



Meningkatkan Ketahanan Ekonomi Melalui Produk Gula di Desa Batu Mila Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang

Hasan, Jasri, Nurlaila, Hafiz, Nurlailah, Elihami, Risman

Universitas Muhammadiyah Enrekang

ABSTRAK

Perkembangan industri gula aren di Desa Batu Mila Kec. Maiwa Kab. Enrekang dapat berjalan dengan cepat karena didukung oleh 4 faktor produksi yaitu faktor modal, sumber daya alam, faktor tenaga kerja dan faktor kewirausahaan. Kehadiran industri gula aren di Desa Batu Mila berpengaruh pada kehidupan sosial ekonomi masyarakat. Pengaruh keberadaan industri gula aren terhadap bidang sosial ekonomi yaitu penyediaan lapangan pekerjaan, dan meningkatkan kemakmuran masyarakat, dan peningkatan sarana prasarana pendidikan, munculnya industri gula aren menimbulkan dampak bagi masyarakat sekitar. Mobilitas masyarakatnya lebih cepat apabila dibandingkan dengan desa-desa lain. Dengan adanya industri gula aren juga mampu menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat sehingga pengangguran berkurang. Keberadaan industri gula merah membawa pengaruh bagi kehidupan sosial ekonomi masyarakat sekitarnya

Kata Kunci : gula aren, gula dadu, gula merah, industri, porduk

PENDAHULUAN

Dalam meningkatkan perekonomian nasional maupun daerah pengembangan sektor usaha kerakyatan harus menjadi pijakan pemerintah untuk menopang perekonomian daerah maupun nasional. Kebijakan pengembangan sektor usaha kerakyatan yang kondusif akan mampu menciptakan multiplier effect seperti peningkatan akumulasi modal, terciptanya nilai tambah, dan paling penting adalah peningkatan kesempatan kerja dan perluasan kesempatan berusaha yang dengan sendirinya akan mengurangi tingkat pengangguran dan selanjutnya secara sinergis mampu memacu pertumbuhan ekonomi. Inndustri gula merah atau gula aren merupakan salah satunya, gula merah adalah produk lokal khas yang berfungsi sebagai pemanis alami yang dibuat dari cairan nira kelapa atau nipah. Kebutuhan terhadap produk ini terus meningkat, seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap keamanan pangan dan banyaknya makanan berbahan baku gula merah. Rasanya yang khas, tidak dapat digantikan oleh gula lain seperti gula pasir. Selain untuk menutupi kebutuhan nasional, potensi gula merah juga berpeluang besar sebagai komoditas ekspor.

Teknologi dalam proses pemasakan gula merah masih belum berkembang, proses pemasakan bahan nira yang kebanyakan dikerjakan oleh industri kecil skala rumah tangga ini masih mengandalkan cara konvensional menggunakan tungku api berbahan bakar kayu. Inovasi alat

proses memasak gula dadu dengan teknik pemasakan nira menggunakan air yang dipanaskan pada sebuah tanki.

METODE PELAKSANAAN

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan, program KKNT kewirausahaan di desa batu mila, dilakukan dengan cara meningkatkan ketahanan ekonomi melalui produk gula dadu.

HASIL PEMBAHASAN

Nira merupakan cairan yang dikeluarkan atau dihasilkan dari pohon aren memiliki rasa manis. Nira aren merupakan salah satu sumber bahan pangan untuk pembuatan gula. Suhu Proses Pengolahan dengan pemanasan menyebabkan gula memiliki warna yang bervariasi dari kuning hingga coklat tua, tapi pada umumnya berwarna coklat kemerahan karena suhu dari proses pemasakan dapat mempengaruhi warna dari hasil akhir pengolahan gula. Pembentukan warna gula merah pada dasarnya sangat tergantung pada dua hal, yaitu kondisi bahan baku dan proses pembuatan gula merah. Kondisi bahan baku atau nira diantaranya adalah kondisi nira (segar atau asam) dan komposisi kimia nira terutama kadar air nira. Sedangkan tahap-tahap proses yang sangat tergantung terhadap warna diantaranya adalah suhu proses, pengadukan selama pemasakan, kondisi kebersihan proses (sanitasi) dan alat-alat yang digunakan. Warna merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas penampakan bahan makanan disamping faktor lainnya seperti bentuk dan ukuran. Seperti pada gula merah, warna dijadikan salah satu faktor yang digunakan untuk menentukan tingkat kualitas produk bahwa gula merah yang warnanya lebih cerah dianggap kualitasnya lebih baik. Warna merah terbentuk karena adanya reaksi pencoklatan (browning) selama pengolahan, baik melalui reaksi Maillard maupun reaksi karamelisasi. Dalam proses pembuatan nira menjadi gula diperlukan pemanasan untuk menguapkan air hingga kandungan air perlahan menghilang dan kandungan gula mulai mengental membentuk reaksi karamelisasi akibat panas selama pemasakan. Karamelisasi juga menyebabkan timbulnya warna coklat pada gula merah.

Gambaran proses pembuatan gula dadu

➤ Penyadapan air nira

Penyadapan ini dilakukan setiap hari pada pagi dan sore hari. Setiap pergantian bumbung, tandan bunga tadi harus selalu di iris, agar air nira tidak cepat kering.



➤ Memasak Nira

Setiap bumbung nira yang telah disadap harus segera dimasak. Jika dibiarkan seharian maka nira akan basi, masam, dan jadi tuak. Jikapun kapasitas nira yang dihasilkan dalam satu hari hanya sedikit, setidaknya nira tersebut harus dimasak hingga mendidih. Jika tidak, harapan untuk jadi gula aren akan pupus, karena nira tadi sudah memabukkan. Biarkan nira tersebut mengental dan memerah. Durasi yang dibutuhkan dalam memasak nira dalam 1 belangei sekitar 5-8 jam. biasanya memasak nira dari pukul 07.30 -- 15.00, berarti sekitar 7,5 jam.



➤ Pemberian mentega atau kemiri

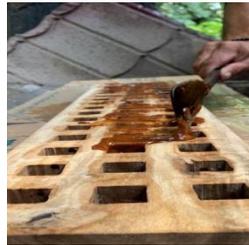
Nira yang sedang dimasak akan mengeluarkan buih. Untuk mencegah meluapnya buih nira saat dimasak taburkan dua butir daging buah kemiri yang telah dihaluskan pada wajan. Cara lainnya adalah dapat menggunakan mentega atau minyak kelapa



➤ Pengadukan Bagian ini cukup melelahkan, karena selain harus mengaduk selama 10-15 menit tanpa henti, nira kental ini semakin lama semakin berat. Namun, di saat inilah kita bisa tahu bahwa nira kental ini sudah pas, terlalu matang, atau malah belum begitu masak.



- Pencetakan gula merah Setelah bersusah-payah mengaduk, akhirnya kita masuk ke tahap pencetakan gula merah. Jika adonan nira kental tadi sudah dirasa berat, kita bisa segera mencetaknya. Untuk alat cetak, biasanya menggunakan tempurung kelapa. Sebenarnya alat cetak gula merah bisa apa saja.



- pengeringan gula dadu Setelah semua gula dalam belangei sudah dituangkan dalam cetakan gula dadu , kita hanya tinggal menunggu gula dadu kering. Agaknya memakan waktu sekitar 15-30 menit untuk benar-benar kering.



- Proses pengemasan gula dadu





Warna gula merah bervariasi dari kuning kecoklatan sampai dengan coklat kehitaman. Warna gula merah dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu mutu nira, jenis dan jumlah bahan pengawet nira yang digunakan serta proses pemasakan (Haloho, 2015). Semakin tinggi suhu pemasakan akan semakin cepat terjadinya reaksi karamelisasi, karena suhu yang terlalu tinggi dapat mengeluarkan sebuah molekul air dari setiap molekul gula, sehingga tersisa cairan sukrosa yang lebur dan meningkatkan intensitas warna pada gula merah. Semakin lama pemasakan akan semakin meningkatkan intensitas warna pada gula merah (Winarno, 2002). Dewi (2014) melakukan penelitian dengan pemasakan nira dengan suhu rendah (700C) secara vakum menghasilkan gula merah berwarna coklat kekuningan dan lebih disukai panelis.

KESIMPULAN

Pembuatan gula aren di desa Batu Mila, Kabupaten Enrekang menunjukkan bahwa pembuatan gula aren tidaklah mudah, karena banyak tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam proses pembuatan gula aren. Dan dalam pembuatan gula aren memakan waktu yang lumayan lama maka dibutuhkan ketelatenan dan kesabaran agar mendapatkan hasil yang maksimal. Keuntungan yang didapatkan dari penjualan gula aren pun mengutungkan, sehingga pembuatan gula aren merupakan salah satu usaha yang perlu ditingkatkan sehingga keuntungannya pun semakin besar. Kualitas gula aren harus tetap terjaga agar minat masyarakat meningkat. Meskipun proses pemasarannya cukup mudah, jika tidak ada pohon nira maka produksinya pun terhenti.

Dari penelitian tentang Perkembangan Industri Gula Merah dan Pengaruhnya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi masyarakat Desa batu mila Kecamatan maiwa Kabupaten Enrekang. Dapat diambil kesimpulan pertama, bahwa perkembangan industri gula merah di desa batu mila

merupakan mata pencaharian bagi penduduk setempat, baik pertanian dll . Kehadiran industri gula merah di Desa batu mila Manis membawa pengaruh pada kehidupan sosial. Masyarakat memandang bahwa dengan pendidikan status sosial mereka dapat terangkat. Munculnya industri gula merah menimbulkan dampak bagi masyarakat sekitar, seperti halnya yang terjadi di desa batu mila. Pengaruh lain dari perkembangan industri gula merah adalah sarana perhubungan, dan sarana perekonomian. Selain pengaruh positif ada juga pengaruh negatif dengan adanya industri gula merah timbulnya pencemaran lingkungan akibat pembuangan limbah industri gula merah yang berdampak pada lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

Assidiq, I., & Elihami, E. (2020). SABTU BERSIH DAN PENGAJIAN BULANAN DI KB AL ALYAH PAMOLONGAN DAN MASJID BAITUL AMAL BARI BATU DESA SALASSA KECAMATAN CURIO KABUPATEN ENREKANG. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 2(1), 62-66.

Burhan, M., Syahril, M., Akbar, M., Bambang, H. B., Juasmin, A., Aizyah, N., ... & Elihami, E. (2022). Olahan makanan ringan bernutrisi berupa kerupuk dari bahan Tahu Tempe produksi Desa Pasui Kecamatan Buntu-Batu Kabupaten Enrekang. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 4(2), 365-372.

Cenadi, C. S. (2000). Peran Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Jurnal Nirmana* , 2 (1), 92-103.

Firdiani, D., Aminullah, A., Astari, R., Sulastina, S., Mufliha, M., & Elihami, E. (2022). Pemanfaatan Limbah Daun Pisang dan Kulit Bawang Merah sebagai Pupuk Organik Cair untuk Kesuburan Tanah di Desa Bambapuang. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 4(1), 96-102.

Hasan, H., Usman, M., Mustakim, M., Masnur, M., & Elihami, E. (2020). Produk Olahan Pepaya pada Masyarakat Boiya menjadi Selai yang menghasilkan nilai jual. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 2(2), 18-23.

Hidayat, R. D., Budiwirman, M. P., & Trinanda, S. P. (2015). Perancangan Kemasan Kerupuk Talas Dua Putra Di Nagari Aia Tabik, Kecamatan Baso, Kabupaten Agam, Dekave: Jurnal Desain Komunikasi Visual, 3(2).

Hidayat, R. S., Rusman, Y., & Ramdan, M. (2016). Analisis Saluran Pemasaran Gula Aren (Arenga Pinnata) (Studi Kasus Di Desa Capar Kecamatan Salem Kabupaten Brebes). *Journal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh* , 2 (2), 117-124.

<https://ummaspul.e-journal.id/pengabdian/article/view/470/271>

Ismaya, I., Sulaiman, F., Firdiani, D., AB, U. D. M., & Elihami, E. (2021). Pembinaan Lembaga PAUD menuju lembaga Terakreditasi di Kabupaten Enrekang. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 3(2), 1-9.

Muchtar, A. D., Suryani, A., Kamaruddin, M. H., Elihami, E., Al Hafriwidya, Y., & Murni, M. (2022). Penguatan Semangat dan Komitmen dalam Bermuhammadiyah Melalui Baitul Arqam Pimpinan Cabang dan Ranting Muhammadiyah Zona V (Malua, Matarin, Buntu Lamba, Baraka, Bontongan, Banti). *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 4(1), 72-83.

Soesanto, L. A., Tanudjaja, B. B., & Baskoro. (2010). *Perancangan Desain Kemasan Gula Aren Tradisional Produksi Desa Margolelo Rowoseneng*. 1-12.

Sumarni G., Ismanto,A., & Muslich, M. (2003). Keawetan Batang Aren (*Arenga pinnata* Merr). Jurnal Penelitian Hasil Hutan. Vol 21 No 22.

Syarif, I., & Elihami, E. (2020). Pengadaan taman baca dan perpustakaan keliling sebagai solusi cerdas dalam meningkatkan minat baca peserta didik SDN 30 Parombean kecamatan Curio. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 2(1), 109-117.

Yuliana, A., Mukhyar,F. dan Dja'far,A. (2011). Kajian Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren di Kecamatan Padang Batung Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Jurnal Agribisnis Perdesaan Vol 01 No 03.

Yuniarti, R., Zubaidah, M. S., & Pebriyeni, E. (2018). Re-Desain Kemasan Herbal Tea PT. Andalas Sitawa Fitolab. *Dekave: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 8(2).