

PENINGKATAN PRODUKSI GULA MERAH LONTAR DI KELURAHAN PANAİKANG KEC. BINAMU KAB. JENEPONTO

Abdul Wahid^{1*}, Nur Afni², Sri Hastati³, Badruddin Kaddas⁴, Abrina Maulidnawati Jumrah⁴

^{1*,2,3,4} Universitas Islam Makassar, Makassar, Indonesia

^{1*} abdulwahidherlang@gmail.com

² afniwahid777@gmail.com

³ hastati1802@gmail.com

⁴ badruddin.dty@uim-makassar.ac.id

⁵ abrinamaulidnawati.dty@uim-makassar.ac.id

Abstrak

Gula merah diproduksi dengan menggunakan bahan baku dari kelompok tanaman palem seperti pohon aren, lontar, nipah, dan kelapa. Proses awal dilakukan dengan mengambil air nira dari pohon lontar. Setelah nira dikumpulkan, selanjutnya ditampung dalam wajan untuk dimasak. Proses ini membutuhkan waktu selama kurang lebih 5-6 jam. air nira ini diaduk sampai berwarna kecoklatan. Kemudian adonan gula merah dicetak dalam tempurung kelapa. Setelah dicetak, gula merah kemudian didiamkan selama beberapa menit sampai mengeras. Dalam meningkatkan jumlah produksi, mahasiswa kkn di kelurahan panaikang kecamatan binamu melakukan inovasi dengan menciptakan bentuk baru dari gula merah. Dengan menggunakan cetakan dari kayu dan pipa. Setelah proses pendinginan, gula merah dikeluarkan dari cetakan dan kemudian dibungkus agar tidak meleleh. Proses selanjutnya adalah memberikan label pada produk untuk di pasarkan. Adapun hasil dari kegiatan PKM ini adalah bahwa masyarakat dapat mengetahui cara pengolahan Air Nira Pohon Lontar menjadi gula merah. Selain itu masyarakat juga dapat memahami teknik pengemasan yang menarik dan awet yang dapat dipasarkan di pasar tradisional maupun pada pasar modern,

Kata Kunci: Produksi, Gula Merah, Air Nira, Pohon Tala

Pendahuluan

Produksi gula merah lontar di Kabupaten Jeneponto adalah salah satu mata pencaharian utama masyarakat. Salah satu daerah yang banyak memproduksi gula merah lontar adalah di kelurahan panaikang kecamatan binamu. Lontar sendiri menjadi ikon daerah yang merupakan tanaman endemik. Pohon ini banyak tumbuh liar di lahan perkebunan masyarakat dan menjadi salah satu sumber mata pencaharian. Data Dinas Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Jeneponto tahun 2014 menyebutkan luas areal perkebunan lontarmencapai 427,50 Ha dengan produksi gula merah lontar berkisar Rp. 14.442.831 atau mencapai 16,437 ton.

Gula merah merupakan salah satu alternatif yang dapat memenuhi kebutuhan gula di Indonesia (Priyono, 2006). Gula merah diproduksi dengan menggunakan bahan baku dari kelompok tanaman palem seperti pohon aren, lontar, nipah, dan kelapa. Namun gula merah juga dapat diproduksi dengan bahan baku tebu menggunakan teknik pengolahan yang sangat sederhana dan dapat diusahakan pada skala industri rumah tangga. Pola hidup masyarakat yang semakin memperhatikan nutrisi makanan yang dikonsumsi, gula merah akan semakin diminati sebagai pengganti konsumsi gula putih. Gula merah memiliki manfaat nutrisi yang lebih baik jika ditinjau dari segi kesehatan.

*Correspondent Author: abdulwahidherlang@gmail.com

Pengolahan gula merah lontar yang dilakukan oleh petani pengrajin di kelurahan panaikang kecamatan binamu Kabupaten Jeneponto dengan menggunakan bahan baku yang berasal dari pemanfaatan tanaman lontar belum dibudidayakan secara intensif. Hal ini tentunya merupakan permasalahan, karena pada akhirnya akan menimbulkan kekurangan bahan baku adalah minimnya modal yang dimiliki, karena modal ini mempunyai peranan yang penting dalam menentukan maju mundurnya suatu usaha. Kebanyakan industri kecil tidak mampu berkembang atau bersaing karena sering terbentur masalah modal, sehingga sering mengalami defisit dalam produksi.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini akan dilaksanakan di kelurahan panaikang kecamatan binamu kabupaten jeneponto. Pengabdian ini dilaksanakan tanggal 02 September sampai 10 desember 2022. Prosedur pelaksanaan dalam pengabdian ini dimulai dengan perencanaan, yang meliputi koordinasi dengan dengan semua anggota tim, observasi, dan melakukan sosialisasi. Selanjutnya, pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui sosialisasi peningkatan produksi gula merah lontar di kelurahan panaikang kecamatan binamu kabupaten jeneponto.

Fokus pada pengabdian ini adalah Proses pembuatan gula merah lontar di kabupaten Jeneponto. Adapun tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu:

1. Sosialisasi bahan baku yang digunakan untuk membuat gula merah lontar di kelurahan panaikang kecamatan binamu kabupaten jeneponto.
2. Alat yang digunakan untuk produksi membuat gula merah lontar di kelurahan panaikang kecamatan binamu kabupaten jeneponto.

Hasil dan Pembahasan

Proses pelaksanaan pengabdian kepada msyarakat ini diawali dengan menyiapkan bahan dan peralatan yang akan dibutuhkan. Adapun bahan dan alat yang dibutuhkan adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku: Bahan baku yang digunakan untuk membuat gula merah lontar adalah nira lontar. Nira ini diperoleh dari hasil penderesan pada tangkai bunga lontar yang belum mekar, atau nira lontar yang disadap dari tangkai bunga jantan yang dapat dijadikan sebagai pengganti air minum atau diolah menjadi tuak atau gula merah.
2. Bahan pendukung: Bahan pendukung yang digunakan untuk membuat gula merah lontar adalah sebagai berikut: (1) Sene/Kapur; (2) Minyak; dan (3) Kayu bakar.
3. Peralatan: dalam pembuatan gula merah lontar diperlukan beberapa peralatan, seperti pisau, bumbung, wajan, tungku, dan lain-lain. Masing-masing alat tersebut mempunyai fungsitsendiri
4. Alat-alat untuk penyediaan bahan baku
 - Bumbung: bumbung ini terbuat dari bambu yang digunakan untuk menampung air nira dari tangkai yang sudah disadap tadi. Bumbung ini dipasang pada tangkai yang barudiiris dan mengeluarkan nira. Cara memasangnya dengan mengaitkan bumbung pada pangkal tangkai dan bagian yang terbuka ditutup menggunakan daun lontar agar kotoran/binatang-binatang kecil tidak masuk kedalam bumbung yang akan mengurangi kualitas nira.
 - Pisau: Pisau terbuat dari baja dan diusahakan agar sangat tajam yang berguna untuk menyadap tangkai bunga merah lontar dengan memotong bekas potongan (mengiris) dengan pisau yang tipis dengan tujuan nira yang baru akan keluar.
 - Tangga: tangga yang digunakan terbuat daripelepah lontar yang dipotong kecil-kecil dan diikat langsung ke batang pohon lontar dengan menggunakan rotan atau tali. Alat ini mempermudah dalam pemanjatan pohon lontar.
 - Penjepit Nira: Penjepit Nira ini terbuat dari kayu yang digunakan untuk menjepit pangkal tangkai lontarsebelum didereskan sehingga mempermudah proses penyadapan air nira. Selain itu tangkai juga digoyang-goyangkan agar air nira yang ada didalam pohon bisa

tersedot ke tangkai yang nanti akan dideres/diiris.

5. Alat-alat untuk proses produksi

- Tungku: Tungku digunakan untuk memanaskan nira yang sudah ada diatas wajan sampai batas waktu yang telah ditentukan.
- Wajan: wajan yang baik digunakan harus terbuat dari baja agar gula merah lontar tidak melekat pada wajan dan panasnya secara perlahan-lahan dan tahan lama, yang berguna untuk menampung nira yang siap dipanaskan diatas tungku.
- Tempurung kelapa: Tempurung kelapa digunakan sebagai alat untuk cetakan gula merah lontar yang telah jadi.
- Seng: Seng dibuat berbentuk lingkaran dengan diameter yang sama dengan diameterwajan, berguna untuk mencegah meluapnya nira yang dimasak, dipasang diatas wajan.
- Ember: Ember terbuat dari bahan plastik yang berguna untuk merendam cetakan agar gula yang dicetak tidak melekat pada cetakan.
- Ban bekas: Ban bekas dibelah menjadi 2 bagian yang berguna sebagai alas/dasar untuk meletakkan wajan yang berisi adonan gula agar mempermudah saat memindahkanadonan gulayang sudah matang ke cetakan.
- Penyaring: Penyaring yang digunakan berupa wadah dari bahan plastik yang mempunyai anyaman besar yang dikaitkan pada kayu, berguna untuk menyaring kotoran yang terdapat dalam nira. Misalnya, semut dan lebah pada saat menuangkan nira dari bumbung ke wajan.
- Alat Ciduk: Alat ini terbuat dari potongan tempurung kelapa berguna untuk menciduk gula dan mengetes kekentalannya, serta sebagai alat penciduk adonan yang akan dimasukkan ke dalam cetakan.
- Plastik: Plastik digunakan untuk melapisi cetakan agar tidak menempel pada cetakan dan mempermudah saat dilepaskan.

Proses produksi adalah proses transformasi atau perubahan bentuk, waktu dan tempat atas faktor-faktor produksi (alam, tenaga kerja, modal dan teknologi) (Food, Detik 2022). Langkah pertama adalah penyeleksian bahan. Bahan yang tidak memenuhi syarat akan menghasilkan gula merah lontar yang mutunya buruk. Bahkan mungkin tidak akan menjadi gula, melainkan bahan manisan bila dicampur buah kelapa dan sebagainya. Oleh karena itu tahap ini merupakan tahap yang paling diperhatikan oleh pengrajin gula merah lontar, karena jika tidak, hasil yang dicapai akan sangat mengecewakan. Untuk melaksanakan proses produksi gula merah lontar pertama-tama ambil bumbung lalu beri sene seujung sendok teh.

Bachrum S M (2017) menjelaskan bahwa Pemberian sene ini dimaksudkan untuk mencegah nira menjadi asam, sebab nira yang asamakan berpengaruh pula pada kualitas gula yang akan dihasilkan. Nira yang asam dapatmenyebabkan sukarnya pemasakan nira menjadi gula. Akan tetapi, jika pemberian sene ini terlalubanyak dapat pula berakibat kurang baik yakni warna dan rasa gula yang dihasilkan menjadikurang menarik. Hal ini berarti pula mengakibatkan rendahnya kualitas gula. Setelah persiapan itu selesai, bumbung dipasang pada tangkai bunga lontar yang telah diiris dengan pisau hinggamengeluarkan air nira. Proses ini bisa disebut proses penderesan.



Gambar 1. Proses penyaringan Air Nira pohon Lontar

Dalam proses penderesan ini, nira harus diambil sebanyak duakali dalam sehari yakni pagi dan sore hari. Bumbung yang dipasang pagi hari harus diambil sore hari, sebaliknya bumbung yang dipasang sore hari harus segera diambil pagi harinya. Waktu penderesan ini harus diperhatikan, sebab kalau terlalu lama nira yang dihasilkan akan terlalu asam, meskipun telah diberi campuran sene. Sebagaimana telah disebutkan tadi, nira yang asam akan sukar dimasak menjadi gula atau mungkin nira tersebut tidak akan menghasilkan gula melainkan hanya akan menjadi cuka atau gulali. Langkah kedua adalah penyiapan peralatan. Alat-alat yang sudah ditetapkan hendaknya dipersiapkan secara matang. Ini bertujuan agar pelaksanaan pembuatan gula merah lontar berjalan lancar, sering pengrajin melupakan hal ini sehingga proses pembuatan gula merah lontar menjadi tersendat-sendat atau mengalami hambatan.

Tahap ini tidak kalah pentingnya dibandingkan dengan tahap penyeleksian bahan. Peralatan dan bahan yang akan digunakan hendaknya memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- 1) Bumbung untuk menampung nira tidak boleh digunakan dua kali. Jadi satu kali digunakan harus dibersihkan dengan air panas, sebab sisa-sisa nira yang menempel pada bumbung akan mempengaruhi keasaman nira yang lain, kalau sampai bumbung digunakan dua kali tanpa dicuci terlebih dahulu maka hasilnya akan mengecewakan/rusak.
- 2) Wajan harus dibersihkan lebih dahulu dan diletakkan di atas tungku dengan persiapan kayu bakar dan bahan bakar lainnya.
- 3) Begitu pula alat-alat yang lain yang akan dipergunakan hendaknya dibersihkan lebih dahulu, terkecuali tungku dan kayu bakar. Pengertian dibersihkan dahulu tentu saja bagi alat-alat yang perlu dibersihkan (Sapari, 2015). Langkah ketiga adalah pembuatan gula merah. Nira mempunyai sifat mudah asam karena adanya proses fermentasi oleh bakteri *Soceharomyses*. Oleh karena itu nira harus segera diolah setelah diambil dari pohon, paling lambat 90 menit setelah dikeluarkan dari bumbung. Nira dituangkan sambil disaring dengan kasa kawat yang dibuat dari bahan tembaga, kemudian ditaruh di atas tungku perapian untuk segera dipanasi (direbus) (Sunanto, 1993).



Gambar 2. Proses Produksi Gula Merah Lontar

Adapun Nira yang telah terkumpul nanti akan dimasukkan kedalam dandang untuk dimasak. Selama proses masak, gula merah harus sering diaduk hingga berubah warna menjadi coklat dan sedikit mengental. Jika sudah mengental, gula merah dipindahkan ke wadah yang terbuat dari batok kelapa. Selanjutnya, gula merah akan diaduk lagi menggunakan alu (alat penumbuk) hingga benar-benar mengental dan siap dicetak. Proses masaknya tergantung air tuak, kalau sedikit bisa menghabiskan waktu sekitar 2-3 jam sudah bisa jadi gula. Kalau airnya banyak dapat diproses masak bisa sampai 4-5 kali. Kalau airnya sedikit hanya 1-2 kali karena gula merah ini tergantung hasil airnya.



Gambar 3. Proses pengadutan Gula Merah

Setelah adonan gula mengental, nantinya gula akan dicetak berbentuk lempeng. Uniknya, alat cetaknya pun masih memanfaatkan bahan tradisional, yaitu dari batok kelapa. Selanjutnya adonan gula merah dicetak dalam cetakan batok kelapa. Setelah adonan dalam cetakan dingin, gula merah dilepas dari cetakan dan disimpan.



Gambar 4. Adonan dalam cetakan Gula Merah

Selanjutnya dilakukan proses pengemasan. Pada proses ini, gula merah yang sudah dingin selanjutnya dikemas dalam kemasan kedap udara. Alat yang digunakan dalam proses pengemasan ini diantaranya yaitu: plastik, alat pres, label, pisau dan gunting. Gula merah harus dikemas secepatnya, karena apabila disimpan dalam wadah terbuka, maka gula merah akan meleleh. Setelah dilakukan pengemasan, maka produk gula merah siap dipasarkan.



Gambar 5. Proses Pengemasan Gula Merah

Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa masyarakat dapat mengetahui cara pengolahan Air Nira Pohon Lontar menjadi gula merah. Selain itu masyarakat juga dapat memahami teknik pengemasan yang menarik dan awet yang dapat dipasarkan di pasar tradisional maupun pada pasar modern. Adapun saran dari penelitian ini adalah pentingnya pelatihan yang berkelanjutan terhadap masyarakat tentang potensi lokal, agar dapat dijadikan sebagai wirausaha mandiri.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Pemerintah Kelurahan Panaikang Kecamatan Binamu, Kabupaten Jeneponto 2) Dinas Pariwisata Kabupaten Jeneponto, 3) Universitas Islam Makassar yang telah memfasilitasi dan memberikan arahan dan masukan selama proses pelaksanaan penelitian pengabdian masyarakat berlangsung.

Referensi

- Bachrum S M (2017), Analisis Pemasaran Gula Lontar Kecamatan Tamalatea Kabupaten Jeneponto, Makassar, digilibadmin.unismuh.ac.id.
- Food.detik.com (2022, 14 September) Warga NTT Olah Pohon Lontar Jadi Gula Merah, Begini Cara Buatnya, Diakses pada tanggal 30 September 2022 <https://food.detik.com/info-kuliner/d-6271943/warga-ntt-olah-pohon-lontar-jadi-gula-merah-begini-cara-buatnya>
- Nurlina (2018) Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Gula Merah Lontar (Borassus Flabellifer) Dari Petani Pengrajin, Makassar digilib.unhas.ac.id,
- Priyono (2006). Proses produksi Gula merah salah satu alternatif yang dapat memenuhi kebutuhan gula di Indonesia, digilibadmin.unismuh.ac.id.