

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT SIMPUR MELALUI INOVASI PEMBUATAN GULA AREN HERBAL

Nurhayati^{1*}, Avrilluna Dewi², Awandika Atrylia³, Aulia Febrianty⁴, Desi Sawaluna⁵, Naili Habibah⁶

Universitas Sari Mulia, Banjarmasin

eno.nurhayati95@gmail.com^{1*}, avrillunadw@gmail.com², aatrylia@gmail.com³, auliafbriantii@gmail.com⁴,
desyysawaluna03@gmail.com⁵, nailylyy165@gmail.com⁶

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan di bidang pengelolaan produk secara aman dan sehat, pemasaran secara online sehingga dapat meningkatkan perekonomian. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah pendekatan community development melalui kegiatan diskusi, pelatihan, pendampingan tentang konsep kewirausahaan dan manajemen usaha, pembuatan sistem pemasaran, desain kemasan memanfaatkan media sosial/online kepada mitra, simulasi, observasi, dan wawancara. Kegiatan dilaksanakan di lokasi Mitra yang beralamat di Kecamatan Simpur, Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Hasil pengabdian menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan, keterampilan dalam pengelolaan produk, pengemasan, pemasaran online dan peningkatan pendapatan keluarga. Pendekatan community development mampu mengubah pengetahuan, keterampilan, ketrampilan, komunikasi dan perilaku mitra dalam mengelola kewirausahaan secara efektif dan efisien.

Keywords: *Pemberdayaan, Inovasi, Herbal*

1. Pendahuluan

Simpur adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Provinsi Kalimantan Selatan. Secara geografis Kecamatan Simpur berbatasan dengan Kecamatan Daha Selatan disebelah utara; Kecamatan Kandungan disebelah timur; Kecamatan Sungai Raya disebelah selatan; dan Kecamatan Kalumpang disebelah barat. Kecamatan Simpur memiliki luas wilayah 82,35 km². Kecamatan Simpur terdiri dari 11 Desa, dengan 46 RT dan 22 RW Ibukota Kecamatan berada di Desa Simpur.

Mayoritas mata pencarian masyarakat Simpur adalah membuat dan menjual gula aren. Gula aren merupakan salah satu olahan bahan makanan bersumber dari hasil pengolahan air

nira yang berasal dari tandan bunga Jantan pohon aren. Pengolahan nira hingga menjadi gula aren melalui proses perebusan hingga nira berubah menjadi cairan kental dan berwarna pekat. Bentuk, tekstur, warna dan rasanya mirip dengan gula merah/gula jawa, yang membedakan adalah bahan bakunya. Proses pembuatan gula aren umumnya lebih alami, sehingga zat-zat tertentu yang terkandung di dalamnya tidak mengalami kerusakan dan tetap utuh. Gula aren banyak dikonsumsi sebagai salah satu bahan pemanis alami yang cukup bagi tubuh. Gula aren bermanfaat untuk mengatasi anemia, menjaga kadar kolesterol dan dapat menjaga stabilitas suhu tubuh karena gula aren dapat menghangatkan tubuh (Heryani, 2017).

Gula aren dibutuhkan masyarakat untuk kebutuhan sehari-hari. Manfaat gula aren untuk kesehatan tubuh sudah banyak diteliti. Saat ini pemakaian gula aren tidak hanya dipergunakan untuk kegiatan memasak atau bumbu dapur saja, namun sudah banyak dipergunakan sebagai pengganti gula pasir dalam menyajikan kopi (Fajri et al., 2020). Hasil penelitian Susiyanti dkk (2021) menyebutkan beberapa keunggulan gula aren sebagai berikut: (1) Gula aren mempunyai nutrisi yang lebih baik dibandingkan dengan gula tebu dan gula kelapa; (2) Kandungan lemak gula aren lebih kecil sehingga mengonsumsi gula aren lebih terhindar dari penyakit kolesterol tinggi; (3) Gula aren mengandung, sukrosa, fruktosa dan glukosa. Mengonsumsi gula aren akan lebih sehat karena fruktosa dan glukosa mudah diserap untuk diubah menjadi energi; (4) Kandungan logam dalam gula aren cukup lengkap yaitu Fe, Zn dan Cu. Gula aren sangat baik untuk menghindari penyakit anemia. (5) Gula aren mengandung antioksidan lebih tinggi dibandingkan dengan gula tebu dan gula kelapa. Antioksidan adalah senyawa penting untuk menjaga kesehatan tubuh karena berfungsi sebagai penangkap radikal bebas. Gula aren dapat menjadi salah satu alternatif pemanis makanan maupun minuman selain gula pasir. Gula aren cukup baik dibanding gula yang dibuat dari bahan lain karena mengandung kalori dan serat yang tinggi serta efek sampingnya tidak begitu besar pada tubuh (Arziah, D. dkk., 2022).

Jahe (*Zingiber officinale*) telah dikenal luas sebagai tanaman herbal yang memiliki beragam manfaat kesehatan. Kandungan senyawa aktif dalam jahe, seperti gingerol dan zingiberene, memiliki sifat antioksidan dan anti inflamasi yang dapat mendukung sistem kekebalan tubuh dan mengurangi risiko penyakit. Berdasarkan berbagai studi, ekstrak jahe merah diidentifikasi mengandung beberapa senyawa fitokimia yaitu senyawa fenolik dan terpena. Senyawa fenolik yang terkandung terdiri dari gingerol, shogaol, zingerone dan paradol

yang dapat mengakibatkan berbagai aktivitas farmakologis pada jahe merah (Sholikhati, Farikhah, 2021; Mao, Xu, Cao, Gan, Corke, Beta, 2019).

Berdasarkan uraian-uraian di atas, maka dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan untuk memberikan pelatihan mengenai inovasi pembuatan gula aren rasa jahe rempah sebagai bahan minuman siap saji kepada UMKM Sentra Gula Aren desa Margosari sebagai pihak mitra. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan mitra sehingga kemudian dapat dikembangkan menjadi ide usaha yang baru.

2. Metodologi

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2024 bertempat di rumah keluarga Ibu Rahmaniah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini menggunakan metode participatory learning and action (PLA) melalui cara ini peserta menjalani proses belajar dan praktik dengan berpartisipasi dalam pembuatan produk gula aren rasa jahe rempah. Pengukuran capaian pengetahuan dan keterampilan mitra digunakan evaluasi sebelum dan setelah kegiatan. Kegiatan evaluasi diberikan dengan menggunakan kuesioner.

Tahap-Tahap Kegiatan

1. Persiapan Awal

Tahap persiapan diawali dengan melakukan observasi kebutuhan mitra dengan melihat langsung kondisi dan mengamati potensi Kecamatan Simpung. Kunjungan menemui Kepala Desa dan pamong desa untuk mendapatkan gambaran potensi desa dan menyampaikan maksud mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kunjungan dilanjutkan ke Sentra Gula Aren dan mendapatkan informasi mengenai pemahaman mitra terkait program yang akan dilakukan Tim Pengabdian dan mitra menyambut baik terhadap program pelatihan yang akan dilakukan. Komunikasi dengan mitra dilanjutkan melalui media Whatsapp dengan ketua mitra untuk penentuan waktu, tempat, durasi pelatihan dan sosialisasi rencana program. Tahapan kegiatan berikutnya adalah mempersiapkan materi pelatihan dan mengurus perijinan dan administrasi kegiatan di kampus dan untuk lokasi pengabdian. Akhir tahap persiapan adalah persiapan alat dan bahan untuk pelatihan dan melakukan praktik uji coba pendahuluan.

2. Penyampaian materi

Pelaksanaan pelatihan dimulai pada pukul 9 pagi dengan pembukaan dan menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan. Diawali dengan membagi kuesioner sebelum kegiatan. Kegiatan yang dilakukan dengan metode ceramah kepada mitra, membagi pengetahuan pembuatan proses gula aren rasa jahe rempah, manfaat mengkonsumsi gula aren rasa jahe rempah, potensi pasar gula aren rasa jahe rempah.

3. Praktik pembuatan produk

Kegiatan dilanjutkan dengan melakukan praktik dengan mendemonstrasikan pembuatan gula aren dengan inovasi penambahan sari jahe dan sejumlah rempah. Melalui unjuk praktik ini diharapkan memberi pengalaman nyata dalam mengolah gula aren rasa jahe rempah. Kegiatan dilanjutkan dengan melakukan praktik dengan mendemonstrasikan pembuatan gula aren dengan inovasi penambahan sari jahe dan sejumlah rempah. Melalui unjuk praktik ini diharapkan memberi pengalaman nyata dalam mengolah gula aren rasa jahe rempah.

4. Evaluasi

Setelah kegiatan dilaksanakan maka dilakukan pengukuran ketercapaian tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Evaluasi akhir kegiatan untuk melihat pengetahuan mitra setelah kegiatan berlangsung. Ukuran pencapaian kegiatan dengan membandingkan hasil jawaban responden sebelum dan setelah kegiatan.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan gula aren rasa jahe rempah telah dilaksanakan dan mendapatkan respon baik dari peserta pelatihan. Kegiatan pelatihan bertempat di kediaman keluarga Ibu Rahmaniah seperti ditampilkan. Peserta pelatihan merupakan paguyuban produsen gula aren dari Sentra Gula Aren kecamatan simpur dan hadir sebanyak 12 orang.

Setelah kegiatan pelatihan dibuka maka kegiatan selanjutnya adalah membagi kuesioner pra pelatihan yang bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta pelatihan. Jawaban responden digali Tim Pengabdian melalui wawancara. Dilaksanakan oleh Tim Pengabdian dengan metode ini ditujukan untuk menggali informasi dengan lebih efektif dan efisien dan selain itu membangun kedekatan antara Tim Pengabdian dengan peserta pelatihan.

Berdasarkan hasil rekap jawaban kuesioner awal diperoleh hasil bahwa 66,7% peserta memahami khasiat jahe merah dan rempah-rempah pendukung. Pengetahuan mitra diperoleh berdasarkan pengalaman pada saat masa Pandemi Covid-19 banyak anjuran untuk membuat minuman untuk menjaga stamina berbahan jahe merah ditambah kunyit dan rempah lainnya. Pengetahuan mitra terkait potensi pengolahan gula aren diinovasi dengan penambahan sari jahe rempah akan meningkatkan harga produk sampai 3 kali lipat hanya sebesar 14,5%. Pemahaman mengenai cara mempertahankan khasiat jahe rempah di dalam produk jadi, cara membuat gula aren rasa jahe rempah, pengemasan produk yang aman menarik, kebutuhan pasar untuk produk jadi, strategi pemasaran produk masih relatif rendah dengan respon rata-rata di bawah 30%.

Setelah kegiatan pengisian kuesioner pra pelatihan selesai maka pemaparan materi pelatihan. Peserta dibagikan materi, menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan dan beberapa sampel produk jadi yang sudah dihasilkan Tim Pengabdian pada pengujian awal sebelum terjun ke pelatihan. Juga diperlihatkan beberapa produk jadi yang dibeli Tim Pengabdian dari beberapa market place menunjukkan harga beli, bentuk produk, kualitas produk, kemasan produk dari produk serupa yang akan didemonstrasikan pembuatannya. Peserta pelatihan memberikan penilaian sampel yang dibawa Tim Pengabdian bahwa bahan baku bukan berasal dari gula aren tetapi gula kelapa, rasa pedasnya juga bukan murni jahe tetapi ada indikasi dicampur bubuk merica. Dengan harga yang sekitar 4 kali lipat dari harga gula aren yang original maka peserta pelatihan antusias demi melihat potensi yang lebih baik produksi pelatihan kali ini. Tingginya antusias peserta dapat dibuktikan dengan partisipasi aktif dalam pelatihan dan banyak memberikan pertanyaan-pertanyaan terkait produksi ini.

Setelah membahas hasil produk pelatihan maka dilanjutkan dengan membagi kuesioner pasca pelatihan. Seperti metode pengisian kuesioner pra pelatihan maka pengisian kuesioner pasca pelatihan juga melalui wawancara.



Gambar 1. Bahan herbal (jahe) yang akan ditambahkan pada gula aren



Gambar 2. Adonan gula aren yang sudah dicampur dengan bahan herbal



Gambar 3. Gula aren yang sudah kering dan dihaluskan

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dikemas dalam bentuk pelatihan membuat gula aren rasa jahe rempah di Kecamatan Simpur telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka. Keberhasilan lain dilihat dari indikator keinginan untuk mengkomersialkan produk inovatif tersebut. Kegiatan pengabdian ini layak dilanjutkan dengan kegiatan lanjutan, misalnya memberikan pendampingan pengemasan produk yang menarik, pendampingan pemasaran berbasis digital, dan pendampingan pengurusan aspek legalitas usaha UMKM di mana semuanya sesuai dengan roadmap Pengabdian kepada Masyarakat

Ucapan Terima Kasih

Pertama penulis mengucapkan terimakasih kepada universitas yang telah memberikan dukungan dan izin untuk menyelesaikan pengabdian kepada masyarakat. Kedua penulis mengucapkan terimakasih kepada Masyarakat yang telah berkontribusi dalam mengikuti kegiatan hingga bisa melakukan. Ketiga penulis mengucapkan terimakasih kepada ketua RT yang sudah mengizinkan menjadi objek, dan masyarakat yang telah bersedia menjadi mitra kegiatan pengabdian kepada

masyarakat untuk menambah wirausaha dan dosen-dosen yang telah membagikan ilmunya dalam kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Arziyah D. dkk. 2022. Pengaruh Perbandingan Gula Aren Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Kayu Manis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Jil 11, No.2. <https://doi.org/10.32520/jtp.v11i2.2210>
- Assah, Y. F., & Indriaty, F. (2018). Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu gula cair dari nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*: 10(1), 1 <https://doi.org/10.33749/jpti.v10i1.3558>
- A. Sholikhati, L. Farikhah, M. Ridwanto. 2021. "Antioxidant Effect in Red Ginger (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Extract during the Covid19 Pandemic." *The 8th International Conference on Public Health* 1157-62. <https://doi.org/10.26911/ICPHmedicine.FP.08.2021.09>
- Fajri, H., Abdullah, W. J., & Irfandi, B. (2020). Pendampingan Pengembangan Produk Gula Aren Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Bagi Masyarakat Kecamatan Bacan Selatan Kabupaten Halmahera Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Islam Syekh Yusuf*, 1, 220-228
- Hesty, Heryani. (2017). *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Universitas Lambung Mangkurat
- Lestari, N. E., Novitasari, K., Rahman, & Samsuar. (2022). Inovasi pembuatan sirup jahe merah sebagai minuman herbal kesehatan pada masa pandemi Covid-19 di Desa Pao Kecamatan Tombolopao Kabupaten Gowa. *Riau Journal of Empowerment*, 5(1), 13-23 <https://doi.org/10.31258/raje.5.1.13-23>
- Susiyanti, Maryani, Y., Suherna, Hamid, A., & Nuryani, R. Y. (2021). *Center of Excellence for Local Food Innovation*. Jakarta: Untirta Press.
- Q.Q. Mao, X.Y. Xu, S.Y. Cao, R.Y. Gan, H. Corke, T. Beta, H. B. Li. 2019. "Bioactive Compounds and Bioactivities of Ginger (*ZingiberOfficinale* Roscoe)." *Foods* 8:185. <https://doi.org/10.3390/foods8060185>