



Pemberdayaan UMKM Gula Bali Di Desa Les Tejakula Buleleng

^{1*}Putu Adi Suprpto, ²Made Dana Saputra, ³I Made Anom Adiaksa

^{1, 2} Accounting Departement, of Bali state polytechnic. Jl. Kampus Bukit, Jimbaran, South Kuta, Badung Regency, Bali, Indonesia. Postal code: 80364. Indonesia

³ Mechanical Engineering Departement of Bali state polytechnic. Jl. Kampus Bukit, Jimbaran, South Kuta, Badung Regency, Bali, Indonesia. Postal code: 80364. Indonesia

*Corresponding Author e-mail: adisuprpto@pnb.ac.id

Received: September 2023; Revised: September 2023; Published: September 2023

Abstrak

Gula aren di Desa Les, Banjar Dinas Selonding, Tejakula, Buleleng, berpotensi jika dikelola dan dipasarkan dengan baik. Usaha Gula Bali milik I Made Karmawan telah berdiri selama 26 tahun sejak 1996. Mereka menggunakan metode tradisional dalam pembuatan gula, dimana tuak atau nira dimasak dengan kayu bakar selama 3-4 jam. Tantangan yang dihadapi adalah ketergantungan pada tenaga fisik, penggunaan alat tradisional, absennya label usaha, pemasaran offline, dan kurangnya pencatatan keuangan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah mendampingi mitra dalam proses peningkatan produksi serta manajemen agar usahanya lebih berkembang. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari empat tahapan yaitu persiapan, pengadaan teknologi tepat guna, pelatihan dan evaluasi. Pemberian teknologi tepat guna berupa mesin pengaduk gula serta kompor gas merupakan solusi terhadap masalah produksi. Beberapa pelatihan diberikan untuk menjadi solusi permasalahan manajemen seperti pelatihan pengemasan dan labelling, media online untuk pemasaran serta manajemen keuangan. Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan adanya percepatan waktu produksi sebanyak 50% dan peningkatan kuantitas produksi sebanyak 50% pula, 100% produk mitra dikemas dengan label, serta 1 orang mitra dapat melakukan pencatatan keuangan. Rekomendasi yang dapat diberikan untuk mitra adalah penggunaan media online sebagai media pemasaran harus terus diimplementasikan karena dapat memperluas pasar.

Kata Kunci: Pemberdayaan, UMKM, Gula Bali

Empowerment of Bali Sugar UMKM in Les Village, Tejakula, Buleleng

Abstract

Palm sugar in Les Village, Banjar Dinas Selonding, Tejakula, Buleleng, has potential if managed and marketed well. I Made Karmawan's Bali Sugar Business has been established for 26 years since 1996. They use traditional methods in making sugar, where palm wine is cooked over firewood for 3-4 hours. The challenges faced are dependence on physical labor, use of traditional tools, absence of business labels, offline marketing, and lack of financial records. The aim of this service activity is to accompany partners in the process of increasing production and management so that their businesses can develop further. The activity implementation method consists of four stages, namely preparation, procurement of appropriate technology, training and evaluation. Providing appropriate technology in the form of sugar kneading machines and gas stoves is a solution to production problems. Several trainings are provided to provide solutions to management problems such as packaging and labeling training, online media for marketing and financial management. Based on the results of the evaluation carried out, there was an acceleration of production time by 50% and an increase in production quantity by 50%, 100% of partner products were packaged with labels, and 1 partner was able to carry out financial records. The recommendation that can be given to partners is that the use of online media as a marketing medium must continue to be implemented because it can expand the market.

Keywords: Empowerment, UMKM, Balinese Sugar

How to Cite: Suprpto, P. A., Saputra, M. D., & Adiaksa, I. M. A. (2023). Pemberdayaan UMKM Gula Bali Di Desa Les Tejakula Buleleng. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 516–524. <https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1373>



<https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1373>

Copyright© 2023, Suprpto et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Indonesia sebagai salah satu negara yang memiliki kelimpahan sumber daya alam yang dapat diandalkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, salah satunya adalah pohon aren (Hatim et al., 2020). Pohon aren memiliki potensi ekonomi yang tinggi karena hampir semua bagiannya dapat memberikan keuntungan finansial. Sadapan dari nira aren dapat dibuat minuman dan juga bisa dijadikan gula aren (Harahap & Syawaluddin, 2021). Gula aren memiliki rasa yang unik sehingga menjadi makanan yang memiliki cita rasa Indonesia (Wijayati et al., 2019). Selain itu gula aren juga berfungsi untuk menambah tenaga, mencegah anemia, mempercepat peredaran darah, meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga kadar kolesterol tubuh, dan lain sebagainya. Gula aren dapat memiliki berbagai manfaat karena gula aren ini mengandung jumlah kalori yang tepat, zat besi yang tinggi, niacin, dan juga lain sebagainya (Lingawan et al., 2019). Gula aren bisa menjadi potensi suatu daerah apabila pengolahannya dilakukan dengan baik dan dipasarkan dengan baik pula (Sinaga et al., 2022).

Usaha Gula Bali milik mitra I Made Karmawan berlokasi di Desa Les, Banjar Dinas Selonding, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng sehingga jarak ke lokasi pengusul sekitar 104 km. Usaha Gula Bali terbilang usaha yang cukup tua karena ini sudah berdiri sekitar 26 tahun dari tahun 1996. Proses pembuatan gula bali masih menggunakan cara tradisional jadi tuak atau nira yang didapatkan kemudian dimasak menggunakan tungku dan kayu bakar sampai mengental yang memakan waktu 3-4 jam. Gula bali yang dihasilkan mitra murni dari tuak atau nira tidak ada campuran apapun. Dalam satu kali produksi mitra bisa menghasilkan 10 liter gula yang dibantu oleh 3 orang karyawan. Pendapatan dari penjualan gula dalam sebulan yaitu Rp. 3.000.000 minimal sedangkan maksimalnya adalah Rp. 4.500.000.

Bahan utama untuk produksi gula bali adalah tuak atau nira dari phon lontar kemudian kemudian disadap menggunakan alat penyedapan tuak, setelah itu baru bisa digunakan untuk pengolahan gula. Gambar 1 pada bagian kiri memperlihatkan buah dari pohon lontar yang sudah dipotong menjadi ukuran kecil kemudian pada bagian kanan setelah buah tersebut disadap akan diambil hasil tuaknya.



Gambar 1. Bahan Utama Produksi

Sedangkan untuk peralatan yang digunakan untuk memproduksi gula bali dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Peralatan Produksi

Gambar 2 menampilkan peralatan yang digunakan pada saat proses produksi yaitu alat penyedapan tuak, wajan, tungku, kayu bakar, saringan, jamban dan ember. Setelah bahan dan peralatan siap kemudian dilakukan proses produksi pada pagi dan sore melakukan penyedapan tuak atau nira pohon lontar, setelah terkumpul di masak sampai tuak atau nira menyusut dan mengental proses pengentalan kurang lebih 3-4 jam.

Mengacu pada hasil wawancara terhadap mitra dan observasi secara langsung dapat disimpulkan beberapa permasalahan yang dimiliki oleh mitra yaitu:

1. Produksi dilakukan secara manual dengan alat seadanya sebagai contoh dalam proses pembuatan gula harus terus diaduk agar tidak mengeras itu dilakukan dengan tangan kemudian penyedapan tua dari pohon lontar sebagai bahan baku dasar pembuatan gula bali juga hanya menggunakan alat tradisional.
2. Perolehan bahan baku gula berupa tuak atau nira tidak pasti sehingga hasil produksi tidak menentu.
3. Produk yang dihasilkan hanya dikemas dengan botol plastik ukuran 600 ml dan 1 liter tanpa disertai dengan label usaha sehingga tidak ada identitas usaha yang mencirikan produk.
4. Tidak adanya pemasaran menggunakan media online sehingga jangkauan pasar tidak luas.
5. Tidak memiliki manajemen keuangan terlebih lagi banyak pelanggan setia yang berhutang tapi tidak dicatat.

Mengacu pada permasalahan yang sudah dipaparkan sebelumnya dan berdasarkan studi pustaka dari penelitian sebelumnya oleh (Ramlan et al., 2021) (Pratama et al., 2020) (Jayendra et al., 2022), adapun solusi yang ditawarkan yang

pertama pemberian teknologi tepat guna dalam bentuk alat bantu produksi untuk meningkatkan produksi mitra berupa mesin pengaduk gula bali sehingga mitra tidak perlu mengaduk sendiri selama proses pembuatan gula. Selain itu, bantuan berupa kompos gas agar proses memasak gula semakin cepat. Solusi kedua yaitu pembuatan label kemasan serta pelatihan pengemasan sehingga pada kemasan juga terdapat identitas usaha mitra. Solusi ketiga yaitu pendampingan dan pelatihan pembuatan media sosial sebagai sarana pemasaran online sehingga jangkauan pasar lebih luas. Selain itu pemberian bantuan berupa plang nama usaha sehingga usaha mitra lebih mudah dikenali oleh konsumen. Solusi yang keempat adalah pendampingan dan pelatihan manajemen keuangan berupa pencatatan laba, rugi dalam buku kas serta pesanan dalam buku nota penjualan.

Dengan adanya solusi yang diberikan untuk permasalahan mitra dalam bentuk beberapa kegiatan maka diharapkan kegiatan ini mencapai tujuan dari kegiatan pengabdian ini. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah mendampingi mitra dalam proses peningkatan produksi serta manajemen agar usahanya lebih berkembang

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi empat tahapan utama mengacu pada penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh (Saputra et al., 2022) (Kusumawati et al., 2020). Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan yaitu persiapan, implementasi serta evaluasi. Kegiatan pengabdian ini dilakukan kurang lebih tiga bulan dengan melibatkan mitra yaitu Bapak I Made Karmawan bersama dengan tiga orang anggota mitra lainnya untuk terjun langsung dalam kegiatan. Metode pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 3. Metode Pelaksanaan

Gambar 3 menampilkan metode pelaksanaan kegiatan yang akan dijelaskan secara lebih rinci sebagai berikut:

1. Persiapan

Pada tahapan persiapan ini dilakukan sosialisasi ke mitra terkait kegiatan pengabdian, diskusi terkait permasalahan dan solusi dari permasalahan mitra. Setelah ditentukan solusinya maka dipersiapkan alat apa saja yang diberikan

sebagai bantuan kemudian materi pelatihan yang akan dilakukan pada saat kegiatan. Salah satu yang perlu dipersiapkan juga desain plang usaha serta label kemasan.

2. Pengadaan teknologi tepat guna

Pada tahapan ini pelaksana memberikan mitra teknologi tepat guna yang bisa meningkatkan produksi mitra yaitu mesin pengaduk gula bali sehingga dalam proses pemasakan gula bali yang memakan waktu berjam-jam tidak perlu lagi dilakukan secara manual. Selain itu juga pemberian kompor gas sehingga mitra tidak perlu lagi mencari kayu bakar dan memasak dengan tungku yang tentunya akan memakan waktu lebih lama.

3. Pelatihan

Pada tahapan ini dilakukan *transfer knowledge* ke mitra dalam bentuk beberapa pelatihan. Pelatihan tersebut antara lain pelatihan pengemasan serta labelling, pelatihan pemasaran dengan media online serta pelatihan manajemen keuangan.

4. Evaluasi

Pada tahapan ini dilakukan evaluasi terkait kegiatan yang telah dilaksanakan sesuai dengan target luaran apakah tercapai atau tidak dengan metode wawancara secara langsung kepada mitra. Adapun target luaran yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian ini yaitu adanya pengurangan waktu produksi dan peningkatan hasil produksi, produk yang dihasilkan mitra dikemas dengan label serta mitra dapat melakukan manajemen keuangan serta menggunakan media online

HASIL DAN DISKUSI

Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi kegiatan merupakan tahap awal kegiatan. Pada kegiatan ini tim memaparkan tahapan kegiatan yang akan dilakukan, tujuan dan target dari masing-masing tahapan kepada mitra yang terdiri dari pemilik usaha dan karyawan.

Penyerahan Teknologi Tepat Guna

Dalam meningkatkan produksi gula bali, Tim Pelaksana memberikan bantuan alat yang diberikan kepada mitra berupa kompor gas yang dimodifikasi dengan membuat dudukan yang kokoh serta diberi alat pengaduk yang digerakkan oleh tenaga listrik dengan tujuan mempercepat produksi gula aren dan meminimalisir kelelahan pada saat proses mengaduk bahan baku selama proses pembuatan gula. Produk gula yang dihasilkan berupa gula air cair yang dikemas dalam kemasan botol plastik. Dokumentasi kegiatan penyerahan alat dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penyerahan Bantuan Alat Produksi

Setelah diberikan bantuan peralatan kompor yang dilengkapi pengaduk bertenaga listrik, mitra diberikan pelatihan cara penggunaan kompor dimaksud seperti yang terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pelatihan Penggunaan Peralatan Produksi

Hasil dari pemberian teknologi tepat guna serta pelatihan penggunaannya adalah mitra mendapatkan pengetahuan terhadap penggunaan alat produksi baru kemudian juga terdapat pengurangan waktu produksi yang semula masih menggunakan cara manual dan peralatan sederhana.

Pelatihan Manajemen Keuangan Sederhana

Pelatihan Manajemen Keuangan Sederhana diberikan kepada mitra agar mitra dapat melakukan pencatatan terhadap biaya dan penjualan. Pelatihan diberikan oleh Bapak I Made Agus Putrayasa, SE., M.SA., Ak seperti terlihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Pelatihan Manajemen Keuangan

Hasil dari pelatihan manajemen keuangan ini satu orang mitra dapat melakukan manajemen keuangan sederhana dalam bentuk pembuatan nota kemudian pencatatan pendapatan dan pengeluaran pada buku kas.

Pembuatan Desain Labeling Kemasan dan Pelatihan Pengemasan

Tahapan ini merupakan tahapan pembuatan labeling kemasan produk gula juruh agar meningkatkan daya jual produk. Selain itu dilakukan pelatihan pengemasan dengan menggunakan kemasan botol dan label. Pada desain label ini berisi informasi mengenai identitas produk, nama usaha, contact dan sosial media. Desain label kemasan dibuat dengan bantuan aplikasi atau software pada komputer. Hasil labeling kemasan dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Desain Labeling Kemasan

Desain labeling kemasan ini kemudian dicetak dengan kertas stiker sehingga dapat langsung ditempel pada kemasan botol 600 ml. Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan pengemasan produk menggunakan stiker label oleh tim. Hasil produk gula juruh yang telah dikemas dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 9. Produk Gula Juruh Yang Telah Dikemas Dalam Kemasan Botol

Hasil dari kegiatan desain labeling kemasan dan pelatihan pengemasan ini yaitu mitra memiliki label usaha sebagai tanda pengenal usaha mitra kemudian adanya kemasan baru yang lebih higienis dalam bentuk botol plastik baru yang diberi label.

Pelatihan Pemasaran Online

Pelatihan pemasaran online adalah kegiatan yang dilakukan untuk pemasaran produk. Untuk meningkatkan pemasaran produk, maka tim membantu menyediakan media pemasaran online berupa social media facebook dan instagram agar mitra dapat memasarkan produk secara online. Media online ini memudahkan customer mengetahui usaha mitra. Pelatihan ini memberikan penjelasan secara umum mengenai facebook dan instagram dan praktek langsung mengenai tata cara akses sosial media serta pengisian content untuk memasarkan produk. Selain itu mitra juga diberikan pemahaman mengenai pemasaran melalui marketplace yang terdapat pada facebook. Hasil dari pelatihan pemasaran online adalah satu orang mitra sudah bisa mengupload konten produk yang dijual ke dalam instagram.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan oleh ketua dan anggota pengabdian masyarakat pada tanggal 4 Juni 2023. Metode yang digunakan pada kegiatan evaluasi ini adalah wawancara. Dari hasil wawancara yang dilakukan didapatkan bahwa pemberian bantuan peralatan kompor yang dilengkapi dengan alat pengaduk yang telah diberikan dapat mempercepat proses pembuatan gula juruh sebanyak 50% sehingga meningkatkan hasil produksi 50% pula serta menghilangkan kelelahan yang biasanya dialami pada saat proses mengaduk. Dengan adanya bantuan kemasan dan label yang diberikan sekarang 100% produk mitra dikemas dengan label identitas usaha. Evaluasi juga dilakukan terhadap pelatihan manajemen keuangan yang diberikan sebelumnya dimana 1 orang mitra dapat melakukan manajemen keuangan sederhana.

KESIMPULAN

Kegiatan yang telah dilakukan sampai saat ini oleh Tim Pengabdian bersama-sama dengan mitra antara lain kegiatan sosialisasi, peningkatan alat produksi dan pelatihan penggunaan peralatan produksi, pelatihan manajemen keuangan, pelatihan media pemasaran online, serta monitoring dan evaluasi kegiatan. Berdasarkan hasil evaluasi, untuk kegiatan peningkatan alat produksi dapat mempercepat proses produksi hingga 50% dan berdampak sangat signifikan terhadap berkurangnya kelelahan selama proses produksi. Dengan adanya bantuan kemasan dan label yang diberikan sekarang 100% produk mitra dikemas dengan label identitas usaha. Evaluasi juga dilakukan terhadap pelatihan manajemen keuangan yang diberikan sebelumnya dimana 1 orang mitra dapat melakukan manajemen keuangan sederhana.

REKOMENDASI

Rekomendasi yang dapat diberikan untuk mitra adalah lebih sering lagi menggunakan media online untuk pemasaran walaupun memang terdapat kendala karena sebelumnya mitra sama sekali tidak memanfaatkan media tersebut. Dengan memanfaatkan media online dapat memperluas pasar serta memperkenalkan produk mitra agar dapat dikenal luas.

ACKNOWLEDGMENT

Ucapan terimakasih kepada Politeknik Negeri Bali yang telah membiayai mendukung dan memfasilitasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini sehingga kegiatan berjalan dengan baik dan lancar. Terimakasih juga kepada mitra pengabdian atas waktu dan kerjasamanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Harahap, D. E., & Syawaluddin. (2021). TANAMAN AREN SEBAGAI TANAMAN MULTI GUNA DALAM UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN KELUARGA PETANI DI DESA SIALAMAN KABUPATEN TAPANULI SELATAN. *J-Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 52–61.
- Hatim, F., Jabid, A. W., & Buamonabot, I. (2020). PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN PRODUK GULA AREN SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN BAGI MASYARAKAT KECAMATAN BACAN SELATAN KABUPATEN HALMAHERA SELATAN. *Prosiding Seminar Nasional Universitas Islam Syekh Yusuf*, December.

- Jayendra, P. S., Ekasani, K. A., Wardana, M. A., & Wijaya, N. S. (2022). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PADA PRODUKSI DAN PEMASARAN GULA AREN DI DESA PEDAWA, KECAMATAN BANJAR, KABUPATEN BULELENG. *E-Amal Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 2003–2005. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/autism-spectrum-disorders>
- Kusumawati, N. N. C., Diara, I. W., & Yastini, N. N. (2020). Pengembangan Industri Rumah Tangga (IRT) Gula Merah Di Desa Karyasari Pupuan Tabanan. *Buletin Udayana Mengabdi*, 19(1), 45–48. <https://doi.org/10.24843/bum.2020.v19.i01.p09>
- Lingawan, A., Dio Nugraha, Earlene Jessica, Edwin Aprianto, Geovanny, Ardhito, M., Japit, P., & Trilaksono, T. (2019). Gula Aren: Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1–25. <https://doi.org/10.21632/jpmi.1.1.1-25>
- Pratama, A., Oktavima Wisdaningrum, & Nugrahani, M. P. (2020). Pendampingan dan Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 275–284. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i2.3490>
- Ramlan, W., Chaniago, R., & Ayuba, Y. (2021). PEMANFAATAN TEKNOLOGI DALAM PEMASARAN GULA MERAH PADA KELOMPOK USAHA PENGOLAH “GULMER.” *MONSU’ANI TANO Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 149–159.
- Saputra, P. J., Hermawan, K. P., Dewi, K. T. S., & Ferayani, M. D. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pada Produksi, Pemasaran, dan MSDM Pada UMKM Gula Aren Asli Silangjana. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia (JPKMI)*, 2(3), 310–320. <https://doi.org/10.55606/jpkmi.v2i3.615>
- Sinaga, F., Hendrajana, I. G. M. R., & Amir, F. L. (2022). INOVASI PRODUK MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN UMKM PETANI AMBHU NIRA/AREN DI KARANGASEM. *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(12), 2299–2306.
- Wijayati, N. L. M., Supiatni, N. N., & Muderana, I. K. (2019). Analisis Produksi Gula Merah Tradisional Di Desa Dawan Kaler, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. *Bhakti Persada*, 5(1), 149–158. <https://doi.org/10.31940/bp.v5i1.1352>