



PELATIHAN PEMBUATAN GULA MERAH UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI DESA RANGGU

Ledisiana Tonino ^{1*}, Naim ².

^{1,2} Faculty of Economics and Business, Universitas PGRI Kanjuruhan Malang, Indonesia

*Corresponding Author; ledisianatoninno@gmail.com

ABSTRAK

Desa Ranggu adalah salah satu desa di Indonesia yang terletak di provinsi Nusa Tenggara Timur, kabupaten Manggarai Barat, tepatnya di kecamatan Kuwus Barat. Desa ranggu adalah desa yang terletak di pegunungan dengan pendapatan masyarakat yang sebagiannya dari tanaman cengkeh, vanili, kopi dan gula merah yang sumbernya dari pohon aren. Gula merah merupakan salah satu pendapatan yang bisa meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat karena bisa didapatkan setiap hari dan proses pembuatannya bersifat berkesinambungan sehingga tidak bisa dilewatkan satu hari saja berbeda dengan tanaman lainnya yang panennya hanya satu kali setahun saja. Artikel ini ditulis dengan tujuan bahwa manfaat pelatihan gula merah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di desa Ranggu sangat penting karena bisa meningkatkan kualitas hidup masyarakat dengan meningkatkan pendapatan. Beberapa masyarakat desa Ranggu yang pendapatnya bersumber dari gula bisa mebiaymbiayai pendidikan anaknya sampe sarjana walaupun orang tuanya hanya sebatas tanamat SD. Sehingga disarankan kepada masyarakat desa Ranggu untuk pelatihan gula merah demi prubahan kualitas hidup masyarakat di desa Ranggu juga untuk prubahan generasi selanjutnya. Dalam proses pembuatannya pemerintah desa ranggu ikut berkontribusi seperti menyumbang dana atau memberi kualii kepada masyarakat yang membuat gula merah untuk proses memasak.

Kata kunci;

Pembuatan gula merah; Pendapatan masyarakat

Artikel ;

Diterima: 30/12/2024

Diperbaiki: 1/1/2025

Diterbitkan: 2/1/2025

PENDAHULUAN

Pohon aren merupakan salah satu sumber daya alam yang multiguna dan berharga secara ekonomi, terutama melalui getahnya, yang disebut nira. Tandan bunga tanaman menghasilkan cairan manis yang dapat diubah menjadi berbagai produk yang sangat menguntungkan secara ekonomi (Fahrizal et al. 2019) (Sukmana et al. 2022). Di desa ranggu, pohon aren memiliki peran penting sebagai sumber penghidupan bagi masyarakat setempat, terutama melalui produksi nira yang diolah menjadi gula merah. Selain itu, pohon aren juga digunakan dalam pembuatan berbagai produk kerajinan tangan seperti anyaman dan alat rumah tangga, serta minuman segar dari nira yang dikenal dengan tuak manis. Dalam proses pengolahan gula merah masyarakat masih menggunakan cara tradisional sehingga membutuhkan waktu yang lama. Ramuan yang tercampur pada air nira



adalah kulit pohon pak , kemiri atau kelapa ataupun minyak goreng.

Di desa ranggu pohon aren tumbuh di setiap kebun hal ini di dukung oleh kondisi geografis dan kesuburan tanah di desa tersebut. Bagi masyarakat desa ranggu gula merah merupakan salah satu sumber pendapatan ekonomi yang bisa meningkatkan pendapatan masyarakat karena bisa diperoleh setiap hari dan juga selalu dibutuhkan. Dalam proses penjualan gula merah, Sebagian masyarakat menjual dalam jumlah yang banyak(50kg) dengan cara menampung hasil olahan gula merah yang diperoleh setiap hari hal ini bertujuan agar bisa memenuhi kebutuhan setiap hari dan agar bisa membiayai Pendidikan dari anak- anaknya. Di desa ranggu harga pasaran gula merah rata- rata Rp 35000,00/kg, dengan harga tersebut masyarakat bisa memenuhi kebutuhan setiap harinya bahkan sampai membiayai Pendidikan anaknya hingga perguruan tinggi.

Ditinaju oleh tim dokter manfaat gula aren (gula merah) bagi kesehatan tubuh Tidak hanya berguna sebagai penambah citarasa makanan, manfaat gula aren (gula merah) juga baik untuk kesehatan tubuh. Oleh karena itu, simaklah beberapa manfaat gula aren bagi kesehatan tubuh di bawah ini.

1. Mencegah penyakit kanker Manfaat gula aren bisa mencegah berbagai jenis penyakit kanker. Hal ini dikarenakan gula aren memiliki kandungan vitamin C yang sangat tinggi sehingga mampu menangkal berbagai radikal bebas penyebab penyakit kanker.
2. Mengatasi masalah anemia Selain vitamin C, gula aren juga mengandung zat besi yang cukup banyak. Zat besi di dalam gula aren memiliki manfaat untuk meningkatkan produksi sel darah merah sehingga masalah anemia bisa diatasi.
3. Mencegah kerusakan kulit Kandungan antioksidan di dalam gula aren tidak hanya berfungsi untuk mencegah penyakit kanker saja melainkan juga baik untuk kesehatan kulit. Melalui kandungan antioksidan, manfaat gula aren bisa mencegah kerusakan kulit.
4. Meningkatkan sistem kekebalan tubuh Pengonsumsi gula aren ternyata juga bisa meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Hal ini tidaklah terlepas karena kandungan antioksidan yang cukup tinggi di dalam gula aren. Jadi, Anda juga bisa meningkatkan sistem kekebalan tubuh dengan mengonsumsi gula aren atau melalui makanan yang mengandung gula merah ini.
5. Menjaga kadar kolesterol tetap normal Ada satu manfaat gula aren yang baik untuk kesehatan jantung. Manfaat gula aren tersebut yaitu bisa menjaga kadar kolesterol tetap normal. Ini dikarenakan adanya kandungan niasin atau vitamin B3 yang cukup banyak di dalam gula aren.
6. Menghaluskan kulit Kandungan antioksidan di dalam gula aren yang baik untuk kulit semakin lengkap dengan kandungan niasin di dalamnya yang juga baik untuk kulit. Manfaat gula aren bisa membuat kulit Anda menjadi halus dan nampak lebih indah.
7. Menjaga kesehatan sistem pencernaan Manfaat gula aren juga baik untuk kesehatan sistem pencernaan. Gula aren mengandung banyak serat makanan. Kandungan serat makanan inilah yang membuat proses pencernaan berjalan dengan baik.

8. Menjaga stabilitas suhu tubuh Gula aren juga bisa menghangatkan tubuh. Hal ini akan lebih terasa jika Anda mengonsumsi gula aren bersama dengan jahe dalam bentuk wedang jahe. Manfaat gula merah ini juga bisa mencegah atau meredakan gejala flu.
9. Mengobati sariawan Jika Anda sedang sariawan maka Anda cukup mengonsumsi gula aren karena bisa mengobati sariawan pada gusi atau bibir Anda. Anda bisa mengonsumsi gula aren secara langsung atau dalam bentuk makanan lainnya.
10. Mendukung program diet Bagi Anda yang sedang menjalani program maka sebaiknya gantilah gula putih Anda dengan gula merah yang satu ini. Gula aren memiliki kandungan kalori yang lebih rendah dibandingkan gula pasir sehingga hal ini baik untuk menjaga batasan jumlah asupan kalori harian.



Gambar diatas merupakan aktivitas salah satu petani di desa ranggu dalam Gambar 1. Proses pembuatan gula merah

Melakukan pengolahan air nira yang berasal dari tanaman pohon aren, yang telah disadap dan kemudian diolah untuk menghasilkan gulamerah bubuk



menggunakan cara tradisional atau cara sederhana. Cara menyimpan gula merah supaya tahan lama adalah dengan cara menyimpan di dalam karung yang dilapisi pelastik dan simpan di tempat yang kering.

Kegiatan pengabdian di desa ranggu di damping oleh UMKM dari desa ranggu dan juga pemerintah kabupaten manggrai barat guna meningkatkan pembuatan gula merah, cara pemasaran gula merah yang dapat mempeoleh keuntungan dengan cara menjual di kota labuan bajo yang notabene kota pariwisata premium, juga supaya pembuatan gula merah ini terus berlanjut demi meningkatkan pendapatan masyarakat. Menurut bapak Antonius Tonino Jebero pengolahan air nira menjadi gula merah adalah sumber pendapatan yang sangat menguntungkan hal ini karena mengeluarkan sedikit modal tetapi penghasilannya setiap hari, selain itu juga pada saat proses pembuatan gula merah para petani gula merah masih bisa menanam tanaman lainnya seperti menanam cengkeh, menanam vanili, jahe, padi, porang, kopi, durian ubi atau keladi. Sehingga sumber pendapatan para petani tidak hanya berasal dari satu sumber saja melainkan multisumber.

Gula semut adalah gula merah yang berbentuk bubuk atau tepung yang dikenal dengan nama Palm Sugar. Bahan dasar untuk membuat gula semut aren adalah nira berasal aren/enau, Yang selanjutnya diolah dengan cara memasak nira sampai mengental dan dikristakan menggunakan tempurung dan selanjutnya dikeringkan menggunakan oven untuk mengurangi kadar air gula semut. Analisis kelayakan bisnis ialah penelitian terhadap rencana usaha yang tidak hanya menganalisis layak atau tidak layak bisnis dibangun, tetapi juga ketika dioperasikan secara rutin dalam rangka pencapaian keuntungan yang maksimal untuk waktu yang tidak ditentukan. Studi kelayakan memiliki arti penting bagi perkembangan global usaha. Studi kelayakan yang dilakukan untuk menilai kelayakan dalam pengembangan sebuah usaha disebut studi kelayakan bisnis (N Danilson · 2022)

latar belakang munculnya pengrajin gula aren di Kampung Tado, Desa Ranggu Kecamatan Kuwus Barat, Kabupaten Manggarai Barat meliputi beberapa faktor yaitu faktor warisan budaya, faktor ekonomi, faktor lingkungan. perkembangan pengrajin gula aren di Kampung Tado, Desa Ranggu, Kecamatan Kuwus Barat, Kabupaten Manggarai Barat Perkembangan pengrajin gula aren di Kampung Tado, Desa Ranggu, Kecamatan Kuwus Barat, Kabupaten Manggarai Barat terus mengalami peningkatan disetiap tahunnya. Hal ini dikarenakan setiap tahun permintaan konsumen terhadap gula aren semakin hari semakin banyak, karena sekarang ini banyaknya produk makanan yang menggunakan gula aren sebagai pemanisnya serta masyarakat menegtahui fungsi gula aren sebagai pengobatan alternatif. (INB Pramarta · 2021)

Manfaat gula merah dalam membuat makanan khas manggari adalah selain untuk pewarna juga pemanis seperti makan sebagai berikut (T Daniel · 2021)

1. Rebok atau reebok merupakan camilan tradisional masyarakat Manggarai terutama masyarakat yang tinggal di bagian barat pulau Flores, Nusa Tenggara Timur. Dari segi rasa, rebok memiliki rasa yang mirip dengan camilan khas Jawa Tengah yaitu sagon. Perbedaannya terdapat pada bentuk rebok yang tidak berbentuk bulat melainkan berupa bubuk. Bahan dasar dan proses pembuatan rebok yang tergolong cukup sederhana membuat camilan ini



sangat mudah ditemukan serta sangat disukai. Camilan ini biasanya disajikan pada saat acara adat dan merupakan salah satu oleh – oleh khas Kabupaten Manggarai Barat.

2. Kukih serabe adalah kue tradisional berbentuk bulat yang tersebar di seluruh daerah Kabupaten Manggarai Barat. Kue ini merupakan warisan asli Manggarai Barat yang resepnya diwariskan turun temurun khususnya pada kaum perempuan. Di Manggarai Barat, kaum perempuan mempelajari cara membuat kukih serabe secara mandiri dari orang tua mereka. Kue ini selalu disajikan dalam berbagai pesta adat, perkawinan hingga pada saat kunjungan petinggi – petinggi ke Kabupaten Manggarai Barat. Menurut pemaparan saudari Siti, kukih serabe merupakan salah satu kuliner khas yang dibuat oleh para perempuan di Flores Barat. Pada zaman dahulu, kaum perempuan di Kabupaten Manggarai Barat hanya mengenal cara mengolah kukih serabe untuk keperluan upacara adat. Makanan ini biasanya menjadi makanan pembuka bagi tamu – tamu yang berkunjung ke rumah – rumah warga di seluruh daerah Kabupaten Manggarai Barat. Namun sangat disayangkan, dikarenakan oleh perkembangan zaman dan semakin banyak pilihan kuliner pada masa sekarang, tradisi menyajikan kukih serabe sudah semakin sulit ditemukan.

METODE PENELITIAN

1. Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif kualitatif. Deskriptif kualitatif yaitu suatu penelitian yang berusaha mengumpulkan data untuk memberikan gambaran, jawaban dari pertanyaan-pertanyaan, dan menyajikan data menggunakan kata-kata atau kalimat. Pendekatan kualitatif diharapkan mampu menghasilkan suatu uraian mendalam tentang ucapan, tulisan, dan tingkah laku yang dapat diamati dari suatu individu, kelompok, organisasi tertentu dalam suatu konteks setting tertentu yang dikaji dari sudut pandang yang utuh, konferehensif dan holistik. Kualitatif ialah salah satu jenis penelitian yang memberikan penemuan-penemuan yang tidak dapat dicapai dengan penggunaan prosedur statistik atau cara kuantifikasi lainnya. Peneliti menggunakan penelitian kualitatif deskriptif disebabkan peneliti ingin mengetahui bagaimana gambaran obyek strategi dalam meningkatkan pelatihan pembuatan gula merah. Peneliti merupakan key instrument atau kunci instrument yang dimana kehadiran peneliti sangat penting dalam penelitian kualitatif. Tujuan dari kehadiran peneliti ke lapangan yaitu sebagai instrument utama yang dimana nantinya peneliti akan mengumpulkan data secara mendalam. Selain itu, tujuan peneliti yaitu untuk mengenal narasumber lebih dalam memberi data tersebut. Dengan kehadiran peneliti maka datadata yang didapatkan sesuai dengan yang diinginkan oleh peneliti. Dalam penelitian ini, peneliti adalah pengumpul data dan keabsahan data berusaha semaksimal mungkin agar mendapatkan hasil yang baik. Data-data yang diperoleh baik dari wawancara, ovservasi serta dokumentasi selama dalam proses penelitian.



Lokasi yang dituju adalah Tado tepatnya di Desa Runggu Kecamatan, Kuwus Barat Kabupaten Manggari Barat. Alasan peneliti mengambil lokasi tersebut karena Desa Pusuk Runggu memiliki potensi dalam mewujudkan pelatihan pembuatan gula merah yang baik dan benar sehingga bisa menghasilkan gula merah yang berkualitas yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

2. Sumber dan jenis data

Sumber data adalah subjek darimana data diperoleh, sumber data juga hal yang paling penting dalam penelitian karena tujuan utama dari sumber data mendapatkan data yang valid. Apabila peneliti menggunakan orang maka sumber data disebut sebagai responden. Responden adalah orang yang menjawab peneliti baik pertanyaan tertulis maupun lisan. Dalam penelitian kualitatif data yang digunakan untuk mendapatkan informasi yaitu bersifat menerangkan dengan kata-kata dan menjelaskan gambaran umum tentang penelitian yang ingin dicapai.

Data primer merupakan data yang diberikan secara langsung dari obyek kepada peneliti. Data primer yaitu data yang diperoleh dari sumber pertama baik itu individu atau perorangan seperti hasil dari wawancara Kepala desa, staf desa, petani gula merah dan sebagian masyarakat setempat.

Data Sekunder merupakan sumber data yang tidak diberikan secara langsung kepada peneliti melainkan diberikan melalui orang lain atau biasanya data sekunder lewat dokumen.

3. Teknik Pengumpulan Data

Observasi ialah teknik mengumpulkan data yang dilaksanakan secara langsung dengan objek yang akan dijadikan sebagai bahan penelitian. Metode observasi juga dilakukan untuk memperoleh data. Wawancara yaitu proses yang dilakukan untuk mendapatkan informasi secara langsung dari para narasumber. Wawancara dilakukan oleh dua pihak. Tujuan dari wawancara yaitu mempertanyakan permasalahan secara lebih terbuka. Wawancara bermakna berhadapan langsung antara interviewer dengan narasumber, dan kegiatannya dilakukan secara lisan.

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan wawancara secara lisan antara peneliti dengan narasumber, yang mana narasumbernya adalah seorang petani gula merah.



Gambar 2. Diskusi mengenai pembuatan gula merah

Gambar di atas merupakan gambar saat peneliti melakukan wawancara dan observasi di kebun milik bapak Antonius Tonino Jebero yang merupakan seorang petani gula merah di desa ranggu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan pada 10 maret 2024 di kantor desa ranggu. Dimana dalam kegiatan pelatihan diberikan materi terkait teknik pengolahan air nira menjadi gula merah bubuk (*brown sugar*). Terdapat beberapa tahapan pada pembuatan gula merah bubuk (*brown sugar*) berbahan dasar nira yaitu sebagai berikut :

- 1) Pengumpulan nira, Nira diambil dari tandan pohon aren yang disadap. Biasanya kegiatan ini dilakukan pada pagi dan sore hari untuk mendapatkan nira yang segar.
- 2) Penyaringan, nira yang baru dikumpulkan disaring untuk memisahkan kotoran yang berukuran kecil.
- 3) Pemasakan, air nira dimasak menggunakan api yang besar dengan kayu yang cendrung mentah hal ini bertujuan agar kayu bertahan lama. Dalam proses masaknya biasanya menggunakan waktu 4 - 5 jam hingga mengental, setelah mengental matikan api dan menyisakan arang hingga matang.
- 4) Pengeringan, setelah matang angkat kualii dari tungku api untuk proses pengeringan.
- 5) penghalusan, setelah gulanya kering haluskan gula merah menggunakan tempurung kelapa. Untuk penghalusan diusahakan pada saat gula masih panas hal ini supaya tidak ada yang menggumpal setelah penghalusan simpan di dalam karung yang sudah dilapisi plastik dan di simpan di tempat yang kering supaya tahan lama.

Pelatihan pembuatan gula merah ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan pendapatan karena hanya membutuhkan sedikit modal namun dapat mendatangkan keuntungan yang besar. Tidak jarang petani gula merah mampu membiayai pendidikan anaknya hingga perguruan tinggi karena sumber pendapatan yang sangat menguntungkan.



KESIMPULAN

Pelaksanaan Pengabdian Kepada masyarakat melalui program pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan gula merah bubuk dari air nira di Desa ranggu berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan masyarakat setempat. Selain itu, pemasaran dengan pemanfaatan kota pariwisata premium meningkatkan kesejahteraan petani, serta mendorong inovasi dalam pengelolaan sumber daya lokal. Implementasi program ini menunjukkan potensi besar air nira untuk dikembangkan secara berkelanjutan sebagai komoditas yang bernilai tinggi.

REFERENSI

- Adiyanta, Susil. 2007. Makalah Teori Pilihan Rasional (Alternatif Metode Penjelasan Dan Pendekatan Penelitian Hukum Empiris), Undip 2007
- Angelita Lingawan, Dio Nugraha, Earlena Jesicca, dkk. "Gula Aren: Si Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi, Jurnal Pemberdayaan Masyarakat", Vol.1 Nomor 1, 2019
- Arfah Junita, Rahmi Muetia, Puty Andini, Puji Wahyuningsih, "Standarisasi Produk dan Penetapan Strategi Pemasaran Gula Semut Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Produk di Desa", Buletan Alribaath 19 (2022) 49-52 E-ISSN: 14127156
- Dagur, Antony Bagul.1997. Kebudayaan Manggarai Sebagai Salah satu Khasanah Kebudayaan Nasional. Surabaya: Ubhara Press.
- Eka Susi S, Nur Fitriana S. M. Rofi,i. 2013. Atlas Tematik. Kabupaten Manggarai Barat.
- Fadli, Asngadi, Hamida Wahyuni Adda, "Strategi Pemasaran Gula Aren dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Sikara Tobata, kecamatan Sindue Tobata, kabupaten Donggala", Vol. 1, Nomor 2, April 2023
- Journal of Human And Education Volume,4 No.5,Tahun2024,pp 923-929E-ISSN2776-5857,P-ISSN2776-7876
- Julkarnain, Safrida dan Irmawati, " Strategi Pemasaran UMKM Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Gula Merah Di Desa Sie Silau Kabupaten Asahan", Jurnal Manajemen dan Bisnis Vol. 5, Nomor 2, 2023 hlm. 39-48
- Rijal, S., Nurcaya, Rosadi, S. H., Arafah, M. ., Adhan, M. ., Sudarmianti, S., Sapitri, I. ., & Pitung, A. . (2024). Pelatihan Pembuatan Gula Merah Bubuk (Brown Sugar) untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Nira Lontar pada Kelompok Tani di Desa Labissa. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(5), 923-929
- Terbit: 10 December 2018 | Diperbarui: 29 March 2022 Ditulis oleh: Redaksi DokterSehat | Ditinjau oleh: Tim Dokter Baca lebih lanjut di DokterSehat: 10 Manfaat Gula Aren (Gula Merah) bagi Kesehatan Tubuh.
- Yoesti Silvana Arianti, Lestari Rahayu Waluyati, " Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Mediun" Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEBA), Vol. 3, Nomor 2 (2019) hlm, 25-26