

PENDAMPINGAN MANAJEMEN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA GULASEMUT (GULA MERAH) DI DESA KARYASARI, PUPUAN, TABANAN

Ni Luh Wayan Sayang Telagawathi¹, Ni Made Suci², Ni Made Dwi Ariani Mayasari³

¹²³Jurusa Manajemen, Fakultas Ekonomi, Undiksha;

Email: wayan.sayang@undiksha.ac.id)

ABSTRACT

The home industry (IRT) of brown sugar from coconuts is actually one of the prima donnas that has not been developed optimally. Brown sugar or palm sugar is an alternative to fulfill sugar which has a distinctive aroma and special taste. Palm sugar has long been used as a sweetener in rural communities, both as a drink sweetener and as a sweetener in making cakes. workshop and assistance to ant sugar craftsmen in Karyasari Village, Pupuan, Tabanan. The focus of training and mentoring was carried out on two new groups that were formed in Karyasari Village as initial pilots that would be developed to other craftsmen. The development of the assisted village in Karyasari Village is very potential because of the unique resources it has, namely the ant sugar household business which has very high quality products and is a characteristic of Balinese brown sugar.

Keywords: *mentoring, business management, home industry,*

ABSTRAK

Industri rumah tangga (IRT) gula merah dari buah kelapa sebenarnya menjadi salah satu primadona yang belum dikembangkan secara maksimal. Gula merah atau gula aren menjadi salah satu alternatif pemenuhan gula yang beraroma khas dan cita rasanya juga khusus. Gula aren sudah sejak dahulu digunakan sebagai pemanis dalam masyarakat pedesaan, baik sebagai pemanis minuman ataupun sebagai pemanis dalam pembuatan kue. workshop dan pendampingan kepada para pengerajin gula semut di Desa Karyasari, Pupuan, Tabanan. Fokus pelatihan dan pendampingan dilakukan terhadap duakelompok baru yang terbentuk di Desa Karyasari sebagai percontohan awal yang akan dikembangkan kepada pengerajin lainnya. pengembangan desa binaan di Desa Karyasari sangat potensial karena kekhasan sumber daya yang dimiliki yaitu usaha rumah tangga gula semut yang sangat berkualitas produknya dan menjadi karakteristik dari gula merah Bali.

Kata kunci: *pendampingan, manajemen usaha, industry rumah tangga,*

PENDAHULUAN

Industri rumah tangga (IRT) gula merah dari buah kelapa sebenarnya menjadi salah satu primadona yang belum dikembangkan secara maksimal. Gula merah atau gula aren menjadi salah satu alternatif pemenuhan gula yang beraroma khas dan cita rasanya juga khusus. Gula aren sudah sejak dahulu digunakan sebagai pemanis dalam masyarakat pedesaan, baik sebagai pemanis minuman ataupun sebagai pemanis dalam pembuatan kue. Rasa gula aren lebih enak dibanding gula lainnya. Tidak terkecuali di Bali, terdapat tiga kabupaten yang mengolah nira kelapa ini menjadi gula aren yang sering disebut masyarakat sebagai *gula barak* (gula merah) yaitu Kabupaten Tabanan, Kabupaten Buleleng, dan Kabupaten

Klungkung.

Catatan Sensus Pertanian tahun 2013 saja menunjukkan bahwa di Kabupaten Tabanan saja memiliki pohon aren 3,34 % dari jumlah pohon aren di Bali. Di kabupaten Tabanan khususnya, nira yang dihasilkan dari sadapan pohon aren semuanya diproses untuk dijadikan gula aren cetak oleh petani pengerajin. Sedangkan di kabupaten lainnya, nira ini sebahagian besar digunakan sebagai minuman yang beralkohol yaitu *tuak wayah*. Gula kelapa inilah yang merupakan hasil dari proses pengolahan nira kelapa yang di Bali disebut tuak dengan cara pemanasan untuk menguapkan kandungan air sehingga berbentuk padatan atau kristal.

Proses pembuatan gula merah dimulai dengan

penyaringan nira dengan kain penyaring untuk menghilangkan kotoran. Selanjutnya nira yang telah bersih dimasukkan ke dalam wajan/kwali dan dipanaskan sembari di aduk-aduk. Selama pemanasan warna nira akan berubah dari putih, kekuningan, sampai menjadi coklat tua. Bila nira sudah mengental dengan tanda bila disentuh terbetuk benang-benang atau tali maka pemanasan dihentikan dan nira kental segera dimasukkan ke dalam cetakan yang telah disiapkan. Peralatan yang dipakai untuk pembuatan gula merah masih tradisional berupa peralatan yang sangat sederhana yang dibuat sendiri. Peralatan tersebut terdiri dari kompor/tungku pemanas, wajan/kwali, pengaduk kayu, sendok, saringan dan cetakan (Wijayanti dkk, 2019).

Pengolahan gula aren di Desa Karyasari sendiri berlangsung massif dengan setiap KK (Kepala Keluarga) memiliki kurang lebih 20 pohon aren yang sudah berumur diatas lima tahun (sudah berproduksi nira). Satu pohon aren dapat menghasilkan 10-20 liter nira/hari. Lima belas liter nira dapat menghasilkan 2 kg gula aren (merah) dengan harga Rp. 30.000/Kg. Produksi yang selalu terjaga inilah yang menjadi tantangan karena bahan baku berupa pohon aren tidak bisa dibudidayakan oleh manusia dan sangat tergantung dari pupuk yang diberikan dari kotoran luwak atau *lubak*. Pohon aren tersebut hanya bisa tumbuh subur dan menghasilkan air sebagai bahan pembuatan gula semut.

Memperhatikan potensi tersebut maka di Desa Karyasari diarahkan bagi pengembangan produk gula nira yang selanjutnya akan diintegrasikan dengan pariwisata. 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. Untuk membuat gula semut, petani meniris gula cetak dan dioven selama 7 jam baru siap dibungkus dan dipasarkan dengan harga Rp.40.000 sampai Rp. 50.000/Kg (Kusumawati dkk, 2020).

Desa Karyasari merupakan salah satu desa dari 23 desa yang menjadi Kawasan Pembangunan Prioritas Nasional (KPPN) di Kabupaten Tabanan. Pengembangan KPPN di Kabupaten Tabanan di arahkan kepada integrasi antara pertanian dengan pariwisata, yaitu melalui

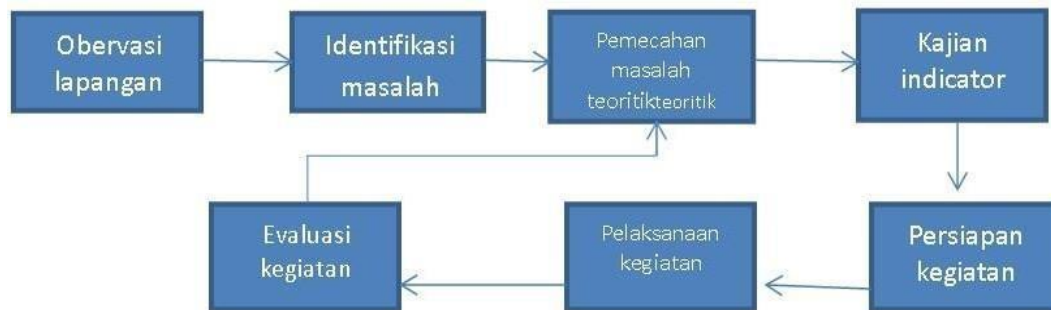
pengembangan desa wisata berbasis komoditas pertanian. Dalam pengembangan desa wisata, perlu dikembangkan atraksi wisata yang spesifik dan autentik/asli wilayah desa yang bersangkutan, salah satunya gula semut ini. Tapi sebelum menuju sebagai pengembangan desa wisata dengan keunggulan berupa industri rumah tangga gula semut, perlu diidentifikasi berbagai permasalahan yang ada untuk pengembangan dan perbaikan ke depannya. Observasi awal ke lapangan menunjukkan bahwa pengembangan desa binaan di Desa Karyasari sangat potensial karena kekhasan sumber daya yang dimiliki yaitu usaha rumah tangga gula semut yang sangat berkualitas produknya dan menjadi karakteristik dari gula merah Bali. Namun demikian, ada beberapa permasalahan yang terjadi dalam usaha gula semut Desa Karyasari diantaranya adalah:

1. Ancaman kekurangan bahan baku pohon enau (*jaka*) di beberapa wilayah di Desa Karyasari karena sangat tergantung dari pupuk yang diberikan oleh luwak atau *lubak*. Oleh sebab itulah perhatian terhadap sumber bahan baku dari gula merah atau gula semut ini perlu mendapatkan perhatian serius.
2. Tantangan menjaga kualitas gula semut Desa Karyasari yang meski warnanya tampak kusam dan tidak cerah tetapi memiliki kualitas dan rasa yang enak dan berkualitas.
3. Pengemasan (*packaging*) gula semut khas Desa Karyasari yang belum dibuat dengan bagus sehingga tampak seperti gula biasa saja. Perlu juga memikirkan kemasan produk gula semut yang tidak terlalu besar sehingga bisa beragam.
4. Terbentuknya dua kelompok baru usaha rumah tangga gula semut yang memerlukan peningkatan kapasitas terutama manajemen usaha gula semut di Desa Karyasari.
5. Pemasaran yang masih terbatas dari mulut ke mulut dan sebatas wilayah pasar desa terdekat. Hal ini berdampak terhadap harga gula semut dengan kualitas yang bagus seharusnya masih bisa ditingkatkan.

METODE

Metode kegiatan pengabdian ini adalah memadukan antara penyuluhan, workshop, dan pendampingan secara berkelanjutan. Metode pelaksanaan pengabdian diawali dengan pelatihan yang dipadukan dengan workshop dan pendampingan kepada para

pengerajin gula semut di Desa Karyasari, Pupuan, Tabanan. Fokus pelatihan dan pendampingan dilakukan terhadap dua kelompok baru yang terbentuk di Desa Karyasari sebagai percontohan awal yang akan dikembangkan kepada pengerajin lainnya. Kerangka pemecahan masalah dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1 Kerangka pemecahan masalah

Pemecahan masalah diawali dengan melakukan observasi lapangan yaitu mengadakan pertemuan bersama tim pengabdian desa binaan Undiksha dengan Kepala Desa Karyasari dan Bumdes Desa Karyasari. Selanjutnya kegiatan penyuluhan, workshop, dan pendampingan dilakukan dalam tiga tahap kegiatan yaitu:

1. Tahapan perencanaan kegiatan pendampingan manajemen pemasaran secara umum yang akan melakukan 3 kegiatan.
2. Tahapan pelaksanaan yaitu:
 - a. Penyuluhan arti penting dari pemasaran digital dengan memanfaatkan sosial media berupa IG, Youtube, dan Instagram.
 - b. Pelatihan dan pendampingan dalam manajemen pemasaran berupa jaringan pemasaran yang mungkin bisa dijadi untuk pengembangan usaha gula semut Desa Karyasari. Terkhusus dalam materi manajemen pemasaran ini adalah mendiskusikan kemasan (*packaging*) yang bisa dilakukan untuk mempercantik sekaligus memperbaiki tampilan kemasan gula semut agar menarik perhatian konsumen.

- c. Pelatihan dan pendampingan manajemen usaha gula semut yang sehat dan berkembang dengan mendampingi dua kelompok usaha rumah tangga yang baru terbentuk.
3. Tahap evaluasi yang memfokuskan kepada pemahaman dan kemampuan para pengerajin gula semut di Desa Karyasari terhadap tiga kegiatan yang akan dilakukan seperti penjelasan di atas. Tahapan evaluasi ini sangat penting untuk mengetahui pemahaman terhadap materi yang disampaikan dan merancang ide-ide ke depan yang bisa dilakukan dalam pengembangan usaha gula semut di Desa Karyasari ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Karyasari memiliki luas wilayah 12,70 Km² dengan 1.951 jiwa penduduk terdiri dari 967 laki-laki dan 984 perempuan. Desa Karyasari merupakan salah satu desa dari 23 desa yang menjadi Kawasan Pembangunan Prioritas Nasional (KPPN) di Kabupaten Tabanan. Pengembangan KPPN di Kabupaten Tabanan di arahkan kepada integrasi antara pertanian dengan pariwisata, yaitu melalui pengembangan desa wisata berbasis komoditas pertanian. Dalam pengembangan desa wisata, perlu dikembangkan atraksi wisata yang

spesifik dan autentik/asli wilayah desa yang bersangkutan (Sardiana and Purnawan, 2017). Masyarakat lokal diharapkan menjadi pelaku utama dalam pengelolaan desa wisata, mulai dari perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi.

Mata pencaharian masyarakat adalah bertani dan setiap KK memiliki 20 pohon aren yang sudah berumur diatas lima tahun (sudah berproduksi nira). Satu pohon aren dapat menghasilkan 10-20 liter nira/hari. Lima belas liter nira dapat menghasilkan 2 kg gula aren (merah) dengan harga Rp. 30.000/Kg. Memperhatikan potensi tersebut maka di Desa Karya Sari diarahkan bagi pengembangan produk gula nira yang selanjutnya akan diintegrasikan dengan pariwisata.

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. Untuk membuat gula semut, petani meniris gula cetak dan dioven selama 7 jam baru siap dibungkus dan dipasarkan dengan harga Rp.40.000 sampai Rp. 50.000/ Kg. Kelompok Mutiara Merah sangat antusias untuk mengembangkan usahanya yang lebih efisien untuk mendapatkan hasil yang maksimal dengan kualitas yang lebih baik serta harga yang lebih mahal.

Desa Karyasari merupakan salah satu desa dari 23 desa yang menjadi Kawasan Pembangunan Prioritas Nasional (KPPN) di Kabupaten Tabanan. Pengembangan KPPN di Kabupaten Tabanan di arahkan kepada integrasi antara pertanian dengan pariwisata, yaitu melalui pengembangan desa wisata berbasis komoditas pertanian. Dalam pengembangan desa wisata, perlu dikembangkan atraksi wisata yang spesifik dan autentik/asli wilayah desa yang bersangkutan, salah satunya gula semut ini. Tapi sebelum menuju sebagai pengembangan desa wisata dengan keunggulan berupa industry rumah tangga gula semut, perlu diidentifikasi berbagai permasalahan yang ada untuk pengembangan dan perbaikan ke depannya.

Sejauh ini pelaksanaan yang bisa dilakukan dalam pengembangan desa binaan di Desa Karyasari yaitu dalam hal peningkatan kualitas gula semut dengan melakukan pendampingan dalam kualitas bahan. Selain itu perhatian terhadap pengemasan (*packaging*) gula semut

khas Desa Karyasari juga sudah dilakukan dengan keterlibatan kelompok dan juga mahasiswa. Pendampingan terhadap kelompok-kelompok gula semut yang ada di Desa Karyasari, terutama yang berkaitan dengan peningkatan kapasitas manajemen usaha gula semut.



Dalam proses pelaksanaan pengabdian desa binaan ini, terjadi musibah tanah longsor yang mengakibatkan bangunan Bumdes yang memproduksi gula semut tergerus longsor sehingga seluruh peralatan untuk memproduksi gula semut tidak bisa digunakan lagi. Usaha yang kini dilakukan untuk mengembangkan usaha gula semut adalah dengan mensinergikan gula dengan pengolahan kopi. Selain itu usaha untuk pengolahan manggis juga tetap dilakukan.

Saat ini berkembang kelompok yang focus ke usaha kopi, manggis, dan gula aren. Terdapat Kelompok Tani Mekar Lestari yang berjumlah 32 orang warga dari Desa Karya Sari. Kelompok ini focus ke gula aren dan juga kopi. Khusus untuk kopi baru tahap peyajangan dan berusaha untuk tahap awal pengembangan terelebih dahulu.



SIMPULAN

Pendampingan terhadap beberapa kelompok yang berkembang kini setelah terjadinya musibah longsor di Desa Karya Sari. Salah satunya yang menjadi focus adalah Kelompok Tani Mekar Lestari yang anggotanya berjumlah 32 orang warga dari Desa Karya Sari. Kelompok ini focus ke gula aren dan juga kopi. Selanjutnya akan dilakukan pendampingan berupa manajemen pemasaran digital dan pengemasan produksi kopi, manggis, dan gula semut tentunya yang menjadi andalan dari Desa Karya Sari.

DAFTAR RUJUKAN

- Failyani, Farida Hydro dkk, (2009), Pemberdayaan Perempuan Perdesaan dalam Pembangunan (Studi Kasus Perempuan di Desa Samboja Kuala, Kecamatan Samboja, Kabupaten Kutai Kertanegara), *Jurnal Wacana* Vol. 12 No. 3 Juli 2009.
- Hamsani dan Khairiyansyah. (2018). The Opportunity of SMEs Development by Triple Helix ABG Method in Supporting Creative Economy in Pangkalpinang City. *Integrated Journal of Business and Economics*, 2(1), 76–83.
<https://doi.org/10.5281/ZENODO.1173704>
- Marijan, Kacung (2005), Mengembangkan Industri Kecil Menengah Melalui Pendekatan Kluster, *Jurnal INSAN* Volume 7 No. 3 Desember 2005.
- Pahlezi SE.M.Si, Dr. Reza. (2006), “Strategi Penumbuhan Wirausaha Baru” dalam *Jurnal Infokop* No. 29 Tahun XXII.
- Tambunan, Tulus (1994), Mengukur Besarnya Peranan Industri Kecil dan Rumah Tangga di dalam Perekonomian Regional: Beberapa Indikator, *Jurnal Agro Ekonomika* No. 1 Thn. XXIV, Yayasan Agro Ekonomika, Yogyakarta.
- Yaumidin, Umi Karomah (2003), Strategi Perencanaan Pembangunan Ekonomi Kabupaten Gianyar dalam *Jurnal Widyariset* Vol. 4 Tahun 2003.