

INDUSTRI GULA KELAPA DAN PRODUK OLAHANNYA DI DESA SUNGAI KUPAH KABUPATEN KUBU RAYA

Dwi Raharjo^{1*}, Syahbandi²

¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia

*Penulis Korespondensi: draharjo11@gmail.com

Abstrak

Desa Sungai Kupah merupakan salah satu daerah penghasil gula kelapa. Gula kelapa yang diproduksi belum ada label kemasan, masih banyak mitra menggunakan pengawet kimia dengan dosis yang berlebihan dan belum ada produk berbasis gula kelapa. Mitra belum ada terbentuk kelompok gula kelapa. Tujuan kegiatan ini adalah 1) memberikan identitas pada produk gula kelapa, 2) mengenalkan dan menggunakan pengawet alami kulit kayu resak (*Vatica leucocarpa*), 3) memberikan pelatihan pengolahan jahe merah instan dan ampyang kacang, dan 4) membentuk kelompok gula kelapa menjadi kelembagaan yang legal. Metode kegiatan yaitu penyuluhan, pelatihan produksi, pelatihan pelabelan dan pengemasan, dan manajemen pemasaran. Hasil kegiatan yang diperoleh adalah gula kelapa sudah ada identitas dengan nama Gula Kelapa Berkah, pengawet nira kelapa sudah menggunakan kulit kayu resak, mitra mampu memproduksi minuman jahe merah instan rasa original, jahe merah instan rasa temulawak, ampyang kacang dan sudah terbentuk kelompok dengan nama Kelompok Gula Kelapa Berkah.

Kata kunci: ampyang kacang, gula kelapa, jahe merah instan, kemasan, kelompok gula kelapa

Abstract

*Sungai Kupah Village is one of coconut sugar producing area. Coconut sugar produced there is no label packaging, there are still many partners using chemical preservatives with excessive doses and no coconut sugar based products yet. Partners have not formed a coconut sugar group. The aims of this activity were 1) give identity to coconut sugar product, 2) introduces and uses natural preservatives of a *Vatica leucocarpa* bark, 3) provide instant *Zingiber officinale var rubrum* rhizoma and peanut processing training, and 4) forming the coconut sugar group into a legal institution. Methods of activities were counseling, production, labeling and packaging, and marketing management training. The result of the activities were obtained the coconut sugar already have a identity with name of Coconut Sugar of Berkah, preserved coconut sap that has been used is *Vatica leucocarpa* bark, partner able to produce red ginger instant of original flavor, red ginger instant of curcumin flavor, ampyang nuts and has been formed group with the name of Coconut Sugar of Berkah Group.*

Keywords: ampyang nuts, coconut sugar, red ginger instant, packaging, coconut sugar group

1. PENDAHULUAN

Desa Sui Kupah merupakan salah satu daerah penghasil gula kelapa. Akan tetapi para pengolah gula kelapa Desa Sungai Kupah belum tergabung dalam kelompok usaha, dikarenakan belum ada dibentuk kelompok usaha. Masyarakat pengolah gula kelapa yang ada di selama ini menggunakan pengawet alami yaitu kulit kayu resak dan ada juga menggunakan pengawet kimia yang pengolah gula kelapa sendiri juga tidak tahu nama pengawetnya, beredar isu bahwa pengawet tersebut adalah jenis sodium dan ada juga jenis boraks. Pengawet kimia yang biasa digunakan tanpa ada takaran yang jelas, yang penting bagi pengolah gula kelapa di Desa Sui Kupah adalah hasil nira yang diperoleh tidak basi atau tidak rusak. Akan tetapi, nira yang dihasilkan aroma kimia sangat kuat

dan lama kelamaan penampung nira berbahan kaleng juga cepat keropos. Disisi lain gula kelapa yang dihasilkan dan digunakan untuk campuran membuat kue ternyata kue yang dihasilkan tidak bagus, gula yang dicampurkan berwarna agak kebiruan, seharusnya gula tersebut berwarna merah kecoklatan. Hal ini perlu diluruskan kepada kelompok pengolah gula kelapa tentang dampak penggunaan pengawet kimia yang berlebihan terhadap kesehatan. Sehingga perlu pengawet alternatif yang tidak memberikan sisi negatif bagi kesehatan masyarakat.

Selama ini gula kelapa cetak yang dihasilkan oleh kelompok gula kelapa Desa Sui Kupah dikemas perbiji dalam plastik ukuran 250 ml tanpa label di kemasan. Seharusnya setiap produk pangan atau sejenisnya yang

dihasilkan harus memiliki label pada kemasan. Fungsi dari label pada kemasan adalah memberikan informasi data tentang komposisi bahan, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, siapa yang memproduksinya, dimana produk tersebut diproduksi, sehingga dapat mempermudah instansi atau pihak terkait bidang makanan menilai produk tersebut apakah layak untuk dikonsumsi. Contohnya Badan Pengawasan Obat dan Makanan akan mudah untuk menelusuri pengolah gula kelapa yang bermain curang. Untuk itu perlu ditambahkan label pada kemasan gula kelapa.

Gula kelapa yang dihasilkan oleh kelompok gula di Desa Sui Kupah dapat mengangkat perekonomian masyarakat khususnya para masyarakat kelompok gula kelapa. Hasil produksi gula kelapa per hari rata-rata mencapai 27 kg dari 43 pohon kelapa yang disadap setiap hari dengan harga Rp 11.000,- per kg. Sehingga penghasilan kotor dalam 1 bulan bisa mencapai Rp 8.910.000,- (27 kg/hari x asumsi 30 hari dalam 1 bulan x Rp 11.000,-/kg gula), dipotong dengan biaya per bulan pembelian bahan bakar kayu campur sabut kelapa Rp 1.000.000/bulan. Potensi yang begitu besar ini perlu ditingkatkan lagi tidak hanya menghasilkan dalam bentuk gula cetak tapi diversifikasi produk olahan gula kelapa yang memiliki masa simpan panjang dengan kemasan dan label yang menarik. Oleh karena itu diperlukan suatu konsep dalam membangun industri berbasis gula kelapa untuk meningkatkan kualitas dan nilai tambah (*value added*) dari komoditi tersebut melalui diversifikasi (penganekaragaman) produk olahan. Pengembangan agroindustri gula kelapa di desa Sui Kupah merupakan salah satu opsi yang perlu dikembangkan, karena peluang penjualan berbagai produk mampu meningkatkan pendapatan 5 – 10 lipat dibandingkan dengan bila hanya menjual satu produk saja.

Disisi lain permasalahan pemasaran yang dialami para kelompok gula kelapa yaitu belum pernah memasarkan sendiri produk yang diolahnya. Produk terbatas hanya pada gula kelapa saja. Selama ini pengumpul gula yang datang ke pengolah gula kelapa di Desa Sui Kupah. Untuk itu perlu dibuka wawasan kelompok pengolah gula kelapa tentang strategi pemasaran gula kelapa dan memasarkan sendiri ke toko-toko serta dapat joga secara online.

2. BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah gula kelapa, kulit kayu resak, gula pasir, jahe merah, jahe gajah dan kacang tanah.

Lokasi Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan pada kelompok gula kelapa RT 01 dan RT 03 Dusun Sepakat, Desa Sui Kupah, Kecamatan Sui Kakap, Kabupaten Kubu Raya, Provinsi Kalimantan Barat dengan jarak tempuh dari Universitas Tanjungpura Pontianak ± 40 km.

Metode Kegiatan

Adanya keinginan untuk melakukan perubahan paradigma dalam pengembangan produk olahan gula kelapa guna meningkatkan taraf hidup masyarakat kelompok gula kelapa di RT 01 dan RT 03 Dusun Sepakat Desa Sui Kupah yaitu melalui program Ipteks bagi Masyarakat akan memberikan solusi yang mengarah pada metode yang dinilai mampu memecahkan masalah tersebut.

Metode pelaksanaan kegiatan melalui penyuluhan tentang pengawetan pangan, pelatihan produksi, pelatihan pelabelan dan pengemasan, dan pelatihan manajemen pemasaran dan pendampingan.

Metode kegiatan sebagai berikut :

1. Memberikan penyuluhan tentang berbagaimacam jenis pengawet baik secara alami maupun kimiawi dan dosis penggunaannya serta dampak dari pengawetan kimiawi secara berlebihan.
2. Mendampingi pembentukan kelembagaan usaha yaitu kelompok usaha gula kelapa yang bersifat legal atau diakui pemerintah.
3. Membuat label produksi pada gula kelapa cetak
4. Memberikan pelatihan pembuatan produk seperti gula kacang jahe (ampyang kacang) dan minuman instan ekstrak jahe merah, daun jeruk dan serai yang dicampur dengan gula kelapa.
5. Memberikan pelatihan pengemasan dan pelabelan produk olahan ampyang kacang, gula kelapa dan minuman jahe instan.
6. Memberikan penyuluhan dan pelatihan strategi pemasaran produk yang harapannya bisa secara online ataupun dengan menitipkan produk ke toko-toko atau warung

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan ini merupakan suatu kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang secara langsung bersama-sama dengan mitra yaitu kelompok pengolah gula kelapa yang berada di RT 01/RW 04 dan kelompok pengolah gula kelapa RT 03/RW 04 Dusun Sepakat, Desa Sui Kupah. Kegiatan ini diawali dengan melakukan kegiatan sosialisasi, orientasi lapangan dan perundingan sebagai bentuk koordinasi yang dilaksanakan pada tanggal 29 April 2017. Kegiatan ini dilakukan di Desa Sui Kupah yang merupakan salah satu daerah penghasil gula kelapa. Menurut Sabri sebagai Kepala Desa Sungai Kupah (Komunikasi Pribadi, 2017) menyatakan bahwa Desa Sungai Kupah bisa menghasilkan gula kelapa mencapai 2 ton per hari. Produksi gula kelapa ini merupakan suatu potensi yang besar untuk dikembangkan. Akan tetapi, pengelolaan gula kelapa di Desa Sungai Kupah masih secara pribadi, belum tergabung dalam kelompok usaha. Sehingga gula kelapa yang dihasilkan juga memiliki kualitas yang berbeda.

Langkah berikutnya dilakukan penyuluhan tentang penggunaan pengawet untuk mempertahankan kualitas nira kelapa. Selama ini, pengolah gula kelapa

menggunakan pengawet yang bervariasi ada menggunakan pengawet kimia Natrium Metabisulfit dan pengawet alami dari kulit kayu resak (*Vatica leuocarpa*). Masyarakat sering menyebut pengawet kimia tersebut dengan istilah sodium. Pengolah gula kelapa memasukkan sodium kedalam penampung nira tanpa takaran atau dosis yang jelas, dengan harapan nira kelapa yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik. Masyarakat saat ini sadar akan kesehatan sehingga masyarakat memilih gula kelapa yang tanpa pengawet kimia. Penggunaan pengawet kimia yang selama ini pengolah gula kelapa melebihi peraturan yang ada tentang bahan tambahan pangan seperti penggunaan pengawet kimia Natrium Metabisulfit. Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet untuk Natrium Metabisulfit dalam Gula Merah adalah sebesar 40 mg/kg dihitung sebagai residu SO₂. Na-Metabisulfit merupakan bahan tambahan pangan yang diijinkan penggunaannya. Akan tetapi penggunaannya harus tetap diperhatikan agar tidak membahayakan kesehatan. Untuk penggunaan pada nira kelapa, pemakaian Na metabisulfit dibatasi maksimal 20 ml per liter nira sehingga bisa mempertahankan pH sekitar 6,3 – 7,0. Sedangkan untuk dosis yang diperbolehkan dalam produk gula kelapa adalah 0,025-0,10%.

Masyarakat yang mengolah gula kelapa saja tidak mau mengkonsumsi hasil produksinya sendiri, mereka membeli gula kelapa yang menggunakan pengawet alami. Untuk itu, kegiatan ini dilakukan penyuluhan tentang bahaya penggunaan pengawet kimia yang digunakan secara berlebihan dan membiasakan untuk menggunakan pengawet alami dari kulit kayu resak. Kulit kayu resak diyakini oleh petani gula di Kalimantan Barat sebagai bahan pengawet tradisional dan dapat memperbaiki hasil gula kelapa, selain itu juga diduga berfungsi sebagai penyangga (buffer) sehingga dihasilkan pH yang tetap. Penambahan kulit kayu resak bertujuan untuk menghasilkan gula yang

cukup keras dan awet dalam penyimpanannya (Fitri, 2006). Penelitian Raharjo (2009) bahwa senyawa yang paling dominan dari kulit kayu resak yang terekstrak dalam nira kelapa adalah senyawa 4', 5, 6, 7, 8 pentamethoxyflavone dari golongan flavonoid. Senyawa ini diduga dapat menyebabkan gula cukup keras dan awet dalam penyimpanannya.

Beberapa upaya yang biasanya dilakukan petani nira untuk memperpanjang umur simpan nira hasil sadapan yaitu dengan menambahkan pengawet sebelum dilakukan penyadapan pada tempat penampungan nira. Pengawetan tradisional yang dilakukan diantaranya dengan menambahkan potongan atau irisan kulit batang kayu manggis, kayu ralu, kayu kusambi, akar kawao, kulit buah manggis muda, daun manggis, dan sebagainya. Penelitian Yasni (1997) menunjukkan kulit kayu kosambi (100 g/4 L) dapat memperpanjang umur simpan nira selama 23 jam sejak nira disadap berdasarkan analisis terhadap pH.

Selain kegiatan penyuluhan tentang pengawet kimia dan pengawet alami nira kelapa, selanjutnya melakukan berbagai kegiatan pelatihan pengemasan, pelabelan, pengolahan jahe instan dan ampyang kacang, pengolahan gula kelapa yang dilengkapi dengan label dan bimbingan pemasaran produk secara online. Pada kegiatan pelatihan membuat gula kacang jahe atau sering disebut ampyang kacang dan jahe merah instan, terlebih dahulu kegiatan diawali dengan memberikan materi pengolahan gula kacang jahe dan jahe merah instan serta diikuti materi pengemasan dan pelabelan produk gula kacang jahe, jahe merah instan dan gula kelapa. Khusus untuk produk gula kelapa hanya diberikan pelabelan, karena sebelumnya tidak ada label pada kemasan. Setelah memberikan materi teori dipandang sudah cukup dan peserta sudah paham semua maka kegiatan berikutnya adalah praktek membuat produk. Berikut produk yang diproduksi oleh Kelompok Gula Kelapa Desa Sungai Kupah yang sudah memiliki label kemasan: a) Jahe Merah Instan, b) Gula Kacang Jahe, dan c) Gula Kelapa (Gambar 1).



Gambar 1. Produk Yang Diproduksi Oleh Mitra

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat gula kacang jahe (ampyang kacang) antara lain kacang tanah (sangrai) sebanyak 300 g, gula merah (lelehan) sebanyak 200g, gula pasir sebanyak 50 g, jahe (parut dan peras) sebanyak 25 g, air matang sebanyak 150 ml, dan garam sebanyak ½ sendok teh. Cara membuat gula

kacang jahe, siapkan nampan beralas kertas roti atau lainnya, sementara itu panaskan gula merah dan gula pasir dalam wajan dengan tambahan air 150 ml agar gula mudah meleleh, masukkan juga perasan air jahe dan kacang tanah sangrai, lalu aduk rata segera sebelum mengeras. Setelah itu, ambil gula kacang jahe

dengan menggunakan sendok, tuangkan pada kertas roti atau cetakkan dan bentuk bulat datar atau sesuai selera. Ulangi hingga gula kacang jahe habis dan lakukan dengan segera sebelum mengeras. Dinginkan gula kacang jahe yang sudah dibentuk sampai kering dan mengeras. Selanjutnya kemas dengan plastik klip dan ditempelkan label kemasan (Rakhmawati, 2016). Pada gambar 2 dapat dilihat mitra sedang membuat gula kacang jahe.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat jahe merah instan adalah jahe merah sebanyak 500 g, gula kelapa 125 g, dan gula pasir 1000 g (Koswara dkk., 2012) dan dimodifikasi dengan penambahan temulawak 50 g (boleh atau tidak digunakan, hanya sebagai penambah rasa temulawak), daun jeruk purut 10 lembar dan serai sebanyak 2 batang. Cara membuatnya, bersihkan jahe dan temulawak hingga cukup bersih, jangan di kupas kulitnya karena akan mengurangi rendemennya. Parut atau blender jahe dan temulawak, hasil parutan diperas dan disaring dengan menggunakan saringan kain yang halus agar ampas tidak terikut dalam perasan, ambil sarinya dan tunggu 3-5 menit agar pati dan sari yang sudah di peras terpisah. Pati itu lapisan larutan hasil perasan yang paling bawah berwarna putih kental sedangkan sarinya ada di atasnya pati. Tuangkan sari jahe ke atas wajan dan tambahkan juga gula kelapa 125 g dan gula pasir 1 kg kemudian nyalakan kompor. Nyala api sedang saja jangan besar-besar, aduk-aduk adonan terus menerus hingga mendidih, ketika telah mendidih terus di aduk agar gula tidak mengkaramel atau berwarna coklat agar hasil bubuk gula merah jahe instan hasilnya bagus. Proses pengadukan terus dilakukan sampai adonan menjadi bubuk, pemasakan ini tujuannya untuk menguapkan air dan sari buah mengikat gula sehingga bubuk yang di hasilkan bersatu dengan jahe instan. Bubuk yang diperoleh diayak untuk mendapat ukuran yang sama. Setelah bubuk yang ukurannya seragam dingin, maka dikemas dalam plastik klip dan ditempel dengan label. Pada gambar 3 dapat dilihat mitra sedang membuat jahe merah instan.



Gambar 2. Mitra sedang membuat gula kacang jahe



Gambar 3. Mitra sedang membuat jahe merah instan

Produk yang dihasilkan khususnya untuk gula kelapa sudah dijual baik di pasar tradisional maupun secara online melalui <https://www.tokopedia.com/gulakelapaberkah>, dengan nama Gula Kelapa Alami Berkah (Gambar 4) yang sebelumnya diberikan pelatihan strategi pemasaran produk oleh tim pelaksana. Selain itu, tim pelaksana dan tim dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPKM) Universitas Tanjungpura beserta Kepala Desa Sungai Kupah yaitu Pak Sabri untuk mendampingi proses pembentukan kelompok gula kelapa karena sebelumnya di Desa Sungai Kupah ini belum ada terbentuknya sebuah nama kelompok gula kelapa yang bersifat legal. Setelah disepakati bersama melalui rapat pembentukan dan pemilihan ketua, sekretaris dan bendahara kelompok, sehingga pada tanggal 20 Agustus 2017 terbentuklah nama Kelompok Gula Kelapa Berkah dan terpilih Pak Erpan AS sebagai ketua, Pak Taufik sebagai Sekretaris dan Pak Jais sebagai Bendahara.



Gambar 4. Pemasaran Gula Kelapa Alami Berkah secara online melalui Tokopedia

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang sudah dilaksanakan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sudah terbentuk kelompok gula kelapa di Desa Sungai Kupah dengan nama “Kelompok Gula Kelapa Berkah” sehingga produksi gula kelapa

- oleh anggota kelompok memiliki kualitas gula kelapa yang seragam.
2. Mitra sudah menggunakan pengawet alami nira dari kulit kayu resak sehingga gula kelapa yang diproduksi aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
 3. Mitra sudah bisa memproduksi gula kacang jahe, jahe merah instan rasa original dan jahe merah instan rasa temulawak sehingga jumlah produksi semakin bertambah
 4. Adanya label kemasan gula kelapa dengan nama “Gula Kelapa Berkah” menyebabkan omset mitra semakin bertambah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Kemenristekdikti atas pemberian dana hibah tahun 2017 dan terima kasih kepada LPPKM Universitas Tanjungpura yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini serta kerjasama mitra kelompok gula kelapa Desa Sungai Kupah yang telah mengikuti pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM RI, 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Fitri, 2006. Pengaruh Konsentrasi Air Kapur dan Berat Kulit Kayu Resak (*Vatica rassak* BLUME) Terhadap Mutu Gula Kelapa (*Cocos nucifera* LINN). Skripsi Fakultas Kehutanan, Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Komunikasi Pribadi, 2017. Wawancara dengan Kepala Desa Sungai Kupah, Kecamatan Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya.
- Koswara S., A. Diniari dan Sumarto, 2012. Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Rakhmawati, 2016. Sukses Bisnis Gucang ~ Cemilan Dari Gula dan Kacang. Diakses pada tanggal 04 Juni 2016. <http://ideusahabisnis.com/rani-rakhmawati-sukses-bisnis-gucang-cemilan-dari-gula-dan-kacang/>
- Raharjo, D., 2009. Identifikasi Senyawa Kulit Kayu Resak (*Vatica leucocarpa*) Sebagai Pengawet Alami Nira Kelapa. *Jurnal Agripura, Vol.5, No.1 Bulan Juni*.
- Yasni S, Suliantari, Fenta. 1997. Ekstraksi komponen aktif kulit kayu kosambi (*Schleichera oleosa* MERR.) dan daya hambatnya terhadap kerusakan nira. *Bul.Tekno. Dan Ind. Pangan.* 8(2):14-23.