

PENINGKATAN UMKM GULA KELAPA ASLI KHASDAWAN, KLUNGKUNG, BALI

**Putu Nuniek Hutnaleontina,¹⁾ I Wayan Dauh,²⁾ Ni Made Sumariani,³⁾ I Putu Ryan
Widiarta⁴⁾, Rai Resta januarda⁵⁾, I Nyoman Bhadraka⁶⁾, I Made Dwiki Pernanda⁷⁾,**

¹⁾²⁾³⁾⁵⁾Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Bisnis, dan Pariwisata, Universitas
Hindu Indonesia, Denpasar

⁴⁾⁶⁾⁷⁾Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Bisnis, dan Pariwisata, Universitas
Hindu Indonesia, Denpasar

e-mail: putununiek89@unhi.ac.id

ABSTRAK

Gula kelapa adalah hasil pengolahan Nira atau Tuak Manis dengan cara dipanaskan selama kurang lebih 3 jam hingga air Nira atau Tuak manis berubah warna menjadi kemerahan. Nira kelapa diperoleh dari penyadapan mayang kelapa (bunga kelapa) dengan cara memotong bunga kelapa lalu tetesan nira yang keluar ditampung dalam suatu wadah yang biasanya bernama beruk atau ember dan wadah lainnya. Tujuan penelitian ini yaitu membantu meningkatkan UMKM Gula Kelapa asli khas Dawan, Klungkung, Bali dengan cara membantu mempromosikan melalui salah satu media cetak di Bali serta membantu membeli beberapa Gula Kelapa asli Dawan. Penelitian ini dilakukan dengan metode survey dan wawancara. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan bagi masyarakat dalam melakukan usaha dan menumbuhkan minat masyarakat untuk melestarikan produksi gula kelapa Asli khususnya Gula Dawan.

Kata Kunci : Nira, gula kelapa, UMKM, pemasaran

ABSTRACT

Coconut sugar is the result of processing Nira or Tuak Manis by heating it for approximately 3 hours until the Nira or Tuak Manis water turns reddish in color. Coconut sap is obtained from tapping coconut mayang (coconut flowers) by cutting coconut flowers and then the sap droplets that come out are collected in a container which is usually called a bear or bucket and other containers. The purpose of this research is to help increase UMKM Dawan Coconut Sugar, Klungkung, Bali by helping to promote it through one of the print media in Bali and helping to buy some of Dawan's original Coconut Sugar. This research was conducted using survey and interview methods. The results of this study are expected to be used as a reference for the community in doing business and fostering public interest in preserving the production of native coconut sugar, especially Dawan sugar.

Keywords: Nira, coconut sugar, UMKM, marketing

PENDAHULUAN

Pertanian menjadi salah satu sektor penting dalam sistem perekonomian Indonesia. Hingga tahun 2021, sektor pertanian mengalami pertumbuhan sekitar 1,84% dengan kontribusi terhadap perekonomian nasional hingga sebesar 13,28%. Pada pertengahan tahun 2022, sektor pertanian juga menunjukkan pertumbuhan positif 1,37% dan memiliki kontribusi hingga 12,98% terhadap perekonomian nasional. Menurut Kepala Badan Pangan Nasional (Bapanas), Indonesia masih masuk dalam kategori negara swasembada beras. Namun, pemerintah masih memiliki rencana untuk mengimpor sebanyak 2 juta ton beras sampai akhir tahun 2023 nanti. Beberapa komoditas yang masuk target swasembada antara lain cabai, gula, jagung, bawang merah, bawang putih, kedelai, dan daging sapi. Menurut *Food Agriculture Organization (FAO)*, Indonesia dinilai telah berhasil mencapai 90% lebih rasio antara produksi dalam negeri dengan total permintaan.

Desa Dawan Kaler merupakan salah satu yang ada di Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. Luas wilayah Kecamatan Dawan 2,38 km², dengan 1 Desa Adat dan 4 Banjar (Klungkung dalam Angka, 2015). Gula merah dijual di pasar tradisional dengan harga Rp. 25.000 per kg pada hari biasa dan naik menjadi Rp. 30.000 per kg menjelang hari besar Umat Hindu seperti Galungan, Kuningan, Nyepi, Siwalatri, dsb. Dengan demikian penghasilan pengerajin gula merah sekitar Rp. 250.000 per hari. Penghasilan ini masih dinilai rendah dan dapat ditingkatkan dengan memperbaiki proses pengolahan dan meningkatkan jumlah produksi gula kelapa per harinya.

Kelapa merupakan komoditas yang cukup banyak dijumpai di Dawan, Klungkung. Kelapa sendiri memiliki banyak manfaat di setiap bagiannya. Tuak nira dipanen dari bunga (krotokan) kelapa yang berada di bagian paling atas pohon kelapa. Tuak nira juga tidak bisa dipanen dari sembarang pohon kelapa, hal ini karena tidak semua pohon kelapa menghasilkan tuak nira. Tuak nira yang baik tidak mengandung alkohol yang bisa membuat mabuk dan rasanya manis. Namun, apabila tuak nira sudah terlalu tua (tuak wayah) maka itu membuat mabuk. Gula merah adalah gula yang dibuat dari nira atau sari bunga pohon kelapa atau sari pohon aren dengan cara penguapan kandungan air yang terdapat di dalam nira sampai mencapai kadar air tertentu (Kristianingrum, 2009).

Adanya Produk Gula Kelapa Oplosan yang berasal dari gula pasir yang dilarutkan bersamaan dengan Tuak Nira menyebabkan banyak wirausahawan yang beralih memproduksi gula kelapa oplosan dikarenakan hasil produksi yang lebih banyak dengan cara mengoplos/mencampur. Selain dengan adanya gula oplosan, Banyak warga Dawan yang beralih profesi mencari pekerjaan serabutan/tetap dikarenakan sulitnya memanen nira/tuak nira dan risiko yang tinggi memanjat pohon kelapa. Rendahnya pengetahuan Bu Darti dan Suami sebagai produsen gula kelapa mengenai pemasaran produk menjadi peluang bagi tim Pengabdian Masyarakat untuk memberikan pengetahuan terkait pemasaran Produk.

Adapun tujuan utama dari kegiatan ini yaitu (1) Meningkatkan UMKM gula asli Dawan, Klungkung, (2) Membantu memasarkan Produk ke Koran di daerah Bali sehingga menjadi lebih terkenal dan diketahui, (3) Membantu memberikan Informasi terkait Harga pasar, dan Penyajian.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini memberikan solusi terhadap masalah yang telah diuraikan sebelumnya dengan cara) Membantu memasarkan Produk ke Koran di daerah Bali sehingga menjadi lebih terkenal dan diketahui, Membantu membeli produk Gula dawon, serta memberikan saran harga gula kelapa asli di Beberapa wilayah sebagai acuan dalam menjual produk. Adapun langkah-langkah pelaksanaan kegiatan antara lain:

- a. Survey ke Beberapa Produsen Gula Kelapa di rumah warga sekitar
- b. Mengobservasi dan menanyakan waktu dan proses pembuatan Gula kelapa asli
- c. Mendokumentasikan dan mewawancarai bu Darti terkait 5W1H mulai saat memanen Nira/Tuak manis hingga mencetak gula kelapa
- d. Membantu menjual dan membeli gula kelapa bu Darti
- e. Membantu memasarkan Gula kelapa ke salah satu media sosial

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada salah satu pembuat Gula Kelapa asli dengan nama Ibu Darti yang beralamat di Dawan Kaler banjar Kayehan, Dawan, Klungkung, Bali. Adapun cara Pembuatan Gula Kelapa Asli dari Dawan Kaler, Dawan, Klungkung yaitu:

Waktu pengambilan nira :

1. Tuak nira dari kelapa biasanya diambil setiap dua hari sekali. Pada hari panen, petani nira biasanya akan naik ke pohon kelapa untuk mengambil hasil panen dua kali dalam sehari. Jam 6/7 pagi sampai jam 8 pagi, lalu pada untuk sesi kedua dilakukan pada jam 11 siang sampai 12 siang.
2. Tuak nira dipanen dari bunga (krotokan) kelapa yang berada di bagian paling atas pohon kelapa. Tuak nira juga tidak bisa dipanen dari sembarang pohon kelapa, hal ini karena tidak semua pohon kelapa menghasilkan tuak nira.
3. Pengambilan tuak nira dari pohon menggunakan ember, para petani nira sudah tidak lagi menggunakan berug (wadah dari batok kelapa yang ukurannya cukup besar), ini karena berug tidak memiliki daya tahan yang kuat dan mudah pecah. Selain itu, berug juga merupakan wadah tradisional yang sudah jarang dijumpai
4. Tuak nira yang baik tidak mengandung alkohol yang bisa membuat mabuk dan rasanya manis. Namun, apabila tuak nira sudah terlalu tua (tuak wayah) maka itu membuat mabuk. Untuk membuat tuak nira yang mengandung alkohol, warga klungkung biasanya menggunakan kulit buah kelapa (sabut) yang sudah dipukul-pukul dan dibersihkan hingga hanya menyisakan serat. Serat kelapa (bene) itulah yang kemudian dimasukan ke dalam beruk/berug untuk menghasilkan tuak nira dengan kadar alkohol.
5. Satu pohon kelapa biasanya menghasilkan 3-4liter tuak nira. Namun, karena sudah tidak banyak yang menekuni pekerjaan sebagai petani nira, jumlah nira yang didapatkan sehari biasanya hanya 2-3liter.
6. Tuak nira yang tidak memiliki kualitas yang bagus biasanya rasanya masam. Tuak nira yang masam ini biasanya digunakan sebagai sambal atau pendamping nasi oleh petani nira atau warga sekitar.

Proses pembuatan gula kelapa :

1. Menuang nira terbaik yang sudah dipanen ke dalam wajan/kuali besar. Pembuatan gula kelapa memerlukan waktu sekitar 3-4jam dan pembuatan gula kelapa ini hanya membutuhkan minyak kelapa murni sebagai bahan pendukung dan tidak memerlukan bahan pendukung lain. Dalam prosesnya, nira hanya perlu diaduk sampai kental atau mengeras hingga berubah warna menjadi merah atau coklat sambil diperhatikan besar dan kecil apinya demi memperoleh tingkat kematangan yang sempurna.

2. Setelah dirasa sudah matang sempurna, wajan berisi gula kelapa yang sudah mengental diturunkan dari kompor/tungku. Kemudian harus diaduk-aduk kembali selama 3-5menit untuk menghilangkan gelembung udara yang terperangkap.
3. Setelah dirasa cukup, cairan kental dari gula kelapa kemudian dipindahkan ke dalam wadah berbentuk mangkuk yang terbuat dari batok kelapa (kawu). Pada saat pemindahan juruh yang sudah matang sempurna ke dalam batok kelapa, ibu darti menambahkan daun kelapa kering (klaras) seukuran daun yang biasanya digunakan untuk banten nasi di tengah-tengah batok kelapa, hal ini bertujuan untuk mencegah juruh jatuh dari lubang kecil yang ada secara alami di tengah-tengah batok kelapa.
4. Setelah semua gula dipindahkan ke batok kelapa, gula tersebut didiamkan di suhu ruang selama 15 menit untuk proses pengerasan. Pada saat proses ini, gula yang telah dipindahkan ke batok kelapa dibiarkan terbuka dan tidak ditutup menggunakan apapun. Hal ini bertujuan untuk menyempurnakan proses pengerasan.
5. Dalam sekali pembuatan, biasanya petani nira bisa menghasilkan 4kg gula kelapa atau 4-5 batok. Hasil ini tergantung pada hasil panen tuak nira dan kualitas tuak nira.



Gambar 1 Proses Pembuatan Gula Kelapa

Tempat pendistribusian gula kelapa:

1. 1kg gula kelapa dijual dengan harga Rp 25.000-Rp 30.000 (tergantung hari) dan setengah kilo dijual dengan harga Rp 15.000
2. Gula kelapa biasa dijual ke pasar, pedagang/pembuat jajan bali atau keluarga dan teman sesama petani.

Masa panen tuak nira :

- Tidak seperti tanaman lain yang berbuah sesuai musim. Tuak nira bisa dipanen di musim dan bulan apa saja. Dalam hal ini, panen tuak nira hanya tergantung pada tenaga yang memanen dan cuaca saat memanen.

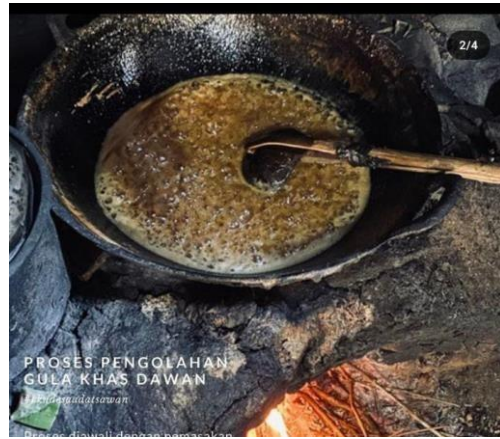
Lama operasi usaha Ibu Darti :

- Ibu darti dan suami sudah memulai usaha membuat gula kelapa dan menjadi petani tuak nira sejak tahun 1992 (setelah beliau menikah).

Perlakuan gula kelapa yang gagal pada saat proses pemasakan di kualifikasi :

- Gula kelapa yang gagal dan tidak bisa mengeras biasanya akan digunakan sebagai gula jajan bali. Satu wajan biasanya menghasilkan 6 botol gula (350ml) dan dijual sebesar Rp 10.000 per botol. Gula kelapa cair ini biasanya disebut dengan juruh.

Hasil observasi dan wawancara yang kami lakukan yaitu: Gula kelapa asli sangat jarang ditemui dewasa ini, dikarenakan banyaknya produsen kelapa yang mengoplos/mencampurkan gula pasir ke dalam adonan gula kelapa sehingga hasil yang didapatkan lebih banyak dari seharusnya. Selain itu kendala yang dihadapi pembuat gula kelapa yaitu banyaknya pemanjat pohon kelapa yang lebih memilih mencari pekerjaan tetap/serabutan karena risiko yang tinggi memanjat pohon kelapa guna mendapatkan nira, selain itu apabila musim hujan, pohon kelapa sangat licin dan risiko terjatuh sangat rentan terjadi sedangkan penghasilan yang didapatkan kurang sebanding dengan risiko yang harus ditanggung.



Gambar 2 Proses Pengemasan Gula

Selain itu, mayoritas warga Dawan Kaler, Dawan belum memiliki handphone Android untuk menunjang jual beli/transaksi online. Setelah mengetahui masalah serta kendala yang dihadapi kami selaku Klp 20 KKN Tematik Universitas Hindu Indonesia memberikan beberapa solusi yaitu: mempromosikan gula kelapa Ibu darti ke salah satu media media sosial dengan mencantumkan nomor telepon Ibu Darti yang dapat dihubungi untuk pemesanan produk, serta membantu membeli beberapa gula Kelapa gula membantu meningkatkan UMKM Gula Kelapa, serta memberikan informasi terkait harga Gula kelapa asli di sekitaran Denpasar yaitu rata-rata berkisar Rp. 45.000.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Dawan Kaler, Dawan, Klungkung. Secara keseluruhan kegiatan pengabdian ini berlangsung dengan baik. Diawali dengan survey ke beberapa lokasi pembuat gula kelapa asli di daerah setempat. Hingga observasi dan wawancara serta dokumentasi pengolahan nira menjadi gula kelapa serta membantu mempromosikan gula kelapa ke salah satu media Sosial guna membantu meningkatkan UMKM di Bali khususnya UMKM Gula Kelapa Asli. Kami berharap, semoga apa yang kami bantu dan berikan dapat bermanfaat bagi Ibu Darti selaku pembuat Gula kelapa dalam mengembangkan dan meningkatkan produksi dan keberlanjutan usahanya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami selaku Kelompok 20 KKN Universitas Hindu Indonesia mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprianto, Mulono dan Yulianti. “Analisis Produksi Dan Pemasaran Gula Merah Di Desa Rumbai Jaya Kecamatan Kempas Kabupaten Indragiri Hilir.” Jurnal Teknologi Pertanian Vol.9, No.1 (Mei 2020): 26-29.
- Bakri, Syaeful, Abdul Aziz, dan Ummi khulsum. “Analisis SWOT untuk Strategi Pengembangan Home Industry Kue Gapit Sampurna Jaya Kabupaten Cirebon.” Jurnal Dimasejati Vol.1, No.1 (2019): 64-80.
- Departemen Agama Republik Indonesia, Al-Quran dan Terjemahan. Bandung: Crodoba Internasional Indonesia, 2021.
- Ervina. “Pengertian Penjualan, Tujuan, Dan Bentuknya Dalam Perusahaan.” Talenta, 2022.
- Fajar, Nur. “Analisis Strategi Pengembangan Industri dan Tahapan Pembuatan Gula Aren Di Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan.” Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makassar, 2020.
- Fasochah. “Strategi Kepuasan Pelanggan Dalam mempertahankan Dan Meningkatkan Loyalitas Pelanggan” Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akutansi No.36 (2014)
- Fatimah, Fajar Nur'aini Dwi. Teknik Analisis SWOT. Yogyakarta. Anak Hebat Indonesia, 2020.
- https://profilbaru.com/Dawan_Kaler,_Dawan,_Klungkung.