Pembuatan Gula Semut dari Gula Merah Kelapa di Kabupaten Bulukumba

Diana Eka Pratiwi[1], Army Auliah[2], Maryono[3]
[1,2,3]Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar

Abstract. Herlang Subdistrict is the largest producer of coconut juice (along with Selayar Regency and Jeneponto Regency) which is the raw material for coconut sugar production in South Sulawesi. Tugondeng Village is one of the villages in Herlang District. About 80% of Tugondeng villagers work in the coconut sugar manufacturing industry. However, this potential has not well developed due to the low economic value of brown sugar. To increase the selling price of coconut sugar produced by Tugondeng Village, efforts need to be made to process coconut sap and coconut sugar into products which have higher selling price, namely palm sugar. The steps taken to achieve the objectives of this activity were : (a) presentation of material on how to process coconut sap and coconut sugar into palm sugar; and (b) demonstration of preparing palm sugar from coconut sap and coconut sugar. The results obtained show that the process of making palm sugar from coconut sap and coconut sugar is quite simple and the palm sugar produced has longer shelf-life than coconut sugar.

Keywords: coconut sap, coconut sugar, palm sugar, Tugondeng Village

I. PENDAHULUAN

Kelapa merupakan salah satu komoditi perkebunan unggulan di Sulawesi Selatan. Produksi kelapa cukup melimpah, sekitar 22 kabupaten di Sulawesi Selatan merupakan daerah penghasil kelapa, baik kelapa dalam maupun kelapa hidrida.

Kecamatan Herlang (Hero Lange-lange) Kabupaten Bulukumba merupakan salah satu daerah penghasil kelapa di Sulawesi Selatan. Terdapat sekitar 40% kepala keluarga di Kecamatan Herlang yang menggeluti usaha tani dengan memanfaatkan buah kelapa untuk dijual tanpa memaksimalkan pengolahannya. Penggunaan kelapa di Kecamatan Herlang selama ini hanya sebatas pada pengolahan kelapa untuk dijadikan minyak kelapa, kopra dan gula merah (Sutriadi, 2015).

Kecamatan Herlang merupakan penghasil nira kelapa terbesar (selain Kabupaten Selayar dan Kabupaten Jeneponto) yang merupakan bahan baku pembuatan gula merah di Sulawesi Selatan. Desa Tugondeng merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Herlang. Sekitar 80% penduduk desa Tugondeng bekerja dalam industri pembuatan gula merah. Namun potensi tersebut belum berkembang dengan baik karena masa simpan gula merah yang pendek menyebabkan nilai ekonomis gula merah yang rendah.

Pengolahan gula merah kelapa menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa Tugondeng. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengolahan gula merah kelapa menjadi gula semut dapat meningkatkan kesejahteraan para perajin gula merah. Gula semut adalah gula merah kelapa berbentuk bubuk yang dapat dibuat dari nira palma, yaitu suatu larutan gula cetak *palmae* yang telah dilebur kembali dengan penambahan air pada konsentrasi tertentu (Suroso, 2014).. Kualitas gula semut yang dihasilkan sangat ditentukan oleh bahan baku utamanya yaitu gula merah kelapa. Bentuk gula semut yang serbuk menyebabkan gula mudah larut sehingga praktis dalam penyajian, mudah dikemas dan dibawa, serta daya simpan yang lama karena memiliki kadar air yang rendah (Febrianto, 2011). Oleh karena itu, pengetahuan keterampilan dalam mengolah gula merah kelapa menjadi gula semut perlu diberikan kepada masyarakat desa Tugondeng.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan diketahui bahwa masalah yang dihadapi oleh masyarakat Tugondeng terdiri dari 3 faktor utama, yaitu:

a. Keterbatasan produksi nira kelapa

Umumnya satu pohon kelapa hanya menghasilkan nira sekitar 1,5 liter per hari. Karena masa simpan nira kelapa yang pendek, maka nira yang diperoleh langsung diolah menjadi gula merah. Dari 10 liter nira hanya bisa menghasilkan 1 kg gula merah.

b. Masa simpan gula merah yang pendek

Pembuatan gula merah di desa Tugondeng masih dilakukan secara tradisional, mulai dari proses pemasakan nira yang menggunakan tungku kayu bakar hingga pencetakan gula merah yang masih menggunakan batok kelapa. Begitu pula dengan kemasan gula merah yang masih menggunakan daun jati. Tingkat kehigienisan yang rendah menyebabkan masa simpan gula merah hanya sekitar 3-4 bulan saja.

c. Harga jual gula merah yang rendah

Pemasaran gula produksi Desa Tugondeng hanya terbatas di sekitar Kabupaten Bulukumba sehingga harga jualnya rendah. Para perajin tidak dapat memasarkan gula merah produksinya hingga keluar Kabupaten Bulukumba karena keterbatasan sarana transportasi dan juga memiliki banyak kompetitor seperti gula merah yang berasal dari Kabupaten Bone dan Soppeng.

Berangkat dari permasalahan tersebut, kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan yang bermanfaat bagi anggota masyarakat Desa Tugondeng, dan juga dapat direplikasikan lebih luas kepada pengusaha sejenis di daerah lain, untuk dibentuk sentra-sentra usaha baru. Dengan demikian diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khusunya di Desa Tugondeng.

II. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

a. Sosialisasi program, hal ini diperlukan anggota masyarakat yang secara langsung berperan untuk mencapai keberhasilan kegiatan.
b. Rencana tindakan, rincian aktivitas pembinaan perlu disampaikan secara detail kepada mitra, karena setiap langkah pembinaan membutuhkan partisipasi mitra.
c. Penyampaian materi dan diskusi tentang kelebihan dan metode pembuatan gula semut.
d. Praktek pembuatan gula semut dari gula merah kelapa. Kegiatan ini disertai dengan pembimbingan dan pendampingan oleh tim pengabdi.
e. Diskusi mengenai kualitas produk gula semut yang dihasilkan dan kemungkinan perbaikan dan pengembangan dalam produksi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Tugondeng Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. Sumber daya alam yang melimpah yang terdapat di Desa Tugondeng adalah kelapa, sehingga mayoritas penduduk Desa Tugondeng bermata pencaharian sebagai petani kelapa. Kelapa yang dihasilkan ada yang dijual, dan sebagian besar diolah menjadi gula merah dan minyak kelapa.

Pembuatan gula merah kelapa di Desa Tugondeng masih dilakukan secara tradisional, mulai dari proses pemasakan nira, pencetakan gula merah, sampai pengemasan gula merah. Tingkat kehigienisan yang rendah menyebabkan masa simpan gula merah kelapa hanya sekitar 3-4 bulan saja. Hal ini menyebabkan nilai ekonomis gula merah yang rendah. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tim pengabdi mencoba mengolah gula merah kelapa menjadi gula semut yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Kegiatan ini diawali dengan pemberian materi mengenai kelebihan gula semut dan proses pembuatan gula semut dari gula merah kelapa. Selanjutnya dilaksanakan demonstrasi pembuatan gula semut dari gula merah kelapa.

Gambar 1. Pemberian materi kegiatan

Gambar 2. Pembuatan gula semut dari gula merah kelapa

Tahap awal dalam pembuatan gula semut adalah mencincang gula merah kelapa. Gula merah kelapa yang dipilih adalah gula merah yang tidak basah agar kristal gula semut akan lebih cepat terbentuk. Gula merah yang telah dicincang kemudian dipanaskan dengan api kecil sambil terus diaduk agar tidak gosong.

Setelah dipanaskan selama 2 jam, kristal gula semut mulai terbentuk. Pemanasan dan pengadukan terus dilakukan sampai seluruh gula merah telah mengkristal menjadi gula semut.

Gambar 3. Gula semut dari gula merah kelapa

Gula semut yang telah jadi kemudian diayak menggunakan ayakan tepung agar terpisah dari kotorannya dan butirannya berukuran seragam. Gula semut halus selanjutnya dikemas dalam plastik *ziplock* agar tetap kering, hiegienis dan tahan lama.

IV. KESIMPULAN

Produksi gula semut dari gula merah kelapa dapat dilakukan dengan metode yang sederhana yaitu dengan pemanasan diikuti dengan pengayakan. Gula semut yang dihasilkan memiliki rasa yang enak, berbau harum, hiegienis dan memiliki masa simpan yang lama dibandingkan gula merah sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari gula merah kelapa di Desa Tugondeng Kabupaten Bulukumba.

DAFTAR PUSTAKA

Febrianto, Arie,M,. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut Dengan Pengolahan Sistem *Reprosesing* Pada Skala Industri Menengah Di Kabupaten Blitar**.** *Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan*.

Suroso. 2014. *Pembuatan Gula Semut Dari Bahan Baku Gula Kelapa Cetak Dengan Suhu Akhir Pemasakan terhadap Kualitas Produk yang Dihasilkan*. Skripsi. Jurusan THP. Fakultas Teknologi Pertanian. INSTIPER Yogyakarta.

Sutriadi. 2015. Laporan KKNPPM LPM UNM Kec. Herlang Kab. Bulukumba. LPM UNM. Makassar.