

PENYULUHAN PRODUKTIVITAS GULA AREN BERDASARKAN TEKNIS PENERAPAN STANDAR SANITASI SERTA KEBERSIHAN KAMPUNG SABRANG DI DESA CIBALIUNG

**Yusraini Muharni^{1*}, Bagus Baharuddin¹, Siti Rahma Nia¹, Erien Amelia¹,
Andreansyah¹, Bakriyah¹, Deta Septiana¹, Yusuf Ruliansyah¹, Muhammad Sahrul¹,
Aqhsal firdaus¹, Alif Niamal Aulia¹**

¹*Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.*

*Email : yusraini@untirta.ac.id

Abstrak

Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) Tematik merupakan salah satu bentuk aktualisasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang memfasilitasi mahasiswa untuk dapat terlibat secara langsung pada kegiatan kemasyarakatan. Adapun basis dari pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa yaitu untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar secara langsung dari lingkungan masyarakat, menyelesaikan masalah, bertanggung jawab, dan bekerja sama dengan baik. Adapun tujuan dari dilakukannya kegiatan kuliah kerja mahasiswa (KKM) yaitu untuk dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dari bangku perkuliahan. Selain itu juga merupakan salah satu bentuk realisasi dari isi Tri Dharma Perguruan Tinggi berupa pengabdian terhadap masyarakat sebagai bentuk tanggung jawab moral, sosial, dan profesionalisme suatu perguruan tinggi khususnya Universitas Sultan Ageng Tirtayasa dalam pemberdayaan masyarakat Desa Cibaliung agar dapat menjadi desa yang lebih maju dengan optimalisasi pada sektor produksi, pertanian dan wisata.

Kata kunci :

1. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) Tematik merupakan salah satu bentuk aktualisasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang dapat memungkinkan mahasiswa untuk dapat terlibat secara langsung pada kegiatan kemasyarakatan. Adapun basis dari pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa ini yaitu untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar secara langsung dari lingkungan masyarakat, menyelesaikan masalah, bertanggung jawab, dan bekerja sama dengan baik.

Desa Cibaliung terletak di Kecamatan Cibaliung, Kabupaten Pandeglang, Propinsi Banten. Desa Cibaliung memiliki potensi alam yang signifikan di bidang pertanian. Produk

unggulan dari Desa Cibaliung berupa kelapa dan air nira yang berasal dari pohon aren. Sebagian besar masyarakat yang berada di Desa Cibaliung memiliki pekerjaan sebagai petani. Hal tersebut dikarenakan masih banyak masyarakat yang putus sekolah dan memiliki pemikiran bahwa pendidikan bukan merupakan hal yang utama untuk dijalankan. Selain itu, terdapat salah satu usaha yang dijalankan oleh masyarakat desa yaitu dengan melakukan pengolahan gula aren yang menjadi salah satu ciri khas hasil dari pertanian Desa Cibaliung. Para pengrajin pengolahan gula aren menyadari bahwa proses pemasarannya masih kurang optimal, selain itu produk gula aren cibaliung belum mampu merambah pasar regional dan

belum dikenal oleh masyarakat luas, sehingga diharapkan kedepannya pemasaran penjualan gula aren dapat dilakukan dengan bantuan teknologi misalnya seperti melalui *e-commerce* yang dapat membantu untuk penyebaran informasi penjualan secara luas.

Berdasarkan permasalahan yang dijelaskan bahwa dapat disimpulkan program kerja yang akan dilaksanakan berkaitan dengan pemberdayaan masyarakat dalam hal sumber daya manusia dan sumber daya alam. Secara tidak langsung, program kerja yang akan dilaksanakan akan berkaitan dengan penyuluhan terkait dengan stunting atau gizi buruk. Kemudian terkait dengan pentingnya pendidikan secara non formal yaitu dengan cara meningkatkan minat baca masyarakat yang ada di Desa Cibaliung. Selain itu, akan dilakukannya juga pendampingan produktivitas terkait dengan pengolahan gula aren dengan harapan masyarakat desa dapat meningkatkan produktivitas dan keuntungan yang diperoleh dapat lebih besar. Dan akan dilaksanakan penyuluhan terkait dengan cara untuk mengolah limbah dari serabut kelapa yang memiliki nilai ekonomis jika dapat dimanfaatkan dengan baik.

PROFIL DESA

Desa Cibaliung dipimpin oleh seorang Kepala Desa, dan dibantu oleh seorang Sekretaris Desa beserta pelaksana teknis seperti KASI Pemerintahan, KASI Pelayanan, dan KASI Kesma. Desa Cibaliung terdiri dari 10 RW dan 25 RT. Kemudian untuk jumlah kepala

keluarga yang berada di Desa Cibaliung sebangun 1691 orang. Sebagian besar masyarakat Desa Cibaliung memiliki mata pencaharian sebagai petani, nelayan, buruh perkebunan dan juga terdapat beberapa masyarakat yang bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS). Kemudian untuk pusat pemerintahan dari Desa Cibaliung berada di Kampung Babakan. Desa Cibaliung merupakan salah satu desa yang terdapat di Kecamatan Cibaliung, Kabupaten Pandeglang. Adapun desa lain yang terdapat di Kecamatan Cibaliung diantaranya seperti Desa Cibingin, Desa Cihanjuang, Desa Mahendra, Desa Mendung, Desa Sudimanik, Desa Sukajadi, Desa Sorongan, dan Desa Curug.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kampung Sabrang, Desa Cibaliung, Kecamatan Cibaliung, Kota Pandeglang, Provinsi Banten. Sedangkan pengumpulan data dilakukan dengan dua cara yaitu studi literatur, observasi secara langsung ke lapangan mulai dari kebun pohon aren hingga proses pencetakan gula aren dan dilakukannya wawancara kepada para pengrajin dan pengepul gula aren.

Kegiatan penyuluhan kepada masyarakat ini dilakukan di villa atau pondok UMKM Mantap Trasa yang terdapat di Kampung Sabrang, Desa Cibaliung. Penyuluhan ini dilakukan dengan cara penyampaian hasil penelitian oleh para mahasiswa dan pemberian beberapa saran dan inovasi untuk hasil yang lebih baik yang

kemudian dilanjutkan dengan berdiskusi dengan masyarakat untuk menemukan kesimpulan yang terbaik dan dilakukannya pembinaan dan pendampingan oleh mahasiswa KKM 87 kepada para pengrajin aren.

Tabel 1. Hasil Karya Kelompok KKM

No	Program	Jenis Kegiatan	Link Kegiatan
1.	Kewirausahaan	Penyuluhan Produktivitas Gula Aren Berdasarkan Teknis Penerapan Standar Sanitasi serta Kebersihan	https://youtu.be/vp hSLtVtaVM

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil dan pembahasan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini di Desa Cibaliung, Kampung Sabrang pada pengrajin gula aren yaitu meliputi :



Gambar 1. Survei Lokasi Kebun Pohon Aren

Sebelum dilakukannya kegiatan pendampingan produktivitas pembuatan gula aren terlebih dahulu dilakukan survei ke salah satu kebun pohon aren yang terdapat di sekitar

lahan rumah salah satu pengrajin yang berada di Kampung Sabrang, Desa Cibaliung. Pada saat melakukan survei didampingi oleh seorang pengepul dan diperoleh pula informasi terkait kegunaan atau manfaat apa saja dari pohon aren, diantaranya seperti bagian batang dahan dari pohon aren dapat dijadikan sapu lidi. Kemudian pada bagian buahnya dapat diolah menjadi salah satu makanan ciri khas di bulan Ramadhan yaitu kolangkaling.



Gambar 2. Hasil Panen Air Nira dari Pohon Aren

Gambar di atas merupakan hasil yang diperoleh dari proses pengambilan air nira selama satu malam. Adapun tempat yang digunakan untuk menampung air nira yang telah diperoleh yaitu berupa bamboo panjang berukuran kurang lebih 1-2 meter yang biasa disebut dengan babon. Sebelum bamboo digunakan untuk menampung air nira, harus dilakukannya pengasapan terlebih dahulu. Tujuannya yaitu agar menurunkan tingkat pH atau keasaman yang terdapat di dalam air nira. Sehingga gula aren yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik.



Gambar 3. Proses Penyaringan Air Nira Sebelum Diolah Menjadi Gula Aren

Gambar di atas menunjukkan bahwa setelah sebelum dilakukannya proses pemasakan air nira, harus dilakukannya penyaringan terlebih dahulu menggunakan alat penyaring yang sederhana. Tujuannya agar air nira yang nantinya akan diolah dalam keadaan bersih tanpa adanya serangga atau pun benda berbahaya lainnya yang terdapat di dalam babon.



Gambar 4. Hasil Air Nira yang Sudah Dilakukan Proses Penyaringan

Berdasarkan gambar di atas, dapat diketahui bahwa air nira yang sudah dilakukan proses penyaringan berwarna sedikit kuning kecoklatan. Semakin lama air nira didiamkan di dalam bamboo atau babon yang terdapat di pohon aren, maka semakin rendah kualitas dari gula aren yang nantinya dihasilkan. Selain itu, jika pengrajin terlambat untuk mengambil

dan mengolah air nira, maka akan berubah menjadi asam cuka dan tuak, sehingga tidak dapat lagi diolah untuk menjadi gula aren.



Gambar 5. Gula aren

Gambar di atas merupakan hasil dari air nira yang sudah dilakukan proses pemasakan selama kurang lebih 3-4 jam di atas kayu bakar. Proses pemasakan harus selalu diperhatikan, karena dalam proses pemasakan ini masih menggunakan kayu bakar sehingga diusahakan agar selama proses pemasakan api tetap menyala. Setelah dilakukannya pemasakan, air nira yang sudah berubah warna dan agak sedikit lebih kental dimasukkan ke dalam cetakan berbentuk setengah dari batok kelapa. Didiamkan sekitar kurang lebih 30-45 menit sampai gula aren yang sudah jadi mengeras dan bisa dikeluarkan dari cetakan. Biasanya para pengrajin akan membungkus gula aren yang akan dijual menggunakan daun salak. Selain menjadi ciri khas dari kemasan gula aren Desa Cibaliung, hal tersebut juga dapat

meminimalkan biaya untuk proses produksi karena daun salak yang digunakan dapat diambil dari kebun.



Gambar 6. Kegiatan Penyuluhan Produktivitas Gula Aren kepada Pengrajin di Desa

Setelah dilakukannya observasi, identifikasi dan wawancara terkait dengan permasalahan yang ada di proses pembuatan dan pemasaran gula aren, dilakukannya penyuluhan kepada beberapa pengrajin gula aren. Adapun isi yang disampaikan dalam kegiatan penyuluhan ini berkaitan dengan edukasi kepada para pengrajin terkait dengan penempatan lokasi pembuatan atau produksi yang baik, inovasi yang dapat diterapkan untuk memperbanyak aneka ragam bentuk untuk produk gula aren, *hygiene* atau kebersihan selama proses produksi gula aren, dan juga pemasaran melalui *social media* diantaranya seperti tiktok, youtube, atau pun media sosial yang lainnya. Respon dari para pengrajin setelah dilakukannya penyuluhan cukup baik dan antusias. Salah satunya berhubungan dengan inovasi bentuk dari gula aren yang kami sarankan berupa bentuk seperti logam. Tujuannya agar para konsumen dapat dengan lebih mudah untuk mengolah gula aren

tanpa harus dilakukannya pemotongan terlebih dahulu. Selain itu, terkait pemasaran yang dilakukan secara online juga cukup menarik minat pengrajin, agar penyebaran informasi terkait penjualan gula aren khas Cibaliung dapat sampai ke luar kota. Kemudian dari hasil penyuluhan ini juga, kelompok 87 dapat membantu meningkatkan penjualan selama masa kegiatan KKM berlangsung. Sekitar 20 buah gula aren dapat kami perjualkan ke luar Desa Cibaliung.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan terkait dengan produktivitas pembuatan gula aren dapat disimpulkan bahwa :

1. Pengrajin atau pun masyarakat sekitar masih belum memanfaatkan sumber daya alam yang terdapat di Desa Cibaliung dengan sangat baik. Masih banyak peluang ekonomi yang dapat dimanfaatkan dan dapat meningkatkan perekonomian setiap keluarganya jika sumber daya alam yang ada dimanfaatkan dengan berbagai macam variatif.
2. Masih kurangnya perhatian terkait dengan kebersihan atau *hygiene* dan sanitasi dalam proses pembuatan gula aren. Selain itu, masih terdapat beberapa dapur pengrajin yang berdekatan dengan kandang ternak. Hal tersebut dapat memungkinkan menyebabkan turunnya kualitas dari gula aren yang dihasilkan.

3. Masih kurangnya perhatian dari lembaga khususnya pemerintahan untuk membantu atau pun mewadahi para pengrajin yang ada di Desa Cibaliung. Sehingga, alat yang digunakan masih konvensional, dan menyebabkan turunnya tingkat produktivitas yang ada di setiap pengrajin. Selain itu, Pemasaran yang dilakukan hanya ke pasar sekitar desa saja.

DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N. A. Q., Natawijaya, D., & Suhartono, S. (2022). Iptek Bagi Inovasi Daerah: Pengelolaan Gula Aren di Mandalagiri Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1), 51-56.
- Fitriyanti, F., & Astuty, I. (2021). Pengembangan Pemasaran Online Umkm Almeera Emping Dalam Rangka Meningkatkan Produktivitas Di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(3), 247-251
- Maslina, M., Zulfikar, I., & Hamzah, S, R. Evaluasi Standar *Hygine* Sanitasi Rumah Potong Hewan KM 5,5 Balikpapan. *Identifikasi*, 8(1), 594-604