

PKM PERBAIKAN KEMASAN PRODUK RUMAHAN GULA AREN DI DESA SUNGAI TUAN ULU KECAMATAN ASTAMBUL

Abdi Fithria¹⁾ Hafizianor¹⁾ Arfa Agustina Rezekiah¹⁾

¹ Fakultas Kehutanan, Universitas Lambung Mangkurat

mksfabdi@ulm.ac.id

Abstrak. Desa Sungai Tuan Ulu yang berada di Kecamatan Asrambul Kabupaten Banjar merupakan salah satu desa yang banyak ditanami dengan pohon aren. Beberapa masyarakat melakukan usaha pengolahan gula merah dari nira aren. Salah satu pengrajin rumahan gula merah tradisional adalah Ahmad Fairaji. Usaha ini telah dilakukan sejak masih kanak-kanak karena orangtua merupakan pengolah gula merah. Permasalahan yang dialami mitra adalah a) persaingan antar pengrajin gula merah terutama yang berasal dari kabupaten lain yang produknya juga dipasarkan di pasar Astambul, b) rendahnya kemampuan mitra terkait dalam bidang manajemen produk. Solusi dalam program ini adalah a) pelatihan pengemasan produk gula aren menggunakan plastic standing pouch dan kotak, b) peningkatan kemampuan mitra dalam bidang manajemen produk melalui labelisasi. Kegiatan program ini adalah 1) sosialisasi kepada mitra pengolah aren, 2) melakukan pelatihan pengemasan dan pelabelan produk aren. Target luaran yang telah dicapai berupa : 1) seminar nasional lahan basah 2020, 2) produk gula berkemasan dan model yang lebih modern, 3) publikasi di media cetak..

Kata Kunci: gula aren, kemasan, produk, Sungai Tuan

1. PENDAHULUAN

Desa Sungai Tuan yang terletak di Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar merupakan desa yang menjadi jalan utama menuju makam ulama kharismatik Syech Arsyad Al Banjari. Merupakan desa yang berada di pesisir sungai tabukan. Banyak terdapat pohon aren di desa tersebut. Berdasarkan tempat tumbuh aren, desa tersebut sangat cocok untuk ditanami aren karena merupakan daerah yang landai.

Sebagai salah satu negara penghasil gula dan memiliki sumber daya alam yang kaya dan beragam sangat mendukung untuk mengembangkan komoditas pertanian lainnya yang bisa dikatakan potensial untuk menunjang tingkat perekonomian rakyat. Salah satu komoditas tersebut tidak jauh dari rasa manisnya gula tebu yang banyak diproduksi di Indonesia. Komoditas ini dihasilkan dari salah satu hasil tanaman perkebunan yang sudah sejak dulu usaha ini dijalankan masyarakat, terutama masyarakat pedesaan yang di daerahnya masih banyak terdapat tanaman ini. Tanaman perkebunan ini disebut Pohon Aren (*Arenga pinnata merr*) (Yuliana dkk, 2011)

Tanaman aren merupakan tanaman serba guna karena hampir semua bagiannya dapat dimanfaatkan. Aren telah lebih dari 200 tahun dibudidayakan khususnya di Indonesia, untuk dimanfaatkan tepung dan gulanya. Kegunaan lainnya antara lain sebagai bahan baku untuk bermacam-macam kerajinan tangan, peralatan serta perlengkapan rumah tangga, dan untuk penghijauan. Potensi tumbuhan ini juga penting dalam bidang kehutanan dan sebagai sumber bahan baku kayu untuk peralatan dan bangunan (Sumarni *et al.*, 2003).

Pengolah gula aren atau yang biasa dikenal dengan sebutan gula habang dilakukan oleh masyarakat yang secara turun temurun. Salah satunya adalah Ahmad Fairaji yang berumur kurang lebih 40 tahun. Mitra tersebut telah menggeluti usaha gula aren sejak berumur 9 tahun. Walaupun pada awalnya hanya membantu orang tua dan kemudian menjadi salah satu mata pencariannya di samping usaha berternak itik petelur.

Walaupun sudah melakukan usaha pembuatan gula aren selama berpuluh tahun, gula aren produk pak Fairaji masih jauh dari kata modern. Sama seperti kebanyakan gula aren yang dijual di pasar, gula aren buatan pak Fairaji di cetak pada cetakan batok kelapa. Biasanya hasil sadapan yang berupa nira aren dikumpulkan dari beberapa batang pohon aren, akan tetapi pada saat tim datang ke tempatnya pak Fairaji hanya menyadap pada 1 batang pohon aren. Hasil sadapan yang diperoleh pada setiap pagi dan sore hanya 5 liter/hari. Air nira tersebut biasanya dikumpulkan sampai 4 hari baru diolah menjadi gula aren. Hasil yang diperoleh adalah 5 kg/4 hari. Hasil produknya dijual di pasar lokal di Kecamatan Astambul dengan harga Rp.20.000/kg.

Jika dilihat dari pendapatan pengolahan gula aren adalah Rp.100000/4 hari, merupakan pendapatan yang relatif sedikit. Memang usaha ini tergantung musim. Menurut pak Fairaji, ketika bulan Ramadhan permintaan akan gula aren tinggi karena kebanyakan dari masyarakat banjar membuat kue yang memerlukan gula aren dalam pembuatannya. Biasanya ketika bulan Ramadhan produksi gula aren tinggi, hamper setiap hari pak Fairaji membuat.

Berikut permasalahan dalam program ini yang didapati dari hasil diskusi di lapangan dan disepakati oleh mitra:

Tabel 1. Identifikasi Permasalahn Mitra

Permasalahan	Uraian
Produksi	Produksi gula aren secara tradisional, tanpa kemasan, tanpa merek dan bentuk yang biasa. Hal ini memiliki pangsa pasar yang rendah. Gula aren hanya dijual ke pasar tradisional dengan harga standar yaitu Rp20000/kg
Rendahnya kemampuan sumberdaya manusia (SDM) terkait dengan bidang manajemen produk	Potensi tanaman aren yang tinggi di desa Sungai Tuan Ulu merupakan peluang untuk pengembangan industri rumah tangga dan peningkatan pendapatan dari aren yaitu dengan perbaikan kemasan Sumberdaya manusia yang akan menjadi mitra adalah petani aren secara ekonomi sangat potensial untuk dikembangkan menjadi kelompok usaha gula aren yang mandiri. Selain perbaikan kemasan, gula aren yang ada juga dapat dilakukan diversifikasi produk. Melihat peluang-peluang yang ada maka diperlukan adanya menumbuhkembangkan usahanya dengan memberikan skill dalam bidang kreatifitas produk maupun manajemen sehingga diharapkan usaha gula aren dapat dikembangkan dan dikelola lebih profesional.

2. METODE

Dalam kegiatan PKM melibatkan pengolah gula aren sebanyak 5 orang. Dan agar program ini dapat dilaksanakan dengan lancar, maka sebelum semua aktivitas dimulai terlebih dahulu dilakukan sosialisasi terhadap pihak-pihak terkait, diantaranya pemerintah daerah, perangkat desa dan warga sekitar atau petani aren sekitar. Dengan adanya sosialisasi diharapkan adanya dukungan penuh dari semua pihak secara kelembagaan, materiil dan moril.

Metode dan tahapan dalam penerapan teknologi pembuatan gula cair dan gula semut berbasis aren kepada mitra adalah

Faktor-faktor yang ada pada kemasan yaitu warna, desain, bentuk, ukuran, material fisik dan informasi dalam label. Faktor –faktor yang dominan dari enam faktor yang ada adalah warna, desain, material fisik dan informasi dalam label, karena warna, desain, material fisik dan informasi dalam label merupakan hal utama yang bisa menarik minat orang untuk membelinya dan mempermudah untuk mengingat konsumen untuk membelinya kembali (Sumrotul H dkk, 2015)

Secara umum tahapan kegiatan yang akan diterapkan untuk keberhasilan kegiatan PKM Perbaikan Kemasan Produk Rumahan Gula Aren di Desa Sungai Tuan Ulu Kecamatan Astambul antara lain :

1. Penyuluhan dan diskusi

Memberikan penyuluhan tentang pentingnya perluasan pasar produk. Serta mendesign pola cetak gula aren yang akan dipasarkan di pasar modern.

2. Pelatihan produksi

Memberikan pelatihan pengemasan dan pelabelan produksi nira aren. Kemasan akan dibuat menjadi 2 model yaitu menggunakan plastik dan kotak

3. Pendampingan

Memberikan pendampingan selama proses pelatihan produksi sampai dua bulan setelah kegiatan pelatihan berakhir. Sehingga mitra memperoleh kesempatan untuk mendapatkan bimbingan dan pemantauan sehingga dapat melakukan produksi gula semut.

4. Pemantauan dan evaluasi

Melakukan pemantauan dan evaluasi, mulai dari awal, pertengahan dan akhir pelaksanaan program.

Partisipasi mitra dalam kegiatan PKM adalah aktif dalam kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan serta menyediakan nira aren untuk dilakukan proses produksi. Serta mitra aktif dalam kegiatan pengisian kuisioner atau angket yang akan diberikan oleh tim pengusul

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Sosialisasi Pelaksanaan Kegiatan

Rangkaian kegiatan pelatihan dengan terlebih dahulu melaksanakan pertemuan dengan aparat desa untuk meminta izin untuk melaksanakan kegiatan pelatihan. Selanjutnya dilaksanakan pertemuan dengan pak Fairaji dan timnya untuk melaksanakan sosialisasi tentang pelatihan pembuatan gula merah dengan cetakan kayu dan pengemasannya serta melaksanakan koordinasi dengan kelompok tersebut terkait dengan jadwal pelaksanaan kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan selama kegiatan baik alat maupun bahan yang dipersiapkan oleh tim maupun oleh mitra pengabdian. Dari hasil pertemuan, Beliau menyambut baik kegiatan pelatihan ini agar dapat meningkatkan pendapatan pengrajin gula merah di desa Sungai Tuan Ulu

3.2 Pelatihan Pembuatan Gula Merah Cetakan Kayu

Karena selama ini, mitra hanya menggunakan batok kelapa sebagai alat cetak nira aren yang dimasak menjadi gula merah, maka tim mencoba merubah modelnya menjadi cetakan kecil agar lebih mudah untuk di kemas ke dalam wadah dan diberi label. Di bawah ini adalah proses pembuatan gula merah cetakan kayu.



Gambar 1. Cetakan gula merah kayu dan proses pembuatannya

Pada prinsipnya tidak ada perbedaan antara pembuatan gula merah cetakan batok kelapa dan cetakan kayu. Yang berbeda hanya kepada waktu pencetakan, jika menggunakan batok kelapa waktu membuat ke cetakan memiliki waktu yang lama karena volume cetakan lebih besar sehingga adonan tidak cepat dingin, sedangkan jika menggunakan cetakan kayu memerlukan waktu lebih lambat dan dapat menyebabkan cetakan cepat kering di dalam wajan, sehingga jika menggunakan cetakan kayu pengrajin harus lebih cepat kerjanya dan akan lebih baik jika pengrajin memiliki cetakan berjumlah minimal 6 buah sehingga waktu yang digunakan lebih efisien dan efektif.



Gambar 2. Hasil cetakan gula merah kayu

3.3 Kemasan

Desain Komunikasi Visual yang bisa digunakan sebagai media komunikasi informasi yaitu kemasan (*packaging*). Kemasan pada hakekatnya berfungsi sebagai pelindung produk. Namun ketatnya persaingan usaha membuat fungsi kemasan berkembang menjadi media untuk mempromosikan produk. Kartajaya dalam Yuniarti (2018:2), mengatakan bahwa “teknologi telah membuat *packaging* berubah fungsi, dahulu orang mengatakan *packaging protect what it sells*, namun sekarang kenyataannya *packaging sells what it protects*”. Pendapat di atas menjelaskan bahwa suatu kemasan produk dapat mencerminkan kualitas produk itu sendiri. Semakin bagus dan menarik suatu kemasan diharapkan dapat mempengaruhi keputusan calon pembeli untuk memilih produk tersebut. Menurut Klimchuk dan Krasovec dalam Hidayat (2015:4) mengatakan: Desain kemasan berlaku untuk membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk di pasar. Pada akhirnya desain kemasan berlaku sebagai pemasaran produk dengan mengkomunikasikan kepribadian atau fungsi produk konsumsi secara unik.

Berdasarkan konsep di atas maka kemasan gula aren produksi mitra harus memiliki rancangan yang mampu menarik minat konsumen, yaitu dengan penyusunan elemen visual pada kemasan sehingga menginformasikan produk gula aren si Tuan dengan baik kepada *audience*. Peran kemasan sangat mempengaruhi persepsi konsumen dalam memutuskan untuk membeli suatu produk. Oleh sebab itu, rancangan kemasan gula aren nantinya juga berguna untuk membangun citra yang baik terhadap konsumen. Dengan daya tarik visual yang mendukung, maka akan mendukung pula penjualan produk tersebut.



Gambar 3. Tim pengabdian bersama mitra sedang melaksanakan *packaging*



Gambar 4. Hasil perbedaan gula aren cetak menggunakan alat cetakan dan tempurung, kemasan yang sudah didesign oleh tim pengabdian dan salah seorang anggota dari mitra yang mengikuti kegiatan packaging



Gambar 5. Tim pengabdian bersama mitra berfoto dengan hasil gula aren yang sudah dikemas



Gambar 6. Berfoto bersama setelah kegiatan PKM selesai



Gambar 7. Gula aren kemasan kotak dan kemasan *standing pouch* yang siap dipasarkan

3. 4 Pendampingan Manajemen Usaha

Pendampingan manajemen usaha yang dilaksanakan oleh tim adalah memasarkan produk gula semut di pasaran. Dalam kegiatan pendampingan manajemen usaha ini, para mitra diberikan pemahaman tentang cara menentukan harga jual sehingga bisa menghasilkan laba yang sesuai dan tidak mengalami kerugian. Pendampingan dalam memasarkan produk juga dilaksanakan oleh Tim pengabdian PKM dalam bentuk memasarkan produk gula melalui media sosial dan media online serta pemasaran secara langsung di instansi khususnya di Universitas Lambung Mangkurat. Respon konsumen beragam terhadap kemasan yang dirancang oleh tim PKM.

4. SIMPULAN

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM Perbaikan Kemasan Produk Rumahan Gula Aren di Desa Sungai Tuan Ulu) telah berjalan sesuai dengan rencana dan tujuan awal, yaitu memberikan pelatihan atau pendampingan mengenai kemasan dengan design yang menarik dan label atau nama produk gula aren dan perbaikan bentuk olahan menggunakan cetakan kayu serta melakukan pendampingan manajemen usaha melalui media social dan media online.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM ULM yang telah memberikan bantuan dana sehingga tim dapat melaksanakan kegiatan PKM serta kepada Bapak Fairaji dan timnya yang sudah bersedia menyediakan waktu dan tempat untuk pelaksanaan kegiatan tersebut.

6. DAFTAR PUSTAKA

Hidayat, R. D., Budiwirman, M. P., & Trinanda, S. P. (2015). Perancangan Kemasan Kerupuk Talas Dua Putra Di Nagari Aia Tabik, Kecamatan Baso, Kabupaten Agam, Dekave: Jurnal Desain Komunikasi Visual, 3(2).

Sumarni G., Ismanto,A., & Muslich, M. (2003). Keawetan Batang Aren (*Arenga pinnata* Merr). Jurnal Penelitian Hasil Hutan. Vol 21 No 22.

Hoiriyah,S., Probowati,B.D. & Purwandari,U. (2015). AGROINTEK Volume 9, No. 2

PRO SEJAHTERA

(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat)
Volume 3 Maret 2021

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

- Yuliana, A., Mukhyar, F. dan Dja'far, A. (2011). Kajian Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren di Kecamatan Padang Batung Kabupaten Hulu Sungai Selatan. *Jurnal Agribisnis Perdesaan* Vol 01 No 03.
- Yuniarti, R., Zubaidah, M. S., & Pebriyeni, E. (2018). Re-Desain Kemasan Herbal Tea PT. Andalas Sitawa Fitolab. *Dekave: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 8(2).

