

PENDAMPINGAN PEMBAHARUAN KEMASAN GULA MERAH PADA DESA SILAU MARAJA

**Bima Hardi^{1*}, Hikma Rotun², Fadhilah Zahra Aruan³, Dimas Nesa Abdilah⁴,
Syafri Tanjung⁵**

^{1,2,3,4,5} Fakultas Ekonomi, niversitas Asahan

*e-mail korespondensi: bimahardi0801@gmail.com¹, hikmahhrtn@gmail.com²,
Fadhilaharuan2@gmail.com³, nedadimas@gmail.com⁴, syafridatanjung01@gmail.com⁵

ABSTRAK

Desa Silau Maraja Kecamatan Setia Janji Kabupaten Asahan merupakan salah satu desa yang luas wilayah sebesar 2,432 Ha² yang terbagi dalam 13 Dusun. Tujuan dari pengabdian ini adalah peningkatan nilai tambah produk gula merah di Desa Silau Maraja dengan pembaharuan kemasan dan pemberian label merek untuk meningkatkan pendapatan pelaku Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Pengabdian ini dilakukan dengan metode Observasi, Edukasi dan Peraktik pada berbagai tahap. Hasil dari latihan pengabdian ini menunjukkan bahwa pendampingan yang cuup baik dalam pengemasan dan pembuatan label merek sangat bermanfaat cukup signifikan. Manfaat positif yang diterima oleh pelaku UMKM Gula Merah di Desa Silau Maraja yaitu dalam menambah kualitas produksi, memasarkan secara luas, dan meningkatkan daya saing di pasar. Dengan pembaharuan Kemasan memungkinkan produk gula merah masuk kedalam pasar modern. Kemasan yang disertai dengan label merek menghantarkan produk gula merah Desa Silau Maraja lebih dikenal dipasaran. Pemberian Plank pada rumah Produksi UMKM juga memberikan dampak yang besar. Maka dari itu, diharapkan UMKM gula mera menjadi sektor unggulan di Desa Silau Maraja.

Kata Kunci: Gula Merah, Kemasan, Label, Silau Maraja

ABSTRACT

Silau Maraja Village, Setia Janji District, Asahan Regency is one of the villages with an area of 2,432 Ha² which is divided into 13 hamlets. The aim of this service is to increase the added value of brown sugar products in Silau Maraja Village by renewing packaging and providing brand labels to increase the income of Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs). The implementation of this service is carried out by the Observation, Education and Practical methods at various stages. The results of this PKM exercise show that effective assistance in packaging and making good brand labels can provide significant benefits. The positive benefits received by Brown Sugar MSMEs actors help Brown Sugar MSMEs Actors in Silau Maraja Village improve production quality, market widely, and increase competitiveness in the market. With the renewal of packaging, brown sugar products can enter the modern market. Packaging accompanied by brand labels delivers Silau Maraja Village brown sugar products are better known in the market. The provision of Plank to MSMEs production houses also has a big impact. Therefore, it is hoped that sugar MSMEs will become the ungulan sector in Silau Maraja Village.

Keywords: brown sugar; packaging; labelling; Silau Maraja

PENDAHULUAN

UMKM adalah penopang ekonomi nasional. Usaha ini dapat menggairahkan ekonomi masyarakat dan menarik banyak karyawan. Oleh karena itu, pemerintah dengan Gerakan Nasional Kewirausahaan pada tahun 2014 telah meningkatkan pelatihan bagi

pelaku UMKM, terutama untuk membantu masalah-masalah yang dihadapi usaha mikro, kecil dan menengah. [1]

Tanaman aren merupakan bahan baku yang dapat memproduksi sekitar 60 jenis produk yang mempunyai potensi ekspor yang besar. Salah satu olahan yang diandalkan oleh tanaman palem adalah pengolahan gula baik dalam bentuk gula cetak, gula semut, atau gula kristal. Aren juga memiliki peran sebagai pemasok energi dan komponen pelestarian lingkungan. Gula merah palem merupakan pemanis yang dibuat dari aren enau yang memiliki asal dari pohon enau. Gula aren ini dapat digunakan sebagai pemanis dalam masakan, misalnya sebagai pemanis bumbu rujak, dan ditambahkan pada sambal agar ada rasa manisnya.[2]

Desa Silau Maraja Kecamatan Setia Janji Kabupaten Asahan adalah salah satu desa yang luas wilayah sebesar 2,432 Ha² yang terbagi dalam 13 Dusun. Wilayah ini dapat ditempuh sekitar waktu 30 menit dari ibu kota Kabupaten Asahan. Desa Silau Maraja memiliki potensi UMKM yang banyak karena sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai peternak, petani dan berwirausaha. Salah satu usaha yang berpotensi untuk dikembangkan adalah UMKM Gula Merah. Program panganekaan bisnis gula nasional dapat dilaksanakan dengan membawa sumber gula alami tanpa tebu, salah satunya gula merah dari pohon aren.[3]

Gula merah merupakan gula alami yang berasal dari sari enau. Gula merah dapat dibuat dengan cara merebus dan menyaring airnya hingga airnya mengeluarkan uap dan bewarna coklat kental, hingga gula yang terkandung dan mineral yang terkandung di dalamnya tertinggal.[4]



Gambar 1. Proses Pengambilan Air Nira

Gambar di atas memperlihatkan proses pada pengambilan air nira dengan melakukan pemukulan berkali kali pada mayang aren bertujuan agar mayang mengeluarkan banyak air nira. Dengan menggunakan alat yang sederhana, tangga terbuat dari batang bambu tidak cukup untuk menopang semua jari kaki pemanjat. membawa machi yang tajam untuk membelah ujung batang buah palem sebagai saluran menampung air nira.[5]

Kemasan merupakan suatu alat atau fitur yang bertujuan untuk meningkatkan nilai dan kinerja suatu produk. Banyak pembuat makanan berjenis tradisional yang membungkus produknya dengan sesederhana mungkin tetapi tetap laku, saat hari raya ataupun tahun baru. Tetapi disayangkan produk ini tidak mudah untuk dibawa ke luar daerah karena kemasannya hana dtidak memadai dan mudah rusak sehingga bisa saja produknya tak beraturan. Saat ini jika dilakukan pelatihan untuk pengemasan bagi usaha mikro, kecil menengah khususnya pengusaha makanan tradisional, mereka tidak cuma berkesempatan untuk menyajikan produknya sebagai makanan sederhana sehari-hari. Dengan kemasan yang lebih baik dapat menjadikan suatu produk yang bernilai rupiah sehingga menjadi oleh-oleh yang menarik, indah, dan disukai banyak pembeli.[6]

Pembungkusan yang memenuhi standar akan menambah tingkat pemasaran produk, meningkatkan pangsa pasar, meningkatkan omzet pemasaran dan dapat membuka peluang bagi usaha kecil, menengah dan besar untuk naik tingkat [1]. Pengemasan gula merah di Indonesia berbeda-beda antara produsen satu dan lainnya, tergantung pada banyak sedikitnya produksi yang dihasilkan. Pada umumnya produsen gula merah dengan pesanan besar mengemas dengan karung sesuai dengan pesanan, namun dalam pesanan kecil secara umum dikemas dengan plastik kresek biasa. Seperti halnya yang dilakukan oleh produsen nira di Desa Silau Maraja Kabupaten Asahan hanya mengemas dengan plastik kresek dan tanpa label yang terlihat pada gambar ini.



Gambar 2. Kemasan Gula Merah Sebelum Pemberian Label Merk

Kita sedang memasuki era revolusi 4.0 yang mengharuskan kita untuk bisa hidup diiringi dengan kemajuan teknologi di bidang komunikasi dan pendidikan. Perkembangan teknologi yang sangat pesat, itulah sebabnya muncul internet. Pemanfaatan website dan media sosial dapat menjadi solusi untuk memperkenalkan dagangan lokal Indonesia dan potensinya di luar negeri. Media sosial adalah pilar utama komunikasi. Media sosial dapat digunakan untuk mensosialisasikan program, memperkenalkan produk dan kemampuan Indonesia, dan media sosial dapat digunakan sebagai sarana pembelajaran untuk masyarakat. [7]

Pendampingan masyarakat dalam pengolahan dan pemasaran digital harus fokus pada kualitas produk gula dan jangkauan pasar. Peningkatan kualitas produk gula aren dapat dilakukan dengan mengembangkan kreativitas masyarakat dalam pengolahan produk gula aren. Pemasaran digital dapat membuat konsumen memiliki jangkauan luas, memudahkan transaksi online dan meningkatkan penjualan.[8]

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM yang berjudul “Pendampingan Pembaharuan Kemasan Gula Merah Pada Desa Silau Maraja” telah dilakukan sejak 5 – 8 september 2024 di rumah UMKM gula merah. Pengabdian ini sebagai bentuk kolaborasi antara mahasiswa KKN dan dosen. Pengabdian ini dilakukan pada satu satunya rumah produksi gula merah yang ada di Desa Silau Maraja yang hanya dilakukan oleh satu keluarga (suami istri) yaitu bapak Yusuf dan ibu Misri. Metode yang kami gunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah pendampingan terkait cara pengemasan yang menarik dan pemasaran melalui media sosial melalui facebook agar usaha UMKM lebih meningkat dan berkembang dengan diberikan pendampingan tersebut.[9]

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan metode Observasi, Edukasi dan Peraktik pada berbagai tahap berikut :

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian

NO	KEGIATAN	WAKTU
1.	Obesrvasi ke Tempat UMKM Gula Merah	05 September 2024
2.	Mendesain Merk dan Spanduk Produk UMKM Gula Merah	06 September 2024
3.	Melakukan Praktek Pembuatan Gula Merah Dengan Pelaku UMKM	07 September 2024
	Mengambil Air Nira Dari Pohon Aren	Jam 07.00 s/d 08.00
	Menyaring Air Nira Sebanyak 3 kali Penyaringan	Jam 08.10 s/d 08.20
	Memasak Air Nira Dalam Katel di atas Tungku dan di Aduk Hingga Mengental dan Berwarna Cokelat	Jam 08.20 s/d 16.20
	Mencetak Gula Merah Kedalam Cetakan Lumbung Kayu	Jam 16.20 s/d 16.50
	Dikemas Dalam Plastik Klip	Jam 16.50 s/d 17.00
4.	Materi produksi dan pemasaran untuk meningkatkan standarisasi produk gula merah Pemasangan Spanduk dan Lebel Merk Pada Kemasan Produk	08 September 2024
5.	Pemasaran langsung pada konsumen sekitar dan luar Desa	09 September – 02 Oktober 2024

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat pada Desa Silau Maraja dengan judul “Pendampingan Pembaharuan Kemasan Gula Merah Pada Desa Silau Maraja” diharapkan dapat memberikan dampak positif untuk pengembangan usaha dan peningkatan potensi UMKM Desa tersebut. Program ini sebagai bentuk tri darma perguruan tinggi yang ketiga yaitu pengabdian. Dalam pelaksanaan pengabdian ini yang menjadi fokus utamanya adalah pelaku UMKM gula merah yang hanya satu-satunya pada Desa Silau Maraja dan desa sekitarnya yang berlokasi di Kecamatan Setia Janji Kabupaten Asahan yang berdiri sejak tahun 2015.

Bahan baku (air nira) yang diperoleh oleh produsen berasal dari ladang pohon aren yang sudah lama ditanam olehnya sendiri. pembuatan gula aren akan dibuat 2-3 kali dalam satu minggu kalau air nira cukup memadai. Dalam sekali produksi, produsen hanya dapat menghasilkan 15-25 Kg gula merah, tergantung jumlah pesanan.

1. Pengambilan Air Nira



Gambar 3: Proses Pengambilan Air Nira

Proses penagmbilan air nira biasanya dilakukan sekali dalam sehari pada pukul 08.00 – 09.00 wib, pengambilan air nira diawali dengan pemotongan mayang dan pemukulan pada pangkal mayang agar air yang keluar lancar dan lebih deras. setelah air nira diturunkan dari pohonnya akan dilakukan penyaringan sebanyak tiga kali penyaringan agar kotoran yang masuk kedalam wadah terbuang.

2. Proses Pemasakan



Gambar 4. Proses Pemasakan Air Nira

Setelah dilakukan penyaringan selama tiga kali hingga tidak ada lagi kotoran, air nira dimasukkan kedalam kuali yang telah disediakan di atas tungku, lalu proses pemasakan dilakukan dengan menggunakan kayu bakar.



Gambar 5. Hasil Nira Yang Sudah Masak

Nira yang dimasak harus diaduk secara berkala agar tidak mengalami kegosongan dan menghitam. Proses pemasakan nira membutuhkan waktu sekitar 7-8 jam hingga nira berubah menjadi mengental dan berwarna kecoklatan seperti gambar di atas.

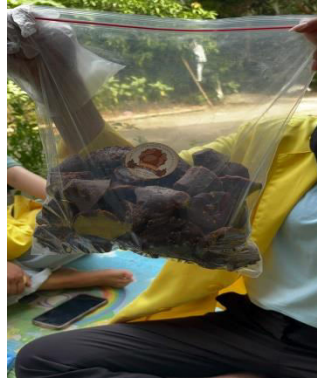
3. Proses Pencetakan Gula Merah



Gambar 6 : Pencetakan Gula Merah

Proses pencetakan gula merah dilakukan dengan menuangkan aren yang sudah masak kedalam cetakan. Setelah dituangkan pada cetakan ditunggu hingga gula mengeras dan sedikit dingin kemudian gula merah siap dilepas dari cetakannya.

4. Pengemasan Gula Merah



Gambar 7. Kemasan Setelah Pemberian Label Merk Gula Merah

Setelah gula merah benar-benar dingin, selanjutnya gula merah siap dikemas kedalam kemasan klip zipper 1Kg. Hasil sekali produksi gula merah bisa mencapai 15-20 Kg dan segera dikirim kepada konsumen. Pembeli gula merah pada biasanya melakukan pemesanan terlebih dahulu sebelum gula merah dimasak. Sehingga gula merah tidak pernah menumpuk di rumah pembuat. Jika nira enau melimpah maka akan menghasilkan gula aren yang banyak. Per kilogram gula aren dihargai Rp. 25.000,00.

Masalah yang kami dapat pada UMKM ini adalah kurangnya keefektifan kemasan yang digunakan untuk pengemasan gula aren ketika ingin dipasarkan, dimana produsen hanya menggunakan plastik kresek sebagai kemasannya. Hal ini tentu saja dapat membuat zat berbahaya pada plastik masuk pada produk gula aren yang telah diproduksi. Selain itu, pengemasan dengan menggunakan plastik kresek ini juga tidak akan tahan lama, dikarenakan bahan plastik yang mudah rusak dan sobek karena tanpa balutan pembungkus lainnya. Setelah dilakukannya pengabdian ini tentunya kemasan gula merah menjadi menarik dan higienis dengan balutan kemasan yang baru disertai dengan label merek yang telah disiapkan mahasiswa untuk produk tersebut. Terbukti bahwa UMKM gula merah di Desa Silau Maraja berpeluang meraup pendapatan yang lebih besar jika berkemasan dan berlabel merek yang sesuai dengan standar pangan yang berlaku.[10]



Gambar 8. Rumah UMKM Gula Merah

Selain itu, penulis juga menyediakan spanduk agar orang yang lewat mengetahui dimana letak rumah produksi gula merah di Desa Silau Maraja. Dengan hadirnya kemasan yang baru dan label merk diinginkan produk gula aren asli ini dapat menembus pasar modern hingga dikenal masyarakat luas. Selain itu, pengemasan yang aman dan higienis

dapat meningkatkan umur simpan produk gula merah dan memudahkan konsumen memasarkannya di pasar modern.

KESIMPULAN

Pembaharuan Kemasan dengan *klip zipper* berkemungkinan produk gula merah masuk kedalam pasar modern dengan kemasan yang higienis serta menghasilkan peningkatan produksi karena memiliki pangsa pasar yang luas. Kemasan yang disertai dengan label merek menghantarkan produk gula merah Desa Silau Maraja lebih dikenal dipasaran. Pemberian Plank pada rumah Produksi UMKM gula merah memberikan dampak pada orang yang lewat untuk mengetahui dimana rumah produksi tersebut. PKM ini memberikan sokongan yang baik kepada para pelaku UMKM Gula Merah, dan membantu Pelaku usaha gula merah di Desa Silau Maraja agar dapat menambah kualitas produksi, memasarkan secara luas.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Widiati, "PERANAN KEMASAN (PACKAGING) DALAM MENINGKATKAN PEMASARAN PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) DI ' MAS PACK ' TERMINAL KEMASAN PONTIANAK," vol. 8, no. 2, pp. 67–76, 2019.
- [2] I. Christiana, L. P. Putri, and R. Ramadani, "PkM Meningkatkan Nilai Jual Gula Aren Melalui Kemasan Yang Menarik," *ABDI SABHA (Jurnal Pengabd. Kpd. Masyarakat)*, vol. 2, no. 3, pp. 103–108, 2021.
- [3] Susi, "PENGARUH KERAGAMAN GULA AREN CETAK TERHADAP KUALITAS GULA AREN KRISTAL (PALM SUGAR) PRODUKSI AGROINDUSTRI KECIL (Effects of Palm Sugar Variety to Quality of Crystal Palm Sugar Produced by Small Agroindustry)," *Ziraa'ah*, vol. 36, no. 1, pp. 1–11, 2013.
- [4] D. D. Arseto *et al.*, "Pendampingan Pengemasan dan Pemberian Label Merek pada UMKM Gula Merah di Desa Paya Lembang," *BERNAS J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 5, no. 1, pp. 288–294, 2024.
- [5] N. P. Swandewi, I. W. Mudana, and L. P. Sendratari, "Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren Dalam Perspektif Perubahan Sosial Di Desa Pedawa, Buleleng, Bali," *J. Pendidik. Sociol. Undiksha*, vol. 2, no. 2, pp. 105–115, 2020.
- [6] U. Gula, M. Di, and D. Ketuan, "Jurnal pengabdian masyarakat desa," vol. 2, no. November, pp. 122–129, 2023.
- [7] I. K. Ayu and S. Desintha, "Perancangan Desain Kemasan Gula Cikeris Sebagai Kuliner Khas Purwakarta," *eProceedings Art ...*, vol. 6, no. 2, pp. 965–976, 2019.
- [8] D. N. Pitasari, M. Lena, and Felycia, "Pendampingan Pemasaran Gula Aren Menggunakan Media Sosial Instagram di Desa Ujung Tebu Kabupaten Serang," *Bantenese J. Pengabd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 60–68, 2021.
- [9] R. Sari, "Laporan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Pelatihan Etika Bisnis," *Repo.Unand.Ac.Id*, pp. 1–20, 2020.
- [10] C. D. Kurnianingtyas, "Optimalisasi Strategi Pemasaran Gula Jawa di UMKM Gula Merah Leugit Padukuhan Kabrokan Kulon," *J. Atma Inovasia*, vol. 4, no. 1, pp. 13–16, 2024.