

Analisis Potensi Daerah dalam Pemberdayaan Masyarakat (Studi Kasus : Hasil KKN Di Kecamatan Sempor, Kebumen)

Adi Alam¹, Siska Kusumawardani², Rahmanita Nurul Muthmainah³, Istiqomah⁴

¹Pendidikan Teknologi Informasi, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jl. K.H Ahmad Dahlan, Cirendeui, Kec.Ciputat Timur, Kota Tangerang Selatan 15419

^{2,4}Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jl. K.H Ahmad Dahlan, Cirendeui, Kec.Ciputat Timur, Kota Tangerang Selatan 15419

³Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jl. K.H Ahmad Dahlan, Cirendeui, Kec.Ciputat Timur, Kota Tangerang Selatan 15419

*E-mail : adialam@umj.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini cara membuat gula merah atau gula aren. Gula merah merupakan produk olahan nira kelapa/ aren yang dilakukan oleh pengolah gula aren/gula merah. Gula merah/ gula aren sebagai alternative bahan pemanis makanan dan merupakan mata pencaharian sebagian masyarakat Sampang kecamatan Sempor. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui produktivitas, kontribusi terhadap pendapatan masyarakat dan memanfaatkan sumberdaya pohon kelapa yang ada di sekitar lingkungan. Objek penelitian ini adalah pembuatan gula aren/ gula merah. Data yang dikumpulkan adalah terdiri dari karakteristik responden, proses pembuatan gula, perhitungan produktivitas dan kontribusi pendapatan masyarakat. Karena dimasa pandemi seperti ini sebagian warga kehilangan pekerjaan, sehingga untuk mengatasi ekonomi. Sebagian masyarakat memanfaatkan sumberdaya pohon kelapa dan aren di lingkungan mereka dengan membuat gula. Metode yang digunakan adalah metode observasi pengamatan langsung pembuatan gula. Dari awal penyadapan atau penderesan sampai pembuatan gula merah. agar penjualan menghasilkan pendapatan yang lumayan banyak, maka dalam pengemasannya dibuat bervariasi.

Kata kunci: pengolahan, gula aren, gula merah

ABSTRACT

This research how to make brown sugar or palm sugar. Brown sugar is a product of processed coconut or palm sugar juice that is carried out by processors of brown sugar or palm sugar. Brown sugar or palm sugar as an alternative food sweetener and is the livelihood of some people in Sampang village, Sempor district. The purpose of this study was to determine productivity, contribution to community income and to utilize coconut tree resources around the environment. The object of this research is the manufacture of palm sugar or brown sugar. The data collected consist of the characteristics of the responden, the process of making sugar, calculations of productivity and contribution community income. Because, during a pandemic like this some residents lose their jobs, so to overcome the economy, some people use the reesources of coconut and palm trees in their environment. By making sugar. The method used is the method of direct observation of sugar manufacture. From the beginning of tapping or tapping to making brown sugar. In order for sales to generate quite a lot of income, the packaging is varied.

Keywords: processing, palm sugar, brown sugar

1. PENDAHULUAN

Gula merah merupakan salah satu bahan pangan yang terbuat dari nira aren atau nira kelapa. Gula merah adalah produksi hasil pemekatan nira kelapa atau aren dengan pemasakan sampai kadar air yang sangat rendah, sehingga ketika dingin mengeras. Gula merah memiliki kelebihan antara lain warna kecoklatan dan aroma yang khas.

Menurut The Philippine Food and Nutrition Research Institute, gula merah memiliki indeks glikemik 35 atau tergolong rendah (<55), sedangkan gula pasir memiliki indeks glikemik 64 atau nyaris tinggi (>70), sehingga baik dikonsumsi oleh penderita diabetes atau masyarakat yang ingin menjaga kesehatan. Gula merah diproduksi oleh pengrajin gula merah dengan kapasitas produksi 2 kg/hari, namun bisa mencapai 5-25 kg/minggu atau lebih, tergantung dari pohon kelapanya. Keterbatasan pengetahuan dan rendahnya tingkat pendidikan pengrajin gula merah menyebabkan mulai dari proses penyadapan atau penderesan sampai pengemasan kurang diperhatikan.

Gula yang dihasilkan dari pengolahan gula merah sangat membantu dalam menambah penghasilan masyarakat di Desa Sampang kecamatan Sempor. Sudah mulai jarang masyarakat desa Sampang dalam memproduksi gula. Dikarenakan sekarang bahan pembuatan gula yaitu nira mulai langka. Untuk penopang ekonomi agar mereka memiliki penghasilan, mereka juga bekerja di sawah dan ladang. Adapula yang memanfaatkan kelapanya untuk membuat kue, yaitu kue pukis untuk dijual ke pasar.

Pada umumnya masyarakat di Desa Sampang, Kecamatan Sempor Kabupaten Kebumen, bermata pencaharian sebagai pembuat gula aren/gula jawa dan sebagai petani. Dan sebagian masyarakat seperti anak muda merantau untuk bekerja dikota. Dari hasil survey terdapat 5 warga sebagai pembuat gula aren/gula merah. Dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari hasil penjualan gula aren ini cukup membantu. Berdasarkan keadaan tersebut, maka penulis ingin melakukan penelitian tentang produktivitas dan kontribusi pengolahan gula aren/gula jawa terhadap pendapatan Sempor Kabupaten Kebumen.

Namun, ada sebagian masyarakat yang mempunyai pohon kelapa. tetapi tidak dimanfaatkan, alasannya penghasilan dalam penjualan gula merah tidak seberapa. Dimasa

pandemic seperti ini, perekonomian mulai surut, sehingga agar masyarakat tetap memiliki penghasilan meskipun dirumah, yaitu dengan memanfaatkan sumber daya alam contohnya yaitu kelapa. dengan dibuatnya gula merah.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat produktivitas, hasil pendapatan penjualan gula aren/gula merah dan memanfaatkan sumberdaya pohon kelapa.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Sampang Kecamatan Sempor Kabupaten Kebumen. Waktu penelitian adalah 2 bulan. Yang meliputi tahap persiapan, analisis dan pengolahan data, serta penyusunan laporan hasil penelitian. Objek dalam penelitian adalah masyarakat pembuat gula aren/gula merah.

Tahap persiapan yang dilakukan adalah melakukan observasi atau pengamatan langsung. Jumlah pembuat gula aren/gula merah sebanyak 5 orang. Pengumpulan data meliputi data sekunder dan data primer. Data primer adalah data yang diperoleh melalui pengamatan dan pengukuran produk pengolahan gula aren/gula merah dan data pendapatan masyarakat. Data sekunder adalah data yang meliputi data pendapatan masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil pengamatan masyarakat pembuat gula aren/gula merah menurut umur, status perkawinan dan jumlah anggota keluarga.

Tabel 1. Karakteristik masyarakat pembuat gula merah.

Karakteristik Responden	proporsi	jumlah
Umur (tahun)	34-40	1
	41-50	2
	50 keatas	2
Pekerjaan pokok	pembuat gulaaren/gula merah.	5
	bertani	3
Pekerjaan sampingan	Pembuat gula aren/gula merah	5
	bertani	3
Tingkat Pendidikan	Tamat SD	5
Status perkawinan	kawin	5

Tabel diatas menunjukkan bahwa responden yang diteliti antara usia 34-40 sebanyak 1 orang, usia 41-50 sebanyak 2 orang, dan usia 50 ke atas sebanyak 2 orang. Pembuatan gula aren/gula merah dilakukan secara turun temurun, sehingga keadaan ini mempermudah berkembangnya pembuatan gula aren/gula jawa.

Dilihat dari jenis kelamin, pemuat gula aren/gula jawa ditekuni oleh perempuan. Pekerjaan membuat gula aren/gula merah memerlukan ketekunan, keuletan serta ketelitian. Pembuat gula aren/gula merah mereka memiliki pohon aren atau pohon kelapa sendiri, sehingga mereka leluasa memanfaatkan pohon tersebut. Dari hasil penelitian menunjukkan jumlah responden masyarakat sudah berkeluarga. Bagi masyarakat di Desa Sampang kecamatan Sempor kabupaten Kebumen pembuatan gula aren/gula merah merupakan pekerjaan yang sudah berlangsung lama. Karena hasil penjualan gula aren/gula merah ini dapat memberikan pendapatan tambahan mereka.

Proses pengambilan Nira dan Pembuatan Gula Merah.

Proses pengambilan nira diawali dengan pemukulan tangkai bunga. Selama satu bulan. Dengan rentan waktu pada minggu pertama yakni 2x seminggu .dilanjutkan satu minggu sekali sampai ada tandan bunga berguguran. Setelah terlihat tandan bunga terebut siap untuk dipotong. Setelah dipotong tangkai di ikat menggunakan tali selama satu hari. Ini bertujuan untuk mengamankan tangkai yang dipotong dan mengeluarkan air nira.

Setelah didiamkan satu hari maka air nira siap ditampung dengan meletakkan bambu, botol bekas, atau jeregen. Pengambilan nira dilakukan 2x sehari yaitu jam 6 pagi dan jam 4 sore. Pengambilan pada sore hari air nira langsung dituang ke wajan dan dimasak dengan api kecil atau sekedar bara sambil menunggu nira hari esok. Ini bertujuan untuk menghindari air nira menjadi asam.

Kendala yang bisa ditemukan dalam proses pengambilan nira adalah kondisi alam berupa cuaca/iklim karena dapat berpengaruh terhadap kualitas dan kuantitas nira, dan juga ketika turun hujan proses pengambilan nira terhambat karena kondisi pohon basah dan licin.



Proses Pembuatan Pengolahan Nira Menjadi Gula Aren/Gula Merah dan Proses Pemasaran.

Nira direbus dengan api besar. Nira harus sering diaduk selama proses rebusnya agar tidak gosong. Karena jika gosong dapat merusak hasil produksi dari gula merah yang akan jadi. Setelah direbus beberapa lama, cairan gula tersebut akan berubah warna secara perlahan-lahan menjadi warna coklat. Disamping itu cairan gula yang sudah berubah warna kecoklatan pun akan mengeluarkan letupan-letupan kecil. Jika sudah menandakan bahwa nira/cairan gula sudah matang, kemudian dapat dituang ke dalam cetakan seperti bambu, batok kelapa atau cetakan kayu. Setelah itu tunggu hingga gula dingin dan mengeras.



Perbedaan tinggi rendahnya produktivitas pengolahan gula aren/gula merah tersebut disebabkan karena perbedaan total waktu pemasakan gula. Selain itu produktivitas pengolahan gula aren/gula merah dipengaruhi oleh kuantitas dan kualitas nira yang dimasak dan keterampilan pembuat.

Pendapatan Pengolahan Gula Aren/Gula Merah

Pendapatan masyarakat pengolah gula aren/gula merah tidak menentu. Pada saat penelitian produksi gula aren/gula merah sedang langka. Biasanya dua hari bisa menghasilkan 2 kilogram gula. Masyarakat menjual hasil pengolahannya yaitu Rp. 14.200,00.

4. KESIMPULAN

Produktivitas pembuatan gula aren/gula merah di Desa Sampang Kecamatan Sempor

Kabupaten Kebumen tergantung dari kualitas nira dan hasil pengambilan nira.

Saran

Untuk meningkatkan harga dan daya Tarik gula aren/gula merah sebagai sumber pemanis, perlu dilakukan peningkatan kualitas gula aren/gula merah baik dari segi bentuk cetakan dan pengemasan. Sehingga dengan demikian produk gula tersebut bisa dijual dipasar modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Tengah. <http://lumbungmedia.com/>. Budidaya dan Potensi Tanaman Aren. Diakses Tanggal 2 November 2013
- Safari, A 1995. *Teknik Membuat Gula Aren*. Karya Anda, Jakarta.