

Peluang Kewirausahaan Melalui Pengembangan Ide Produk Gula Aren Bubuk Di Desa Sindangsari Purwakarta

Entrepreneurship Opportunities By Developing Powdered Palm Sugar Product Ideas In Sindangsari Purwakarta

Dewi Puspasari^{1*}, Yus Djunaedi Rusli², Alawiyah Nurhabibah³

^{1,2,3} STIE Wibawa Karta Raharja, Purwakarta

* Korespondensi penulis : dewipuspasari50@gmail.com, rusli.yus@gmail.com
alawiyahnurhabibah36@gmail.com

Article History:

Received: Desember 14, 2023

Accepted: Januari 15, 2024

Published: Februari 29, 2024

Keywords: Keywords: Palm Sugar, MSMEs, Business Ideas

Abstract: *Community Service Empowerment Activities aim at business management, as well as developing investment and economic productivity and Village potential, as well as obtaining profits or net profits to increase the village's original income and develop the maximum benefits of the Village community's economic resources. Another aim is to develop the idea for powdered palm sugar products, namely to help improve the economy of the people of Sindangsari Village in entrepreneurship by utilizing existing natural resources, and provide opportunities for Sindangsari Village to be better known by the wider community for its superior products, as well as helping advance sugar MSMEs. sugar palm in Sindagsari Village. This method of community service and empowerment activities consists of several stages, there are 3 (three) stages in the process of implementing this activity, namely: Trial of making ant sugar and determining packaging, Determining calculations and determining Cost of Production (HPP), and Holding seminars as one of the strategies for conveying the idea of powdered palm sugar products to the public. Sindangsari Village is one of the villages that produces palm sugar with quite good quality. This is our aim to develop entrepreneurial opportunities through the idea strategy of powdered palm sugar in Sindangsari Village. In practice, we utilize palm sugar production that has been molded to make the process easier, as well as symbiotic mutualism activities, where there are mutually beneficial parties, when people who are not palm sugar processors want to try making ant sugar, they can buy palm sugar first from entrepreneurs. Palm sugar*

ABSTRAK

Dalam Kegiatan Pemberdayaan Pengabdian Masyarakat bertujuan untuk pengelolaan usaha, serta pengembangan investasi dan produktivitas perekonomian dan potensi Desa, serta memperoleh keuntungan atau laba bersih bagi peningkatan pendapatan asli desa serta mengembangkan sebesar-besarnya manfaat atas sumber daya ekonomi masyarakat Desa. Tujuan lainnya yaitu dilakukannya pengembangan ide produk gula aren bubuk ini yaitu untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sindangsari dalam berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada, dan memberi peluang agar Desa Sindangsari dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas dengan produk unggulannya, serta membantu memajukan UMKM gula aren yang ada di Desa Sindagsari. Metode kegiatan pengabdian dan pemberdayaan kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan, terdapat 3 (tiga) tahapan dalam proses pelaksanaan kegiatan ini, yaitu: Percobaan pembuatan gula semut dan menentukan kemasan, Menentukan perhitungan dan menetapkan Harga Pokok Produksi (HPP), dan Mengadakan seminar sebagai salah satu strategi penyampaian ide produk gula aren bubuk kepada Masyarakat. Desa Sindangsari merupakan salah satu desa yang memproduksi gula aren dengan kualitas yang cukup baik. Hal ini yang menjadi tujuan kami untuk mengembangkan peluang kewirausahaan melalui strategi ide gula aren bubuk di Desa Sindangsari. Dalam prakteknya kami memanfaatkan produksi gula aren yang telah di cetak untuk mempermudah prosesnya, serta adanya kegiatan simbiosis mutualisme, dimana ada pihak yang saling menguntungkan, ketika masyarakat yang bukan termasuk pengolah gula aren ingin mencoba membuat gula semut mereka bisa membeli gula aren terlebih dahulu kepada pengusaha gula aren.

Kata Kunci: Gula Aren, UMKM, Ide Bisnis

* Dewi Puspasari, dewipuspasari50@gmail.com

PENDAHULUAN

Desa Sindangsari merupakan salah satu desa di Kecamatan Bojong, Kabupaten Purwakarta, Provinsi Jawa Barat, dari 14 Desa yang ada di Kecamatan Bojong, Desa Sindangsari merupakan salah satu Desa yang sampai saat ini masih berstatus tertinggal. (Desa Sindangsari Tahun 2022 Kecamatan Bojong Kabupaten Purwakarta, n.d.). Meskipun demikian, desa Sindangsari memiliki sumber daya alam yang cukup baik, seperti pohon aren yang seluruh bagian pohonnya dapat dimanfaatkan. Salah satu pemanfaatan dari pohon aren adalah air nira yang dapat di olah menjadi gula aren. Saat ini, permintaan gula aren semakin meningkat karena bertambahnya kesadaran masyarakat untuk senantiasa menjaga kesehatan dengan mengurangi konsumsi gula pasir dan menggantikannya dengan gula aren. Oleh karena itu, dengan nilai konsumsi yang tinggi dari gula aren ini, pohon aren dapat dimanfaatkan sebagai fungsi produksi yang memiliki nilai ekonomi (Agustina et al., 2022).

Namun, kurangnya inovasi dan keinginan untuk mengembangkan usaha masih menjadi salah satu kendala yang ada di Desa Sindangsari. Para pengolah gula aren masih menjual gulanya secara batangan dengan kemasan yang apa adanya, sehingga gula akan mudah meleleh dan tidak praktis. Maka dari itu, inovasi produk gula aren sangat di perlukan, salah satu inovasi sederhana yang dapat dilakukan yaitu dengan mengembangkan gula aren menjadi gula aren bubuk atau biasa disebut dengan gula semut. Gula semut dapat lebih menguntungkan, selain lebih praktis dan tahan lama, gula semut juga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Perbaikan pada kemasan juga diperlukan untuk menambah nilai jual serta menarik minat pembeli dan menjaga ketahanan gula. Pembuatan gula semut juga tergolong mudah, hanya membutuhkan bahan berupa gula aren batangan, serta peralatan sederhana. Selain itu, kami juga memanfaatkan peran BUMDes sebagai wadah agar mampu mengelola dan memasarkan gula semut melalui aplikasi Ogan Lopian, sehingga gula semut Desa Sindangsari tidak hanya dikenal oleh masyarakat sekitar tapi juga dikenal oleh masyarakat luas.

Sebagaimana di sebutkan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 11 Tahun 2021 tentang Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), dalam Pasal 1 “BUMDes adalah badan hukum yang didirikan oleh desa dan/atau bersama desa-desa guna mengelola usaha, memanfaatkan aset, mengembangkan investasi dan produktivitas, menyediakan jasa pelayanan, dan/atau menyediakan jenis usaha lainnya untuk sebesar-besarnya kesejahteraan masyarakat”(Kerja et al., n.d.). Tujuannya yaitu untuk pengelolaan usaha, serta pengembangan investasi dan produktivitas perekonomian dan potensi Desa, serta memperoleh keuntungan atau laba bersih bagi peningkatan pendapatan asli desa serta mengembangkan sebesar-besarnya manfaat atas sumber daya ekonomi masyarakat Desa.

Tujuan dilakukannya pengembangan ide produk gula aren bubuk ini yaitu untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sindangsari dalam berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada, dan memberi peluang agar Desa Sindangsari dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas dengan produk unggulannya, serta membantu memajukan UMKM gula aren yang ada di Desa Sindangsari.

METODE

Metode kegiatan pengabdian dan pemberdayaan kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan, terdapat 3 (tiga) tahapan dalam proses pelaksanaan kegiatan ini, sebagai berikut:

1. Percobaan pembuatan gula semut dan menentukan kemasan. Sebelum memaparkan ide inovasi pengembangan produk gula aren ini, kami melakukan percobaan pembuatan gula semut terlebih dahulu untuk memastikan takaran dan keberhasilannya, seperti memastikan alat dan bahan yang diperlukan, serta mencocokkan kemasan yang akan digunakan. Dalam menentukan kemasan, kami memilih kemasan yang sekiranya dapat melindungi gula agar tidak cepat meleleh dan ketahanannya bisa mencapai berbulan-bulan. Maka dari itu, kami memilih kemasan pouch berbahan dasar aluminium foil yang bisa menjaga ketahanan gula, selain itu pouch ini juga terlihat menarik dengan tampilan hologramnya yang kekinian dan aesthetic, sehingga mampu menarik daya minat beli konsumen dari segala rentang usia.
2. Menentukan perhitungan dan menetapkan Harga Pokok Produksi (HPP). Dalam tahapan ini kami mencoba menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan agar dapat mencapai keuntungan yang diharapkan, untuk mengetahui apakah gula semut ini memiliki keuntungan yang lebih tinggi di bandingkan dengan gula aren batangan, kami menghitung Harga Pokok Produksi gula semut, sebagai berikut:

Tabel 1 Harga Pokok Produksi gula semut

Biaya Bahan Baku Langsung (BBBL)		
Gula Aren		Rp 15,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)		
Upah Pembuat Gula 15%		Rp 2,745
Biaya Overhead Pabrik (BOP)		
Kemasan	Rp 800	
Stiker	Rp 500	
Gas	Rp 2,000	
Total BOP		Rp 3,300
Harga Pokok Produksi		<u>Rp 21,045</u>

Total Biaya : Volume Penjualan
 Rp 21,045 : 1 Rp 21,045 per pcs

Laba
 Penjualan - HPP
 Rp 40,000 Rp 21,045 Rp 18,955 per pcs

Dari perhitungan di atas sudah terbukti bahwa ide gula aren bubuk/gula semut ini memiliki keuntungan yang lebih tinggi di bandingkan dengan gula aren yang dijual secara batangan, gula aren batangan dijual dengan harga Rp. 15.000/pcs dengan isi 1pc nya yaitu 10 batang gula, sedangkan dalam 1pcs gula aren batangan dapat di olah menjadi gula semut dan menghasilkan kurang lebih 500gr gula semut, dengan keuntungan hampir mencapai 2x lipat dari biaya yang dikeluarkan.

3. Mengadakan seminar sebagai salah satu strategi penyampaian ide produk gula aren bubuk kepada masyarakat, kelompok ibu-ibu PKK dan bendahara BUMDes Sindangsari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Sindangsari merupakan salah satu desa yang memproduksi gula aren dengan kualitas yang cukup baik. Pengolahan gulanya asli terbuat dari air nira tanpa campuran apapun, baik itu pemanis tambahan ataupun pengawet. Akan tetapi masyarakat masih belum sadar bahwa terdapat peluang besar yang bisa dimanfaatkan dari gula aren tersebut, kurangnya inovasi dalam mengembangkan usaha menjadi salah satu kendala yang kami temukan. Hal ini yang menjadi tujuan kami untuk mengembangkan peluang kewirausahaan melalui strategi ide gula aren bubuk di Desa Sindangsari. (Upaya et al., 2023)

Sebelum kami paparkan ide ini ke masyarakat, kami melakukan percobaan pembuatan gula semut terlebih dahulu untuk memastikan keberhasilan dalam pembuatannya. Adapun alat dan bahan yang di perlukan:

Bahan:

- 1) Gula Aren, kami menggunakan gula aren Sindangsari yang masih murni dari air nira asli tanpa pengawet dan pemanis tambahan, hal ini nantinya akan berpengaruh pada gula semut yang dihasilkan.

Alat:

- 1) Wajan
- 2) Serok kayu
- 3) Kompor
- 4) Blender bumbu/cooper
- 5) Saringan
- 6) Tampah/nampan
- 7) Ulekan kayu
- 8) Batok kelapa/mangkuk alumunium

Alat dan bahan diatas sangat sederhana dan pastinya mudah di temukan, Berikut proses pembuatannya :

- a. Iris gula aren. Dalam prakteknya kami memanfaatkan produksi gula aren yang telah di cetak untuk mempermudah prosesnya, serta adanya kegiatan simbiosis mutualisme, dimana ada pihak yang saling menguntungkan, ketika masyarakat yang bukan termasuk pengolah gula aren ingin mencoba membuat gula semut mereka bisa membeli gula aren terlebih dahulu kepada pengusaha gula aren.
- b. Masukkan irisan gula aren ke dalam wajan lalu sangrai di atas api kecil hingga meleleh.

- c. Jika sudah meleleh matikan api dan aduk hingga gula mengering. Ketika gula aren sudah meleleh aduk hingga gula mengering dan berbentuk seperti kerak dalam wajan.
- d. Aduk gula menggunakan batok kelapa yang sudah di bersihkan hingga gula tidak terlihat menggumpal dan bubuk secara merata (gunakan mangkuk alumunium jika tidak ada batok). Penggunaan batok kelapa bertujuan untuk menahan panas ketika mengaduk, karena batok kelapa memiliki cangkang yang lumayan keras dan tebal yang dapat menahan panas dari gula yang baru di lelehkan serta dapat mengurangi gula agar tidak menggumpal, tetapi karena batok kelapa saat ini jarang ditemukan, mangkuk alumunium dapat digunakan sebagai penggantinya, karena memiliki fungsi yang sama seperti batok kelapa.
- e. Pindahkan gula yang sudah bubuk ke dalam tampah/nampan. Sebelum dipindahkan, sebaiknya tampah/nampan yang akan di gunakan di lapisi oleh plastik putih agar gula tetap higienis.
- f. Jemur selama 10-15 menit. Proses ini harus berada dalam pantauan, karena keadaan gula tidak boleh terlalu kering ataupun kurang kering, jadi sebaiknya di pantau setiap 5 menit sekali, jika sudah berwarna kuning emas kecoklatan, maka sudah boleh diangkat.
- g. Saring gula yang sudah kering menggunakan penyaringan. Langkah ini bertujuan untuk memisahkan gula yang sudah halus dengan yang masih kasar atau menggumpal.
- h. Setelah di jemur blender gula menggunakan cooper atau blender bumbu. Langkah ini bertujuan untuk mendapatkan tekstur gula yang lebih halus, bisa juga digunakan jika terdapat gula yang masih menggumpal. Tetapi langkah ini opsional, jika dirasa tekstur gula sudah halus maka langkah ini tidak diperlukan.
- i. Gula semut siap di kemas. Jika semua tahapan sudah selesai maka langkah selanjutnya yaitu mengemas gula, tetapi sebelum itu pastikan gula sudah kering secara menyeluruh agar jika di di amkan dalam kemasan dengan waktu yang cukup lama gula tidak menggumpal kembali.



Gambar 1 Gula Semut Siap Dikemas

Proses percobaan pembuatan gula semut ini kami buat video tutorialnya <https://drive.google.com/drive/folders/10ReHhqO-ECmG7qYeM0a2bQCdjc3BOKqq>, sehingga saat pemaparan kepada masyarakat mereka langsung ada gambaran dan dapat memahami dengan mudah.

Setelah percobaan pembuatan gula semut berhasil, kami lanjutkan dengan pemilihan kemasan. Kami memilih kemasan berbahan dasar alumunium foil agar dapat melindungi gula dari paparan sinar matahari dan menjaga ketahanan gula supaya tahan lama hingga berbulan-bulan tanpa pengawet. Dalam kemasannya kami menambahkan stiker sebagai logo brand gula tersebut dengan nama “Palm Sugar Sindangsari”, tujuannya karena logo brand ini juga sangat penting dan di perlukan bagi suatu produk untuk mengetahui identitas dan informasi penting yang terdapat dalam produk, seperti bahan yang di pakai, darimana produk ini berasal, info pemesanan, dan lain-lain. Selain itu, kami juga menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) untuk mendapatkan harga jual yang sesuai dengan biaya yang sudah di keluarkan, serta menghindari kerugian.



Gambar 2 Gula Semut Setelah Dikemas

Pada tanggal 05 Agustus 2023, kami mengadakan kegiatan seminar dengan judul “Membangun Semangat UMKM dan Menghidupkan BUMDes melalui Pengenalan Aplikasi Ogan Lopian” sesuai dengan judulnya sasaran dalam seminar ini adalah para pelaku UMKM dan BUMDes. Maka dari itu, kegiatan seminar ini di hadiri oleh seluruh masyarakat yang memiliki UMKM, Ibu kades selaku perwakilan BUMDes, serta staff jajaran Desa Sindangsari. Tujuan dari seminar ini yaitu untuk memotivasi masyarakat dalam berwirausaha agar dapat lebih mengembangkan produk usahanya. Berikut rundown kegiatannya:

Table 2. Rundown Acara Seminar

JAM	ACARA	PIC
13.00-14.00	Kumpul Panitia	Panitia
14.00-14.30	Registrasi	Panitia
14.30-14-50	Pembukaan	MC
	Sambutan ketuplak	inggrid
	Sambutan BUMDES	Bu Lurah
	Sambutan KADES	Pak lurah
14.50-15-50	Paparan Materi	Pemateri
15.50-16.20	Tanya jawab	MC
16.20-17.00	penutupan	MC

Kami memanfaatkan acara seminar ini untuk memaparkan ide gula semut sebagai suatu contoh pengembangan produk usaha sekaligus mengajak masyarakat agar dapat lebih inovatif dalam berwirausaha. Dalam pembahasannya, pemateri menjelaskan kelebihan daripada gula semut, yaitu memiliki daya simpan dalam waktu yang relatif lama, serta dalam pemakaiannya lebih mudah larut dalam air sehingga praktis untuk dikonsumsi, contohnya sebagai campuran kopi atau teh. Pemateri juga menjelaskan bagaimana proses pembuatannya, dengan menampilkan video tutorial yang sudah kami rekam saat kami melakukan percobaan pembuatan gula semut, penayangan video ini sangat efektif untuk memikat ketertarikan peserta, karena peserta jadi tahu bahwa pembuatan gula semut ini cukup mudah. Pembahasan selanjutnya yang pemateri paparkan yaitu perbandingan nilai jual, jika para pengolah gula aren biasa menjual gula aren batangan dengan rate harga Rp. 15.000 – Rp. 20.000/bungkus, dengan isi dalam 1 bungkus itu terdapat 10 batang gula aren, maka ketika gula aren itu di olah kembali menjadi gula semut keuntungannya bisa 2x lipat dari harga beli gula aren batangan. Dalam hal ini kami tidak mengkhuskan bahwa yang dapat mengolah gula semut ini harus pengelola gula aren, bahkan jika ada masyarakat yang ingin mengembangkan ide inovasi ini juga bisa, dengan membeli gula aren kepada pengelola gula aren lalu mengolahnya menjadi gula semut. Sehingga, terbentuklah kegiatan simbiosis mutualisme, dimana terdapat dua orang yang saling menguntungkan, pengelola gula aren sejahtera karena mendapat pelanggan tetap, pengelola gula semut pun sejahtera dengan inovasi produknya.



Gambar 3 Pelaksanaan Seminar 1



Gambar 4 Foto Bersama Para Pelaku UMKM

Acara ini disambut dengan sangat antusias oleh para peserta, para peserta mendengarkan dengan seksama dan terlihat sangat tertarik dengan apa yang di sampaikan oleh pemateri. Begitupun dengan ide inovasi gula semut yang sukses memperoleh perhatian Ibu kades selaku perwakilan dari BUMDes, menawarkan agar kedepannya ide gula semut ini dapat dijadikan produk unggulan Desa Sindangsari.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pemaparan dari acara seminar yang telah dilaksanakan, terlihat masyarakat mulai tertarik dan berminat untuk mengembangkan usahanya dengan menambahkan inovasi dalam produknya. Hal ini di tandai dengan adanya beberapa peserta yang masih aktif bertanya meskipun acara seminar telah selesai dilaksanakan. Penawaran inovasi gula aren menjadi gula semut untuk dijadikan produk unggulan Desa, juga perlu tindakan lebih lanjut, berupa pendampingan pelatihan secara berkala kepada masyarakat, terkait bagaimana proses pembuatan gula semut.

Selain masyarakat sekitar, dukungan dari pemerintah Desa melalui BUMDes sangat diperlukan, dimana BUMDes ini mempunyai peran dan fungsi sebagai penunjang perekonomian demi mencapai peningkatan kesejahteraan masyarakatnya dalam upaya pengembangan perekonomian masyarakat setempat. Dukungan yang diperlukan yaitu bahan baku untuk modal kerja bagi pelaku usaha dan sarana modal kerja berupa mesin pembuat gula semut untuk mempercepat serta menjaga kualitas dari produksi gula semut, maka daripada itu sangat diperlukannya untuk para pelaku usaha dengan adanya pelatihan agar menunjang keberhasilan proses produksi gula semut. Selain itu, BUMDes juga diharapkan dapat mengaplikasikan penggunaan aplikasi Ogan Lopian sebagai perantara para pelaku usaha untuk memasarkan produk usahanya berbasis digitalisasi dan lebih dikenal oleh masyarakat luas.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada pemerintahan Desa Sindangsari yang telah memberi izin kepada kami untuk melaksanakan Kegiatan Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat (KPPM), serta masyarakat desa yang turut berpartisipasi membantu dalam menyelesaikan setiap program kerja kami.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, F., Sulendra, M. G., Saputri, A., Indrayati, B. K., Ramdani, F. W., Noviani, I., Rahmawati, M. D., Hizbullah, M., Nurkhalisa, Latifah, N. I., & Virgota, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Gula Semut Sebagai Produk Inovasi Dari Gula Aren di Desa Gelangar. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 154–157. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i4.2325>

DESA SINDANGSARI TAHUN 2022 KECAMATAN BOJONG KABUPATEN PURWAKARTA. (n.d.).

Kerja, C., Menetapkan, P., & Pemerintah, P. (n.d.). *YANG MAHA ESA PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA, bahwa untuk melaksanakan Ketentuan Pasal 117 dan Pasal 185 huruf b Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang.*

Upaya, S., Pendapatan, P., Masyarakat, B., Cicadas, D., Amanna, S., Lazuardini, D., Fini Maris, S., Yuliana, R., Maulana, F., Gojali, A. S., Sayyidah, R. R., Lestari, S. P., Putra, U. N., & Manajemen, P. S. (2023). Pengembangan Umkm Dengan Inovasi Produk Gula Aren. In *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Putra* (Vol. 3).