam kegiatan pendampingan ini yaitu penyuluhan, pelatihan, pendampingan dan evaluasi. Hasil dari kegiatan ini yaitu pelaku UMKM menjadi paham mengenai pembuatan gula semut dengan menggunakan peralatan yang memadai. Hal ini dapat dilihat dari kuisioner yang diisi oleh pelaku UMKM menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mengenai pembuatan gula semut. Dengan adanya program pendampingan ini, diharapkan pelaku UMKM gula semut dapat mempublikasikannya ke masyarakat luas.

Kata kunci: gula semut, gula aren, nira kelapa

ABSTRACT

Besan Village is one of the villages that has the potential to produce ant sugar which is known to have good benefits for health. However, the lack of equipment and knowledge in the process of making ant sugar products in Besan village is an obstacle that requires special attention. With the assistance program for making ant sugar, it will greatly help improve the quality and quantity of the ant sugar products produced. This is the reason behind the community service regarding assisting the process of making ant sugar. The activities carried out are assisting in the processing of coconut sap into ant sugar using adequate tools targeting ant sugar MSME actors in Besan Village. The methods applied in this mentoring activity are counseling, training, mentoring and evaluation. The result of this activity is that MSME actors understand the manufacture of ant sugar using adequate equipment. This can be seen from the questionnaire filled out by MSME actors showing an increased understanding of the manufacture of ant sugar. With this assistance program, it is hoped that MSME actors in ant sugar can publish it to the wider community.

Keywords: ant sugar, palm sugar, coconut sap

PENDAHULUAN

Desa Besan memiliki potensi yang luar biasa seperti potensi sebagai daerah penghasil gula semut di Kabupaten Klungkung. Produk gula semut merupakan

salah satu produk yang dapat diklaim sebagai produk herbal dan direkomendasikan sebagai pemanis dalam minuman. Gula semut diproduksi dari nira pohon aren maupun kelapa. Gula semut merupakan

produk yang banyak diminati oleh konsumen karena praktis dan memiliki flavor sangat cocok untuk penambah cita rasa manis, baik makanan maupun minuman.

Gula semut direkomendasikan juga untuk dikonsumsi bagi penderita diabetes karena memiliki indeks glikemik rendah. Dalam Almatsier (2001) dijelaskan bahwa beberapa senyawa gula memberikan citarasa manis pada makanan namun perlu diperhatikan nilai indeks glikemik senyawa tersebut agar tidak berkontribusi kepada peningkatan kadar gula dalam darah. Gula semut memiliki bentuk serbuk yang lebih halus karena hasil proses kristalisasi. Tim Pengkajian Bioindustri Kelapa (2015) menjelaskan gula semut memiliki komposisi kimia senyawa gula sederhana yang bermanfaat bagi kesehatan sehingga gula semut sering disebut gula herbal. Pembuatan gula semut telah banyak dilakukan terutama pada daerah-daerah yang menghasilkan air nira dari tanaman aren. Kencana (2016) telah mencoba memperbaiki mutu gula semut dalam hal perbaikan warna dengan cara penambahan senyawa natrium metabisulfit. Namun hal ini tidak direkomendasi sebagai pengolahan yang alami karena menggunakan bahan tambahan kimia.

Berdasarkan hasil survey dilakukan dalam memproduksi gula semut masih membutuhkan pendampingan untuk meningkatkan produksi gula semut di Desa Besan untuk menjaga kualitas gula semut tersebut. Guna meningkatkan kreatifitas dan produktifitas mitra maka sangat diperlukan penambahan ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada mereka. Maka pada kegiatan KKN Universitas Pendidikan Nasional Desa Besan Tahun 2023 dirancang program kerja yang berjudul "*Pendampingan Proses Pembuatan Gula Semut di Desa Besan*".

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini menerapkan metode penyuluhan, pelatihan, pendampingan dan evaluasi. Secara garis besar, penyuluhan merupakan proses komunikasi yang melibatkan interaksi antara dua pihak yaitu penyuluh sebagai komunikator dan masyarakat sebagai komunikan (Rofiki et al., 2020). Pendampingan dan pemberdayaan adalah

salah satu metode pengabdian kepada masyarakat dengan menumbuhkan inisiatif dan peran masyarakat untuk memulai suatu kegiatan sosial sebagai upaya memperbaiki kondisi diri, keluarga, dan lingkungan (Hairunisya et al., 2020).

Pendampingan mengenai proses pembuatan gula semut ini dilakukan oleh penulis disalah satu lokasi usaha gula semut yang ditekuni oleh warga Desa Besan. Metode pelaksanaan yang diimplementasikan di kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini terdiri dari 2 (Dua) tahapan yaitu:

1. Tahap Pendahuluan

A. Melakukan observasi

Hal pertama yang dilakukan sebelum menentukan program kerja yang dilaksanakan di Desa Besan adalah melakukan observasi secara langsung di Desa Besan. Kegiatan ini dilakukan dengan turun ke lapangan untuk mengetahui permasalahan serta potensi yang ada di Desa Besan.

B. Melakukan Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan Ibu Made Yulianti selaku pemilik usaha gula semut di Desa Besan. Kegiatan wawancara ini dilakukan untuk mengetahui potensi yang ada dalam usaha gula semut di Desa Besan ini.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan program kerja ini adalah dengan melakukan pendampingan terkait proses pembuatan gula semut. Pendampingan ini dilakukan oleh penulis agar mengetahui proses pembuatan gula semut dan kendala apa saja yang dihadapi ketika membuat gula semut ini. Pada tahap ini pemilik usaha akan menjelaskan dan langsung mempraktekkan cara membuat gula semut. Pemilik usaha gula semut juga akan menceritakan dan menjelaskan kendala yang terjadi dalam proses pembuatan gula semut ini.



Gambar 1. Pendampingan pembuatan gula semut

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian kepada masyarakat mengenai “Pendampingan Proses Pembuatan Gula Semut di Desa Besan” telah berhasil dilaksanakan berkat dukungan dari pihak perbekel Desa Besan dan pemilik usaha gula semut yang merupakan warga Deesa Besan yang membantu pada saat kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) berlangsung dan seluruh

mahasiswa/I KKN UNDIKNAS Desa Besan 2023.

Dari hasil pendampingan ini penulis melihat antusias yang tinggi pada pemilik usaha gula semut yang merupakan warga Desa Besan saat menjelaskan proses pembuatan gula semut. Adapun proses pembuatan gula semut di Desa Besan yakni:

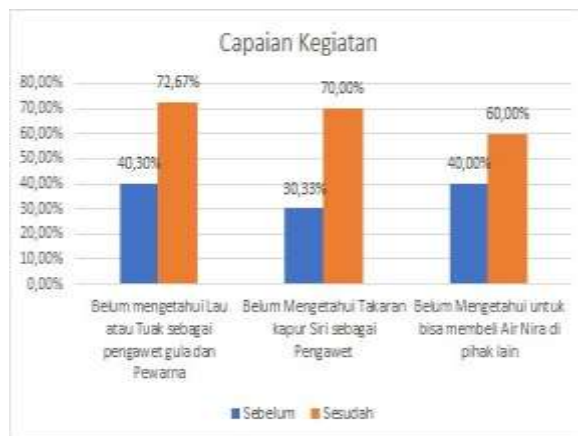
Tabel 1. Proses pembuatan gula semut di Desa Besan

Tahapan	Keterangan	Pendukung
Tahap 1	Menuangkan air nira ke dalam wajan besar	
Tahap 2	Menuangkan tuak/lau (pengawet)	
Tahap 3	Proses air nira sudah mulai mengental dan matang	
Tahap 4	Proses pengangkatan wajan gula yang sudah matang dari tungku	
Tahap 5	Proses gula yang sudah dingin (karena proses pendinginan secara didiamkan selama beberapa menit.	
Tahap 6	Setelah gula didinginkan, kemudian gula di ayak menjadi halus	
Tahap 7	Setelah gula di ayak menjadi halus, kemudian gula di jemur	
Tahap 8	Setelah gula dijemur, kemudian gula dimasukkan ke dalam kemasan	
Tahap 9	Gula semut sudah dimasukkan ke dalam kemasan dan siap untuk dijual	

Adapun beberapa kendala yang sering dialami oleh pengusaha gula semut di Desa Besan dan solusi yang diberikan oleh penulis yakni:

Tabel 2. Hambatan dan solusi proses pembuatan gula semut

No.	Hambatan	Solusi
1.	Hambatan pada saat proses pembuatan yakni cuaca. Cuaca hujan akan menghambat proses pengambilan nira di pohon kelapa dan proses pengeringan gula semut menjadi sangat lama.	Solusi yang penulis berikan ialah dengan membeli air nira di penjual lain, agar tidak menghambat proses produksi dan menggunakan teknologi pembantu.
2.	Hambatan teknologi pendukung. Selain cuaca teknologi pendukung dalam proses pembuatan gula semut di Desa Besan masih minim, sehingga hasil produksi dari gula semut ini sangat terbatas	Solusi yang diberikan oleh penulis ialah dengan menggunakan mesin oven pengering agar tidak memakan waktu yang lama pada saat proses pengeringan sehingga mampu meningkatkan hasil produksi.



Berdasarkan grafik di samping menunjukkan bahwa proses pembuatan gula semut selama kegiatan berlangsung dan menghasilkan hasil rata-rata capaian kegiatan yang diperoleh sebagai berikut yaitu : pengetahuan mengenai lau atau tuak sebagai pengawet gula dan pewarna meningkat dari 40,30% menjadi 72,67%, mengetahui takaran kapur siri sebagai pengawet meningkat dari 30,33% menjadi 70,00%, mengetahui bisa membeli air nira di pihak lain meningkat dari 40,00% menjadi 60,00%.

KESIMPULAN

Adapun hasil kesimpulan dari program kerja KKN selama pendampingan proses pembuatan gula semut yaitu bisa mengetahui bagaimana langkah-langkah dalam pembuatan gula semut, baik itu dari proses memasaknya hingga matang serta proses pengemasan. Sehingga masyarakat yang dari tidak tahu cara membuat gula semut menjadi tahu proses pembuatan gula semut tersebut dan untuk bagi pihak UMKM Gula semut juga bisa mempublikasikan produk gula semut ini ke masyarakat luas, agar produk gula semut ini bisa dikenal oleh masyarakat luas.

REFERENSI

- [1] Almatsier, S., 2001, Prinsip Dasar Ilmu Gizi, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [2] Angraini, E., Eriyanti, F., Elida, E., & Yuliarti, Y. (2022). Pendampingan Pengelolaan Dan Manajerial Umkm Usaha Nata De Citrullus Dan Olahan Lainnya Dari Semangka Afkir Di Nagari Kapelgam Pesisir Selatan. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), 76-81.
- [3] Condro, B., & Waluyo, B. (2018). Implementasi Pemanfaatan Energi Terbuang untuk Kelompok Wanita Tani Pembuat Gula Semut di Kecamatan Candimulyo Kabupaten Magelang. *Community Empowerment*, 44-52.
- [4] Hairunisyah, N., Anggreini, D., & W.H, M. A. S. (2020). Pemberdayaan Di Sektor Pariwisata Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(4), 241-247.
- [5] Kencana Putra, I.N., 2016, Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na Metabisulfit, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (1).
- [6] Kusuma, A., Wisdaningrum, O., & Putri, M. (2020). Pendampingan dan

- Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 275-284.
- [7] Miftah, H., Yoediarti, A., & Harry, M. (n.d.). Pengembangan Nilai Ekonomi Olahan Gula Aren Di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Gula Semut Aren (GSA) dan KUB Generasi Emas Nusanda (GEN) Kabupaten Lebak Banten. 330-337.
- [8] Mujib, A., & dkk. (2019). Pelatihan Pembuatan Gula Semut Aren dan Jahe Instan di Desa Botosari Paninggaran, Pekalongan. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 226-231.
- [9] nisak, C., Rezanisa, V., & Destiana, E. (2018). Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Pendamping Bagi Pos PAUD. *Jurnal ABDI*, 41-45.
- [10] Rina, O., & Marga, F. (2022). Pelatihan Penganekaragaman Produk Gula Semut Herbal Produksi KWT Bumi Lestari Nanningan Kabupaten Tanggamus Provinsi Lampung. *JPM Pinang Masak*, 30-36.
- [11] Rofiki, I., Roziyah, S., & Famuji, R. (2020). Kegiatan Penyuluhan Dan Pemeriksaan Kesehatan Untuk Membiasakan Phbs Bagi Warga Desa Kemantren. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 628-634.
- [12] SUJAI. (2018). Analisis Faktor-Faktor Penghambat Kesejahteraan Pengrajin Gula Semut Di Desa Purbahayu Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Jurnal MODERAT*, 19-27.
- [13] Surjono, G. (2017). Industri Rumah tangga Gula Semut Sebagai Wahana Peningkatan Kesejahteraan Sosial Keluarga. *Jurnal PKS Vol 16 No 2*, 151-172.
- [14] Tim Pengkajian Bioindustri Kelapa, 2015, Inovasi Teknologi Pembuatan Gula Semut dari Air Nira Kelapa, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau, Jl. Kaharuddin Nasution No.341 Pekanbaru
- [15] Yudianta, I. K. (2019). Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Gula Semut di Desa Patoman, Kecamatan Blimbingsari, Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 84-93.
- [16] Lantara, N F., Arfah, A. (2022). Making Ant Sugar from Brown Sugar For Partner Groups in Paddinding Village, Takalar Regency South Sulawesi Province. *Golden Ratio of Community Service and Dedication*, 5-9.
- [17] Ni Nyoman Sunariani. 2017. Marketing Mix Dan Akreditasi Terhadap Keputusan Memilih Dengan Brand Image Sebagai Variabel Intervening. *Jurnal Ilmiah Manajemen & Bisnis (UNDIKNAS)*. ISSN: 2528-1208 (print), ISSN: 2528- 2077 (online) Volume 2, No. 2