

## **Pemanfaatan Sumber Daya Alam guna Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Cipelah**

**Eka Jati MFS<sup>1)</sup> Milla Jamilatulatifah<sup>2)</sup> , Siti Ulfa<sup>3)</sup>**

<sup>1)</sup> Prodi Bahasa dan sastra Arab, Fakultas Adab dan Humaniora, UIN Sunan Gunung Djati, [megafajars21@gmail.com](mailto:megafajars21@gmail.com)

<sup>2)</sup> Prodi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Sunan Gunung Djati, [millajamila237@gmail.com](mailto:millajamila237@gmail.com)

<sup>3)</sup> Prodi Manajemen Keuangan Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Sunan Gunung Djati [ulfas1999@gmail.com](mailto:ulfas1999@gmail.com)

### **Abstrak**

Pengabdian dilakukan di Desa Cipelah, Kecamatan Rancabali, Kabupaten Bandung. Penelitian dan pengabdian ini ditujukan untuk mengetahui bagaimana cara pemanfaatan sumber daya alam di Desa Cipelah.. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Pengabdian ini dilakukan dalam empat siklus, yaitu refleksi sosial, perencanaan program, pelaksanaan program dan evaluasi program. *Output* dalam pengabdian ini adalah mengetahui bagaimana cara pemanfaatan sumber daya alam untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa cipelah.

**Kata Kunci:** Sumber daya alam, gula aren, perekonomian,

### **Abstract**

*This service is carried out in Cipelah Village, Rancabali District, Bandung Regency. This research and service is intended to find out how to utilize natural resources in Cipelah village. The method used in this research is the method of observation, interviews, and documentation. This service is carried out in 4 cycles, namely social reflection, program planning, program implementation, and program evaluation. The output in this service is knowing how to utilize natural resources to improve the community's economy in Cipelah village.*

**Keywords:** *natural resources, palm sugar, economy*

## **A. PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan salah satu negara yang mempunyai kekayaan sumber daya alam yang meluap dan melimpah , baik dari sumber daya alam hayati maupun sumber daya alam non hayati. Kekayaan sumber daya alam tersebut telah banyak dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia.

Sumber daya alam merupakan segala sesuatu yang berasal dari alam yang dapat digunakan untuk memenuhi kelangsungan hidup manusia. Pembaruan teknologi, kemajuan peradaban dan pertambahan populasi manusia, serta revolusi industri telah membawa manusia pada era pemanfaatan sumber daya alam sehingga persediaannya terus berkurang secara signifikan, Sumber daya alam memiliki peranan penting dan mutlak diperlukan untuk menunjang kebutuhan manusia, tetapi eksistensinya tidak tersebar merata.

Oleh karena itu, pemanfaatannya harus dijaga agar terus berkelanjutan dan tindakan eksploitasi harus dihindari kemudian pemeliharaan dan pengembangan lingkungan hidup harus dilakukan dengan cara yang rasional. Pemanfaatan sumber daya alam sudah dilakukan di beberapa desa di Indonesia, diantaranya yaitu di desa cipadung yang terletak di kota Bandung dan desa cipelah yang terletak di kabupaten Bandung.

Di desa cipadung memiliki lahan pohon bambu yang salah satunya dimanfaatkan oleh para tokoh masyarakat dan warga setempat untuk kebutuhan acara memperingati hari kemerdekaan dengan cara menghias bambu tersebut dengan bendera merah putih untuk di pasang di setiap gang wilayah RW 05.

Kemudian Desa cipelah ialah salah satu desa di kecamatan Rancabali, kabupaten Bandung, Jawa Barat, Indonesia. yang merupakan Desa Pegunungan, berbatasan dengan Kabupaten Cianjur selatan, berkarakteristik sebagai daerah Perkebunan dan Pertanian, dalam segi pembangunan dan infrastuktur Desa Cipelah kurang mendapatkan perhatian lebih dari pemerintah Kab Bandung, di karenakan posisinya yang paling ujung dan jarak tempuh yang jauh dari pusat pemerintahan. Akses ke lokasi pohon aren tergolong sulit sehingga pengrajin gula aren merupakan masyarakat yang tinggal di sekitar lokasi perkebunan tersebut. Hal ini untuk memudahkan pengambilan dan pengangkutan nira ketempat produksi tidak terlalu jauh kemudian Desa cipelah juga merupakan salah satu wilayah penghasil gula terbesar di Bandung. Desa ini terkenal dengan produk gula aren, pembuatan gula aren tersebut telah menjadi pekerjaan masyarakat desa cipelah secara turun temurun, dan berkembang sejak zaman dulu.

Gula aren tersebut di produksi masih menggunakan cara yang tradisional dan sangat sederhana. Saat ini terdapat sekitar 53 unit usaha yang bergerak di bidang industri pengolahan gula aren. Salah satunya yaitu usaha pembuatan gula semut. Pemanfaatan sumber daya alam ini berupa air nira yang berasal dari pohon aren, yang kemudian air nira tersebut diolah menjadi gula aren.

Gula aren merupakan produksi hasil pemekatan nira aren dengan panas (pemasakan) sampai kadar air yang sangat rendah (<6%) sehingga ketika dingin produk mengeras. Pembuatan gula aren hampir sama dengan sirup aren. Nira

dipanaskan sampai kental sekali, setelah itu cairan gula kental tersebut dituangkan ke cetakan dan ditunggu sampai dingin.

Gula yang dihasilkan dari pengolahan gula aren sangat membantu dalam menambah penghasilan masyarakat. Selama ini industri gula aren masih dijadikan usaha sampingan terutama oleh masyarakat desa.

Pada umumnya masyarakat di desa cipelah kab bandung ini bermata pencaharian petani, peternak, dan salah satunya sebagai pembuat gula aren. Dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari hasil penjualan pengolahan gula aren cukup membantu.

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana cara memanfaatkan salah satu sumber daya alam yang ada guna meningkatkan perekonomian di desa cipelah dengan cara mengembangkan strategi pemasaran produk gula aren.

Sesuai dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi, sudah seharusnya setiap perguruan tinggi memiliki kepedulian dan kepekaan terhadap masyarakat. Dengan adanya beberapa permasalahan tersebut, maka Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung sebagai Lembaga Pendidikan Tinggi yang melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi dimana salah satunya adalah Pengabdian Masyarakat ikut berpartisipasi memberikan solusi serta pendampingan dalam mencapai melaksanakan kemandirian dan pengembangan usaha gula aren di Desa Cipelah.

## **B. METODE PENGABDIAN**

Methodologi pengabdian dalam pelaksanaan KKN -DR Sisdamas ini menggunakan metode sisdamas atau Berbasis pemberdayaan masyarakat, dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu pengabdian yang bersifat sosial.

Penelian ini sejatinya dapat diartikan sebagai aktifitas menelaah suatu masalah dengan menggunakan metode ilmiah secara terancang dan sistematis untuk menemukan pengetahuan baru yang terandakan kebenarannya (obyektif dan sah) mengenai "dunia alam" atau "dunia sosial".

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada kegiatan ini terdiri dari (1) Observasi, yaitu pengumpulan data dimana penulis melakukan pengamatan langsung tentang bagaimana proses pengolahan sumber daya alam yang ada sampai terbentuknya gula aren tersebut; (2) Wawancara, yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara berdialog dengan masyarakat dan tokoh masyarakat setempat untuk mendapatkan informasi yang lebih detail mengenai pengolahan gula aren di Desa Cipelah; (3) Dokumentasi, yaitu pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengabadikan baik berupa gambar, maupun pencatatan hasil wawancara dari proses demi proses pengolahan gula aren di Desa Cipelah.

Secara lebih detail, kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa siklus. Siklus kegiatan yang dilaksanakan yaitu pertama, siklus refleksi sosial, dimana tim penulis melakukan survey dan analisis kebutuhan untuk pengolahan gula aren di Desa Cipelah; kedua, siklus perencanaan program, dimana tim penulis melakukan perencanaan program terkait proses pengolahan gula aren berdasarkan hasil survey pada siklus refleksi sosial; ketiga, siklus pelaksanaan program, dimana tim penulis melakukan tahapan-tahapan proses pengolahan gula aren di Desa Cipelah yang sebelumnya telah direncanakan pada siklus kedua; keempat, siklus evaluasi program, dimana tim penulis melakukan evaluasi terhadap kekurangan dalam proses pengolahan gula aren di Desa Cipelah.

### **C. PELAKSANAAN KEGIATAN**

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata Mahasiswa Berbasis Pemberdayaan Masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2021 hingga 31 Agustus 2021, di Desa Cipelah Kecamatan Rancabali Kabupaten Bandung. Kegiatan ini terbagi menjadi empat siklus, yaitu :

#### **Siklus Refleksi Sosial**

Pada siklus ini penulis melakukan pengunjungan terhadap pembuatan gula aren, yang bertempat di dusun 2 di dekat wisata alam Curug Tilu, di mulai dari sosialisasi ke pada bapak kadus dusun 2 yaitu Bapak Hengki, dan kepada masyarakat yang memproduksi kemudian survei ke tempat pembuatan gula aren. didapatkan hasil berupa durasi proses pengolahan gula aren, mulai dari pengambilan nira dari pohonnya, memasak nira di wajan besar, hingga proses pencetakan. Untuk semua proses tersebut dimulai pada pukul lima pagi hingga pukul tiga sore. Selain melakukan survei terkait proses pengolahan gula aren, tim penulis juga melakukan survey terkait pengolahan gula aren menjadi gula semut.



*Gambar 1.1 survei tempat pengambilan air nira*

#### **Siklus Perencanaan Program**

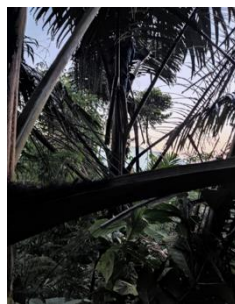
Pada siklus perencanaan program, tim penulis merencanakan beberapa hal terkait media pemasaran, yang disepakati yaitu berupa pembuatan market place online dan pembuatan video singkat berbentuk iklan, kemudian video tersebut akan dipublikasikan di beberapa media sosial berupa Instagram, whatsapp dan facebook. Video tersebut berisikan proses pengolahan gula aren menjadi gula semut.

### **Siklus Pelaksanaan Program**

Pada siklus ini penulis mendapatkan dua kegiatan berbeda. yaitu kegiatan pertama mengikuti proses pengolahan gula aren. dengan datang ke Curug Tilu pukul lima pagi untuk melihat pengambilan air nira di pohon aren. Proses pengambilan air nira tersebut dimulai dengan penggetokkan tangkai tandan bunga dari pangkal pohon ke arah tandan bunga. Diperkirakan kegiatan tersebut dilaksanakan selama 20 hari sampai 24 hari. Pada minggu pertama yakni pengambilan air nira di laksanakan dua kali. Kemudian sesudah itu dilanjutkan satu minggu sekali hingga dapat tandan bunga dari tandan yang berguguran. Proses penggetokkan ini dilakukan untuk melenturkan pori pori jalur air nira yang akan keluar. Supaya air nira keluar dengan lancar dan lebih deras. Kemudian ketika Tiap kali mengetok, diteruskan dengan mengayunkan tandan, hal tersebut bertujuan untuk meratakan hasil dari penyadapan.

Proses penyadapan tersebut dilakukan dengan waktu kurang lebih 30 ( tiga puluh ) menit. Sesudah melakukan penyadapan, kemudian dilanjutkan dengan proses pengambilan air nira. Pohon aren yang telah siap untuk disadap niranya biasanya ditandai dengan aroma harum.

Aroma itu berasal dari tandan bunga jantan yang tumbuh berdampingan dengan tandan bunga betina.



*Gambar 1.2 Proses pengambilan air nira.*

pohon aren ini biasanya disadap dua kali dalam sehari, yaitu pada waktu pagi dan sore. Nira yang dipanen pada pagi hari hasil yang diperolehnya lebih banyak dibandingkan pada sore hari. Yaitu panen pada pagi hari bisa menghasilkan tujuh liter air nira, sedangkan panen sore hari menghasilkan tiga liter nira. Total panen air nira mencapai sepuluh liter dalam sehari dari satu pohon. Hasil panen nira tergantung pada perawatan dan tingkat kesuburan tanah.

Perlu diketahui yaitu air nira memiliki Zat gula yg terkandung dalamnya sangat mudah masam karena terfermentasi oleh bakteri. Pengrajin biasanya memasukan hasil cincangan 1 kg kayu nangka yg direndam dgn 1 liter air dengan tujuan untuk mencegah terjadinya fermentasi, lalu di masak hingga warnanya kecoklatan

Air nira yang sudah terkumpul kemudian disaring dahulu supaya lebih bersih. Lalu dibawa ke tempat pemasakan.



*Gambar 1.3 proses penyaringan Air nira sebelum direbus*

Air nira yang sudah disaring ini kemudian direbus di atas wajan yang besar dengan api yang sedang.



*Gambar 1.4 Proses Perebusan air nira*

Dalam proses perebusan air nira, tunggu sampai cairan gula tersebut mengeluarkan letupan letupan dan berubah warna secara perlahan menjadi warna coklat. Kemudian diaduk demi mencegah gosong dan gula yang terasa pahit. Ketika mendidih nira biasanya akan mengeluarkan buih, upaya untuk mencegahnya dengan

menaburkan dua butir daging buah kemiri yang sudah dihaluskan pada wajan. Atau menggunakan dua sendok minyak kelapa. Jangan lupa membuang buih yang keluar saat nira mendidih. Pembuangan buih ini berpengaruh agar ketika dicetak, gula dapat mengeras dan tidak menghitam. Pemasakan ini berlangsung sekitar 4-5 jam, tergantung pada bentuk tungku dan besarnya wajan.



*Gambar 1.4 hasil perebusan air nira*

Selanjutnya untuk menguji nira apakah sudah siap atau belum, larutkan sedikit air nira yang sudah dimasak kemudian dimasukkan kedalam air bersih yang dingin. Apabila air nira langsung mengeras, maka gula aren siap dicetak.

Nira yang telah menjadi cairan gula tersebut dimasukkan ke dalam cetakan. Cetakannya menggunakan batok kelapa atau bambu. Selanjutnya gula yang sudah mengeras di cetakan dibiarkan selama satu malam hingga dingin, baru bisa dibungkus

Pembungkusan gula aren di Desa cipelah ini dilakukan dengan cara tradisional yaitu menggunakan upih pisang, daun jati, dan daun pisang. Gula merah atau gula aren yang telah dingin dapat ditiriskan ke tempat yang terpisah untuk kemudian dibungkus dan dikonsumsi



*Gambar 1.5 Gula aren yang sudah dicetak dan dikemas*

Kegiatan kedua pada siklus ini yaitu pembuatan tempat pemasaran online melalui media shopee dan pembuatan video iklan yang berisikan proses pengolahan gula aren menjadi gula semut. Proses tersebut terdiri dari proses syuting, mulai dari

sutradara, model, juru kamera hingga editor diisi oleh para mahasiswa. Setelah proses syuting, tahapan selanjutnya adalah proses editing. Video tersebut disunting hingga menghasilkan video iklan yang estetik dan dapat menarik perhatian penonton. Tahapan terakhir adalah proses upload ke media sosial yaitu instagram dan whatsapp.

### **Siklus Evaluasi Program**

Perkembangan media pemasaran elektronik seperti shopee yang sudah kami buat memang belum terlihat perkembangannya secara signifikan, karena hal ini dapat kita nilai jika sudah melewati beberapa bulan bahkan sampai bertahun-tahun ke depan. Setelah melihat perkembangannya baru lah kami akan memutuskan langkah apa yang akan kami lakukan selanjutnya.

### **D. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Gula aren merupakan salah satu Industri rumah tangga di desa cipelah masih menghadapi permasalahan pemasaran seperti kesulitan dalam mencapai tujuan pasar, Sebagian besar gula Aren diperdagangkan secara tradisional untuk memenuhi permintaan pasar lokal dan hanya sebagian kecil dipasarkan di luar desa cipelah kemudian Pemasaran gula aren yang menjadi gula semut ini ketika dijual di Desa Cipelah tidak terlalu berdampak karena harga yang dianggap mahal. Sementara harga yang diberikan gula aren merk lain lebih murah. Tetapi pada dasarnya gula yang dihasilkan sangat berbeda karena gula semut produksi Desa Cipelah memiliki aroma yang khas dan mengandung gula aren murni tanpa campuran apapun seperti tepung ataupun gula pasir dan minyak. Akan tetapi harga tetaplah menjadi patokan utama masyarakat.

Tidak hanya itu sumber daya manusia serta sumber daya alam yang dihasilkan dari gula aren di desa cipelah juga kurang, dimana pada tahun 2020 pernah ada distributor yang datang langsung ke Desa Cipelah untuk melakukan kerja sama dengan membeli 2 ton gula semut produksi Desa Cipelah namun tidak disanggupi karena merasa kurangnya sumber daya alam dan juga sumber tenaga pekerja untuk menghasilkan banyak gula aren.

Dilihat dari Pemasaran yang dilakukan juga hanya sebatas penjualan ke pasar, belum melakukan penjualan online maka dari itu penulis mengingat di jaman sekarang penjualan secara online lebih pesat perkembangannya. Kemudian dengan itu kami membantu pemasaran gula aren desa Cipelah dengan memanfaatkan media pemasaran online di salah satu aplikasi seperti shopee dan membuat video iklan sehingga bisa lebih dikenal masyarakat luar Cipelah.





Gambar 1.6 nama toko penjualan online



Gambar 1.7 proses penyuntingan video iklan



*Gambar 1.8 proses penyuntingan video iklan*



*Gambar 1.9 produk gula semut*

## **E. PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Produktivitas pembuatan gula aren di Desa Cipelah Kabupaten Bandung, masih dilakukan secara tradisional. Desa cipelah ialah salah satu desa di kecamatan Rancabali, Kab. Bandung, Jawa Barat, Indonesia. yang merupakan Desa Pegunungan, berbatasan dengan Kabupaten Cianjur selatan, berkarakteristik sebagai daerah Perkebunan dan Pertanian, dalam segi pembangunan dan infrastuktur Desa Cipelah kurang mendapatkan perhatian lebih dari pemerintah Kab Bandung, di karenakan posisinya yang paling ujung dan jarak tempuh yang jauh dari pusat pemerintahan.

Penelitian dan pengabdian ini ditujukan untuk mengetahui bagaimana cara pemanfaatan sumber daya alam di Desa Cipelah.. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Pengabdian ini dilakukan dalam empat siklus, yaitu refleksi sosial, perencanaan program, pelaksanaan program dan evaluasi program. Output dalam pengabdian ini adalah mengetahui bagaimana cara pemanfaatan sumber daya alam untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa cipelah.

### **Saran**

Untuk produksi gula aren semoga bisa lebih ditingkatkan kembali kualitas sumber daya manusianya agar bisa memanfaatkan ilmu pengetahuan teknologi semaksimal mungkin. Karena dengan adanya teknologi proses produksi akan mudah dilaksanakan, seperti contohnya mesin pengaduk yang bila digunakan akan lebih baik dan efektif dibandingkan dengan alat tradisional.

Tidak hanya di proses produksi, teknologi-pun akan sangat berpengaruh di proses pemasaran, dimana kemajuan teknologi yang semakin pesat saat ini dapat dengan mudah memperkenalkan produk. Salah satunya dengan menggunakan media pemasaran online yang sudah banyak kita temukan di kehidupan sehari-hari.

## F. DAFTAR PUSTAKA

[https://id.wikipedia.org/wiki/Cipelah,\\_Rancabal\\_i,\\_Bandung](https://id.wikipedia.org/wiki/Cipelah,_Rancabal_i,_Bandung)

<http://aglomeka2.blogspot.com/p/sentra-industri-kecil-gula-merah-gula.html?m=1>

<http://siat.ung.ac.id/>

<http://scholar.unand.ac.id/>

Jurnal Hutan Tropis Volume 3 No 3 November 2015 Rosanna Lubis. Skripsi Analisis Strategi Pemasaran Usaha Gula Aren (Studi Kasus : Desa Ranjo Batu Kecamatan Muara Sipongi Kabupaten Mandailing Natal )