

Teknik Pengolahan Gula Aren Di Desa Mayang: Inovasi Dalam Usaha Rumah Tangga

¹⁾Dwi Fitriyani Hartati ²⁾Hanifah Khairunnisa Qurratul Ain ³⁾Kasyfil Aziz ⁴⁾Ruhenda

¹⁾Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, Bandung. e-mail: fitriyanidwi38@gmail.com

²⁾ Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, Bandung. e-mail: hanifahkhqa25@gmail.com

³⁾Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, Bandung. e-mail: kasyfilaziz158@gmail.com

⁴⁾Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, Bandung. e-mail: ruhenda@uinsgd.ac.id

Abstrak

Laporan ini menyajikan hasil kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang berfokus pada teknik pengolahan gula aren di Desa Mayang, Subang, Jawa Barat. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengembangkan inovasi dalam usaha rumah tangga yang berkaitan dengan pengolahan gula aren. Melalui pendekatan partisipatif, kami melibatkan masyarakat setempat dalam proses pembuatan gula aren, dimulai dari pemanenan air nira dari pohon enau, diikuti dengan proses perebusan dan pencetakan nira hingga menjadi gula aren. Hasil analisis menunjukkan bahwa waktu pemanenan yang tepat dan penerapan teknik tradisional yang baik sangat berpengaruh terhadap kualitas gula aren yang dihasilkan. Gula aren yang diolah memiliki keunggulan sebagai pemanis alami yang sehat, kaya akan mineral, serta memiliki indeks glikemik yang rendah, sehingga berpotensi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Mayang dapat mengoptimalkan potensi sumber daya lokal dan meningkatkan nilai ekonomi dari produk gula aren.

Kata Kunci : Teknik pengolahan gula aren, Desa Mayang, inovasi, usaha rumah tangga

Abstrac t

This report presents the results of the Community Service Program (KKN) activities that focus on palm sugar processing techniques in Mayang Village, Subang, West Java. This study aims to identify and develop innovations in household businesses related to palm sugar processing. Through a participatory approach, we involve the local community in the palm sugar making process, starting from harvesting palm sap from the sugar palm tree, followed by the process of boiling and molding the sap to become palm sugar. The results of the analysis show that the right harvesting time and the application of good traditional techniques greatly affect the quality of the palm sugar produced. Processed palm sugar has the advantage of being a healthy natural sweetener, rich in minerals, and has a low glycemic index, so it has the potential to improve community welfare. Through this activity, it is hoped that the Mayang Village community can optimize the potential of local resources and increase the economic value of palm sugar products.

Keywords: Palm sugar processing techniques, Mayang Village, innovation, home business

A. PENDAHULUAN

Gula aren merupakan salah satu produk olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan telah menjadi bagian integral dari budaya masyarakat Indonesia, khususnya di daerah pedesaan. Di Desa Mayang, Subang, Jawa Barat, pengolahan gula aren tidak hanya menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat, tetapi juga merupakan warisan tradisional yang patut dilestarikan. Gula aren dihasilkan dari air nira yang diambil dari pohon enau, dan proses pembuatannya melibatkan keterampilan serta pengetahuan yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan perubahan pola konsumsi masyarakat, tantangan dalam pengolahan gula aren semakin kompleks. Masyarakat di Desa Mayang dihadapkan pada kebutuhan untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk gula aren mereka di pasar. Oleh karena itu, inovasi dalam teknik pengolahan gula aren menjadi sangat penting untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas produk, serta untuk memenuhi permintaan konsumen yang semakin beragam.

Dalam konteks ini, kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilakukan di Desa Mayang bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengembangkan teknik pengolahan gula aren yang lebih efisien dan efektif. Melalui pendekatan partisipatif, kami melibatkan masyarakat setempat dalam setiap tahap proses pembuatan gula aren, mulai dari pemanenan air nira hingga proses perebusan dan pencetakan. Dengan melibatkan masyarakat, diharapkan mereka dapat memahami dan mengadopsi teknik-teknik baru yang dapat meningkatkan kualitas gula aren yang dihasilkan.

Penelitian ini juga menyoroti pentingnya waktu pemanenan yang tepat dan penerapan teknik tradisional yang baik dalam menghasilkan gula aren berkualitas tinggi. Gula aren yang diolah dengan baik tidak hanya memiliki rasa yang lezat, tetapi juga kaya akan mineral dan memiliki indeks glikemik yang rendah, menjadikannya pilihan pemanis alami yang sehat. Dengan demikian, pengolahan gula aren di Desa Mayang tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga pada aspek kesehatan dan keberlanjutan.

Melalui laporan ini, kami berharap dapat memberikan kontribusi yang signifikan bagi masyarakat Desa Mayang dalam mengembangkan usaha rumah tangga mereka melalui inovasi dalam pengolahan gula aren. Dengan memanfaatkan potensi lokal dan menerapkan teknik yang lebih baik, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan mereka dan melestarikan tradisi pengolahan gula aren yang telah ada selama ini.

B. METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian yang diterapkan dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Mayang, khususnya di RW 03 kampung Cibalimbings, dirancang untuk melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses pengolahan gula aren. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan partisipatif, yang menekankan pentingnya keterlibatan masyarakat dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari identifikasi kebutuhan hingga evaluasi hasil. Dengan melibatkan masyarakat, kami berharap dapat memanfaatkan pengetahuan lokal yang telah ada dan mengintegrasikannya dengan teknik-teknik baru yang dapat meningkatkan kualitas dan produktivitas gula aren yang dihasilkan.

Pada tahap awal, kami melakukan analisis sosial untuk memahami fenomena yang ada di masyarakat. Proses ini melibatkan interaksi dengan berbagai pihak, termasuk tokoh masyarakat, tokoh agama, dan pemuda setempat. Melalui diskusi dan wawancara, kami mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dalam pengolahan gula aren, serta potensi yang dapat dikembangkan. Hasil dari analisis ini menjadi dasar untuk

merumuskan program yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Setelah analisis sosial, kami melanjutkan dengan pelaksanaan program yang melibatkan pelatihan dan pendampingan langsung kepada masyarakat. Kami memberikan pelatihan tentang teknik pemanenan air nira yang tepat, termasuk waktu pemanenan yang ideal, serta cara menjaga kualitas nira agar tidak mengalami fermentasi. Selain itu, kami juga mengajarkan teknik perebusan yang benar, di mana suhu api harus dijaga agar tidak terlalu panas, sehingga cita rasa gula aren tetap terjaga.

Selama proses pelatihan, kami mendorong masyarakat untuk berbagi pengalaman dan pengetahuan mereka dalam pembuatan gula aren. Hal ini tidak hanya memperkaya proses pembelajaran, tetapi juga memberdayakan masyarakat untuk memiliki kontrol atas proses produksi mereka. Dengan pendekatan ini, diharapkan masyarakat dapat mengadopsi teknik-teknik baru yang lebih efisien, sekaligus melestarikan kearifan lokal yang telah ada.

Setelah pelatihan, kami melakukan evaluasi bersama masyarakat untuk menilai efektivitas program yang telah dilaksanakan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi keberhasilan dan tantangan yang dihadapi selama proses pengolahan gula aren. Dengan demikian, kami dapat merumuskan langkah-langkah perbaikan yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk gula aren di pasar.

Melalui metode pengabdian ini, kami berharap dapat memberikan kontribusi yang signifikan bagi masyarakat Desa Mayang dalam mengembangkan usaha rumah tangga mereka melalui inovasi dalam pengolahan gula aren. Dengan memanfaatkan potensi lokal dan menerapkan teknik yang lebih baik, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan mereka dan melestarikan tradisi pengolahan gula aren yang telah ada selama ini.

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Pada tahap pelaksanaan kegiatan, kami membagi menjadi 3 tahap yaitu ;

1. Analisis sosial

Di tahap awal kami menganalisis berbagai fenomena sosial yang ada di Desa Mayang, khususnya yang berada di wilayah RW 03. Proses analisis sosial ini dilakukan dengan RW/RT setempat, tokoh masyarakat, tokoh agama, serta para pemuda setempat. Kami berinteraksi dengan masyarakat dengan tujuan mengidentifikasi permasalahan, potensi masyarakat sekitar serta sumber daya yang tersedia. Adapun potensi yang dimiliki RW 03 kampung Cibalimbing, Desa mayang Kecamatan Cisalak, kabupaten Subang, Jawa Barat yaitu salah satunya sebagai pembuat gula aren.

2. Pendekatan partisipatif

Pendekatan partisipatif dalam pembuatan gula aren di Desa Mayang menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahap, dari identifikasi kebutuhan hingga evaluasi. Masyarakat desa, terutama yang sudah lama berkecimpung dalam industri gula aren, memiliki pengetahuan lokal yang sangat berharga. Solusi yang dihasilkan dari pendekatan partisipatif akan mengintegrasikan kearifan lokal ini dalam penggunaan teknik tradisional pembuatan gula aren maupun melestarikannya dengan cara mempromosikannya. Pendekatan ini tidak hanya meningkatkan efektivitas produksi, tetapi juga memberdayakan masyarakat untuk memiliki kontrol atas proses pembangunan ekonomi dan sosial di desanya sendiri.

3. Pelaksanaan Program

Proses pembuatan gula aren dimulai dengan pemanenan air nira dari pohon enau. Pemanenan terbaik dilakukan pada pagi dan siang hari. Nira yang didapat kemudian direbus hingga mengental dan berubah warna menjadi cokelat. Setelah itu, nira kental dituang ke dalam cetakan dari bambu atau batok kelapa hingga mengeras menjadi gula aren.

Gula aren memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena merupakan pemanis alami. Proses pembuatannya yang tradisional melibatkan banyak tahapan dan memerlukan kesabaran. Dengan memilih waktu pemanenan yang tepat dan menjaga kualitas selama proses

produksi, kita bisa mendapatkan gula aren dengan cita rasa yang khas dan kualitas yang terbaik.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan di RW 03 kampung Cibalimbang, Desa mayang Kecamatan Cisalak, kabupaten Subang, Jawa Barat yaitu berpartisipasi dalam proses pembuatan gula aren yang dikelola oleh satu orang keluarga mulai dari proses pemanenan air nira yang diambil dari pohon nira yang berletak di hutan rancabadak.



Gambar 1. Pemanenan Air Nira

Proses pemanenan air nira merupakan langkah awal dalam pembuatan gula aren. Pemanenan ini biasanya dilakukan dua kali sehari, yaitu pada pagi dan siang hari. Pemilihan waktu ini bukan tanpa alasan. Pada pagi hari, saat suhu udara masih sejuk, aliran nira dari pohon enau cenderung lebih lancar. Hal ini dikarenakan pada malam hari, pohon enau menyerap air dari tanah dan menyimpannya di dalam batang. Ketika pagi tiba, tekanan di dalam batang meningkat sehingga mendorong nira keluar.

Selain pada pagi hari, pemanenan juga dilakukan pada siang hari. Pada waktu ini, intensitas sinar matahari cukup tinggi, sehingga proses penguapan air dalam nira lebih cepat. Nira yang telah dipanen pada siang hari umumnya memiliki kadar air yang lebih rendah dibandingkan dengan nira yang dipanen pada pagi hari. Hal ini akan mempercepat proses pembuatan gula aren. Namun, perlu diperhatikan bahwa pemanenan pada siang hari tidak boleh dilakukan terlalu lama, karena suhu yang terlalu panas dapat menyebabkan fermentasi pada nira dan mengurangi kualitas gula aren yang dihasilkan.

Waktu pemanenan yang tepat sangat berpengaruh terhadap kualitas gula aren yang dihasilkan. Jika pemanenan dilakukan tidak pada waktu yang tepat, misalnya pada sore hari atau malam hari, maka jumlah nira yang diperoleh akan lebih sedikit dan kualitasnya pun kurang baik. Selain itu, waktu pemanenan juga dipengaruhi oleh faktor-faktor lain seperti jenis pohon enau, umur pohon, dan kondisi cuaca. Dengan memperhatikan semua faktor tersebut, diharapkan dapat diperoleh hasil panen nira yang optimal dan menghasilkan gula aren dengan kualitas terbaik.



Gambar 2. Proses Perebusan Air Nira

Air nira yang telah terkumpul kemudian dimasak dalam wajan besar dari tanah liat atau logam. Proses perebusan ini membutuhkan kesabaran dan ketelitian, karena suhu api harus dijaga agar tidak terlalu panas sehingga tidak merusak cita rasa gula aren. Selama proses perebusan, air nira akan mengalami beberapa tahapan perubahan, mulai dari wedang yang merupakan cairan encer manis, kemudian menjadi tuak yang lebih kental dan berwarna cokelat, hingga akhirnya mencapai tahap kental yang siap dicetak.

Tahap mencetak merupakan momen yang krusial dalam proses pembuatan gula aren. Cairan kental yang telah mencapai titik didih tertentu kemudian dituangkan ke dalam cetakan yang terbuat dari bambu atau batok kelapa. Bentuk cetakan ini beragam, mulai dari cetakan bulat, persegi, hingga cetakan dengan motif tertentu. Pilihan cetakan akan mempengaruhi bentuk dan ukuran gula aren yang dihasilkan. Setelah dituang ke dalam cetakan, gula aren dibiarkan dingin hingga mengeras. Proses pendinginan ini akan menentukan tingkat kekerasan gula aren. Gula aren yang didinginkan secara perlahan cenderung lebih lembut dan memiliki rasa yang lebih kaya.



Gambar 4. Gula Aren Yang Telah Dicetak

Gula aren yang telah jadi kemudian siap dikemas. Sebelum dikemas, gula aren biasanya dibersihkan dari sisa-sisa kotoran yang menempel. Kemudian, gula aren dibungkus dengan daun arena kesegarannya. Gula aren memiliki beragam manfaat bagi kesehatan, seperti sebagai sumber energi alami, mengandung berbagai macam mineral, dan memiliki indeks glikemik yang rendah. Oleh karena itu, gula aren semakin populer sebagai alternatif pemanis alami yang lebih sehat dibandingkan gula pasir.

E. UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam kesempatan ini, kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata

(KKN) di Desa Mayang, Subang, Jawa Barat. Kegiatan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa dukungan dan kerjasama dari berbagai elemen masyarakat dan institusi yang terlibat.

Pertama-tama, kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Mayang, khususnya warga RW 03 Kampung Cibalimbang, yang telah menyambut kami dengan tangan terbuka. Keterlibatan aktif dan antusiasme masyarakat dalam setiap tahap kegiatan sangat berarti bagi kami. Kami sangat menghargai kesediaan masyarakat untuk berbagi pengetahuan dan pengalaman dalam pengolahan gula aren, serta keterbukaan mereka untuk belajar dan mengadopsi teknik-teknik baru yang kami perkenalkan. Tanpa dukungan dan partisipasi masyarakat, tujuan kami untuk meningkatkan kualitas dan produktivitas gula aren tidak akan tercapai.

Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada para tokoh masyarakat dan tokoh agama yang telah memberikan bimbingan dan dukungan moral selama kegiatan ini. Nasihat dan arahan dari mereka sangat membantu kami dalam memahami dinamika sosial yang ada di desa, serta dalam merumuskan program yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Keterlibatan mereka dalam diskusi dan pertemuan sangat berharga bagi keberhasilan program ini.

Selanjutnya, kami berterima kasih kepada dosen pembimbing dan pihak universitas yang telah memberikan dukungan akademis dan logistik selama pelaksanaan KKN. Bimbingan dan arahan dari dosen pembimbing kami sangat membantu dalam merancang dan melaksanakan program yang efektif. Kami juga menghargai fasilitas dan sumber daya yang telah disediakan oleh universitas, yang memungkinkan kami untuk melaksanakan kegiatan ini dengan baik.

Kami tidak lupa untuk mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyediaan bahan dan alat yang diperlukan untuk proses pengolahan gula aren. Dukungan dari berbagai pihak, baik itu individu maupun kelompok, sangat membantu kami dalam menjalankan kegiatan ini dengan lancar.

Akhir kata, kami berharap kerjasama yang telah terjalin selama kegiatan KKN ini dapat terus berlanjut di masa depan. Kami percaya bahwa dengan semangat gotong royong dan kolaborasi, kita dapat bersama-sama mengembangkan potensi desa dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Terima kasih atas segala dukungan dan kerjasama yang telah diberikan. Semoga apa yang telah kita lakukan bersama dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Mayang.

F. DAFTAR PUSTAKA

Adda, Harnida Wahyuni. "Strategi Pemasaran Gula Aren dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Sikara Tobata, Kecamatan Sindue Tobata, Kabupaten Donggala." *Jurnal Manajemen Riset Inovasi* 1, no. 2 (2023): 278-287.

Darma, Darma, Asysyuura Asysyuura, and Andi Werawe Angka. "Pengembangan Usaha Gula Aren Dalam Meningkatkan Nilai Jual dan Pasar." *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara* 4, no. 3 (2023): 2487-2493.

Ketut Purwata, I., Syech Idrus, and I. Putu Gede. "PIM USAHA ANEKA OLAHAN KREATIF BERBASIS PRODUK POHON AREN DESA LANGKO KECAMATAN LINGSAR KABUPATEN LOMBOK BARAT NUSA TENGGARA BARAT." *Media Bina Ilmiah* 18, no. 1 (2023): 191-198.

Sastro, Gerry, and Yulianti Rusdiana. "Pelatihan Pembuatan Gula Semut dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda." *Jurnal Abdidas* 3, no. 1 (2022): 16-22.