

PEMBUATAN GULA SEMUT KELAPA JAHE DI DESA UJUNG – UJUNG, KEC. PABELAN, KAB. SEMARANG

Irawan Wisnu Wardhana¹, M. Arief Budihardjo¹

¹ Departemen Teknik Lingkungan, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro

Jl. Prof. H. Soedarto, S. H. Tembalang, Semarang 50275

Email : irawanwisnu69@gmail.com

Abstrak

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) Tahun 2018 Desa Ujung-Ujung Kecamatan Pabelan Kabupaten Semarang merupakan desa dengan luas wilayah 2,83 km². Desa Ujung-ujung memiliki wilayah perkebunan yang cukup luas yaitu sekitar 7,83 Ha. Gula semut adalah gula kelapa berbentuk bubuk yang dapat dibuat dari nira palma, yaitu suatu larutan gula cetak palma yang telah dilebur kembali dengan penambahan air pada konsentrasi tertentu (Suroso dan Suyitno, 2014). Secara umum jahe mempunyai manfaat untuk menghangatkan tubuh. Agar dapat memanfaatkan jahe secara praktis, maka jahe perlu diolah dan dikemas dengan baik. Hal ini dapat dilakukan dengan mencampurkan jahe dengan gula semut. Pada Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, Tim Pelaksana bekerjasama dengan Mitra pada Desa Ujung Ujung, Kelompok Tani Ngadimakmur 1 untuk melakukan koordinasi dalam meningkatkan potensi daerah dengan melakukan pembuatan produk gula semut jahe.

Kata kunci : Nira, Jahe, Gula Semut, Produk Daerah, Potensi Daerah

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) Tahun 2018 Desa Ujung-Ujung Kecamatan Pabelan Kabupaten Semarang merupakan desa dengan luas wilayah 2,83 km². Desa terdiri dari penduduk laki-laki sejumlah 1.584 jiwa dan penduduk perempuan sejumlah 1.532 jiwa dengan total penduduk 3.116 jiwa.

Desa Ujung-ujung memiliki wilayah perkebunan yang cukup luas yaitu sekitar 7,83 Ha. Salah satu hasil perkebunan yang mendominasi yaitu kelapa. Pemanfaatan kelapa yang dilakukan oleh masyarakat sekitar yaitu pembuatan gula kelapa. Gula kelapa yang dikenal juga dengan nama gula jawa atau gula merah adalah salah satu bahan pemanis untuk pangan yang berasal dari pengolahan nira kelapa. Selain sebagai pemanis, gula kelapa juga berfungsi sebagai pemberi warna coklat.

Gula semut adalah gula kelapa berbentuk bubuk yang dapat dibuat dari nira palma, yaitu suatu larutan gula cetak *palma* yang telah dilebur kembali dengan penambahan air pada konsentrasi tertentu (Suroso dan Suyitno, 2014). Kualitas gula semut yang dihasilkan sangat ditentukan oleh bahan baku utamanya yaitu gula 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). Disamping kelebihanannya, gula semut memiliki kelemahan yaitu proses pembuatan yang tidak mudah serta memiliki pH yang terlalu rendah. pH atau derajat keasaman yang terdapat pada bahan baku sangat mempengaruhi proses kristalisasi pembuatan gula semut karena adanya jumlah gula pereduksi yang terbentuk. Adanya gula pereduksi yang tinggi akan mengikat air lebih banyak karena komponen OH⁻ mengikat H⁺ dari udara (proses hidrolisis).

Jahe adalah tanaman rimpang yang sangat populer sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Secara umum jahe mempunyai manfaat untuk menghangatkan tubuh. Selain itu jahe juga memiliki manfaat untuk melancarkan pencernaan, mengurangi rasa sakit datang bulan, dan membantu proses detoksifikasi. Agar dapat memanfaatkan jahe secara praktis, maka jahe perlu diolah dan dikemas dengan baik. Hal ini dapat dilakukan dengan mencampurkan jahe dengan gula semut. Adanya gula semut jahe, dapat meningkatkan nilai jual sehingga pendapatan desa meningkat.

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan yang dilakukan di Desa Ujung-Ujung, Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang. Pelaksanaan program dibagi menjadi tiga tahap yaitu :

Tahap Persiapan

Tahap persiapan dimulai dengan penyusunan tim dan rancana kegiatan. Kemudian dilanjutkan dengan survey lokasi di Desa Ujung-Ujung, Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang. Setelah mendapatkan lokasi dan sasaran yang sesuai selanjutnya dilakukan penyebaran undangan kepada masyarakat melalui Kepala Desa dan perangkat supaya menghadiri acara sosialisasi akan diadakannya kegiatan pengabdian. Kegiatan sosialisasi dilakukan oleh dosen-dosen Departemen Teknik Lingkungan di Balai Desa atau salah satu rumah warga.

Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini Tim Pengabdian Kepada Masyarakat memberikan penyuluhan kepada anggota kelompok sasaran agar mempunyai keterampilan dalam memanfaatkan limbah biji pinus dengan baik. Metode penyampaian dengan cara diskusi antara tim dan masyarakat serta memberikan pelatihan mengenai pembuatan gula semut aren. Pelatihan ini dipandu oleh moderator untuk mengatur jalannya kegiatan dengan baik. Pada pelatihan ini diharapkan tercipta suasana pertemuan yang baik. Masyarakat diharapkan terlibat aktif mengajukan pertanyaan atau menyampaikan permasalahan yang dihadapi mereka. Tim pengabdian akan menjawab dan mendiskusikan pilihan tindakan yang seharusnya dilakukan. Komentar yang disampaikan berdasarkan cara pembuatan gula semut aren dalam pelatihan ini sudah tercapai tujuan pengabdian yaitu masyarakat mampu menambah penghasilan melalui penjualan produk gula semut aren di wilayahnya sendiri yaitu di Desa Ujung-Ujung, Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang

Tahap Akhir

Pada tahap ini dilakukan pembuatan laporan akhir, monitoring tahap II, seminar dan publikasi. Laporan akhir dibuat berdasarkan hasil pelatihan dan monitoring pada periode akhir kegiatan pengabdian masyarakat. Monitoring tahap II dilakukan pasca laporan akhir atau setelah akhir kegiatan pengabdian masyarakat, sebagai komitmen dalam pengembangan kegiatan pembuatan gula semut jahe dari tim pengabdian masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan di desa Ujung-Ujung, Salatiga pada bulan Mei 2019. Rangkaian kegiatan dimulai dengan:

1. Rapat koordinasi tim pelaksana Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang akan memberikan penyuluhan tentang Gula Semut Jahe kepada Mitra.
2. Rapat koordinasi antara tim pelaksana PKM dengan Mitra mengenai jadwal, tempat dan hal-hal yang berkaitan dengan kegiatan penyuluhan PKM Gula Semut Jahe.

3.1 Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Penyuluhan dasar tentang Gula Semut Jahe

Pada kegiatan ini Tim Pelaksana PKM melakukan penyuluhan kepada Masyarakat mengenai potensi yang ada pada Desa Ujung-Ujung Salatiga, manfaat Gula Semut Jahe bagi kesehatan.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Dasar Gula Semut Jahe

Proses Pembuatan Gula Semut Jahe

Kegiatan ini dilaksanakan setelah kegiatan penyuluhan dasar. Proses Pembuatan Gula Semut Kelapa ini diajarkan oleh Tim Pelaksana PKM yang sebelumnya telah melakukan uji coba komposisi yang tepat dalam pembuatan Gula Semut Kelapa kepada Mitra. Pada tahapan ini yang akan dijadikan oleh Mitra sebagai bekal untuk dikembangkan dan disosialisasikan kepada Masyarakat Desa Ujung-Ujung Salatiga. Berikut adalah tahapan Proses Pembuatan Gula Semut Kelapa:

1. **Pengendapan Kapur**
2. **Penyaringan dan pembersihan nira**
3. **Pemasakan**
4. **Proses pengkristalan**
5. **Pengayakan**

Setelah proses kristalisasi dan pembentukan serbuk selesai, gula semut jahe tersebut diayak untuk memperoleh ukuran yang seragam. Gula semut jahe yang tidak lolos ayakan dihaluskan dan diayak lagi. Serbuk-serbuk tersebut dikemas dalam bahan-bahan pengkemas yang kedap air seperti misalnya plastik polipropilene (PP).



Gambar 2. Mesin Pengayak Gula Semut Jahe

Tugas Tim Pengabdian dan Mitra PKM

Pada Kegiatan PKM Gula Semut Jahe ini, Mitra mempunyai tugas yaitu menyiapkan tempat dan waktu pelaksanaan dan juga nira. Sedangkan Tim Pelaksana PKM mempunyai tugas menyiapkan Mesin Pengayak dan Peralatan yang tidak dimiliki oleh Mitra

Kendala Pelaksanaan

Kendala yang paling sulit dilakukan adalah koordinasi antara Jadwal Tim Pelaksana dan Mitra. Hal ini dikarenakan sebagian besar anggota Mitra adalah Petani. Selanjutnya yaitu saat proses pembuatan yaitu memastikan waktu yang paling tepat pada proses pendinginan dan takaran bubuk jahe sebagai campuran gula semut. Sehingga diperlukan pelatihan Mitra secara mandiri agar dapat memastikan waktu yang paling tepat.

4. SIMPULAN

Hasil pencapaian pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat “Pembuatan Gula Semut Jahe” di Desa Ujung-Ujung, Salatiga telah mencapai sebesar 100% dari seluruh kegiatan yang telah direncanakan. Optimalisasi kerjasama antar masyarakat dan perangkat desa untuk mengembangkan usaha dalam segi pemasaran agar mendapatkan konsumen yang tetap dan stabil setiap bulannya.

DAFTAR PUSTAKA

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

Kecamatan Limbangan dalam Angka 2018. BPS Kabupaten Kendal

Suroso dan Suyitno. 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.

Zuliana, Crysse, Endrika Widyastuti, dan Wahono Hadi Susanto. 2016. *Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.