

PENINGKATAN MUTU DAN PEMASARAN GULA AREN**QUALITY IMPROVEMENT AND MARKETING OF PARN SUGAR****Firdaus Hendry Prabowo Yudho****Universitas Suryakencana**

firdaus_hendri@unsur.ac.id

Masuk : 09 Februari 2021

Penerimaan : 04 Mei 2021

Publikasi : 01 Juni 2021

ABSTRAK

Dalam menjawab keinginan pasar terhadap produk gula aren sebagai komoditas konsumsi dan bahan baku usaha, produsen harus senantiasa melakukan berbagai upaya peningkatan mutu produk serta pengemasan yang lebih menarik dan segar untuk kemudian dilanjutkan dengan pemasaran yang cerdas dan tepat sasaran serta dapat menjangkau lebih banyak konsumen. Hal ini menjadi fokus para mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) universitas Suryakencana 2019 dalam misinya mengembangkan atmosfer kewirausahaan di desa Cidadap tempat mereka di tempatkan. Hasil daripada kegiatan di masyarakat tersebut adalah inovasi produk, varian pengemasan yang lebih baik dan lebih dapat menjawab kebutuhan konsumen secara lebih detail serta metode pemasaran yang lebih efisien dan efektif dengan penggunaan fasilitas dunia maya secara lebih masif yang bertujuan menjangkau masyarakat yang lebih luas.

Kata Kunci : Aren; Gula; Kewirausahaan; Pengemasan; Produk.**ABSTRACT**

In responding to the market's desire for palm sugar products as consumption commodities and business raw materials, producers must always make various efforts to improve product quality and packaging that are more attractive and fresher which are then followed by smart and targeted marketing and can reach more consumers. This became the focus of the 2019 Suryakencana University Real Work Lecture (KKN) in its mission of developing an entrepreneurial atmosphere in the village of Cidadap where they were placed. The results of the activities in the community are product innovation, better packaging variants and better answer to the needs of consumers in more detail and more efficient and effective marketing methods with more massive use of cyberspace facilities aimed at reaching the wider community.

Keywords : Palm; Sugar; Entrepreneurship; Packaging; Product.**A. PENDAHULUAN**

Sebagai salah satu target yang menjadi tujuan di lakukan nya KKN 2019 civitas akademika Universitas Suryakencana, para mahasiswa di upayakan semaksimal mungkin untuk dapat menggali potensi ekonomi kreatif dari masyarakat di sekitar tempat kegiatan KKN tersebut berlangsung. Kabupaten Cianjur merupakan kabupaten terbesar kedua di Jawa Barat setelah kabupaten Sukabumi dengan luas sebesar 9,51 persen dari luas wilayah Jawa Barat . Luasnya daerah tersebut menjadi salah satu alasan utama KKN dan berbagai macam bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Universitas Suryakencana di Kabupaten Cianjur. Kecamatan Campaka sendiri sebagai daerah yang menjadi tempat dilaksanakannya KKN Kewirausahaan 2019 menjadi daerah yang perkembangannya cukup baik namun belum tergarap secara maksimal potensi yang terdapat di daerah tersebut. Berdasarkan survei dan tinjauan ke lokasi-lokasi di daerah ini, terdapat beberapa temuan yang menggembirakan untuk dapat dikembangkan menjadi komoditas ekonomi warga sekitar, dimana terdapat beberapa tempat yang dapat dijadikan sebagai daerah

wisata seperti ada nya beberapa curug atau air terjun, danau yang berpotensi wisata, dan beberapa spot atau titik yang dapat dijadikan sebagai tempat berkumpul masyarakat dan melakukan rekreasi. Adapun desa-desa yang menjadi tujuan KKN ini tersebar di beberapa desa, yakni desa Cidadap, desa Susukan, dan desa Karyamukti. Masing-masing desa tersebut memiliki potensi yang beragam dan cukup baik untuk dapat dimaksimalkan sebagai tempat rekreasi, dan juga memiliki lokasi tempat usaha berskala kecil yang sebagian besarnya merupakan usaha pembuatan penganan dan camilan. Desa Cidadap merupakan desa yang dapat dikatakan sangat baik karena Desa Cidadap merupakan desa unggulan di tingkat kecamatan maupun tingkat kabupaten. Hal ini tercermin dalam berbagai kegiatan masyarakat, pemerintahan desa, pendidikan, keagamaan, organisasi, perekonomian, kebersihan, dan kesehatan yang ada di Desa Cidadap.

Berdasarkan hasil survei mahasiswa di Desa Cidadap, bahwa Desa Cidadap merupakan desa yang sudah unggul dimana dalam kegiatan-kegiatan di desa sangat terkelola dengan baik, bukan hanya perangkat desa saja yang bekerja seluruh lapisan masyarakat ikut bahu-membahu. Banyak kegiatan desa yang ikut melibatkan banyak masyarakat, dimulai dari lapisan pemuda yang di kelola dalam naungan organisasi karang taruna juga masyarakat lainnya yang ikut membantu, kegiatannya beragam seperti kegiatan di bidang olahraga, pendidikan kepemudaan dan lain-lainnya yang berjalan dengan baik, bukan hanya itu dalam hal partisipasi masyarakat pun sudah sangat baik dimana di saat terdapat kegiatan yang diselenggarakan desa masyarakat sangat berantusias mengikuti kegiatan tersebut dan ikut andil dalam kegiatan tersebut. Dalam bidang perkembangan perekonomian Desa Cidadap, mayoritas masyarakat bermata pencaharian pertanian, namun masyarakat disana tidak hanya berprofesi sebagai petani, mereka juga sudah sadar akan potensi lain seperti peternakan yang rata-rata masyarakat mempunyai satu-dua ternak, dalam perdagangan di desa Cidadap sendiri sudah cukup banyak dimana terdapat dua pasar yaitu pasar warung Bitung dan pasar syariah. Produksi bahan-bahan mentah yang ada di Desa Cidadap juga lumayan banyak dimulai dari produksi air nira yang di produksi jadi gula aren, pisang yang di produksi jadi kripik dan sale, singkong yang di produksi jadi kripik dan bahan-bahan lainnya. Hal ini, yang menjadi sorotan para mahasiswa untuk melaksanakan program yang berkaitan dengan KKN KWU ini. Namun ada hal yang disayangkan di desa Cidadap sendiri dimana komoditi penghasil gula, pisang dan singkong yang masih kurang adalah hal inovasi, pengemasan, pemasaran, *branding* dan lain-lainnya. Maka dari itu, para mahasiswa berusaha membantu dalam itu semua sesuai dengan 6 Apek KKN KWU yang telah dijelaskan pada Seminar *Youth Fasilitator* pada tanggal 18-19 Juli 2019, pada Aspek No. 4 yaitu: Menambah Nilai Jual dan Jejaring Usaha.

Pada kesempatan kali ini mahasiswa KKN desa Cidadap Kecamatan Campaka, Kabupaten Cianjur melihat potensi produksi gula aren di desa setempat untuk dapat dimaksimalkan menjadi produk yang memiliki mutu, kualitas dan daya saing pasar yang lebih baik dan produktif dari segi ekonomi. Terdapat beberapa komoditas yang telah lama menjadi produk ciri khas dari masyarakat desa tersebut, yakni di antaranya adalah; gula aren, kolang-kaling (Yudho et al., 2021), dan bahan baku makanan dasar seperti jagung, umbi-umbian, dan sayur-sayuran, dan pada kesempatan kali ini para mahasiswa memfokuskan diri untuk mengembangkan usaha gula aren sebagai komoditas yang diunggulkan. Pemilihan gula aren sebagai salah satu komoditas yang digarap oleh para mahasiswa dilatar belakangi oleh adanya peningkatan akan permintaan yang relatif tinggi dari para pelaku usaha di tingkat hilir berkaitan dengan gula aren ini. Banyaknya usaha kopi yang bermunculan di berbagai tempat dengan menyertakan gula aren sebagai tambahan pemanis di dalamnya membuat permintaan

pasar terhadap gula aren meningkat dengan pesat. Permintaan tersebut dirasakan oleh para produsen gula aren di desa Cidadap dan di diskusikan bersama dengan para mahasiswa KKN dan segera dilakukan pembahasan untuk menentukan strategi yang terbaik dan efisien untuk meningkatkan mutu dan kualitas produk gula aren yang akan dipasarkan kemudian. Mutu dan kualitas isi dan pengemasan produk menjadi fokus utama dalam kegiatan ini sebagai bagian dari ikhtiar para mahasiswa dan produsen gula aren lokal desa Cidadap untuk menambah daya saing dan daya tarik konsumen terhadap produk tersebut. Produksi gula aren sendiri sudah sejak lama diproduksi oleh sebagian masyarakat desa Cidadap selama turun temurun, dan cara yang dilakukan pun sesuai dengan petunjuk yang diberikan dari para sesepuh atau orang tua dari para produsen gula aren. Meski aktivitas membuat dan menjual gula aren sudah dilakukan sejak lama, namun kegiatan ini belum dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Cidadap secara signifikan, dan rata-rata masyarakat sekitar desa masih berada dalam tingkatan ekonomi lemah dan miskin. Salah satu tujuan daripada kegiatan peningkatan mutu dan pemasaran gula aren yang telah dilakukan adalah untuk mencari solusi yang mungkin dapat memberikan jawaban atas masalah yang terjadi dalam proses kegiatan produksi gula aren tersebut hingga tahap pemasaran kepada konsumen.

B. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengembangan mutu dan pemasaran gula aren ini adalah dengan cara melakukan pendampingan dan penyuluhan mengenai materi menambah nilai jual produk kepada para petani gula aren di desa Cidadap. Secara lengkap jadwal kegiatan ditampilkan di tabel berikut ini.

Tabel 1 Jadwal Kunjungan Peserta KKN kepada produsen gula aren

Kegiatan	Waktu	Tema	Tempat
Berkoordinasi mengenai jadwal seminar yang akan di adakan oleh peserta KKN KWU	Selasa , 09 Juli 2019	-Kordinasi seminar -Praktek memproduksi gula aren -Praktek Produksi gula aren	-SMP Plus Al-Bidayah -Dusun harmon di home industri gula aren Perkebunan
- Mengikuti proses pengambilan, pemasakan, hingga penyetakan gula aren di dusun harmoni	Jumat , 11 Juli 2019	Mempelajari cara panen dan produksi awal gula aren serta proses pengolahannya	-SMP Plus Al-Bidayah -Dusun harmon di home industri gula aren Perkebunan
Melakukan proses pengemasan dan pelabelan produk gula aren	Selasa , 16 Juli 2019	Fokus kegiatan kepada pengemasan dan pembuatan label produk yang menarik dan inovatif	-SMP Plus Al-Bidayah -Dusun harmon di home industri gula aren Perkebunan

Adapun biaya operasional dan penambahan kualitas produk dan pengemasan sendiri berasal dari dana urunan mahasiswa KKN dan sebagian dari masyarakat sekitar desa Cidadap

Tabel 2 Anggaran pengemasan produk

No	Jenis	Banyak item	Harga satuan	Jumlah
1	Pembelian Wadah Plastik	100 pasang	300	30.000
2	Pembelian Kertas Sticker	4 lembar	10.000	40.000
3	Biaya Design logo	1 kali	150.000	150.000

4	Pembelian Solatif transparan	6 buah	8000	48.000
Total Biaya				Rp. 268.000,-

Adapun sumber dana dari program tersebut diambil dari kas mahasiswa KKN Posko 30 dan hasil sumbangan pribadi mahasiswa.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada prinsipnya, pengembangan tanaman Aren di Indonesia sangat prospektif. Di samping dapat memenuhi kebutuhan konsumsi di dalam negeri atas produk-produk yang berasal dari pohon Aren, dapat juga meningkatkan penyerapan tenaga kerja, penghasilan petani, pendapatan negara, dan dapat pula melestarikan sumber daya alam serta lingkungan hidup (Lempang, 2012; Sampit et al., 2016)

Pada dasarnya ada tiga jenis tanaman aren yang dikenal di Indonesia. (Rachman, 2009) Ketiga jenis tanaman aren tersebut yaitu :

1. Aren (*Arenga pinnata*);
2. Aren gelora (*Arenga undulatifolia*); dan
3. Aren sagu (*Arenga microcarpa*).

Aren telah lama dibudidayakan oleh masyarakat di Indonesia dan telah diketahui manfaat ekonominya sejak dahulu kala. (Mariati, 2013) Saat ini produk utama tanaman aren adalah nira hasil penyadapan yang dijadikan:

1. Gula aren/gula merah;
2. Minuman ringan;
3. Cuka dan
4. Alkohol.

Selain itu tanaman aren dapat menghasilkan produk makanan seperti :

1. Kolang kaling;
2. Tepung aren;
3. Ijuknya.

Aren (*Arenga Pinata*) termasuk suku *Arecaceae* (pinang-pinangan), merupakan tumbuhan biji tertutup (*Angiospermae*) yaitu biji buahnya terbungkus oleh daging buah. Tanaman atau pohon aren hampir sama dengan pohon kelapa (*Cocos Nuticera*) (Di, A., Capar, D., Salem, K., & Brebes, K., 1993). Aren sendiri sudah lama menjadi komoditas yang dikonsumsi oleh manusia sebagai bahan utama pemanis dalam produk makanan olahan. Tanaman aren banyak terdapat di hutan tropis dan tersebar di banyak tempat yang kondisi ekosistemnya masih berkarakteristik hutan terutama di pedesaan. Hampir seluruh bagian dari tanaman aren dapat digunakan dan bermanfaat, dengan bagian biji dan airnya yang biasa diolah sebagai komoditas utamanya.

Gambar 1. Biji pohon aren



Pohon aren yang menjadi sumber utama air aren menjadi salah satu perhatian utama peningkatan mutu dan kualitas produksi gula aren. Pohon aren yang baik memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

1. Keberadaan pohon induk diketahui dengan jelas, sehingga memudahkan pelacakan kembali bila diperlukan;
2. Pohon induk harus sehat, tidak terserang penyakit berbahaya yang dapat ditularkan melalui bahan perbanyakan yang diambil dari pohon induk tersebut
3. Sudah pernah berbuah dan mempunyai karakter unggul; serta
4. Umur tanaman diperkirakan tidak kurang dari 20 tahun dan tidak lebih dari 20 tahun (Kementerian Pertanian, 2014).

Pohon aren yang biasa digunakan sebagai penghasil air nira di desa Cidadap sendiri masih tumbuh secara liar di kebun-kebun petani dan tepi hutan sekitar desa. Belum ada upaya untuk menanam pohon-pohon aren secara sistematis dan masif, hal ini dikarenakan para petani produsen gula aren masih merasa cukup mendapatkan air nira untuk kebutuhan produksi sehari-hari, dan juga produsen gula aren yang masih terbatas jumlahnya, sehingga kebutuhan air nira selama ini masih tercukupi. Aktivitas memanen gula aren sendiri dilakukan sebagai aktivitas paruh waktu di sela-sela aktivitas bertani sawah dan berkebun, para pengumpul air nira yang berada di desa Cidadap biasa melakukan aktivitas penyadapan di pagi hari saat tidak ada aktivitas di sawah atau kebunnya, sehingga mereka bisa memanen air nira hingga siang atau sore hari. Air nira di sadap dengan menggunakan alat-alat sederhana seperti arit, pisau, dan bambu untuk menadah air nira hasil sadapan. Air nira yang berhasil disadap kemudian segera dibawa ke tempat produksi gula aren untuk diproses menuju tahap selanjutnya.

Gambar 2. Proses penyadapan air nira



Aren (*Arenga Pinata*) termasuk suku *Arecaceae* (pinang-pinangan) (Setiawati & Utami, 1993). Gula Aren atau biasa disebut dengan gula merah dikenal pula sebagai *brown-sugar* dan *palm-sugar*, didapat dengan cara penyadapan pada ujung tangkai buah dan kemudian dimasak atau dipanaskan sampai kadar air yang sangat rendah (<6%) sehingga ketika dingin produk mengeras (Kementerian Pertanian, 2014). Nira aren adalah cairan yang dihasilkan dan dikeluarkan dari jenis palm seperti aren, siwalan, kelapa, nipah, sagu, kurma (Maghfirah et al., 2019). Dalam proses pembuatan gula aren, air nira yang telah disadap dan dikumpulkan akan segera terkontaminasi mikroba

tertentu, antara lain *Saccharo-mycetes cerevisiae* yang membantu proses hidrolisis sukrosa menjadi gula reduksi di dalam nira (Goutara dan Wijandi, 1980; Marsigit, 2005). Sebagai bahan makanan yang dikonsumsi masyarakat luas, gula aren tentu memiliki kandungan-kandungan tertentu yang memiliki kontribusi nutrisi pada tubuh manusia, dengan adanya kandungan unsur senyawa seperti: vitamin B kompleks, glukosa, garam mineral dan yang paling utama memiliki kadar kalori yang cukup tinggi diselingi dengan kadar glisemik gula terendah yakni 35 GI (Indeks Glisemik) (Lalisang, 2018), yang membuat gula aren dapat dan baik digunakan sebagai bahan makanan atau minuman yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Selain itu, Gula aren banyak mengandung zat besi. Seperti yang kita ketahui bahwa besi adalah pendukung lembaga dalam pembentukan sel darah merah. Dengan cara itu, orang yang sering makan gula merah dapat menghindari gejala anemia atau darah kekurangan (Ardiana, 2019). Beberapa penelitian mengungkap akan kebaikan kandungan gula aren jika dibandingkan dengan gula pasir atau gula tebu bagi kesehatan tubuh.

Gambar 3. Gula aren dalam bentuk tradisional



Tabel 2 Komposisi Kimia Gula Aren, Gula Tebu, Gula Siwalan dan Gula Kelapa pada 100 gr bahan

No.	Sifat Kimia (%)	Gula Aren	Gula Tebu	Gula Siwalan	Gula Kelapa
1	Kadar air	9,16*	10,32*	8,61*	10,92**
2	Sukrosa	84,31*	71,89*	76,85*	68,35**
3	Gula pereduksi	0,53*	3,7*	1,66*	6,58**
4	Lemak	0,11*	0,15*	0,19*	10***
5	Protein	2,28*	0,06*	1,04*	1,64***
6	Total Mineral	3,66*	5,04*	3,15*	-
7	Kalsium	1,35*	1,64*	0,86*	0,76***
8	Fosfor	1,37*	0,06*	0,01*	0,37***

Sumber : * = BPTP Banten, 2005., ** = Thampan, 1982., ***= Santoso, 1993.

Sifat kimia nira aren seperti yang dilaporkan oleh Novarianto et al., 2002 adalah mengandung sukrosa 13,9 - 74,9%, karbohidrat 11,28%, protein 0,2%, lemak 0,02% dan abu 0,24%. Karena kadar indeks glemiknya yang rendah, gula aren aman untuk

dikonsumsi bagi penderita diabetes. Selain itu, gula kelapa atau gula aren memiliki kelebihan lain, yaitu dapat digunakan sebagai pemanis alami yang ramah bagi penderita diabetes. Menurut Trinidad sebagaimana yang dikutip dalam Flores (2010), gula kelapa memiliki indeks glikemik 35. Indeks glikemik suatu bahan makanan dinyatakan rendah jika memenuhi kisaran 0-55, sehingga dapat dinyatakan gula kelapa memiliki indeks glikemik yang rendah. Kolang kaling sendiri memiliki kandungan galaktoman (Yenrina et al., 2017) yang sangat baik sebagai sumber anti mikroban dan anti oksidan (Zulmi et al., 2018).

Tabel 3 Kandungan gula kelapa nutrisi

Mineral (mg/1-ppm, kering)	Gula kelapa	Brown sugar (gula tebu, tanpa proses rafinasi)	Gula rafinasi
Nitrogen	2020	100	0
Phosphorus	790	30	0,7
Potasium	10300	650	25
Kalsium	60	240	60
Magnesium	290	70	10
Natrium	450	20	10
Chlorine	4700	180	100
Sulfur	260	130	20

Sumber: CBI

Banyaknya penelitian dan artikel yang mendukung gula aren sebagai komoditas pilihan yang relatif sehat bagi masyarakat membuat permintaan pasar terhadap gula aren meningkat signifikan setiap tahunnya. Dalam rangka mewujudkan tujuan kewirausahaan yang menjadi tema KKN tahun 2019 ini, maka para mahasiswa beserta produsen gula aren berusaha mengembangkan setiap aspek dari tingkat produksi hingga pemasaran produk, peningkatan kualitas produk gula aren sendiri dibagi menjadi tiga tingkatan, yakni; 1) Produksi, 2) Pengemasan, 3) Pemasaran.

1. Produksi gula aren di desa Cidadap

Sebagai tahap awal peningkatan mutu dan kualitas produk gula aren yang di kembangkan di Desa Cidadap, para mahasiswa KKN membuat perencanaan dan strategi pengembangan produksi gula aren yang sudah biasa dilaksanakan di desa tersebut. Para mahasiswa mengadakan rapat intern dan juga diskusi bersama para petani aren. Agenda yang didiskusikan adalah mengenai mutu gula aren yang diproduksi apakah sudah sesuai standar mutu di Indonesia. Mutu gula aren yang baik dapat dilihat dari tekstur, warna, dan juga wanginya yang khas. Warna gula aren sendiri tergantung daripada proses pemasakan, dimana semakin tinggi suhu pemasakan akan semakin cepat terjadinya reaksi karamelisasi dan pekatnya warna dari produk gula aren tersebut (Nawansih, Samsul Rizal, 2015). Sebagai komoditas tradisional yang sudah lama beredar di masyarakat, mutu gula aren menjadi relatif dan beragam, tergantung dari produsen yang membuat gula aren tersebut, meskipun demikian mutu gula aren setidaknya harus memenuhi syarat yang baik dan layak konsumsi, seperti yang tercantum dalam standar yang telah ditentukan oleh pemerintah dengan kode standar SII 0268-85. Standar ini merupakan revisi dari standar Industri Indonesia gula sebelumnya, yaitu SII 0286-80.

Mutu gula aren yang diproduksi di desa Cidadap hingga saat kunjungan mahasiswa tersebut dilaksanakan belum pernah dilakukan uji mutu sebelumnya di waktu lalu. Uji mutu yang dimaksud adalah yang sifatnya tertutup di laboratorium, dimana penguji dapat menelaah komposisi dari gula yang diproduksi tersebut. Derajat keasaman dari gula aren dapat mempengaruhi kualitas dari pada gula aren itu sendiri. Kualitas gula aren yang baik memiliki pH 6-7 (Saputra et al., 2015). Maka demikian para mahasiswa pun melakukan uji yang sifatnya terbuka dan berdasarkan indera yang dapat mendeteksi adanya kekurangan atau ke tidak sesuaian mutu gula dengan yang biasa dikonsumsi sehari-hari. Berdasarkan pengalaman uji mutu yang sebelumnya pernah dilakukan di tempat lain, pernah terungkap adanya produksi gula aren yang sengaja ditambahkan bahan kimia boraks dalam proses produksinya, pada operasi pasar yang dilakukan BPOM DKI Jakarta pada tahun 2011. Indikator adanya kandungan boraks dalam gula aren biasanya dilakukan dengan cara uji kualitatif menggunakan tes kit dan uji nyala api.

Dalam kunjungan dan diskusi serta pengujian yang dilakukan oleh para mahasiswa di tempat produksi gula aren, dilaksanakan beberapa uji secara kualitatif dengan alat yang biasa ditemui sehari-hari, seperti peralatan dapur dan semisalnya, dengan cara melihat tekstur dan warna gula, pelarutan gula dalam air dalam takaran tertentu, uji kualitas aroma gula yang sudah jadi dan uji konsumsi makanan olahan dengan bahan baku gula yang sudah melewati proses produksi dan matang. Setelah melalui beberapa kegiatan pengujian tersebut, dapat dipastikan mutu gula aren yang sudah biasa dipasarkan adalah sesuai dengan mutu standar masyarakat Indonesia secara umum. Maka dalam hal ini, tidak diperlukan penyesuaian mutu produk gula aren produksi desa Cidadap, sehingga proses peningkatan produk dilanjutkan kepada tahapan usaha meningkatkan pengemasan produk.

2. Pengemasan gula aren desa Cidadap.

Setelah tahapan produksi selesai digarap, para mahasiswa melanjutkan kegiatan peningkatan mutu kemasan produk gula aren. Tujuan daripada pengemasan produk sendiri adalah yakni;

- a. Menampilkan atribut unik sebuah produk;
- b. Memperkuat penampilan estetika dan nilai produk;
- c. Mempertahankan keseragaman dalam kesatuan merek produk;
- d. Memperkuat perbedaan antara ragam produk dan lini produk;
- e. Mengembangkan bentuk kemasan berbeda yang sesuai dengan kategori;
- f. Menggunakan material baru dan mengembangkan struktur inovatif untuk lingkungan atau meningkatkan fungsionalitas, dan juga melakukan standarisasi dan sertifikasi produk gula aren untuk dapat meningkatkan harga produk (Astariyani et al., 2018).

Menurut sumber pemasaran gula aren di Uni Eropa, terdapat beberapa aturan yang mungkin dapat dipakai sebagai panduan bagaimana gula aren produksi desa Cidadap tersebut dapat dikemas dengan baik, dimana produk yang akan dipasarkan langsung kepada konsumen (retail) dapat menggunakan berbagai bahan seperti :

1. Plastik;
2. Botol kaca;
3. *Metal can*;
4. *Paper-bag*; ataupun
5. Kotak karton.

Kemasan juga harus kedap udara untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat menurunkan kualitas produk. Panduan tersebut diakomodir oleh para mahasiswa untuk

melakukan pengemasan gula aren secara lebih mutakhir dan menarik. Pengemasan gula aren yang sebelumnya biasa dilakukan oleh masyarakat adalah dengan cara membungkus gula yang sudah jadi dengan kemasan tradisional dari daun pisang yang dikeringkan. Dalam kesempatan kali ini, mahasiswa berusaha untuk melakukan inovasi pengemasan agar lebih baik dan menarik untuk dibeli oleh para konsumen. Inovasi pengemasan produk dilakukan dengan cara membuat varian volume dan bentuk gula aren menjadi beberapa varian, dimana biasanya gula yang diproduksi hanya memiliki satu varian saja yakni ukuran 1kg dalam bentuk silinder, maka dilakukan variasi volume menjadi ukuran 1kg, ½ kg, ¼ kg dan kemasan bubuk gula semut. Dengan variasi volume produk yang dihasilkan, maka pengemasan yang dilakukan pun menjadi lebih bervariasi, untuk produk ukuran 1kg hingga ¼ kg, dilakukan pengemasan plastik transparan sesuai ukuran gula aren (Heryani, 2016).

Gambar 4. Gula aren dalam bentuk gula semut siap konsumsi



3. Pemasaran Gula Aren Produksi Desa Cidadap

Dimensi Pemasaran sendiri terbagi menjadi tiga, yakni:

1. *Segmentation* yakni cara membagi pasar berdasarkan variabel- variabel tertentu;
2. *Targeting* yaitu memilih satu atau lebih segmen pasar yang dijadikan *target market*; dan
3. *Positioning* yakni posisi yang diinginkan oleh suatu perusahaan terhadap apa yang ada di benak konsumen.

Sebagaimana permintaan pasar di uni Eropa dimana permintaan akan produk gula cukup stabil namun tidak mengalami peningkatan yang berarti. Sedangkan, permintaan akan produk gula alternatif dan pemanis buatan semakin meningkat. Namun tidak semua orang dapat menggunakan produk pemanis buatan, terutama bagi orang yang memiliki alergi terhadap bahan kimia yang digunakan dalam produk tersebut. Pilihan kemudian jatuh pada produk gula alternatif lainnya, seperti produk *palm sugar* (gula palem) dan *coconut sugar* (gula kelapa). Keadaan yang demikian seharusnya dapat mendapat perhatian lebih dari pemerintah dan semua *stakeholder* yang berkepentingan dalam usaha pembuatan gula aren untuk dapat diekspor ke luar negeri setelah memenuhi kebutuhan pasar dalam negeri.

Meskipun metode proses produksi gula aren sulit, itu tetap menjadi sumber daya ekonomi bagi banyak orang lokal. Gula aren memiliki pasar yang sangat luas ke luar negeri. Beberapa negara yang mengimpor gula aren dari Indonesia adalah Arab

Saudi, Amerika Serikat, Australia, Selandia Baru, Jepang dan Kanada (Yuniati et al., 2019). Pemasaran adalah pelaksanaan dunia usaha yang mengarahkan arus barang-barang dan jasa-jasa dari produsen ke konsumen atau pihak pemakai (American Marketing Association 1960).

Tabel 3 Langkah langkah Segmentasi Pasar, Penetapan Pasar Sasaran, Penempatan Pasar Segmentasi (Nurbaity L, 2004)

Segmentasi Pasar	Menetapkan Pasar Sasaran	Penempatan Produk
1. Identifikasi dasar-dasar segmentasi pasar	1. Mengembangkan metode penilaian atas daya tarik segmen	1. Merumuskan penempatan produk pada masing-masing segmen yang dipilih sebagai sasaran
2. Mengembangkan profit setiap segmen	2. Memilih segmen yang akan dimasuki	2. Mengembangkan bauran pemasaran bagi setiap segmen yang dipilih sebagai sasaran

Peningkatan kualitas produk gula aren yang sudah biasa di produksi di desa Cidadap telah dilaksanakan dengan cukup baik oleh para mahasiswa KKN 2019 Universitas Suryakencana, dengan beberapa catatan yang mungkin dapat dimaksimalkan di kemudian hari. Pada tahapan produksi, kegiatan yang dilakukan produsen gula aren masih terbilang tradisional, namun penggunaan teknologi yang sederhana sudah mulai dilakukan. Untuk ke depan dapat digunakan mesin produksi gula aren yang dapat digunakan secara masif dan efisien dalam memproduksi gula aren pada tingkatan yang lebih tinggi. Pada tahap pengemasan, inovasi yang dilakukan masih terbatas pada produksi berskala kecil, kurang dari 100 kemasan per hari, hal ini dikarenakan pengemasan masih dilakukan oleh tangan secara manual, sehingga kapasitas pengemasan belum dapat dilakukan secara maksimal dibandingkan dengan pengemasan oleh mesin. Namun demikian hal ini dapat menjadi peluang masyarakat sekitar untuk menambah lapangan pekerjaan sebagai tenaga pengemas produk secara manual. Inovasi dalam tahap pemasaran yang telah dilaksanakan yakni meliputi kegiatan digitalisasi *marketing*, dengan cara memperkenalkan produk secara digital *online* kepada khalayak dunia maya, di samping pemasaran secara fisik di beberapa tempat yang sering dikunjungi masyarakat. Hal ini dipandang jauh lebih efisien dalam memasarkan produk gula aren karena dapat menjangkau masyarakat yang lebih luas, dengan target yang lebih variatif.

D. PENUTUP

Kegiatan menambah daya tarik dan mutu produk gula aren harus dilakukan secara kontinu dan berkesinambungan, inovasi yang dilakukan harus dapat menjawab keinginan masyarakat dalam kontribusi gula aren baik sebagai komoditas konsumtif habis pakai atau sebagai bahan baku dalam proses industri atau usaha di sektor hilir. Kegiatan menambah daya tarik dan daya jual komoditas sendiri dapat dilakukan dengan beberapa cara seperti yang terdapat dalam beberapa buku dan panduan kewirausahaan; seperti meningkatkan mutu produk, meningkatkan kualitas desain Produk, membuat merek yang mudah dikenal dan mudah diingat yang membedakan produk tersebut dengan produk yang lain, meningkatkan kualitas kemasan, memperjelas label pada kemasan supaya konsumen dapat mengetahui asal produksi makanan yang

dikonsumsi, menambah fitur pada produk, dan senantiasa melakukan Analisa dan memperbaiki rancangan produk agar selalu sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen. Selain daripada itu, upaya memotivasi para produsen dan petani aren juga harus senantiasa dilakukan untuk menambah volume produksi sesuai permintaan pasar. Tidak lupa pendampingan aparatur pemerintahan dan badan usaha milik daerah setempat juga memegang peranan penting dalam peningkatan dan kualitas pemasaran produk gula aren yang selama ini sudah dilakukan oleh masyarakat desa Cidadap. Hal ini dapat dilakukan dalam bentuk pendampingan modal usaha, *quality control* produksi, dan pendampingan marketing produksi gula aren kepada konsumen yang tepat sasaran dan secara ekonomis dapat menguntungkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih Kepada Bapak Rektor Universitas Suryakencana, Ketua LPPM UNSUR, Kepala Desa Cidadap, Ketua Panitia KKN, Mahasiswa KKN Cidadap, Masyarakat Desa Cidadap

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiana, E. (2019). Pengaruh Pemberian Air Gula Merah Terhadap Daya Tahan Kardiovaskuler Pada Atlet Bola Volly SMA Negeri 26 Bone. In *Eprints.Unm.Ac.Id* (p. 7). Universitas Negeri Makassar.
- Astariyani, N., Listya, D. & Sardiana, K. (2018). *Standarisasi Dan Sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (Pirt) Untuk Peningkatan Daya Saing Produk Gula Aren Di Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan*. 747–751.
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*.
- Lempang, M. (2012). Pohon aren dan manfaat produksinya. *Buletin Eboni*, 9(1), 37–54.
- Maghfirah, I., Santoso, H. & Syauiqi, A. (2019). Uji Rendemen Nira dan Gula Semut Aren (*Arenga pinnata Merr.*) Hasil Penyadapan Pagi dan Sore Hari. *E-Jurnal Ilmiah SAINS ALAMI*, 2, 8–15.
- Mariati, R. (2013). Potensi Produksi Dan Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata MERR*) di Kalimantan Timur. *Jurnal Agrifor*, XII(2), 196–205.
- Nawansih, Samsul Rizal, W. R. H. (2015). Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung. *Universitas Lampung Teknologi Pertanian*, 1–15.
- Nurbaity L, A. (2004). Strategi Pemasaran dalam Persaingan Bisnis. *Universitas Sumatra Utara*, 1987, 1–7.
- Rachman, B. (2009). Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren di Banten Farmers ' Characteristics and Palm Sugar Marketing in Banten. *Pusat Analisis Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian*, 27(1), 53–60.
- Sampit, M. M. I., Kindangen, P. & Wullur, M. (2016). Analisis Rantai Nilai Gula Aren (Studi Kasus Pada Petani Nira Di Tomohon). *Jurnal Emba*, 4(5), 303–313. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/14115>
- Saputra, K. A., Pontoh, J. S. & Momuat, L. I. (2015). *Analisis Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren*. 4(1), 69–74.
- Setiawati, E. & Utami, P. (1993). *Karakteristik pengrajin dan teknik produksi pengolahan gula aren di desa capar kecamatan salem kabupaten brebes*. 41–47.
- Yenrina, R., Anggraini, T. & Maulana, Z. (2017). Chemical Characteristics Of Fruit Leather Mixture Of Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) AND JACKFRUIT (*Artocarpus heterophyllus*). *International Journal of Advanced Research*, 5(10), 897–902. <https://doi.org/10.21474/ijar01/5602>
- Yudho, F. H. P., Taufik, M. S. & Rahadian, A. (2021). Usaha Pengembangan Mutu Produk Kolang-Kaling Khas Desa Cidadap. *Reswara*, 2(1), 147–154. <https://doi.org/https://doi.org/10.46576/rjpkm.v2i1.875>

- Yuniati, E., Safangatun, U., Harisna, M., Wijaya, A. & Wicaksono, H. (2019). *Palm Sugar as a Household Economic Source in Krajan, Medono Village, Boja Subdistrict, Kendal District*. 313(*ICoRSIA* 2018), 207–210. <https://doi.org/10.2991/icorsia-18.2019.51>
- Zulmi, R., Kaban, J. & Tarigan, J. (2018). *Incorporation Vitamin E From Pfad In Matrix Of Mixed Galaktomanan Kolang-Kaling (Arenga pinnata) And Gum Acasia*. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 15(2), 87. <https://doi.org/10.30872/jkm.v15i2.608>