
Pembuatan Gula Merah dari air Nira Dan Pemasaran Produk Gula Merah Dengan Pemanfaatan Media Sosial

Widianto^{(1,a)*}, Tri Susilowati⁽¹⁾, Nurlela⁽¹⁾ dan Ahmad Solihin⁽¹⁾

⁽¹⁾Program Studi Sistem Informasi

⁽²⁾ STMIK Pringsewu, Jln. Wismarini No.09 Pringsewu Lampung, 35373, Indonesia

Email: ^(a,*)widiantostmik@gmail.com

ABSTRAK

Gula merah adalah suatu bahan pemanis yang dibuat dari nira air kelapa maupun aren yang berasal dari tandan bunga jantan pohon kelapa dan aren Untuk membantu meningkatkan pendapatan maupun omset masyarakat maupun penderes gula di pekon pamenang serta untuk meningkat kan daya jual dan daya tarik pembeli gula merah di lakukan perubahan bentuk kemasan serta membantu memperluas pangsa pasar melalui market place online. Media sosial adalah media di internet yang memungkinkan penggunanya mempresentasikan dirinya maupun berinterksi, bekerjasama, saling berbagi, berkomunikasi dengan pengguna lainnya, dan membentuk ikatan sosial secara Virtual. Media sosial bisa dijadikan sebuah pilihan untuk memasarkan sebuah poduk dengan biaya yang minim, namun dalam hal mempromsikan produk pada media sosial.

Kata kunci: Gula merah, Market place, Media, Metode PRA

ABSTRACT

Brown sugar is a sweetener made from coconut water and palm juice derived from male flower bunches of coconut and palm trees. change the shape of the packaging and help expand market share through an online market place. Social media is a medium on the internet that allows users to present themselves and interact, collaborate, share, communicate with other users, and form virtual social bonds. Social media can be used as an option to market a product with minimal costs, but in terms of promoting products on social media.

Keywords: *Brown sugar, market place, PRA method*

Submit:
22.04.2022

Revised:
30.05.2022

Accepted:
30.05.2022

Available online:
30.05.2022

PENDAHULUAN

Pohon aren merupakan tanaman yang sangat bermanfaat bagi kehidupan masyarakat pedesaan karena memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Hampir di semua bagian dapat memberikan keuntungan finansial, sehingga jika dikelola dengan baik akan mampu bersaing terutama dengan jenis pohon kelapa sawit lainnya (Fithria et al., 2020). Gula kelapa merupakan produk olahan nira kelapa dari komoditas pertanian dan perkebunan yang memiliki prospek yang bagus dari mancanegara (Hasibuan, 2021).

Gula merah adalah suatu bahan pemanis yang dibuat dari nira air kelapa maupun aren yang berasal dari tandan bunga jantan pohon kelapa dan aren. Salah satu keunggulan dari gula aren jika dibandingkan dengan gula kelapa adalah aromanya yang khas gurih dan cita rasa manis yang sangat sesuai untuk campuran bahan makanan dan minuman seperti kue bandrek, kopi serta untuk penderita diabetes gula aren sangat baik untuk dikonsumsi sebagai pengganti gula pasir (Darmawijaya, 2017). Gula aren mengandung beberapa unsur senyawa seperti: vitamin B kompleks, glukosa, garam mineral dan yang paling utama memiliki kadar kalori yang cukup tinggi diselingi dengan kadar glikemik gula rendah yakni 35 GI (Indeks Glikemik) (Lalisang, 2018).

Kabupaten Pringsewu melihat potensi produksi gula aren di desa setempat untuk dapat dimaksimalkan menjadi produk yang memiliki mutu, kualitas dan daya saing pasar yang lebih baik dan produktif dari segi ekonomi. Terdapat beberapa komoditas yang telah lama menjadi produk ciri khas dari masyarakat desa tersebut (Yudho, 2021), di pekon ini terdapat beberapa sumber daya alam yang biasanya dimanfaatkan warga sebagai usaha sampingan maupun mata pencarian tetap salah satunya adalah pemanfaatan air nira kelapa biasa di dimanfaatkan untuk pembuatan gula merah, hal ini ditunjukkan dari survey kami lebih dari 10 keluarga di desa pamenang yang bekerja sebagai penderes untuk mendapatkan air nira yang baik biasanya para penderes melakukan penderasan pada pagi hari agar air nira yang dihasilkan lebih jernih dan tidak tercampur oleh banyak kotoran yang terdapat wadah penampungan.

Di dalam melakukan produksi gula merah para penderes yang akan melakukan pengolahan gula merah masih menggunakan cara tradisional yakni dengan melakukan perebusan di atas tungku besar menggunakan bahan bakar kayu dan proses perebusan cukup lama. Proses pembuatan gula merah dari nira menjadi gula juruh (gula merah encer) dibutuhkan 6 jam perebusan (pemanasan) selanjutnya untuk menjadi gula yang siap dicetak memerlukan waktu 1 jam (Diara, 2020). Sampai air nira mengental menjadi gumpalan gula cair setelah itu dituangkan ke cetakan yang telah disediakan di biarkan kurang lebih satu hari hingga lelehan gula cair hingga menjadi keras.

Dalam melakukan produksi pencetakan gula biasanya para penderes mengandalkan para ibu-ibu rumah tangga dalam proses pembuatan atau pencetakan nya dari segi kualitas tekstur dan warna gula yang kuning ke merah-merahan sudah cukup baik namun dalam pengemasan kurang menarik masih menggunakan plastik putih kiloan, dalam pemasaran gula tersebut para penderes pekon pamenang pada umumnya masih di jual dengan harga per kilo gram dengan harga 12000 rupiah di pasar tradisional harga tersebut tidak sebanding dengan biaya pengolahan dan produksi yang harus dikeluarkan para penderes umumnya masyarakat pekon pamenang belum mengerti cara memasarkan produk selain dari pengepul dan pasar tradisional. Selama ini gula aren yang dihasilkan hanya dijual di pasar tradisional dan penduduk sekitar, sehingga hasil penjualan tidak optimal dan harga yang tidak stabil (Sugireng and Kasih, 2019).

Pelaku UKM masih mengandalkan teknik pemasaran konvensional door to door untuk meningkatkan hasil penjualan produk UKM. Teknik pemasaran ini tidak efektif digunakan untuk mengembangkan skala UKM sehingga diperlukan teknik pemasaran yang berbasis teknologi (Tuwohingide et al., 2018). Untuk membantu meningkatkan pendapatan maupun omset masyarakat maupun penderes gula di pekon pamenang serta untuk meningkatkan daya jual dan daya tarik pembeli gula merah pengembangan kemasan gula merah yang dahulunya dari daun kemudian diubah menjadi kemasan plastik akan lebih tahan lama (Hasan, 2020) dengan menerapkan hal tersebut diharapkan dapat membantu peningkatan pendapatan maupun omset dari penjualan gula merah hasil olahan dari para penderes di pekon pamenang. Dengan latar belakang di atas penulis bertujuan melakukan penelitian mengenai permasalahan yang di hadapi para penderes di pekon pamenang.

IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan penjelasan dan paparan dari latar belakang kegiatan permasalahan yang dapat di ambil adalah:

1. Kurang memaksimalkan dalam Pemasaran Produk.
2. Para penderes pekon Pamenang pada umumnya masih di jual dengan harga perkilo gram dengan harga 12000 rupiah di pasar tradisonal.
3. Bagaimana cara merubah bentuk kemasan gula merah yang sudah ada di pekon Pamenang agar lebih menarik minat pasar?.
4. Kurangnya pememanfaatan potensi desa untuk meningkat kan kesejahteraan masyarakat pekon Pamenang.

METODE PELAKSANAAN

1. Model sosialisasi

Dengan mempertimbangkan aspek yang ada dimasa pandemi covid-19 di pekon pamenang maka sosialisasi PkM di lakukan dirumah-rumah warga para penderes atupun pebuat gula merah deengan penerapak prokes yang ketat seperti menjaga jarak, mencuci tangan, dan menggunakan masker. model sosialisasi ini sebagai upaya mencegah terjadi nya krumunan di tengah masa covid-19 yang sedang terjadi.

2. Sasaran

Sasaran dalam pelaksanaan penelitian ini adalah para pengrajin gula cetak di dusun Lembuayu

a. Metode pelaksanaan

Metode yang akan digunakan adalah Metode PRA dengan pendekatan partisipatif antara peneliti dengan objek yang diteliti. Sebagai jenisnya yaitu pelatihan partisipasif. Kegiatan penelitian ini dengan mentransfer teknologi dan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan pemasaran melalui Jejaring sosial online kepada para pengrajin gula cetak atau gula kelapa yang ada di pekon pamenang.

b. Rencana Kegiatan

Kegiatan ini Dilakukan dengan cara mengembangkan bentuk pada kemasan gula merah ataupun gula kelapa dari yang dulu bentuknya setengah lingkaran atau melingkar menjadi beberapa bentuk varian dan yang dulu di kemas dengan plastik 1 kg kini di bungkus bijian agar terkesan mewah dan lebih higienis sehingga menarik para kaum muda untuk membeli gula tersebut. Selain itu pengrajin gula merah juga di beri pemahaman tentang bagaimana berjualan di Jejaring social online seperti Facebook, Blog dan Web agar merka semakin menegerti cara memasarkan pruduk mereka secara lebih luas.

3. Waktu Dan Tempat Kegiatan

Sosialisasi dilakukan selama 1 hari pada hari minggu tanggal 8 agustus 2021 kegiatan di laksanakan di rumah warga dusun 3 pekon pamenang dengan menerapkan protocol kesehatan secara ketat seperti menggunakan masker mencuci tagan dan menjaga jarak peserta terdiri dari 4 penderes atau pembuat gula di pekon pamenang seta di temani kepala dusun 3 pekon pamenang.

4. Jadwal Kegiatan PKM

Tabel 1. Jadwal Kegiatan PKM

Hari/Tanggal	Kegiatan	Uraian kegiatan	Ket
Minggu 8 agustus 2021	Pelaksanaan kegiatan Sosialisasi kepada masyarakat	sosialisasi tentang bagai mana cara memasarkan gula merah ke media dan bagaimana cara pengemasan yang baik agar menarik minat masyarakat	

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi Pelaksanaa

Sebelum melakukan semua rangkaian kegiatan yang di akan lakukan, terlebih dahulu melakukan pertemuan dengan perangkat desa pekon pamenang untuk meminta izin pelaksanaan kegiatan pelatihan dan sosialisasi.dikarnaak ada nya wabah covid-19 utuk menghindari krumunan dan engan menerapkan protokol kesehatan sepeti pnggunaan masker,mencuci tangan, menggunakan hendsentizer serta menjaga jarak maka kegiatan di laksanakan dari rumah ke rumah para pengrajin gula merah yang ada di pekon pamenang,di bawah ini adalah beberapa gambar kegiatan yang di laksanakan di rumah warga pengrajin gula merah yang ada di peko pamenang



Gambar 1. Pengambilan Air Nira Dari Pohon Kelapa



Gambar 2. Perebusan Air Nira Menggunakan Tungku Besar



Gambar 3. Proses Pengentalan Air Nira Untuk Pencetakan Gula Merah



Gambar 4. Pencetakan Gula Merah Menggunakan Cetakan Dari Bambu



Gambar 5. Pengenalan Dan Pengarahan Media Sosial

2. Analisis Kegiatan

Setelah melaksanakan kegiatan yang di lakukan tim PkM melanjutkan dengan kegiatan tambahan yakni degan memberikan wawasan dan informasi tentang pentingnya menggunakan media sosial untuk melakukan pemasaran produk kepada para penderes dan pembuat gula merah ya g ada di pekan Pamenang. Tak lupa saat melakukaan kegiatan kami tim PkMSTMIK Pringsewu memberikan Masker dan mengajurkan untuk memakai hansanitizer ke tangan agar tetap mematuhi protokol kesehatan yang di anjurkan pemerintah setempat . Berikut beberapa prtnyaaan yang diajukan untuk para penderes dan pembuat gula di pekan pamenang.

Tabel 2. Kuisiener Kegiatan PkM

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Apakah masyarakat antusias dalam mengikuti kegiatan PkM ini?	√	
2	Apakah Para penderes dan pembuat Gula Merah sebelumnya sudah memahami tentang media sosial ?		√
3	Apakah Para penderes dan pembuat Gula Merah sudah mau menerima saran agar dapat memasarkan produk menggunakan media sosial?	√	
4	Apakah peserta mengerti dan memahami tentang sosialisasi yang diberikan tentang media sosial yang disampaikan?	√	
5	Apakah menerapkan media sosial efektif dan dapat berjalan dengan baik alam proses pemasaran dan promosi prouk gula merah di pekan pamenang ?	√	

KESIMPULAN

Dari laporan kegiatan diatas dapat kami tarik kesimpulan bahwa Pentingnya penggunaan media sosial sebagai alat ataupun sarana pemasaran dan promosi digital produk gula merah guna untuk membantu dalam meningkatkan perekonomian dan mempercepat pemasaran produk yang telah dihasilkan oleh Para pembuat dan pelaku usaha gula merah di Pekon Pamenang.

Dengan desain kemasan Gula merah di buat semenarik mungkin dengan menambahkan nama gula merah, alamat, pembuatan, dan kandungan yang terdapat dalam gula tersebut. Dengan kemasan yang sudah higienis dan modern, gula merah juga tidak gampang cair maupun meleleh serta akan lebih tahan lama, aroma dan tektur gula juga akan tetap terjaga hingga tangan konsumen. Dengan memanfaatkan Potensi yang ada maka di harapkan dapat membantu perekonomian para pelaku usaha gula merah di Pekon Pamenang.

REFERENSI

- Diara, I. W. (2020). *Pengembangan industri rumah tangga (irt) gula merah di desa karyasari pupuan tabanan*. 19, 45–48.
- Fithria, A., Rahmadi, A., & Syam'ani. (2020). PKM Peningkatan nilai tambah gula aren di Desa Kandangan Lama Kabupaten Tanah Laut. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 10–14.
- Hasan, O. H. (2020). *Pengembangan Usaha Gula Merah Berbasis Ekonomi Kreatif Di Kecamatan Latimojong Kabupaten Luwu*.
- Darmawijaya, I Putu. (2017). PKM Kelompok Gula Aren “Mutiara Merah” Di Desa Karyasari Kabupaten Tabanan. *Jurnal Paradharma*, 1(2), 87–91.
- Lalisang, I. (2018). Pemberdayaan Petani Aren Melalui Diversifikasi Produk Olahan Air Nira. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(4), 415. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i4.8938>
- Hasibuan, R. Rahmadi. (2021). Penyuluhan Pemanfaatan Air Nira Pohon Kelapa Menjadi Gula Semut

- Untuk Meningkatkan Perkonomian Desa Kuripan Kabupaten Cilacap. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 107–111.
- Sugireng, Kasih, R. Utami. (2019). *Pkm Kelompok Petani Aren Desa Lamara. Vol. 2 (1)*. 7, 61–65.
- Tuwohingide, D., Israel, E. H., Papuas, A., Silangen, M., & Koloay, C. (2018). PKM Pemanfaatan Media Sosial Untuk Promosi dan Pemasaran Produk Usaha Kecil Menengah di Kampung Bowongkulu. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 2(1), 48–52.
- Yudho, F. H. P. (2021). Peningkatan Mutu Dan Pemasaran Gula Aren. *Journal of Empowerment*, 2(1), 150. <https://doi.org/10.35194/je.v2i1.1231>