

## **Introduksi Teknologi Pengemasan Gula Aren di Desa Kekait Kabupaten Lombok Barat**

**<sup>1</sup>Hary Kurniawan, <sup>2</sup>Ansar, <sup>3</sup>Kurniawan Yuniarto, <sup>4</sup>Fakhrul Irfan Khalil**  
Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan & Agroindustri, Universitas Mataram <sup>1,2,3,4</sup>  
\*Email: harykurniawan@unram.ac.id

---

### **RINGKASAN**

Salah satu sentra penghasil gula aren di NTB berada di Desa Kekait, Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat. Gula aren yang diproduksi di Desa Kekait berupa gula merah, gula briket dan gula semut. Gula aren mudah rusak jika disimpan pada suhu ruang, akibat kenaikan kadar air, sehingga gula aren menjadi lembek, umur simpannya pendek, dan harga jual rendah. Solusi yang dapat dilakukan melalui pengemasan. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengintroduksi teknologi pengemasan produk gula aren pada kelompok pengrajin gula aren Maju Bersama di Desa Kekait. Metode yang dilakukan melalui pemberian materi, diskusi serta praktik mengemas produk gula aren. Peserta diberikan penyuluhan mengenai teknik pengemasan gula merah, gula briket dan gula semut menggunakan teknologi vakum. Peserta juga diberikan pengetahuan mengenai Cara Pengolahan Pangan yang Baik dan Benar (CPPB) dalam menunjang kualitas dan kuantitas produk olahan nira aren. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa respons peserta terhadap materi dan praktik yang disampaikan oleh tim sangat baik, peserta sangat komunikatif dan berlangsung secara efektif. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta mendapatkan wawasan dan keterampilan baru dalam teknik pengolahan nira aren dan pengemasan gula aren sehingga diharapkan perlu dilakukan kegiatan serupa dengan mengoptimalkan potensi dan sumber yang tersedia di lokasi tersebut agar dapat menjadi produk lokal unggulan.

Kata Kunci : Gula aren, Desa Kekait

### **SUMMARY**

*Centers of producing palm sugar are in Kekait, Gunung Sari District, West Lombok Regency, West Nusa Tenggara. Palm sugar is easily damaged if stored at ambient temperature, due to increased moisture content, palm sugar becomes soft, its shelf life is short, and low price. The solutions that can be done through packaging. The purpose of this activity is to introduce the technology for packaging palm sugar in the group of palm sugar producers, Maju Bersama. The method carried out through the provision of material, discussion and practice of packing palm sugar. Participants were given information about techniques of packaging on palm sugar using vacuum technology. Participants are also given knowledge about how to treat good and proper food (CPPB) in supporting the quality and quantity of these products. The results showed that the participants' response to the material and practice delivered by the team was very good, communicative and effectively. The evaluation results show that participants get new insights and skills in the palm sugar processing techniques and packaging of palm sugar so it is expected that similar activities are needed by optimizing the potential and resources available in order to become superior local products.*

**Key words:** Palm sugar, Kekait

## PENDAHULUAN

Desa Kekait merupakan salah satu dari 16 desa yang ada di Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat. Secara geografis desa Kekait, berbatasan dengan Kabupaten Lombok Utara di sebelah utara, di sebelah selatan berbatasan dengan desa Taman Sari, sebelah timur berbatasan dengan desa Guntur Macan dan di sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Batu Layar. Desa Kekait merupakan desa terluas di Kecamatan Gunungsari yaitu 9,96 Km<sup>2</sup> (18,79%). Rata-rata banyaknya hari hujan dan curah hujan per bulan sebesar 183 mm pada tahun 2015 (Kabupaten Lombok Barat dalam Angka, 2016). Desa kekait merupakan salah satu desa yang banyak ditumbuhi tanaman aren. Sebagian besar masyarakat memanfaatkan nira aren untuk diolah menjadi gula aren. Oleh karena itu desa Kekait dikenal sebagai sentra penghasil gula aren di kabupaten Lombok Barat.

Sebagian besar masyarakat di Desa Kekait mengandalkan nira aren sebagai penopang ekonomi dengan mengolahnya menjadi gula aren. Gula aren yang diproduksi umumnya berbentuk tabung seperti Gambar 1a. Gula aren tersebut biasanya dijual di pasar tradisional seperti di Pasar Gunung Sari, dengan harga Rp.8.000 – 10.000 per buah. Selain gula aren, masyarakat setempat telah mengenal produk turunan dari gula aren lainnya, seperti gula briket dan gula semut. Harga jual gula briket Rp 45.000 - 50.000 per kg sedangkan gula semut 50.000 – 60.000 per kg. Untuk gula briket dan gula semut biasanya diproduksi dan dijual berdasarkan pesanan.



(a)



(b)



(c)

Gambar 1. (a) Gula merah; (b) Gula briket; (c) Gula semut

Tingginya permintaan gula aren membuat harganya cukup menguntungkan bagi pengrajin gula aren. Menurut Evalia (2015) gula aren, terutama gula semut merupakan salah satu produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan memiliki prospek yang sangat bagus untuk dikembangkan. Hal ini disebabkan kecenderungan permintaan yang terus

meningkat guna memenuhi kebutuhan ekspor maupun kebutuhan dalam negeri. Komoditas gula aren sebenarnya sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia dan bahkan sangat prospektif sebagai komoditas ekspor. Gula aren yang berasal dari Indonesia dapat diterima oleh pasar ekspor karena aromanya yang khas dan memiliki kandungan sukrosa yang lebih tinggi. Kekhasan gula aren dibandingkan dengan gula lainnya karena mengandung kadar sukrosa lebih tinggi (84%), dibanding gula tebu (20%) dan gula bit (17%) (Burhanuddin, 2005). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Evalia dkk. (2014) dilaporkan bahwa bahwa pengolahan aren menjadi produk gula semut memberikan nilai tambah yang cukup tinggi, yaitu sebesar 51,01%. Sebagai penghasil aren, posisi daya saing dari Desa Kekait, masih lemah dan perkembangan agroindustri aren masih sulit berkembang. Hal tersebut, masih terhambat oleh berbagai tantangan dan permasalahan seperti rendahnya mutu produk. Gula aren mudah mengalami kerusakan apabila tidak disimpan dan dikemas dengan baik. Kenaikan kadar air pada gula aren menyebabkan gula menjadi lembek dan ditumbuhi jamur sehingga menurunkan kualitas serta tidak aman untuk dikonsumsi (Kurniawan dkk., 2018). Sementara itu Kurangnya informasi mengenai teknologi pengemasan produk terutama gula aren menjadi kendala bagi masyarakat setempat dalam mengoptimalkan nilai ekonomi produk tersebut agar menjadi produk lokal unggulan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah memperkenalkan teknologi pengemasan gula aren (gula merah, gula briket dan gula semut). Oleh karena itu dirasa perlu dilakukan pelatihan yang ditujukan kepada masyarakat di desa Kekait tentang teknologi pengemasan gula aren sehingga membantu masyarakat setempat meningkatkan nilai ekonominya. Kajian ini diharapkan bermanfaat sebagai referensi bagi pemerintah Kabupaten Lombok Barat dalam menetapkan

kebijakan dan strategi pengembangan industri kecil yang sudah terbentuk, khususnya agroindustri gula aren. Selain itu juga diharapkan sebagai referensi bagi lembaga pembiayaan dalam menyusun rencana pembiayaan untuk membiayai pengembangan industri pengolahan gula aren, serta sebagai referensi bagi investor yang tertarik dalam pengembangan industri gula aren.

### **RUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan sebelumnya maka persoalan yang dihadapi oleh para pengrajin gula aren di Desa Kekait diantara-Nya masih rendahnya pemahaman mengenai cara pengolahan pangan yang baik, mutu gula aren yang dihasilkan masih rendah terutama dari aspek pengemasan sehingga gula aren yang dihasilkan memiliki umur simpan yang pendek. Hal tersebut membuat pemasaran gula aren terbatas dan tidak mampu bersaing dengan produk sejenis.

### **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui pelatihan kepada masyarakat dengan metode ceramah, diskusi, dan dilanjutkan dengan praktik. Evaluasi kegiatan ini dilakukan dengan melihat tanggapan peserta dan kemampuan penguasaan materi yang telah diberikan. Tanggapan dan penguasaan materi diukur dengan memantau pertanyaan yang disampaikan peserta kepada tim pelaksana atau pemateri, keaktifan peserta saat melakukan praktik pengemasan gula aren dan kehadiran peserta.

### **PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai introduksi teknologi pengemasan gula aren di Desa Kekait, Kabupaten Lombok Barat telah dilaksanakan dengan melibatkan sejumlah pengrajin gula aren yang tergabung dalam kelompok bernama Maju Bersama. Secara umum pelaksanaan kegiatan telah berjalan

dengan lancar. Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa pengetahuan, keterampilan dan motivasi para pengrajin gula aren meningkat setelah mengikuti serangkaian penyuluhan, diskusi dan praktik pengemasan gula aren. Para peserta mula-mula diberikan penyuluhan mengenai pentingnya Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) terutama saat memproduksi gula aren. Para peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya aspek kebersihan dan sanitasi dimulai dari penanganan bahan baku, alat-alat produksi serta tempat produksi. Hasil penyuluhan menunjukkan bahwa para peserta sangat antusias dan termotivasi dengan pemaparan oleh pemateri yang memaparkan betapa pentingnya aspek kebersihan, sanitasi dan higienitas produk terhadap mutu produk gula aren yang dihasilkan. Selain dibekali pengetahuan mengenai cara pengolahan pangan yang baik, peserta juga diberikan penyuluhan mengenai pentingnya pengemasan gula aren sebagai upaya untuk memperpanjang umur simpan sekaligus mempertahankan kualitas gula aren. Para peserta juga dikenalkan berbagai jenis kemasan yang cocok untuk produk gula aren serta keunggulan dan kelemahan masing-masing jenis kemasan. Selama kegiatan berlangsung, diskusi dua arah baik dari peserta maupun dari pemateri berlangsung cukup interaktif yang ditandai dengan pertanyaan yang diajukan oleh peserta terkait teknik pengemasan dan cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Para pengrajin tidak hanya disampaikan materi mengenai teknik pengemasan, tetapi juga diajarkan bagaimana menerapkan teknik pengemasan vakum pada produk gula aren. Hasilnya menunjukkan bahwa para pengrajin dapat mempraktikkan langsung bagaimana mengemas vakum gula aren (gula merah dan gula briket). Hal ini mengindikasikan bahwa keterampilan para pengrajin meningkat setelah diberikan materi dan praktik mengemas produk gula aren.



Gambar 2. Praktik pengemasan vakum oleh peserta



Gambar 3. Praktik pengemasan gula semut



Gambar 4. Produk gula aren yang telah dikemas



Gambar 5. Kelompok Gula Aren “Maju Bersama”

Sementara itu berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilaksanakan, terdapat beberapa

faktor pendukung dan penghambat kegiatan, diantaranya adalah :

**Faktor pendukung :**

Antusiasme dan kesadaran para pengrajin gula aren untuk meningkatkan kualitas gula aren cukup tinggi, mengingat peluang usaha terutama gula briket dan gula semut cukup besar. Sementara itu adanya dukungan pemerintah daerah untuk mengoptimalkan produk unggulan lokal yang dilakukan dengan menyediakan *window shopping* untuk menampilkan berbagai jenis produk unggulan provinsi Nusa Tenggara Barat. Hal ini merupakan upaya pemerintah daerah untuk menjembatani para pelaku usaha kecil menengah untuk mempromosikan keunggulan dan keunikan produknya.

**Faktor Penghambat :**

Meskipun demikian, terdapat beberapa faktor penghambat terutama yang dihadapi kelompok pengrajin gula aren Maju Bersama, yaitu minimnya pengetahuan tentang pentingnya izin usaha (P-IRT) sehingga menyebabkan pemasaran produk gula aren terbatas dan sulit untuk menembus pasar ritel modern. Selain itu Kurangnya pengetahuan para pengrajin gula aren dalam *labelling* kemasan juga menyebabkan produk belum memiliki identitas yang menjual seperti merek, keunggulan maupun keunikannya, sehingga produk gula aren masih dipasarkan dan dijual sekedarnya saja. Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilaksanakan, maka diperlukan tindak lanjut untuk memecahkan faktor penghambat tersebut melalui kegiatan yang serupa dan bertahap, sehingga dapat membantu para pengrajin mencari solusi yang tepat.

**SIMPULAN**

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa pengetahuan, keterampilan dan motivasi para pengrajin gula aren meningkat setelah mengikuti serangkaian penyuluhan,

diskusi dan praktik pengemasan gula aren. Indikator keberhasilan kegiatan ini terlihat dari antusias peserta dalam mengikuti pelatihan. Peserta antusias mengajukan pertanyaan tentang bagaimana mengemas produk gula aren yang baik. Peserta juga sangat responsif saat diberikan praktik bagaimana mengemas produk gula aren dengan teknologi pengemas vakum.

Selain dibekali pengetahuan dan keterampilan dalam mengemas produk gula aren, peserta juga diberikan pengetahuan mengenai cara pengolahan pangan yang baik. Hasilnya menunjukkan bahwa kesadaran peserta menjadi meningkat setelah dibekali pengetahuan tersebut. Kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu menjadi salah satu bekal keterampilan bagi para pengrajin untuk dapat mengembangkan produk gula aren menuju orientasi pasar.

Saran yang dapat diberikan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah perlu adanya kegiatan lanjutan mengenai pengembangan desain kemasan dan *labelling* produk gula aren (gula merah, gula briket, dan gula semut), pengetahuan mengenai pengurusan izin usaha dan perhitungan harga jual produk gula aren yang dihasilkan. Pendampingan kelompok pengrajin harus terus dilakukan sehingga produk gula aren yang dihasilkan sesuai dengan mutu yang diharapkan.

Secara khusus pemerintah, melalui dinas terkait, diharapkan lebih banyak berperan, untuk menjembatani kesenjangan informasi pasar dan teknologi yang terjadi pada pengusaha yang sudah ada terutama pengusaha baru.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Rektor dan LPPM Universitas Mataram sebagai penyandang dana kegiatan, serta anggota tim yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan sehingga kegiatan ini berjalan dengan lancar.

**DAFTAR PUSTAKA**

Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Barat. 2016. Kabupaten Lombok Barat dalam Angka. BPS Kabupaten Lombok Barat.

Burhanuddin. 2005. Prospek Pengembangan Usaha Koperasi dalam Produksi Gula Aren. Jakarta.

Evalia, Nur A. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. Jurnal Manajemen & Agribisnis, Vol. 12 (1) : 57 – 67

Evalia, Nur A., Syahyana, R., Nofialdi. 2014. Strategi Penguatan Agroindustri dan Nilai Tambah Aren di Kecamatan Lareh Sago Halaban.

di Dalam: Seminar Nasional Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas di Padang

Kurniawan, H., Bintoro, N., Karyadi, Joko N. W. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut dalam Kemasan dengan Pendekatan Arrhenius. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem. Vol. 6 (1): 93-99