

Pembuatan konten video usaha gula aren sebagai sarana promosi masyarakat Desa Batu Mila, Maiwa, Enrekang

Al Munawar, Angsal Suardi, M. Nur Ikhsan, Fahrul, Chadija Karim, Wildayanti, Wiwi Pratiwi A, Mulya Magfirah*, Nurfitriani Fatimah, Nurlinda, Hidayah Saleh, Suherman

Universitas Muhammadiyah Parepare

*e-mail korespondensi: magfirahmulya@gmail.com

ABSTRAK

Gula aren salah satu pemanis yang telah diproduksi oleh bangsa Indonesia sejak lama. Gula aren sebagai alternatif bahan pemanis makanan dan merupakan mata pencaharian sampingan bagi sebagian masyarakat dan telah menjadi sebuah usaha mikro di Desa Batu Mila. Tujuan pembuatan konten video usaha gula aren ini bertujuan sebagai media promosi dikarenakan pemasaran gula aren di Desa Batu Mila belum memiliki jangkauan yang begitu luas. Konten video usaha gula aren selanjutnya akan di upload melalui aplikasi youtube sehingga dengan adanya konten video tersebut produksi gula aren dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas serta pemasaran gula aren pun akan semakin berkembang. Disarankan perlu pembentukan kelompok tani dengan tujuan keseragaman dalam harga pasar gula aren. Sehingga produk gula aren dapat dijual di pasar modern.

Kata kunci: konten video; gula aren; media promosi.

ABSTRACT

Aren Sugar is one of the sweeteners that have been produced by the Indonesian people for a long time. Sugar is an alternative food ingredient and is a side livelihood for some people and has become a micro-enterprise in Batu Mila Village. The purpose of making Aren Sugar business video content is as promotional media because Aren Sugar marketing in Batu Mila Village does not yet have such a wide reach. The Aren Sugar business video content will then be uploaded via YouTube so that with the Aren Sugar production video content it can be better known by the wider community and Aren Sugar marketing will continue to grow. It is suggested the a need for the formation of farmer groups with the aim of uniformity in the market price of Aren Sugar. So that Aren Sugar products can be sold in the modern market.

Keywords: video content; palm sugar; promotion media.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara yang berada di wilayah tropis yang menjadikan Indonesia cocok sebagai tempat tumbuh berbagai macam tanaman. Salah satu tanaman yang dapat tumbuh subur di Indonesia adalah tanaman aren. Tanaman aren ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena hampir seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan untuk keperluan kehidupan. Salah satunya yaitu dapat menghasilkan nira, yang selanjutnya nira ini dapat diolah menjadi gula merah (Saputra 2015). Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) merupakan bagian dari usaha nasional yang berperan penting dalam mewujudkan tujuan juga dapat pembangunan nasional (Sari, Suwarsinah, and Baga 2016).

Desa Batu Mila sendiri memiliki kondisi daerah yang berbukit-bukit yang berada di atas gunung. Kondisi tanah yang cukup subur untuk ditanami berbagai jenis tanaman jangka pendek maupun tanaman jangka panjang seperti Aren, kakao, cengkeh, kelapa, rambutan dan lain sebagainya.

Pohon aren merupakan jenis tumbuhan yang banyak hidup di bumi Indonesia. Awalnya, pohon aren ini merupakan tumbuhan yang tergolong tumbuhan hutan dan tidak dibudidayakan. Namun, karena fungsi dan manfaatnya yang besar, pohon ini mulai dijadikan tanaman budidaya di Indonesia (Hidayat, Rusman, and Ramdan 2016).

Gula aren adalah produk hasil pemekatan nira aren dengan panas (pemasakan) sampai kadar air yang sangat rendah (<6%) sehingga ketika dingin produk mengeras. Pembuatan gula aren hampir sama dengan sirup aren. Nira dipanaskan sampai kental sekali, Setelah itu, cairan gula kental tersebut dituangkan ke cetakan dan ditunggu sampai dingin. Pembuatan gula aren ini juga mudah dan dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana.

Gula yang dihasilkan dari pengolahan gula aren sangat membantu dalam menambah penghasilan masyarakat. kemajuan agribisnis sangat tergantung dari kekuatan dan kemauan seluruh masyarakat untuk mengembangkan komoditas unggulan dalam rangka meningkatkan pendapatan para petani (Evalia 2015). Selama ini industri gula aren masih dijadikan usaha sampingan terutama oleh masyarakat desa. Mereka tidak mengharapkan terlalu banyak dari industri gula aren tersebut dengan pertimbangan bahwa penghasilan terlalu sedikit. Karena itu mereka masih bekerja di sawah, ladang dan pekerjaan lainnya sebagai penopang kehidupan ekonomi keluarganya. Oleh karena itu, dalam program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan, perlu upaya membuat suatu usaha yang memungkinkan masyarakat di Desa Batu Mila dapat memperluas distribusi hasil usaha pembuatan gula aren.

Kabupaten Enrekang khususnya Kecamatan Maiwa merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi dalam pengembangan usaha gula aren, sebagian besar penduduknya yang bermata pencaharian pengembangan usaha gula aren yang bersifat home industri. Dalam memproduksi gula aren di Kecamatan Maiwa masih menggunakan teknologi tradisional (Irmayani, Syahrul, and Arman 2020).

Pada umumnya masyarakat di Desa Batu Mila Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang bermata pencaharian sebagai pembuat gula aren, petani jagung, petani bawang, peternak dan sebagian menjadi PNS, dari hasil survei terdapat 10 warga sebagai pembuat gula Aren. Dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari – hari hasil penjualan pengolahan gula Aren sangat membantu. Berdasarkan keadaan tersebut, maka penulis berkeinginan melakukan penelitian tentang produktivitas dan kontribusi pengolahan gula aren (Arrenga pinnata Merr) terhadap pendapatan masyarakat di desa batu mila, Kecamatan Maiwa, kabupaten enrekang.

Berdasarkan hasil observasi mengenai pemasaran gula aren di Desa Batu Mila, maka permasalahan yang telah teridentifikasi adalah pemasaran/distribusi gula aren yang belum begitu luas, sehingga dibutuhkan sarana promosi yang tepat sebagai solusi untuk meningkatkan pangsa pasar dan distribusi usaha gula aren di Desa Batu Mila.

Dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat di Desa Batu Mila, kegiatan berfokus kepada pemasaran gula aren. Untuk itu dibuatlah sebuah konten video mengenai usaha gula aren yang ada di Desa Batu Mila untuk selanjutnya di upload pada aplikasi Youtube dengan tujuan agar masyarakat luas yang mengakses video tersebut dapat mengetahui mengenai produksi gula aren yang ada di Desa Batu Mila, sehingga konten video tersebut juga dapat berperan sebagai media promosi pemasaran gula aren, juga untuk memperluas jangkauan distribusi gula aren masyarakat Desa Batu Mila hingga ke berbagai daerah yang ada di dalam maupun diluar negeri.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian ini dilaksanakan di Desa Batu Mila Kecamatan Maiwa kabupaten Enrekang. Waktu yang dibutuhkan untuk pembuatan program pengabdian yaitu selama 1 Minggu, yang meliputi tahap persiapan, pengambilan video di lokasi, pengeditan video, dan

yang terakhir peng-upload-an video pada aplikasi Youtube. Objek dalam pembuatan konten video tersebut yaitu petani pengrajin gula aren di Desa Batu Mila Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang. Adapun peralatan yang digunakan selama proses pembuatan video antara lain; kamera (digunakan selama proses pengambilan video), serta komputer (digunakan selama proses editing video).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat melalui pembuatan konten video usaha gula aren di Desa Batu Mila telah disesuaikan dengan jadwal yang telah disusun sebelumnya dengan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan, monitoring dan evaluasi. Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu bentuk kontribusi nyata dari perguruan tinggi untuk memperbaiki kualitas hidup masyarakat di sekitarnya melalui penerapan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni. Salah satu bentuk pengabdian yang efektif adalah melalui pembuatan konten video yang dapat menjadi media penyuluhan dan promosi bagi masyarakat. Studi kasus berikut ini membahas implementasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen pembimbing di Desa Batu Mila, Kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang, dengan fokus pada pengembangan usaha gula aren.

Desa Batu Mila merupakan salah satu daerah di Kabupaten Enrekang yang memiliki potensi besar dalam produksi gula aren. Namun, kendala dalam pemasaran dan promosi produk seringkali menjadi hambatan bagi petani pengrajin gula aren di desa tersebut. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, untuk itu sebagai upaya meningkatkan penjualan petani gula aren maka dapat dilakukan dengan memanfaatkan media konten video sebagai sarana promosi dan penyuluhan.

Kegiatan ini melibatkan 11 mahasiswa dari berbagai program studi, dosen pembimbing, serta petani pengrajin gula aren Desa Batu Mila. Peralatan yang digunakan seperti kamera bertujuan untuk melakukan pengambilan video selama proses pembuatan hingga pengemasan gula aren. Sebelum pelaksanaan, penyusunan jadwal kegiatan yang meliputi tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Penjadwalan ini dibuat agar kegiatan dapat berjalan lancar sesuai dengan target yang telah ditetapkan.

Adapun proses pembuatan gula aren di Desa Batu Mila dilakukan di kebun atau sekitar kawasan pohon aren atau kebun aren. Tahapan dalam proses pembuatan gula aren, yaitu (1) pengambilan air nira dari pohon aren, (2) proses perebusan air nira, (3) pengisian cetakan gula aren, (4) gula aren siap untuk didistribusikan (Gambar 1).

Pohon aren (*Arenga pinnata*) adalah sumber utama untuk mendapatkan bahan baku pembuatan gula aren. Proses pengambilan air nira dimulai dengan melakukan penyadapan pada batang pohon aren yang telah berukuran matang. Untuk melakukan penyadapan, bagian pohon yang disasar adalah bagian bawah dari daun kelapa. Sebelum penyadapan, bagian tersebut biasanya dibersihkan terlebih dahulu untuk menghindari kontaminasi pada nira.

Setelah bagian yang akan disadap dibersihkan, dilakukanlah pengeboran pada batang pohon aren dengan menggunakan alat khusus yang disebut tugal atau pancung. Pengeboran dilakukan secara hati-hati agar nira tidak tercemar oleh kotoran atau bakteri dari lingkungan sekitar. Kemudian, tempat penyadapan yang telah dibuat tersebut dipasang wadah atau bambu sebagai tempat menampung nira.



Gambar 1. Tahapan pembuatan gula aren, pengambilan air nira dari pohon aren (kiri atas), proses perebusan air nira (kanan atas), pengisian cetakan gula aren (kiri bawah), gula aren siap untuk didistribusikan (kanan bawah).

Nira merupakan cairan manis yang diperoleh dari batang pohon aren yang kaya akan gula alami. Setelah beberapa jam, nira akan mulai mengalir keluar dari tempat penyadapan dan bisa diambil untuk proses selanjutnya. Setelah berhasil dikumpulkan, nira kemudian diproses lebih lanjut dengan melakukan pemanasan atau perebusan untuk mengurangi kadar air di dalamnya dan meningkatkan konsentrasi gula. Proses perebusan dilakukan dalam wadah besar yang biasanya terbuat dari besi atau bahan lain yang tahan panas.

Nira yang telah dikumpulkan dimasukkan ke dalam wadah perebusan dan dipanaskan di atas api atau menggunakan alat pemanas lainnya. Proses pemanasan dilakukan secara perlahan-lahan sambil terus diaduk agar nira tidak menggumpal atau terbakar. Selama proses perebusan, akan terjadi pengurangan volume nira karena penguapan airnya, sehingga konsentrasi gula dalam nira semakin meningkat.

Perebusan dilakukan hingga nira mencapai konsistensi yang diinginkan dan kandungan airnya telah menguap cukup banyak, sehingga diperoleh sirup kental yang disebut "air gula aren". Setelah nira diubah menjadi air gula aren, langkah selanjutnya adalah menuangkan air gula tersebut ke dalam cetakan untuk membentuk gula aren. Cetakan gula aren terbuat dari bahan papan karena tahan panas dan memiliki bentuk persegi panjang. Gula aren di Desa Batu Mila dikenal dengan gula Sappa karena berbentuk persegi panjang menyerupai potongan bata merah.

Air gula aren yang masih panas dituangkan ke dalam cetakan dan dibiarkan mengeras. Proses pendinginan dan pengerasan ini membutuhkan waktu tertentu tergantung pada suhu lingkungan dan ukuran cetakan. Setelah gula aren mengeras dan berbentuk, gula aren siap untuk didistribusikan ke pasar atau konsumen. Gula aren dikemas dalam kemasan yang menggunakan daun menyerupai daun jati agar aroma dapat terjaga, tidak dibungkus dengan plastik atau bungkus daun pisang. Selain itu, gula aren juga bisa disimpan dalam bentuk cetakan selain kotak untuk digunakan sendiri atau dijual di pasar lokal.

Dengan adanya konten video yang menarik, petani pengrajin gula aren dapat memperluas pasar dan meningkatkan penjualan produk mereka, sehingga mereka menjadi lebih terampil dalam pemasaran produk mereka sendiri. Cuaca menjadi kendala dan tantangan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Oleh karenanya, perlu fleksibilitas dan adaptif

dalam menghadapi berbagai kendala diantaranya tim harus menyiapkan perlengkapan sesuai kondisi di lingkungan dan alam.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pembuatan konten video merupakan salah satu upaya efektif dalam meningkatkan perekonomian dan pengetahuan masyarakat. Meskipun menghadapi berbagai kendala, kesadaran akan pentingnya pemanfaatan media konten video dalam pengembangan usaha lokal telah memberikan dampak positif yang signifikan bagi petani pengrajin gula aren di Desa Batu Mila. Dengan terus mengembangkan dan meningkatkan kualitas kegiatan pengabdian, dapat tercipta dampak yang lebih besar dan berkelanjutan bagi masyarakat, yaitu potensi menjadi desa wisata untuk mengedukasi terkait pembuatan gula merah sebagai ciri khas Desa Batu Mila.

REFERENSI

- Evalia, & Nur Afni. (2015). Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 12(1), 57–67. doi: 10.17358/jma.12.1.57.
- Hidayat, Roni Saeful, Yus Rusman, & Muhammad Ramdan. (2016). Analisis Saluran Pemasaran Gula Aren (Arenga Pinata). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 2(2), 117–24.
- Irmayani, M. Syahrul, & Arman. (2020). Analisis Finansial Usaha Gula Aren Di Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang (Analysis Financially Effort Sugar Aren in The District Maiwa District Enrekan). *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 20(1), 01–06.
- Kurniawan, Hary, Ansar, Kurniawan Yuniarto, & Fakhru Irfan Khalil. (2018). Introduksi Teknologi Pengemasan Gula Aren Di Desa Kekait Kabupaten Lombok Barat. *Widyabhakti Jurnal Ilmiah Populer*, 1(1), 118–23.
- Maemonah, S. (2015). Strategi Pengembangan Industri Kecil Gula Aren di Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal (*Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG*).
- Radam, Rosidah R., & Arfa Agustina Rezekiah. (2015). Pengolahan Gula Aren (Arrenga Pinnata Merr) Di Desa Bania Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), 267–76.
- Saputra, Kurniawan A. (2015). Analisis Kandungan Asam Organik Pada Beberapa Sampel Gula Aren. *Jurnal MIPA*, 4(1), 69. doi: 10.35799/jm.4.1.2015.6908.
- Sari, Ni Made Wirastika, Heny K. Suwarsinah, & Lukman M. Baga. (2016). Pengaruh Karakteristik Kewirausahaan Terhadap Kinerja Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah(UMKM) Gula Aren Di Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Penyuluhan*, 12(1), 51–60. doi: 10.25015/penyuluhan.v12i1.11320.
- Simamora, Susanna E. R., & I. Wayan Widyantara. (2019). Kontribusi Industri Gula Aren Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Petani Di Desa Belimbing, Kecamatan Pupuan. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 9(1), 118–27.
- Swandewi, NI Putu, I. Wayan Mudana, & Luh Putu Sendratari. (2020). Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren Dalam Perspektif Perubahan Sosial Di Desa Pedawa, Buleleng, Bali. *Jurnal Pendidikan Sosiologi Undiksha*, 2(2), 105. doi: 10.23887/jpsu.v2i2.28055.
- Wadu, Ludovikus Bomans, Iskandar Ladamay, & Stanislaus Bandut. (2020). Keterlibatan Warga Negara Di Desa Sompang Kolang Dalam Pembangunan Berkelanjutan Bidang Ekonomi Dengan Memproduksi Gula Aren. *Jurnal Civic Hukum*, 5(1), 23–33.
- Widyantara, W. (2019). Risiko Dan Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Gula Aren Cetak Di Desa Belimbing, Kabupaten Tabanan. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 7(1), 71–75.

