

PENERAPAN TEKNOLOGI PENGEMASAN GULA SEMUT UNTUK PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI DUSUN LINGKUNGAN KECAMATAN SUNGAYANG KABUPATEN TANAH DATAR

Dwi Yulia^{1*)}, dan Adrianis²⁾

¹⁾ Fakultas Kedokteran Universitas Andalas

²⁾ Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas

^{*)} Email: dwi.yulia25@yahoo.com

ABSTRAK

Gula semut terbuat dari air nira yang berasal dari pohon nira yang banyak terdapat di daerah dataran tinggi yang berbukit-bukit atau gunung-gunung yang bersuhu dingin. Pohon nira banyak terdapat di daerah Kabupaten Tanah Datar tepatnya di Kecamatan Sungayang Nagari Andaleh Baruh Bukit di Dusun Lingkungan. Proses pembuatan gula semut di daerah Lingkungan ini masih menggunakan cara pengolahan dan peralatan tradisional. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor antara lain keterbatasan modal, masih belum terlatihnya sumber daya manusia pembuat gula semut, mahalanya peralatan canggih. Pengolahan yang sederhana dan alat yang minimal tidak menjamin ke higienisan dan kemasan yang kurang efektif. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pembuat gula semut di Dusun Lingkungan tentang teknologi pengemasan untuk meningkatkan kualitas gula semut. Metode dalam kegiatan ini melalui sosialisasi tentang peralatan yang digunakan secara higienis, demonstrasi penggunaan barang-barang secara higienis dan demonstrasi cara pengemasan yang lebih modern dari yang mereka laksanakan untuk meningkatkan imunitas di masa pandemi Covid-19. Hasil yang didapatkan terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan pembuat gula semut di Dusun Lingkungan tentang teknologi pengemasan yang higienis, modern dan bernilai jual untuk meningkatkan pendapatan petani gula semut. Peningkatan kualitas serta penjualan petani gula semut serta menjamin kebersihan produk dalam meningkatkan kesehatan di masa pandemi Covid-19.

Kata Kunci: *gula semut, teknologi pengemasan, Covid-19*

Application of Sugar Ant Packaging Technology to Increase Community Income in Lingkungan village, Sungayang District, Tanah Datar Regency

ABSTRACT

Ant sugar is made from sap water from the sap tree, which is widely found in highland areas, hilly hills, or mountains with cold temperatures. The sap tree is widely available in the Tanah Datar Regency, precisely in the Sungayang Nagari Andaleh Baruh Bukit District in Lingkungan village. The process of making ant sugar in this environmental area still uses traditional processing methods and equipment. This is due to various factors, including limited capital, untrained human resources for producing ant sugar, and the high cost of sophisticated equipment. Simple processing and minimal tools do not guarantee hygiene and less effective packaging. This activity aims to improve the knowledge and skills of ant sugar makers in the Environmental Hamlet about packaging technology to improve the quality of ant sugar. The method in this activity is through socialization about the equipment used hygienically, demonstrations on the use of goods hygienically, and demonstrations of packaging methods that are more modern than they do to increase immunity during the Covid-19 pandemic. The results obtained were an increase in the knowledge and skills of ant sugar makers in the Environmental Hamlet about hygienic, modern, and selling-value packaging technology to increase the income of ant sugar farmers. It is improving the quality and sales of ant sugar farmers and ensuring product cleanliness in improving health during the Covid-19 pandemic.

Keywords: *ant sugar, packaging technology, covid-19*

PENDAHULUAN

Gula semut merupakan gula yang terbuat dari air nira yang berasal dari pohon nira. Gula semut ini berbentuk serbuk yang juga disebut gula kristal. Gula semut yang terbuat dari air nira ini merupakan gula herbal yang sangat baik untuk kesehatan. Pohon nira ini banyak terdapat di daerah dataran tinggi yang berbukit-bukit atau gunung yang bersuhu dingin. Pohon nira ini merupakan pohon yang tidak bercabang atau dalam istilah biologi merupakan pohon yang tergolong monokotil. Pohon nira ini banyak kita jumpai di daerah Kabupaten Tanah Datar tepatnya di daerah kecamatan Sungayang di dusun Lingkungan Nagari Andale Baruh Bukit. Dusun Lingkungan ini berlokasi 15 KM dari Batusangkar yaitu berada di jalan raya Batusangkar-Lintau. Dusun lingkungan ini merupakan daerah yang bergunung gunung yang banyak ditumbuhi pohon nira. Masyarakat di daerah tersebut merupakan petani pengelola air nira yang memasaknya menjadi gula aren pada umumnya dan sebagian kecil menjadi gula semut. Gula aren dan gula semut merupakan sumber untuk menunjang kehidupan perekonomian nya.

Masyarakat di daerah Dusun Lingkungan Kecamatan Sungayang Kabupaten Tanah Datar tersebut banyak menjadikan air nira ini menjadi gula aren dan gula semut. Selain rasanya yang manis air nira aren memiliki manfaat kesehatan dan sebagai obat alami untuk menjaga kesehatan imunitas tubuh. Gula semut ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat kita sekarang ini, terutama bagi yang mengidap penyakit diabetes melitus dan penyakit lainnya guna meningkatkan imunitas dalam masa pandemic covid-19.

Proses pembuatan gula semut ini membutuhkan waktu yang sangat lama dan melalui beberapa tahapan yang membutuhkan peralatan yang cukup banyak jika dibandingkan dengan pembuatan gula aren biasa. Proses pembuatan gula semut ini mulai dari awal sampai terbentuknya menjadi gula semut adalah pertama air nira diambil dari pohon nira oleh pembuat gula semut pada pagi dan sore hari yang sudah ditampung dari atas pohon nira. Kemudian air nira ini direbus sekitar 3 sampai 4 jam dengan api suhu tinggi. Setelah air nira direbus sekitar 3 jam tersebut maka air nira tersebut akan mengental seperti karamel. Sebelum terbentuk menjadi karamel air nira tersebut disaring dengan menggunakan saring penggorengan. Air yang sudah disaring ini sudah membentuk gula aren, kemudian gula aren yang sudah berbentuk karamel didiamkan beberapa jam, setelah dingin gula yang berbentuk karamel ini diayak dengan ayakan. Hasil ayakan inilah merupakan gula semut.

Proses pembuatan gula semut di daerah Lingkungan ini masih menggunakan peralatan tradisional dan juga dilakukan dengan cara tradisional. Hal ini disebabkan oleh latar belakang dari pembuat gula semut tersebut yang masih sederhana serta menggunakan peralatan apa adanya yang bisa mereka jangkau harganya. Para pembuat gula semut belum memikirkan penggunaan peralatan yang canggih. Hal ini disebabkan karena harga peralatan tersebut mahal. Pembuat gula semut tersebut hanya memikirkan bisa membuat gula semut tersebut dengan peralatan sederhana tanpa memikirkan waktu dan bagaimana bisa menghasilkan gula semut dengan peralatan yang canggih dan tenaga manusia yang sedikit. Pembuat gula semut juga belum memikirkan hasil gula semut ini bisa dikemas dengan bentuk yang menarik yang akan menimbulkan harga jual yang lebih tinggi.

Gula semut ini dibuat tanpa menggunakan campuran apapun. Gula semut ini hanya semata-mata dari air nira belaka. Gula semut ini mempunyai khasiat yang bagus

terhadap kekebalan tubuh manusia terutama dalam masa pandemic covid-19 ini. Adapun khasiat dari gula semut ini adalah bisa memperkuat sistem syaraf dan otot menghasilkan antibodi, memperbaiki sistem kerja jaringan dan saluran pencernaan, membantu imunitas tubuh, mencegah kanker, memperkuat tulang dan sendi, dsb. (Kurniasih, 2019)

Pembuatan gula semut di Dusun Lingkungan Kecamatan Sungayang Kabupaten Tanah Datar ini masih menggunakan peralatan sederhana. Peralatan yang mereka gunakan adalah tungku sederhana, kancan, saringan penggorengan, ayakan, dan panci untuk menampung hasil gula semut tersebut. Peralatan tersebut dibiarkan saja begitu apa adanya. Mereka tidak mengetahui bagaimana meletakkan peralatan tersebut dalam keadaan higienis yang terjamin akan kesehatannya. Kemudian hasil gula semut ini hanya memakai kantong plastik biasa tanpa label yang menunjukkan kualitas barang tersebut. Pemakai kemasan yang begitu sederhana ini tidak menjamin ke higienisan produk gula semut tersebut. Selain itu nilai jual dari gula semut tersebut juga tidak tinggi. Pembuat gula semut belum mempunyai kemasan yang bagus dan menarik yang dapat meningkatkan harga nilai jual gula semut tersebut. Disamping itu kemasan yang bagus dari gula semut tersebut dapat menimbulkan empati dari pembeli serta peningkatan kepopuleran dari gula semut tersebut. Disamping itu belum mempunyai merek kemasan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pembuat gula semut di Dusun Lingkungan dalam teknologi pengemasan untuk meningkatkan ke higienisan dan kualitas gula semut yang di produksi.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini berupa observasi tempat pembuatan gula semut, penyuluhan atau sosialisasi kebersihan dalam pembuatan barang-barang yang akan dimakan oleh manusia yang akan dipasarkan ke pasar, cara meningkatkan produksi dengan menghemat waktu, penggunaan peralatan yang modern dalam pembuatan gula semut, managerial pekerjaan dengan baik serta sosialisasi kemasan modern yang bisa menambah nilai jual gula semut. Dalam kegiatan ini juga dilakukan diskusi dan demonstrasi penggunaan peralatan yang higienis dan teknologi pengemasan gula semut.

Evaluasi kegiatan ini dilaksanakan 3 tahap yaitu a) tahap pertama, tim mensurvei lokasi dan orang-orang yang membuat gula semut; b) tahap kedua, tim mengadakan evaluasi terhadap perkembangan dalam menggunakan peralatan pembuatan gula semut yang higienis. mengevaluasi perkembangan pemakai tempat yang sudah di demonstrasi pada saat pertemuan sebelumnya serta evaluasi pemakaian peralatan yang bisa menghemat tenaga dan waktu pembuatan gula semut; c) tahap ketiga, tim mengevaluasi terhadap kemasan yang digunakan untuk kemasan gula semut yang mempunyai nilai jual yang tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah tim mengadakan penyuluhan, langkah selanjutnya adalah dimana tim mengadakan diskusi dengan para pembuat gula semut di Dusun Lingkungan tersebut. Diskusi berjalan hangat dan menyenangkan, karena para pembuat gula semut tersebut ambisius demi kemajuan gula semut.



Gambar 1. Pertemuan dengan Perangkat Nagari



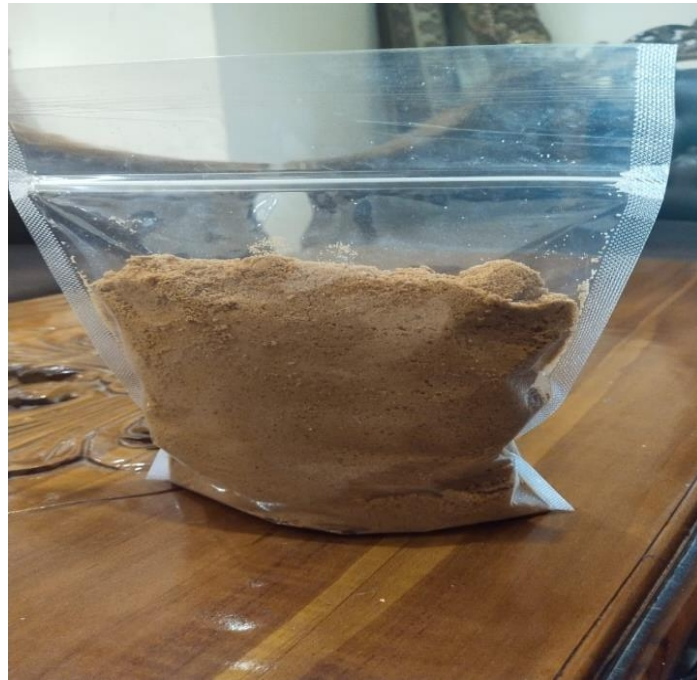
Gambar 2. Proses Penggerusan Gula Semut

Dari hasil evaluasi terdapat peningkatan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan petani gula semut di Dusun Lingkungan dalam penggunaan peralatan yang higienis, pemanfaatan peralatan agar menghemat waktu pengolahan dan teknik pengemasan yang bersih, modern dan memiliki nilai jual di pasaran. Hal ini juga mendukung usaha peningkatan kesehatan masyarakat dengan keterjaminan kebersihan produk olahan yang akan dipasarkan dan di konsumsi. Kegiatan yang dilaksanakan Kurniawan et al (2018) dengan memberikan pelatihan dan sosialisasi tentang teknik pengolahan dan pengemasan gula semut kepada petani gula semut di Desa Kekait, Lombok Barat.

Hasil serupa didapatkan bahwa peserta mendapatkan wawasan dan keterampilan baru dalam teknik pengolahan dan pengemasan gula semut. Hal ini dapat bermanfaat dalam meningkatkan penjualan dan memberikan peningkatan pendapatan petani gula semut (Wikanta, 2011).



Gambar 3. Pengemasan Yang Sangat Sederhana



Gambar 4. Pengemasan Diperbaiki dan Diberi Merek Mitra

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan yang dilakukan oleh tim UNAND di Dusun Lingkngan Nagari Andaleh baruh Bukit kecamatan Sungayang ini berjalan dengan sukses. Hal ini didukung oleh kerjasama dari petani pembuat gula semut menyambut niat baik dari tim.

Kegiatan ini menghasilkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan petani gula semut di Dusun Lingkungan terkait teknologi pengemasan yang higienis, modern dan bernilai jual. Hal ini dapat meningkatkan kualitas serta penjualan petani gula semut serta menjamin kebersihan produk dalam meningkatkan kesehatan di masa pandemi Covid-19.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada LPPM Universitas Andalas, kegiatan ini didanai oleh hibah Program Kemitraan Masyarakat Membantu Usaha Berkembang (multi Tahun). Dan Kepada Bapak Wali Nagari Andaleh Baruh Bukit serta Mitra yang sudah bekerjasama dengan usaha yang tekun.

DAFTAR PUSTAKA

Iskandar, K. 2010. Pemerintahan Nagari Minangkabau dan Perkembangannya. Graha Ilmu.

- Kurniasih, R. 2019. Khasiat gula semut Aren. <https://www.kampasian.com>. 18.10
- Kurniawan, H., Ansar., Yuniarto,K., Khalil, F.I. 2018. Introduksi teknologi pengemasan gula aren di Desa Kekait Kabupaten Lombok Barat. *Widyabhakti Jurnal Ilmian Populer*, 1(1), 118-123.
- Musyair, Z. 2010. Buku implementasi pemerintahan nagari berdasarkan hak .
- Wikanta, D.K. 2011. Penganekaragaman produk gula kelapa menjadi gula semut dengan pengemasan sebagai produk pariwisata dalam upaya meningkatkan pendapatan pengrajin. *Prosiding seminar Sains dan Teknologi, Fakultas Teknik Universitas Wahis Hasyim Semarang*.