

# **IBM PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUKOLAHAN GULA ENAU DAN KEMASANNYA DALAMRANGKA MENINGKATKAN PENDAPATAN PETANI ENAU DI KABUPATEN TANAH DATAR**

**Dwi Evaliza, Nurwanita Ekasari Putri dan Mislaini R**

**Fakultas Pertanian, Universitas Andalas**

**dwievaliza@yahoo.com**

## **ABSTRAK**

Ikan merupakan salah satu komodi unggulan bidang pertanian di Nagari Tarung-tarung. Hampir setiap keluarga mempunyai kolam untuk budidaya ikan, dengan luas  $\pm 2$  ha/ keluarga dan panen rata-rata  $\pm 2$  ton/lahan. Selama ini masyarakat pembudidaya ikan Nagari Tarung-tarung menjual ikan dalam keadaan mentah (ikan segar). Dalam pemasaran hasil panen, hal yang menjadi masalah utama bagi masyarakat yaitu saat umur panen ikan sudah layak tetapi harga jual ikan di pasaran turun, hal yang pasti terjadi yaitu masyarakat mengalami kerugian, bahkan hasil panen tidak mampu menutupi biaya produksi. Salah satu upaya untuk membantu memecahkan masalah yang dialami oleh masyarakat pembudidaya ikan di Nagari Tarung-tarung Kecamatan Rao adalah memvariasikan penjualan ikan segar dengan ikan olahan. Sementara pada proses penyimpan menerapkan cara-cara pengemasan yang unik, modern, tahan lama, dan higienis sehingga konsumen tertarik dengan ikan asap dan ikan olahan tersebut. Tujuan yang hendak dicapai pada kegiatan KKN-PPM: 1) Memperoleh metode pengolahan ikan segar menjadi produk olahan ikan (bakso, naugget, dan kerupuk); 2) Memperoleh metode pengemasan produk olahan ikan yang unik, modern, tahan lama, dan higienis; 3) Memperoleh produk olahan ikan (bakso, naugget, dan kerupuk) dalam kemasan yang siap untuk dipasarkan sehingga masyarakat memperoleh keuntungan dan dapat meningkatkan pendapatannya; dan 4) Terbentuknya sentra produk olahan ikan (bakso, naugget, dan kerupuk) yang berkelanjutan. Metode kegiatan yang akan diterapkan, dapat ditempuh melalui pendekatan pada masyarakat pembudidaya ikan untuk menumbuhkan dan meningkatkan motivasi untuk pengembangan produk olahan ikan sehingga Program KKN-PPM yang akan diterapkan dapat diterima dengan baik. Kegiatan dilakukan dengan metode partisipatif dan aksi pada kelompok masyarakat sasaran. Jadi pelaksanaan program KKN-PPM dilakukan dengan melibatkan masyarakat setempat dan mahasiswa menjadi fasilitator. Metode yang akan dilakukan adalah penyuluhan, praktek pembuatan produk ikan olahan, penyuluhan, dan pendampingan. Kegiatan yang dilakukan meliputi: 1). Penerjunan mahasiswa ke lokasi KKN-PPM; 2). Lokakarya rencana program; 3). Penyuluhan, pelatihan, pendampingan, dan praktek pembuatan produk ikan olahan (bakso, nugget, dan kerupuk) pada kelompok sasaran; 4). Penyuluhan, pelatihan, pendampingan, dan praktek pengemasan produk ikan olahan pada kelompok sasaran. Kegiatan KKN-PPM ini diikuti oleh 30 orang mahasiswa yang berasal dari disiplin ilmu yang beragam. Kegiatan yang telah dilakukan adalah pembekalan, pelatihan, dan sosialisasi program kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan oleh mahasiswa peserta KKN-PPM bersama-sama dengan kelompok mitra adalah kelompok pembudidaya ikan Sejahtera Bersama dan perangkat nagari Tarung-tarung. Hasil yang telah dicapai pada kegiatan ini yaitu masyarakat telah memperoleh metode pengolahan dan pengemasan produk olahan ikan. Dari hasil uji-t berpasangan, secara statistik ada perbedaan yang bermakna antara rata-rata soft skill mahasiswa sebelum dengan sudah pelaksanaan kegiatan KKN-PPM, dengan nilai sig.(2-tailed) sebesar  $0.000 < 0,05$  level of significant ( $\alpha$ ).

Kata kunci : KKN-PPM, Pemberdayaan masyarakat, Produk ikan olahan

## PENDAHULUAN

### Analisis Situasi

Kabupaten Tanah Datar merupakan salah satu kabupaten di Sumatera Barat sebagai sentra tanaman pertanian yang terletak pada  $00^{\circ}17'' - 00^{\circ}39''$  LS dan  $100^{\circ}19'' - 100^{\circ}51''$  BT mempunyai luas 1336,00 km<sup>2</sup>. Kabupaten Tanah Datar terdiri dari 14 Kecamatan, 75 Nagari dan 395 jorong dengan luas wilayah 133.600 ha. Selain produk hortikultura, kabupaten ini juga dikenal sebagai daerah penghasil nira, gula enau serta kolang kaling.

Andaleh Baruh Bukik merupakan salah satu nagari yang termasuk dalam Kecamatan Sungayang, Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat, Indonesia, terletak di  $\pm 10$  km dari Batusangkar, ibu kota dari Kabupaten Tanah Datar. Secara administratif pemerintahan Andaleh Baruah Bukik bagian Utara berbatasan dengan Nagari Minangkabau, arah Timur dengan Nagari Batu Bulek, Kecamatan Lintau Buo Utara, dan sebelah Barat berbatasan dengan Nagari Tanjung dan Sungai Patai. Secara geografis Nagari Andaleh baruh Bukit sangat potensial untuk dikembangkan sebagai daerah pertanian, perkebunan dan pariwisata karena posisi strategisnya berada pada jalur Batusangkar dan Lintau Buo Utara yang termasuk kawasan Agropolitan Kabupaten Tanah Datar.

Pohon enau berfungsi sebagai sumber pendapatan bagi sebagian masyarakat di Kenagarian Andaleh Baruah Bukik Kecamatan Sungayang Kabupaten Tanah Datar, terutama dari pengolahan nira menjadi gula enau, kolang kaling, ijuk. Pengetahuan dan teknologi petani enau dalam pemanfaatan nira masih sederhana sehingga produk yang dihasilkan masih belum beragam. Bahkan dalam hal budidayanya pun, petani enau tidak melakukannya secara optimum sehingga mempengaruhi kualitas dan kuantitas nira yang dihasilkan. Namun, sejak telah dilakukannya sosialisasi dan pelatihan budidaya enau oleh tim KKN PPM tahun 2014 melalui pendanaan DIKTI maka paradigma petani pun berubah sehingga mau melakukan pemeliharaan pohon enau berdasarkan cara budidaya yang baku.

Pengolahan nira menjadi gula masih dilakukan dengan cara dan bentuk yang tradisional, yaitu menggunakan tempurung. Berbagai inovasi bentuk dalam mencetak gula enau masih dimungkinkan guna meningkatkan nilai estetika produk gula enau yang akan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Selain dari bentuk, pengemasan yang menarik juga bisa meningkatkan nilai jual dari produk.

Selain menghasilkan gula enau, nira bisa dimanfaatkan dalam pembentukan gula semut. Petani enau di Nagari Andaleh Baruh Bukik belum memahami dan mengetahui proses pembuatan gula semut. Gula semut adalah gula enau yang berupa serbuk berwarna kuning

kecoklatan dengan aroma yang khas. Proses pembuatan gula semut secara tradisional sama dengan pengolahan/pencetakan gula enau. Pada pencetakan gula enau, nira dimasak dengan tungku untuk menghasilkan nira kental lalu dicetak, sedangkan pengolahan gula semut, setelah didapatkan nira kental dilanjutkan dengan pendinginan dan pengkristalan. Proses pengkristalan dilakukan dengan cara mengaduk menggunakan garpu kayu secara perlahan dan makin lama makin cepat sampai terbentuk serbuk gula (gula semut). Tahap terakhir adalah pengeringan yang bisa dilakukan dengan sinar matahari atau menggunakan oven ( Anonim, 2015). Teknologi yang baru yang dapat diperkenalkan kepada petani enau adalah pembuatan gula semut menggunakan mesin *palm sugar maker*. Mesin ini terdiri atas dua alat, yaitu mesin pengolahan nira menjadi gula dan mesin pengolahan untuk pengkristalan membentuk gula semut.

Permintaan akan gula semut semakin meningkat dari waktu ke waktu. Selain sebagai pengganti gula pasir, gula semut juga dapat sebagai penguat rasa dan penguat khasiat minuman kesehatan, gula semut dapat ditambahkan dalam seduhan kunyit asam, temulawak, wedang jahe dan mengkudu. Minuman ini tidak hanya sangat bermanfaat terhadap kebugaran tubuh tapi juga ramah di lidah. Selain berfungsi sebagai pemanis biasa, gula semut digunakan dalam industri roti (bakery), kue-kue, kecap, sirup, makanan bayi dan makanan lainnya, yang dimanfaatkan bukan hanya rasa manisnya tapi juga warna coklat dan coklat kehitamannya yang cantik untuk memperkuat tampilan fisik makanan (Paudi F, 2012). Gula enau mengandung protein kasar, mineral, vitamin C, riboflavin, thiamine, fosfor dan calcium, Warna coklatnya adalah kandungan serat makanan yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan, Dalam Gula aren terkandung senyawa-senyawa yang berfungsi menghambat penyerapan kolesterol di saluran pencernaan, mudah larut, dapat disimpan dalam waktu kurang lebih satu tahun bahkan bisa sampai dua tahun tanpa mengalami perubahan setelah dikeringkan (BI, 2007).

## **1.2 Identifikasi Permasalahan Mitra**

Beberapa permasalahan yang diidentifikasi dari observasi tim pengabdian Universitas Andalas sebelumnya adalah sebagai berikut:

1. Permasalahan pada aspek pengetahuan dan teknologi
  - (1) Masih sederhananya bentuk/model pencetak gula enau yang dimiliki oleh petani
  - (2) Masih tradisionalnya teknik pengemasan produk baik berupa gula enau ataupun produk olahannya
  - (3) Belum adanya pengetahuan dan skill tentang pembuatan gula semut
  - (4) Belum adanya inovasi alat pembuatan gula semut
2. Permasalahan pada aspek manajemen usaha dan pemasaran.

- (1) Pengemasan produk belum menarik
- (2) Belum adanya usaha serius mengenai perluasan pemasaran.
- (3) Masih kurangnya promosi yang dilakukan..
- (4) Belum memiliki pemahaman tentang pengelolaan keuangan termasuk menyusun laporan keuangan sederhana dan memperhitungkan semua biaya produksi dalam penetapan harga.

### **1.3 Justifikasi Permasalahan Mitra**

Dari identifikasi permasalahan di atas maka dapat disimpulkan beberapa kendalakendala yang menjadi permasalahan utama Petani enau, adalah sebagai berikut:

1. Masih rendahnya wawasan petani enau untuk membentuk diversifikasi produk berbahan baku gula enau dan kemasan dalam meningkatkan nilai jual produk olahan gula enau
2. Belum adanya teknologi tepat guna dalam membentuk produk gula semut
3. Minimnya pengetahuan petani terhadap manajemen keuangan dan pemasaran

### **TARGET DAN LUARAN**

Melalui pelaksanaan kegiatan IBM ini diharapkan kelompok tani mampu melakukan:

1. Diversifikasi bentuk produk gula cetak dan kemasannya
2. Disain kemasan yang menarik bagi setiap produk olahan enau
3. Pembuatan gula semut secara tradisional
4. Adaptasi teknologi pembuatan gula semut dengan menggunakan mesin
5. Memperkuat promosi dan pemasaran berbagai produk olahan gula enau.
6. Pengelolaan pembukuan keuangan dengan baik

Luaran yang diharapkan oleh tim pengabdian Universitas Andalas dari kegiatan pengabdian masyarakat ini sebagai salah satu bentuk tri dharma perguruan tinggi adalah dapat dipublikasikan dalam jurnal ilmiah.

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **1 Tahap Pendekatan**

Untuk menyelesaikan permasalahan di atas, maka pendekatan yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

1. Metode ceramah dan diskusi dalam bentuk *Focused Group Discussion* (FGD) yang dilakukan sejalan dengan penyuluhan, meliputi :
  - a. Penyuluhan mengenai diversifikasi produk olahan gula enau
  - b. Penyuluhan mengenai pentingnya kemasan produk untuk meningkatkan nilai jual

- c. Penyuluhan mengenai pentingnya promosi dalam perluasan pemasaran
  - d. Penyuluhan tentang pentingnya pembukuan yang baik.
2. Metode Pelatihan, meliputi:
- a. Pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan gula aren
  - b. Pelatihan pembuatan kemasan yang menarik
  - c. Pelatihan pembuatan gula semut
  - d. Pelatihan pembuatan pembukuan keuangan yang baik
3. Pendampingan
- Pendampingan dilakukan dalam pengurusan surat izin produksi untuk setiap pembuatan produk berbahan baku enau
4. Evaluasi setelah kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dilakukan dan dimonitoring secara teratur ( 1x 2 minggu) hingga saat berakhirnya program

## **2 Prosedur Kerja**

Prosedur kerja untuk mendukung kegiatan yang ditawarkan meliputi:

### ***a. Survei Pendahuluan dan Sosialisasi Kegiatan***

Tahap ini bertujuan untuk mengkomunikasikan maksud dan tujuan kegiatan program pengabdian kepada masyarakat melalui ketua kelompok tani, pemuka masyarakat, kelompok pemuda, dan instansi terkait. Dari kegiatan ini diharapkan tercipta suatu kerjasama antara anggota kelompok mitra (kelompok tani) dengan komponen anggota masyarakat lainnya. Sosialisasi juga menjadi legitimasi bagi semua kegiatan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat selanjutnya pada mitra yang terlibat. Pada kegiatan ini dimintakan kesediaan dan partisipasi aktif dari anggota kedua mitra. Data dan permasalahan yang dihadapi juga dihimpun untuk selanjutnya akan didiskusikan pada kegiatan penyuluhan, pelatihan dan demonstrasi.

### ***b. Penyuluhan***

Penyuluhan dilakukan sejalan dengan diskusi kelompok (FGD). Anggota kelompok tani mitra diberikan waktu untuk mengutarakan permasalahan yang mereka hadapi dalam mengusahakan produk olahan enau. Permasalahan dan pemecahan masalah akan dikembalikan kepada petani dan kelompok tani dengan dibimbing oleh tim pengabdian.

Penyuluhan yang diberikan juga menginformasikan pentingnya diversifikasi produk guna meningkatkan nilai tambah gula enau. Selain itu pentingnya kemasan yang akan mempengaruhi harga jual produk di mata konsumen. Promosi sangat dipentingkan dalam rangka perluasan jejaring pemasaran. Penyuluhan juga memperkenalkan produk gula semut

yang sekarang lagi banyak diminati oleh masyarakat. Selain itu pembukuan yang rapi juga akan meningkatkan efisiensi biaya dalam menghasilkan berbagai produk olahan enau. **c. Pelatihan**

Pelatihan dilakukan guna memperkaya wawasan dan keterampilan petani dengan berbagai model/bentuk pencetak gula enau serta berbagai bahan pencetak yang bisa digunakan. Selain itu juga diberikan pelatihan membuat disain kemasan, cara promosi dan pembukuan yang benar.

#### **. e. Pendampingan**

Pendampingan dilakukan ketika petanu melakukan pendaftarn izin untuk menghasilkan produk dan jaminan kehalalannya

#### **f. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan**

Monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan selalu dilakukan pada setiap kegiatan melalui diskusi dengan anggota kelompok tani mitra. Evaluasi terhadap keberhasilan program dilakukan menggunakan dua metode. Pertama adalah melihat besarnya jumlah kehadiran dan partisipasi aktif anggota dalam setiap kegiatan. Metodekedua adalah dari monitoring yang dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan hingga program pengabdian berakhir. Perubahan paradigma anggota kelompok mitra untuk semakin berkembang merupakan indikator keberhasilan program pengabdian pada masyarakat ini.

### **3 Rencana Kegiatan**

Kegiatan utama dari kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.

a) Persiapan, dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Survey pendahuluan
2. Sosialisasi kegiatan
3. Mendiskusikan jadwal dengan kelompok tani mitra
4. Persiapan untuk penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan
5. Pembuatan modul untuk pelatihan

b) Pelaksanaan

1. Penyuluhan mengenai diversifikasi produk olahan gula aren.
2. Penyuluhan mengenai pentingnya kemasan produk untuk meningkatkan nilai jual.
3. Penyuluhan mengenai pentingnya promosi dalam perluasana pemasaran
4. Penyuluhan tentang pentingnya pembukuan yang baik
5. Pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan gula aren.
6. Pelatihan pembuatan kemasan yang menarik.

7. Pelatihan pembuatan gula semut (Lampiran 1)
  8. Pelatihan pembuatan pembukuan keuangan yang baik
- c) Evaluasi.
1. Diskusi dengan kelompok tani mitra mengenai kegiatan yang telah dilaksanakan
  2. Melihat perubahan paradigma kelompok tani mengenai kegiatan yang telah dilaksanakan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 5.1 Identitas Mitra

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yang menjadi mitra adalah kelompok tani Mayang Sari dan kelompok tani Mayang Taurai yang berlokasi di Nagari Andaleh Baruah Bukik, Kecamatan Sungayang, Kabupaten Tanah Datar. Identitas mitra dapat dilihat pada Tabel 5.

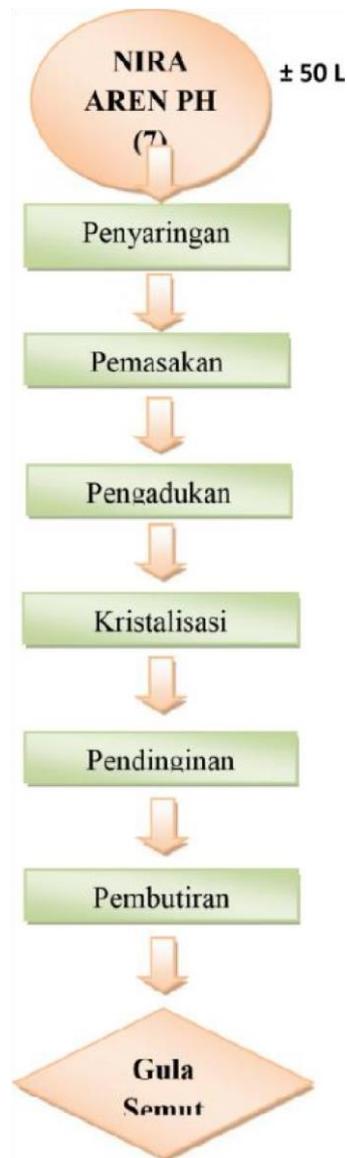
Tabel 5. Identitas Mitra pada kegiatan pengabdian masyarakat IbM

<b>Nama Mitra</b>	<b>Nama Ketua</b>	<b>Bidang Usaha</b>	<b>Jumlah Anggota</b>	<b>Alamat</b>	<b>Tahun Berdiri</b>
Kelompok tani Mayang Sari (Mitra 1)	Sartono	Tanaman Aren dan Sayuran	22	Jorong Baruah Bukik Nagari Andaleh Baruah Bukik	2009
Kelompok tani Mayang Taurai (Guskoda) (Mitra 2)	Muhammad Nur	Tanaman Enau dan Sayuran	20	Jorong Andaleh Nagari Andaleh Baruah Bukik	2013

### 5.2 Proses Produksi

Proses produksi gula merah dan gula semut pada awalnya sama sampai pada proses air nira yang dimasak sudah mengental. Setelah mengental untuk gula merah langsung dicetak dengan cetakan tempurung atau bambu. Sedangkan gula semut setelah mengental terus diaduk sampai membentuk kristal-kristal. Pengadukan bisa dilakukan secara manual maupun dengan mesin ataupun dengan mesin *Palm Sugar Maker*. Proses selanjutnya pada proses pembuatan gula semut yaitu penghalusan gula yang sudah berbentuk kristal dengan cara diblender dan

setelah itu didinginkan dan diayak. Pengemasan dilakukan dengan memakai plastik bening yang tebal lalu dipres dengan memakai sinler 300i.



Bagan Proses Produksi Pembuatan Gula Semut dan gula merah

### 5.3 Hasil Yang Dicapai Pada Kegiatan Pengabdian Bagi Masyarakat

#### 1. Ilmu Pengetahuan dan Keterampilan Mitra

Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra telah dilakukan dengan berbagai penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan dan pelatihan yang diberikan dengan topik:

- a. Penyuluhan mengenai diversifikasi produk olahan gula aren.

Selama ini mitra hanya memproduksi gula merah. Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini mitra diberikan pengetahuan-pengetahuan tentang hasil olahan nira dapat dijadikan berbagai produk, contohnya gula semut.

- b. Penyuluhan mengenai pentingnya kemasan produk untuk meningkatkan nilai jual.

Gula merah yang dihasilkan oleh mitra selama ini dikemas seadanya dengan memakai daun pisang kering atau plastik yang tipis. Penyuluhan diberikan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra bahwa dengan kemasan yang baik akan bisa menarik konsumen.

- c. Penyuluhan mengenai pentingnya promosi dalam perluasan pemasaran

Promosi penting dilakukan oleh mitra untuk dapat memperluas pangsa pasar. Mitra mendapatkan pengetahuan dan menyadari pentingnya promosi yang dapat dilakukan dengan melalui media elektronok, media cetak, media sosial, dan lain sebagainya.

- d. Penyuluhan tentang pentingnya pembukuan yang baik

Dengan adanya penyuluhan tentang pembukuan mitra bisa memahami pentingnya pembukuan. Dengan adanya pembukuan akan bisa terlihat komponen-komponen dari biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan.

- e. Pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan gula aren.

Pelatihan diberikan dengan mengajarkan kepada mitra pembuatan produk olahan lain dari air nira, contohnya gula semut. Pelatihan juga mengajarkan bagaimana cara-cara pembuatan gula semut.

- f. Pelatihan pembuatan kemasan yang menarik.

Kepada mitra juga sudah diberikan pelatihan bagaimana membuat kemasan yang lebih baik. Kemasan dibuat dengan plastik bening yang tebal, diberi label yang menarik dan dipres memakai alat sinler.

- g. Pelatihan pembuatan gula semut

Pelatihan pembuatan gula semut dilakukan dengan menggunakan mesin yang diberikan kepada mitra. proses produksi dengan mesin dapat dilakukan mulai merebus air nira sampai gula siap dicetak dan pengadukan dilakukan sampai berbentuk kristal. Untuk penghalusan dilakukan dengan memakai blender lalu diayak dengan ayakan alumunium. Kemudian dikemas dengan plastik dan dikemas.

h. Pelatihan pembuatan pembukuan keuangan yang baik.

Pelatihan pembukuan yang baik diajarkan kepada mitra untuk mencatat komponen biaya dan penerimaan. Pelatihan juga mengajarkan bagaimana menghitung pendapatan dan keuntungan. Dengan demikian mitra diharapkan dapat melakukan pembukuan setiap hari lalu bisa mengetahui berapa penerimaan, pendapatan, dan keuntungan yang bisa diperoleh.

2. Aspek Produksi

Selama ini mitra hanya memproduksi gula merah, setelah adanya kegiatan kerja sama dengan tim pengabdian masyarakat Universitas Andalas mitra diberikan pelatihan tentang gula semut. Pada saat sekarang mitra telah mulai memproduksi gula semut walaupun produksi dari waktu ke waktu belum stabil, masih tergantung kepada permintaan pasar. Harapannya mitra ke depan bisa meningkatkan produksi gula semut dari waktu ke waktu serta juga diharapkan bisa meningkatkan kualitas dari gula semut.

3. Aspek Ekonomi

Walaupun produksi gula semut lebih rendah dibandingkan dengan gula merah, waktu yang dibutuhkan untuk memproduksi gula semut lebih lama, namun dari segi pendapatan gula semut jauh lebih tinggi. Pada tabel dengan bahan baku air nira sebanyak 45 L untuk gula merah dan gula semut akan menghasilkan gula merah sebanyak 4,5 kg, sedangkan gula semut sebesar 4,05 kg. Tetapi terdapat perbedaan harga yang jauh antara kedua produk ini yang membuat pendapatan gula semut lebih dari pada memproduksi gula merah.

Tabel 6. Perbandingan Pendapatan Antara Produksi Gula Merah Dengan Gula Semut Dengan Bahan Baku 45 L Air Nira.

	<b>Gula merah</b>	<b>Gula semut</b>
Bahan baku air nira (Liter)	45	45
Produksi (kg)	4,5	4 , 05
Harga Jual (Rp/kg)	20.000	50.000
Penerimaan (Rp)	90.000	202.500
Biaya kayu (Rp)	35.000	40.000
Biaya kemasan (Rp)	-	15.000

Pendapatan (Rp)	55.000	147.500
-----------------	--------	---------

#### 4. Aspek Pemasaran

Produk yang dihasilkan oleh mitra sekarang setelah dilakukan pegabdian masyarakat memiliki dua produk yaitu produk gula merah dan produk gula semut. Dan dari segi harga, produk gula merah sekarang harganya sebesar Rp. 20.000,-/kg sedangkan gula semut memiliki harga sebesar Rp. 50.000/kg. Harga ini memiliki perbedaan yang cukup jauh. Produk ini dipromosikan dengan menawarkan produk ke dinas yang berada di Ibu Kota Kabupaten serta beberapa kantor pemerintahan dan swasta. Dan pada saat ini distribusi produk gula semut sudah dilakukan hingga ke luar kota dengan harapan pasar dari gula semut dan gula merah ini bisa semakin luas.

#### 5. Manajemen Keuangan

Mitra sudah mulai dilatih untuk membuat pembukuan untuk setiap pemasukan dan biaya-biaya yang dikeluarkan. Dengan demikian diharapkan mitra dapat mengetahui pendapatan dan keuntungan yang diperoleh. Sehingga mitra dapat mengevaluasi usaha yang mereka lakukan.

#### 6. Evaluasi

Evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan metode Focus Grup Discussion (FGD). Metode ini diikuti oleh tim pengabdian masyarakat sebagai narasumber, mitra binaan sebagai pelaku usaha serta Wali Nagari sebagai pihak pemerintah. Hasil evaluasi adalah sebagai berikut:

- a. Terjadinya diversifikasi produk yaitu gula merah dan gula semut
- b. Terjadinya peningkatan pengetahuan mitra tentang pembuatan produk, pengemasan, pemasaran, serta pembukuan usaha.
- c. Terjadinya peningkatan pendapatan mitra usaha gula semut
- d. Terjadinya perluasan pasar hingga ke luar daerah.

## KESIMPULAN DAN SARA

### Kesimpulan

Seiring dengan kesadaran orang terhadap kesehatan dan produk-produk organik, maka permintaan gula semut dari waktu ke waktu semakin meningkat. Mitra mencoba memenuhi permintaan pasar walaupun dengan jumlah yang masih terbatas. Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Terjadinya diversifikasi produk yaitu gula merah dan gula semut
- b. Meningkatnya pengetahuan mitra tentang pembuatan produk, pengemasan, pemasaran, serta pembukuan usaha.
- c. Meningkatnya pendapatan mitra usaha gula semut
- d. Terjadinya perluasan pasar hingga ke luar daerah.

### 6.2 Saran

Melalui peningkatan produksi dan kualitas gula semut diharapkan mitra dapat mengembangkan usahanya baik dari segi produksi, ekonomi, pemasaran, maupun manajemen keuangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. Gula Semut. <http://balitka.litbang.pertanian.go.id>. [ 25 April 2015].  
Bank Indonesia, 2008. Pola Pembiayaan Usaha kecil (PPUK). [www.google.com](http://www.google.com)  
Paudi F, 2012. Pembuatan Gula Merah Aren dan Gula Semut Aren.

Kegiatan Lapangan 1. Sosialisasi program di kantor Wali Nagari



Kegiatan lapangan 2. Penyuluhan kegiatan IbM

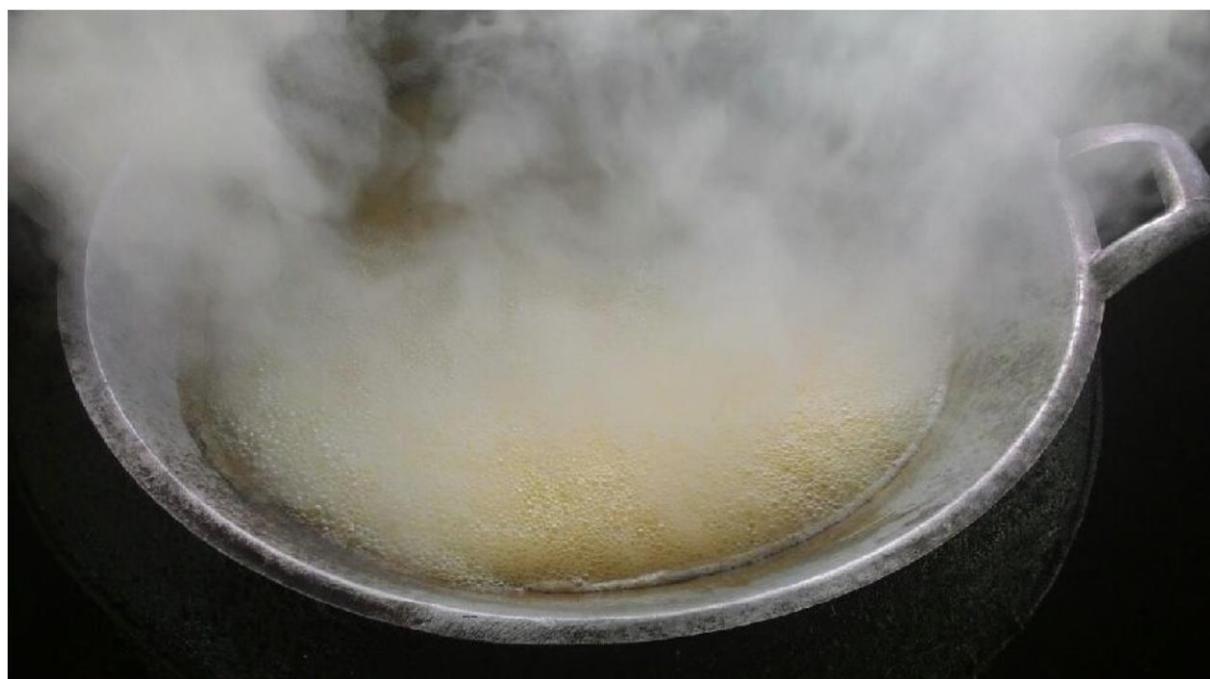




Kegiatan lapangan 3. Pelatihan pembuatan gula semut



Kegiatan lapangan 4. Pelatihan diversifikasi produk olahan gula enau





Kegiatan lapangan 5. Serah terima sarana dan prasarana kegiatan IbM kepada kelompok tani





Kegiatan lapangan 6. Pembuatan kemasan yang menarik





Kegiatan lapangan 7. Pelatihan pembuatan pembukuan



Produk Gula Merah dengan cetakan tempurung dan bambu Lampiran. Denah Lokasi Kegiatan



Pengabdian Masyarakat



Kelompok Tani Mayang Sari (Mitra1)  
Kelompok Tani Mayang Taurai (Mitra 2)