



PENGEMBANGAN USAHA GULA AREN DUSUN BENTEK DAN KOLOH BERORA DESA MANGGALA KABUPATEN LOMBOK UTARA

I Made Suardana¹, Ni Nyoman Yuliati², Sigit Ary Wijayanto³, Ahmad Bairizki⁴, Hikmah⁵
^{1,2,3,4,5}Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi AMM Mataram

imade_suar@yahoo.com

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan wawasan pengetahuan serta memberikan bekal kemampuan serta keterampilan bagi para pengerajin usaha gula aren dalam upaya mengembangkan usahanya, sehingga mampu meningkatkan pendapatannya. Sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah para penerajin usaha gula aren di dusun Bentek dan dusun Koloh Berora Kecamatan Pemenang Kabupaten Lombok Utara. Permasalahan diselesaikan dengan melakukan survey pendahuluan untuk melihat kondisi di lapangan. Pelaksanaan dilakukan dengan penyuluhan lapangan secara langsung, kemudian melakukan pendampingan manajemen usaha menggunakan metode diskusi. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan tingkat keberhasilan dengan indikasi adanya perencanaan usaha dengan target penjualan dan harga jual produk yang tepat, adanya peningkatan keterampilan pengerajin gula aren dalam membuat produk higienis, variasi produk serta kemasan dan label yang menarik, meningkatnya wawasan pengerajin tentang promosi secara *offline* dan *online*, serta telah memiliki jejaring kerjasama dengan pemasok bahan baku dan para pengecer.

Kata Kunci: Pendampingan, pengembangan usaha, produk higienis, jejaring kerjasama.

ABSTRAC

This community service aims to provide insight into knowledge and provide skills and abilities for palm sugar business craftsmen in an effort to develop their business, so as to increase their income. The targets of this service activity are palm sugar business craftsmen in the hamlet of Bentek and the hamlet of Koloh Berora, Pemenang District, North Lombok Regency. The problem is solved by conducting a preliminary survey to see the conditions in the field. The implementation is carried out by direct field counseling, then conducting business management assistance using the discussion method. The results of this community service activity show the level of success with indications of a business plan with the right sales target and product selling price, an increase in the skills of palm sugar craftsmen in making hygienic products, product variations and attractive packaging and labels, increased craftsman insight about promotion offline and online, and already has a network of cooperation with raw material suppliers and retailers.

Keywords : *Mentoring, business development, hygienic products, cooperation network*



A. PENDAHULUAN

Pohon aren memiliki potensi ekonomi yang tinggi karena hampir semua bagiannya dapat memberikan keuntungan finansial. Salah satunya adalah dari hasil sadapan yang berupa nira aren. Nira aren dapat dibuat minuman dan juga bisa dijadikan gula aren. Dari beberapa produk yang dihasilkan dari nira aren, produksi gula aren adalah yang paling besar nilai ekonomisnya yang sangat berpengaruh besar pada tingkat pendapatan masyarakat desa (Darmadi, 2021).

Gula aren telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu pemanis makanan dan minuman yang bisa menjadi pengganti gula pasir (gula tebu). Gula aren diperoleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Produk gula aren ini adalah gula cetak diperoleh dengan memasak nira aren hingga menjadi kental, kemudian mencetaknya dalam cetakan berbentuk setengah lingkaran.

Dusun Bentek dan Koloh Berora Desa Manggala Kecamatan Pemenang Kabupaten Lombok Utara memiliki potensi sumberdaya alam yang melimpah dengan memiliki pohon aren yang banyak yang di manfaatkan masyarakat dengan menjadikan air nira menjadi gula aren. Gula aren memiliki potensi untuk dikembangkan, hal ini terlihat dari jumlah pohon aren yang banyak di dusun tersebut. Sebagian besar pengrajin gula aren di dusun Bentek dan Koloh Berora memanfaatkan tanaman aren untuk diambil niranya sebagai bahan baku gula aren. Akses ke lokasi tanaman aren yang umumnya terletak di daerah pedalaman tergolong sulit, sehingga pengrajin gula aren merupakan masyarakat yang tinggal di sekitar lokasi tanaman. Hal ini untuk memudahkan pengambilan dan pengangkutan nira ketempat produksi. Hasil gula merah biasanya dijual ke pedagang pengumpul yang juga berlokasi di dekat pengrajin atau pedagang pengumpul di pasar desa.

Produksi gula Aren tiap usaha rumah tangga pengrajin masih sedikit, berkisar antara 3–15 kg dengan rata-rata 7,8 kg perhari. Gula aren selama ini menjadi sumber mata pencaharian penting bagi para petani di sentra-sentra produksinya. Pengolahan gula aren masih menggunakan alat yang sederhana, terutama dalam proses pemasakan masih menggunakan tungku dan kayu bakar sehingga membutuhkan tenaga yang lebih besar



dan waktu yang lama. Pada proses pemasakan gula aren hal yang penting diperhatikan adalah pengaturan suhu pemasakan. Proses pemasakan di dusun bentek dan koloh berora membutuhkan waktu yang lama, karena menggunakan tungku sederhana dengan bahan bakar kayu, sehingga suhu pemasakan tidak tetap. Hal ini menyebabkan produksi gula aren di dusun bentek dan koloh berora hanya dapat dilakukan sekali dalam sehari.

Untuk meningkatkan pemanfaatan penggunaan sumber daya alam khususnya nira dari pohon aren yang melimpah di kedua dusun tersebut, diperlukan pengetahuan dan keterampilan di dalam manajemen usaha untuk meningkatkan pendapatan pengerajin gula aren dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat sehingga menciptakan kemandirian secara ekonomi.

Dari hasil diskusi dengan masyarakat di dusun Bentek dan dusun koloh Berora di Desa Manggala tersebut dapat diketahui bahwa masyarakat telah memiliki usaha gula aren dalam skala kecil, dan belum menunjukkan perkembangan yang memadai dalam upaya peningkatan pendapatan pengerajin itu sendiri. Berikut ini merupakan hasil identifikasi terhadap permasalahan yang dihadapi dan harus diselesaikan, yaitu:

1. Perencanaan usaha dalam upaya pengembangan usaha gula aren belum terarah sehingga target penjualan, penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk ditentukan oleh para pengepul
2. Keterampilan pengerajin gula aren dalam membuat produk higienis masih terbatas hanya satu variasi produk serta belum dapat diproduksi secara rutin, karena terbatasnya peralatan dan pengetahuan dan pemahaman para pengerajin.
3. Produk gula aren yang dihasilkan belum memiliki merek dan label dan juga belum memiliki kemasan yang memadai.
4. Pemahaman di bidang pemasaran hasil produksi gula aren terbatas pada masyarakat lokal dan mengandalkan para pengepul, belum memahami pemasaran dalam arti yang lebih luas.
5. Belum dilakukan peninjauan kerjasama dengan pihak lain dalam bentuk jejaring usaha, baik untuk penyediaan/pemasok bahan baku nira maupun para pengecer.

B. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok sasaran pengabdian yaitu para pengerajin usaha gula aren di dusun Bentek dan dusun Koloh Berora Kecamatan Pemenang Kabjupaten Lombok Utara adalah:

1. Penyuluhan lapangan secara langsung dalam pembuatan perencanaan usaha dalam upaya pengembangan usaha gula aren sehingga target penjualan dan harga jual produk dapat ditetapkan oleh para pengerajin melalui penghitungan harga pokok (bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya proses produksi lainnya/Biaya overhead dari hasil produksinya.
2. Penyuluhan lapangan secara langsung kepada pengerajin gula aren dalam membuat produk higienis dengan variasi produk gula aren serta dapat memproduksi secara rutin, dengan pemanfaatan peralatan yang dimiliki serta pemahaman para pengerajin.
3. Penyuluhan lapangan secara langsung cara membuat label dan kemasan yang menarik sekaligus dapat melindungi produknya, sehingga dapat bertahan lebih lama.
4. Penyuluhan lapangan secara langsung tentang pemahaman di bidang pemasaran hasil produksi gula aren secara lebih luas, baik melalui promosi yang sifatnya offline kepada para pengecer di tingkat pasar lokal maupun promosi secara online untuk pasar secara nasional.
5. Penyuluhan lapangan secara langsung tentang penjajagan kerjasama dengan pihak lain dalam bentuk jejaring usaha, baik untuk penyediaan/pemasok bahan baku nira maupun para pengecer.

Setelah dilakukan penyuluhan secara langsung kepada para pengerajin usaha gula aren di kedua dusun tersebut oleh seluruh anggota tim pengabdian kepada masyarakat dari kelompok dosen maupun mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi AMM Mataram, maka ditindaklanjuti dengan melaksanakan kegiatan pendampingan usaha yang dilaksanakan secara rutin dalam upaya terciptanya iklim usaha yang kondusif bagi tumbuh dan berkembangnya usaha gula aren di dusun tersebut. Dari kegiatan

pendampingan ini seluruh permasalahan yang dihadapi oleh pengerajin gula aren diberikan solusinya, yang pada akhirnya terwujud usaha yang lebih efisien, sehat/higienis, memiliki pertumbuhan yang tinggi serta dapat memperkuat posisi usaha para pengerajin gula aren dalam menghadapi persaingan yang semakin kuat dan permintaan konsumen yang semakin berkembang di kemudian hari

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Pengembangan Usaha Gula Aren Dusun Bentek Dan Koloh Berora Desa Manggala Kabupaten Lombok Utara” yang dimulai dari 1 Agustus 2022 sampai dengan 17 September 2022, seluruh kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui penyuluhan langsung dan pendampingan usaha telah berjalan lancar. Berikut dipaparkan hasil yang telah dicapai dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

1. Pengerajin usaha gula aren memahami perencanaan usaha dalam upaya pengembangan usaha.

Dengan mengerti perencanaan usaha para pengerajin gula aren memiliki kemampuan untuk menentukan target penjualan jangka pendeknya dengan mengoptimalkan kapasitas produksi yang dimilikinya. Disamping hal tersebut para pengerajin mampu menghitung berapa biaya produksi dalam sekali proses, baik berupa bahan baku yang harus disediakan, tenaga kerja maupun biaya produksi lainnya, hal inilah yang dipergunakan sebagai dasar untuk penetapan harga jual dari hasil produksinya.

2. Pengerajin gula aren dapat membuat produk higienis dengan variasi produk gula aren serta dapat memproduksi secara rutin.

Para pengerajin usaha gula aren dalam pengolahan gula aren menggunakan dua bentuk cetakan dimana cetakan pertama menggunakan cetakan gula aren utuh dan yang kedua menggunakan cetakan bambu mini. Pada saat awal sebelum dilakukan penyuluhan dan pendampingan usaha produksi gula arennya hanya memiliki satu variasi yaitu dalam bentuk tabung, tapi setelah dilakukan pendampingan maka variasi produknya menjadi bentuk tabung dan bentuk mini. Dengan mengoptimalkan peralatan yang dimiliki dan menjaga tingkat kebersihan dalam proses produksinya maka produksi dapat meningkat hingga 20 %. Berikut adalah gambar proses pembuatan dan hasil produksi gula aren.

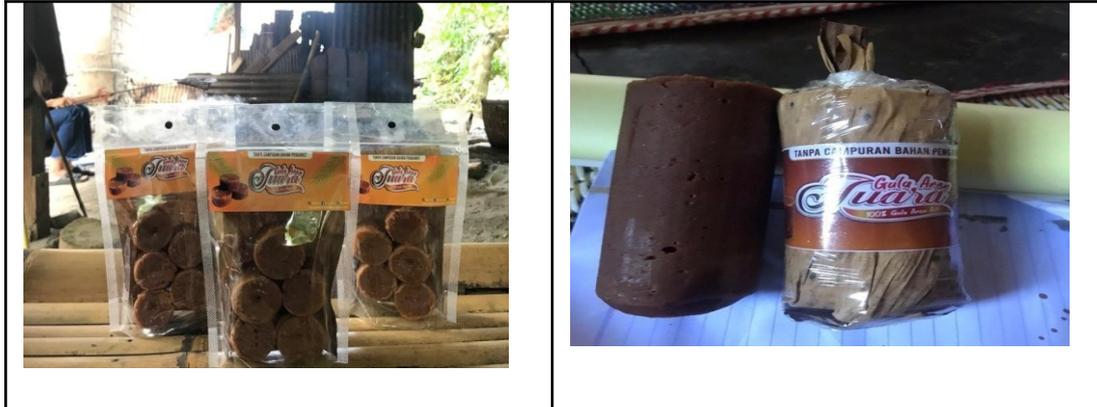


Gambar 1 Proses produksi gula aren



Gambar 2 Hasil produksi gula aren

3. Pengerajin Usaha Gula aren dapat membuat label dan kemasan yang menarik. Label dan kemasan dalam sebuah produk mempunyai arti dan manfaat yang sangat penting di dalam memasarkan produknya kepada konsumen, Dalam teori pemasaran produk yang memiliki label dan kemasan yang menarik akan lebih diminati dipasaran oleh konsumen, apalagi label dan kemasan memiliki keunikan dan ciri khusus yang dapat memposisikan produk kita dengan para pesaingnya. Hal itulah yang mendorong para pengerajin usaha gula aren ini membuat label dan kemasan dari hasil produksinya. Pengemasan produk gula aren yang di buat dengan menggunakan standing potsc yang terbuat dari bahan plastik, dan di padukan dengan daun pisang kering. Sedangkan label produk gula aren menggunakan nama “ gula aren juara”



Gambar 3 Label dan kemasan hasil produksi gula aren

4. Pengerajin gula aren dapat meningkatkan pemasaran hasil produksi secara lebih luas.

Penyuluhan langsung sekaligus pendampingan yang dilakukan oleh tim dapat memberikan pemahaman bahwa pemasaran hasil produksi merupakan kunci sukses dari usaha yang dikelolanya, karena produk gula aren yang dapat dijual dan diterima oleh konsumen akan menjadi pendapat dari pengerajin. Para Pengerajin gula aren disini telah memahami bagaimana cara menggunakan aplikasi online (instagram, facebook, dan WA grup) agar memudahkan para pengerajin/pelaku usaha mengenalkan produk gula aren yang mereka produksi untuk menjangkau area pemasaran yang lebih luas seperti di Kota Mataram,

Sedangkan pemasaran secara offline para pengerajin masih terus menjajagi pasar-pasar tradisional yang berada diluar dusun bahkan sampai pasar tradisional yang di kota



Mataram, hal ini dilakukan permintaan gula aren di kota Mataram cukup potensial karena masyarakat di kota sangat memahami manfaat dari gula aren asli dari air nira enau tersebut. Hal ini para pengerajin gula aren tidak sudah mulai meninggalkan para pengepul dengan menetapkan harga yang sangat murah, disamping itu masih terus dilakukan pemasaran secara langsung kepada para pedagang eceran di warung – warung maupun mendekati para pengusaha kue yang menggunakan gula aren sebagai pemanis dari kuenya tersebut.

5. Pengerajin gula aren dapat bekerjasama dengan pihak lain dalam bentuk jejaring usaha.

Penjajagan kerjasama dengan pihak lain masih dilakukan oleh para pengerajin gula aren dusun bentek dan dusun koloh berora, terutama pendekatan kepada para pemasok bahan baku yaitu air nira sebagai bahan baku utama pembuatan gula aren, hal ini dilakukan mengingat target produksi yang telah ditetapkan harus dapat dicapai dengan ketersediaan bahan baku tersebut. Disamping kerjasama dengan pemasok juga dibuat semacam jejaring pemasaran hasil produksi kepada para pengecer di kios dan juga pasar tradisional serta para pedagang kue yang berada di luar dusun.

D. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang diperoleh dari pelaksanaan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Pengembangan Usaha Gula Aren Dusun Bentek Dan Koloh Berora Desa Manggala Kabupaten Lombok Utara”, yaitu : Keikutsertaan dari masyarakat khususnya pengerajin gula aren di kedua dusun tersebut dalam pelaksanaan program kegiatan pengabdian masyarakat baik melalui penyuluhan lapangan secara langsung maupun pendampingan usaha yang dilakukan oleh tim, menunjukkan partisipasi yang cukup tinggi, hal ini terlihat dari Perencanaan usaha dalam upaya pengembangan usaha gula aren sudah terarah sehingga target penjualan, penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk dapat ditentukan oleh para pengerajin. Keterampilan pengerajin gula aren dalam membuat produk higienis telah dapat dilaksanakan dengan baik dan sudah dapat memproduksi secara rutin dengan 2 (dua) variasi produk. Produk gula aren yang dihasilkan sudah memiliki merek dan label serta kemasan yang memadai. Pemahaman di bidang pemasaran hasil produksi gula aren



sudah menjangkau pasar yang lebih luas, serta sudah dilakukan peninjauan kerjasama dengan pihak lain dalam bentuk jejaring usaha, baik untuk penyediaan/pemasok bahan baku nira maupun para pengecer.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penyuluhan langsung dan pendampingan usaha ini masih perlu dilakukan secara berkesinambungan. Namun demikian, kami berharap semoga usaha kecil ini dapat memberikan manfaat, khususnya bagi pengerajin gula aren di dusun bentek dan dusun koloh berora. Pada kesempatan yang baik ini kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh Pimpinan Sekolah Tinggi Ilmu ekonomi AMM yang telah memberikan dukungan baik dana maupun kesempatan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Bapak Kepala Desa Manggala, Kepala Dusun yang telah menerima kami serta seluruh masyarakat khususnya para pengerajin gula aren di kedua dusun tersebut. Akhirnya berkat bantuan, kerjasama dari berbagai pihak yang telah memberikan masukan atas penyempurnaan dari tulisan ini, untuk itu kami mengucapkan banyak terima kasih.

DAFTAR PUSTAKA

- Ana, C., 2015, *8 Manfaat Gula Aren Asli Bagi Kesehatan - Diabetes*, <http://manfaat.co.id/manfaat-gula-aren>, 26 Mei 2015, diakses 19 Februari 2016.
- Darmadi, 2021. Tanaman Aren Sebagai Tanaman Multi Guna Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Petani Di Desa Sialaman Kabupaten Tapanuli Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 1 No. 1.
- Nurlela, E. 2002. *Kajian Faktor Yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor
- Rachman, B. 2009. *Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren di Banten*. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*. Volume 27 No. 1.
- Sudiyono, A. 2011. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang.