

## **Pelatihan Pembuatan Gula Semut Dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Labissa**

**Nur Fisabilianti<sup>1</sup>, Dwi Andini<sup>2</sup>, Hesti Sri<sup>3</sup>, Syamsu Rijal<sup>4</sup>, Ahmad Yani<sup>5\*</sup>, Rizal Irfandi<sup>6</sup>, Nurcaya<sup>7</sup>, Uswah Trywulan Syah<sup>8</sup>, Muhammad Nasir<sup>9</sup>, Andi Badli Rompegading<sup>10</sup>, Muhammad Arafah<sup>11</sup>**

<sup>1, 2, 3, 4, 9, 10</sup> Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Puangrimaggalatung  
Jl. Sultan Hasanuddin No.27 Sengkang Sulawesi Selatan, Indonesia

<sup>5</sup> Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Terbuka  
Jl. Jenderal Ahmad Yani No. 43 Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, Indonesia

<sup>6</sup> Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar  
Jl. A.P. Pettarani, Tidung, Kota Makassar Sulawesi Selatan, Indonesia

<sup>7, 8</sup> Program studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan, Universitas Puangrimaggalatung  
Jl. Sultan Hasanuddin No.27 Sengkang Sulawesi Selatan, Indonesia

<sup>11</sup> Program Pascasarjana, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Puangrimaggalatung  
Jl. Sultan Hasanuddin No. 27 Sengkang Sulawesi Selatan, Indonesia

*\*Corresponding Email: ahyanstkip30@gmail.com*

---

### **Artikel Info**

Submisi:  
07 Februari 2024  
Penerimaan:  
20 Februari 2024  
Terbit:  
28 Februari 2024

---

### **Keywords:**

*Pelatihan, Gula Semut  
Lontar*

---

---

### **ABSTRAK**

This ant sugar Making Training From Nira Lontar has increased the knowledge and skills of the community to manage and optimize existing Natural Resources (SDA) and Human Resources (SDM), in order to improve the economy of the Labissa Village community by using the following methods and stages; 1) Presentation of material on processing brown sugar (Nira Lontar) into Ant Sugar, 2) Demonstration on processing brown sugar (Nira Lontar) into Ant Sugar, 3) Product Packing Training 4) Evaluation of the result of the training. This research was carried out in November 2023 in Labissa Village, Ajangale District, Bone Regency. Survey and interview result of 85% of training participants responded positively to this training. 25 training felt satisfied and enthusiastic about the activities carried out.

## **PENDAHULUAN**

Labissa adalah sebuah Desa di Kabupaten Bone yang kaya akan perkebunan terutama pohon Lontar. Pohon Lontar ini tumbuh di hutan bahkan di pinggir jalan pedesaan. Desa Labissa ini memiliki potensi yang sangat besar dari pohon lontar tersebut. Masyarakat biasa menjadikan nira lontar ini sebagai minuman tradisional yang disebut dengan tuak atau mengelolanya menjadi gula merah. Nira dengan mutu yang baik berwarna seperti air beras, rasanya manis, tidak memiliki terlalu banyak busa sedangkan nira yang sudah rusak

umumnya berbau, memiliki banyak busa, dan berwarna keruh [1]

Hasil pertanian seperti nira lontar ini diolah menjadi gula merah dalam memenuhi perekonomian masyarakat. Tiap tahunnya kebutuhan gula merah semakin meningkat. Gula merah dengan harga kualitas yang lebih tinggi lagi diolah menjadi Gula Semut. Kelebihan dari gula semut ini antara lain, penyimpanannya lebih lama, mudah dibawa kemana-mana, kemasan yang menarik dan harga jual yang relatif tinggi [2]

Pengelolaan gula merah menjadi gula semut merupakan salah satu upaya untuk

meningkatkan nilai jual dibandingkan dengan gula merah. Selain meningkatkan nilai jual juga menghindari kerugian dari penurunan nilai jual gula merah. Gula semut memiliki prospek yang lebih tinggi kedepannya dikarenakan daya penyimpanannya yang cukup lama [3]Gula semut ini merupakan palm sugar gula merah yang dikristalkan [4]Gula semut adalah sejenis gula yang terbuat dari nira dalam bentuk serbuk atau kristal berwarna kuning agak kecoklatan sampai coklat [5]Selama penyimpanan gula semut akan berubah warna menjadi coklat. Hasil penelitian menunjukkan adanya penambahan Na-Metabisulfat akan mempengaruhi warna, rasa dan kadar glukosa tetapi tidak mempengaruhi aroma, tekstur, kadar air dan gula produksi gula semut [6]

Gula semut memiliki nilai jual yang cukup tinggi untuk membantu perekonomian dalam masyarakat. Upaya yang dilakukan untuk hal tersebut adalah mengadakan pelatihan pembuatan gula merah menjadi gula semut guna mengoptimalkan sumber daya yang ada. Gula merah diolah menjadi gula semut menggunakan mesin sederhana yang disebut mesin katalisator. Gula semut merupakan gula merah dalam bentuk bubuk atau biasa disebut dengan palm sugar. Selain pengolahan gula semut juga dilakukan pelatihan pengemasan agar lebih menarik, sehingga meningkatkan daya tarik dan minat konsumen.

Dengan diadakan pelatihan ini diharapkan dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Labissa secara maksimal. Tujuan dari Pelatihan Gula semut ini kepada masyarakat Desa Labissa untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat sehingga dapat mengoptimalkan dan mengelolah sumber daya yang ada guna meningkatkan perekonomian di Desa Labissa.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada bulan November 2023, dan dilakukan di Desa Labissa, Kecamatan Ajangale,

Kabupaten Bone. Terdapat 4 Tahapan pada saat proses pembuatan gula merah (Nira lontar) menjadi gula semut yaitu:

- Pada tahapan ke-1 peserta masyarakat Desa Labissa diberikan materi dan sosialisasi mengenai pengenalan produk dan manfaat gula semut.
- Tahap ke-2 peserta diperkenalkan alat dan bahan yang akan digunakan selama proses pengolahan gula semut serta cara pengoperasian alat dan bahan. Selain itu, peserta juga ditunjukkan cara pengolahan gula semut dari mengiris/memarut gula menjadi bagian-bagian yang lebih kecil dan halus. Kemudian gula dipanaskan ke dalam mesin katalisator atau mesin pengaduk lalu kemudian mesin dijalankan dan pengaduk mesin terus berputar. Ketika sudah mengkristal kemudian api dimatikan sambil mesin pengaduk terus mengaduk hingga kering dan mengkristal. Setelah itu diamkan gula hingga mengering dan diayak menggunakan saringan sehingga gula semut menjadi lebih halus. Kemudian, hasil dari gula semut dikeringkan di bawah sinar matahari ataupun dipanaskan ke dalam oven untuk mengurangi kadar air dalam gula tersebut sehingga gula semut dapat bertahan lebih lama.
- Tahapan ke-3 pelatihan pengemasan diberikan simulasi dalam mengelolah dan mengemas gula semut sehingga tampilan lebih menarik dengan cara memberikan kemasan yang bagus dan juga penambahan label yang menarik.
- Tahapan ke-4 yaitu evaluasi hasil dari pelatihan. Dalam tahap ini menggunakan metode wawancara terhadap peserta pelatihan gula semut. Adapun peserta pelatihan yaitu: Ibu-ibu kader PKK, para petani Nira Lontar, Tokoh pendidikan dan Tokoh dari Lembaga Masyarakat.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Sebelum pelatihan dilaksanaka, ada beberapa persiapan yang telah dilakukan

yaitu melakukan survey lapangan terkait kebutuhan dan permasalahan yang ada di lapangan, tepatnya di Desa Labissa, menentukan tema pelatihan, penentuan jadwal pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan bulan November 2023 dengan tahapan sebagai berikut; 1) Pemaparan Materi dan Sosialisasi Pengolahan Gula Merah (Nira Lontar) Menjadi Gula Semut. 2) Demonstrasi pengolahan Gula Merah (Nira Lontar) menjadi Gula Semut. 3) Pelatihan Pengemasan Produk. 4) Evaluasi hasil dari pelatihan. Yaitu respon masyarakat, berdasarkan survey dan hasil wawancara respon masyarakat 85% positif terhadap pelatihan, 25 peserta pelatihan hampir sebagian merasa puas dan antusias terhadap kegiatan ini.



Gambar 1. Pemaparan materi dan sosialisasi Pengolahan Gula Semut



Gambar 2. Demonstrasi Pengolahan Gula Merah (Nira Lontar) Menjadi Gula Semut



Gambar 3. Demonstrasi Pengolahan Gula Merah (Nira Lontar) Menjadi Gula Semut



Gambar 4. Pelatihan Pengemasan Produk



Gambar 5. Hasil Pengemasan Produk



Gambar 6. Evaluasi Hasil dari Pelatihan



Gambar 7. Foto bersama dengan peserta

Sebelum kegiatan pelatihan gula semut ini dilaksanakan, masyarakat Desa Labissa belum mengetahui cara pembuatan gula semut ini dan masih menjual gula merah yang waktu penyimpanannya tidak tahan lama dan jika rusak akan mengakibatkan nilai jual rendah. Hal ini mengakibatkan nilai jual produk menurun 50% dikarenakan gula akan berubah warna menjadi cokelat kehitaman dan struktur gula merah akan lembek dan mudah mencair [7]. Setelah melakukan pelatihan ini masyarakat memiliki wawasan untuk menyimpan dan mengelola gula merah menjadi gula semut yang memiliki daya tahan penyimpanan yang lama. Selain pengolahan masyarakat setempat diberikan pelatihan dalam mengemas gula semut menggunakan pouch plastik dan label yang menarik sehingga pengemasannya menarik dan daya jualnya jauh lebih tinggi.

Ketercapaian dari tujuan pelatihan ini yaitu, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan gula semut juga meningkatkan perekonomian masyarakat. Setelah melakukan pelatihan ini diharapkan perekonomian masyarakat dapat meningkat secara berkala. Dampak dan manfaat yang diharapkan dalam pelatihan ini masyarakat memiliki wawasan mengenai pembuatan gula merah menjadi gula semut sehingga dapat mengoptimalkan sumber daya alam dan manusia yang ada.[8]

## KESIMPULAN

Hasil Evaluasi Pencapaian kemajuan pelaksanaan Kegiatan Pengelolaan Gula Merah (Nira Lontar) Menjadi Gula Semut dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Labissa sudah menambah wawasan dan keterampilan dengan memanfaatkan potensi Sumber Daya Alam dan Sumber Daya Manusia yang ada. Pelatihan Gula Semut ini dapat meningkatkan dan membantu perekonomian masyarakat di Desa Labissa. Pada pengabdian selanjutnya diharapkan untuk melanjutkan pelatihan kepada masyarakat, terutama pelatihan pemasaran. Sehingga peserta pelatihan dapat memaksimalkan penjualan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pada akhirnya kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dikarenakan bantuan dan dari berbagai pihak, hormat dan terimakasih kepada Ketua dan tim LPPM Universitas Puangrimaggalatung, Ibu/Bapak dosen Universitas Puangrimaggalatung yang telah membantu dalam menyediakan fasilitas pelatihan dan ilmu yang diajarkan serta masyarakat di Desa Labissa, Kecamatan Ajangale, Kabupaten Bone atas kerjasamanya yang sangat baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] R.Nawasih,O.,Suroso, E., Wibsono, "Optimalisasi Bahan Baku dan Kapasitas Kerja Granulator pada Proses Pembuatan Gula Semut Aren Raw Material and Work Capacity of Granulator Optimazion in Processing Crystaling Palm Sugar,"vol.161-171,2017,doi;https://doi.org/10.25181/prosemnas.v0i0.721.
- [2] Susi,S., & Miliati, T.(2022).Introduksi Produksi Gula Aren Kristal pada Perajin Gula suka maju Desa Batu Ampar Kabupaten

Tanah Laut.Jurnal Pengabdian  
ILUNG (Inovasi Lahan Basa  
Unggul), 1(1),107.

- [3] D.E Indrawati, R., Cahyano,S.,& Putra,”Inovasi Teknologi Produksi Gula Semut di Tasikmalaya .” vol. 3 , no. 1 ., 2019, doi:doi.org/10.28989/kacanegara.v3il.477.\
- [4] S.H.R Wilberta,N ., Sonya,N . T., & Lidya, “Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut dari Nira Aren Yang dipengaruhi pH dan Kadar Air, “ vol. 12, no. 1 , p.101,2021,doi:doi.org/10.24127/bioedukasi.v12il.3760.
- [5] Lempang, M. (2012).Pohon aren dan manfaat Produksinya.Info Teknis EBONI, (9), 37-54.
- [6] I.N.K.P Putra,”Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut Dengan Pemberian Na Metabisulft,”vol. 5,no. 1 ,pp, 1-5,2016,doi : doi.org/10.17728/jatp.v5il.2.
- [7] Musita, N, (2019).Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penamabahan Bubuk.
- [8] Gerry Sastro,Yulianti Rusdiana,Fahmi Hamzah,Riska Amelia,Mohammad Rizki Humaidi,Dwi Ramadhani”Pelatihan Gula Semut dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Puraseda DOI; https://doi.org/10.31004/abdidas.v3 il.520