

Peningkatan Kualitas Jual Gula Merah Desa Candi Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep

¹Dody Tri Kurniawan, *¹Ratih Yuniastri, ¹Ika Fatmawati Pramasari, ²Tukiran, ²Ali Imron,
²Amalia Ruhana

¹Universitas Wiraraja, Indonesia

²Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

ABSTRAK

Luas lahan mencapai 317,917 Ha, desa Candi, daerah di Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep, memiliki potensi pengembangan gula merah. KT Sumber Rejeki Candi dirintis oleh bapak Hartoyo tahun 2017, sebagai pengrajin gula merah, menjual hasil produknya dengan kemasan sederhana, tanpa ada label/merk serta sebagai pensuplai bahan baku pembuatan gula semut KWT Al Cholifah. Peningkatan kualitas dilakukan melalui pelatihan di KT Sumber Rejeki Candi meliputi 1) pembuatan gula merah tanpa bahan kimia 24 Oktober 2024, 2) Pelatihan penggunaan mesin kristalisasi dan vakum sealer 11 November 2024, 3) Pelatihan kemasan produk 4 November 2024, serta pendampingan pengajuan legalisasi produk dan pengoperasian alat TTG. Kegiatan pelatihan dan pendampingan telah terlaksana dengan baik dan hasilnya dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam menggunakan teknologi selama proses pengolahan nira siwalan menjadi gula merah menggunakan teknologi (75%), legalisasi usaha (75%). Peningkatan produksi gula merah sebesar 60%.

Kata Kunci: Kualitas, Peningkatan, Gula, Teknologi.

Improving the Selling Quality of Brown Sugar in Candi Village, Dungkek Sub-district, Sumenep District

ABSTRACT

Banaran Hamlet, Bumiaji Subdistrict, Batu is an area that has limited land and lacks awareness in utilizing plastic waste, especially used bottles. Therefore, efforts are needed to educate the community about alternative cultivation that can be done on limited land as well as the utilization of bottles as an effort to reduce plastic waste there. One of the efforts that can be done is the socialization and practice of verticulture and hydroponic cultivation techniques using plastic bottles to housewives of Rw 02, Banaran hamlet. A total of 90 people attended the counseling and as many as 10 people participated in direct practice. The approaches taken were: 1) Providing counseling materials related to the utilization of used bottles and technical cultivation of plants using verticulture and hydroponic techniques. 2) Direct cultivation practices using verticulture and hydroponic techniques using used bottles as planting media containers and plant growth sites. The results of the activity show that this socialization can be seen from the enthusiasm of housewives who actively ask questions during socialization and practice. In addition, they have the desire to try this verticulture and hydroponic technique to other short-rooted plants.

Keywords: Quality, Improvement, Sugar, Technology.

*Penulis Koresponden

Email : ratihyuniastri@wiraraja.ac.id

Alamat : Jl. Raya Sumenep - Pamekasan KM.5 Patean
Sumenep



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

PENDAHULUAN

Kabupaten Sumenep merupakan daerah sentra penghasil gula merah dengan 2 jenis bahan baku, yaitu nira kelapa dan nira siwalan. Luas area tanaman siwalan terbesar di Jawa Timur terletak di Kabupaten Sumenep seluas 5.535,7 Ha, dapat memproduksi 1.535,96 ton siwalan. Daerah penghasil siwalan terbanyak di Kabupaten Sumenep yaitu kecamatan Dungkek dengan luas area sebesar 1.652,98 Ha dengan hasil produksi mencapai 220,92 ton siwalan (BPS Kabupaten Sumenep, 2016). Lokasi pelaksanaan program Kosabangsa yaitu di daerah Desa Candi, daerah yang memiliki potensi pengembangan gula merah dengan luas lahan mencapai 317,917 Ha.

Gula merah siwalan dibuat dengan cara yang sederhana, proses penyiapan dilakukan manual dan pengolahan menggunakan alat sederhana, seperti loyang, alat pengaduk kayu dan pembakaran dari tungku tradisional. Desa Candi memiliki 13 kelompok tani aktif, yang memiliki peranan besar dalam pengembangan usaha gula merah. Satu-satunya kelompok yang memproduksi gula merah menjadi gula yaitu KWT Al Cholifah dan KT Sumber rejeki Candi sebagai penyedia gula merah untuk bahan baku pembuatan gula semut KWT Al Cholifah. Secara umum permasalahan yang dihadapi yaitu: (a) Aspek produksi, penggunaan bahan kimia yang mengurangi kualitas gula merah dan teknik pengolahan yang masih sederhana; dan (b) aspek manajemen pada belum adanya izin usaha.

Teknis pelaksanaan dalam kegiatan ini yaitu pelatihan dan pendampingan. Pelatihan meliputi: 1) Pelatihan produksi gula semut tanpa bahan pengawet dan penyimpanan produk melalui vacuum. Pendampingan dilakukan berupa: 1) pendampingan keterampilan pengoperasian alat pengemas sehingga dihasilkan gula merah yang terjaga kualitasnya, 2) pendampingan pengajuan Halal.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan dilaksanakan sebagai berikut:

- a. Koordinasi tim dengan mitra, berupa focus group seperti halnya dengan mitra 1 tanggal 17 September 2024.
- b. Pelatihan, meliputi Penyusunan Modul Pelatihan (Modul 1: Pembuatan Gula Merah Tanpa Bahan Kimia dan Modul 2: Panduan Pengoperasian Alat Kristalisasi); Persiapan Sarana dan Prasarana (meliputi: 1) Lokasi pelatihan dan pendampingan, 2) Alat dan bahan pelatihan, 3) Mesin kristalisasi dan vakum sealer, 4) Bahan kemasan); dan Pelaksanaan Pelatihan (meliputi: 1) pembuatan gula merah tanpa bahan kimia tanggal 24 Oktober 2024, 2) Pelatihan penggunaan mesin kristalisasi dan vakum sealer tanggal 11 November 2024, 3) Pelatihan kemasan produk tanggal 4 November 2024).
- c. Penerapan Teknologi. Teknologi yang ditawarkan sebagai solusi untuk KWT Al Cholifah yaitu mesin pengemasan sachet untuk mengemas gula semut dalam bentuk sachet dan mesin vacuum packaging untuk mengemas stok gula merah sebagai bahan baku pembuatan gula semut.

- d. Pendampingan dan Evaluasi. Pendampingan berupa: 1) pendampingan keterampilan pengoperasian alat kristalisasi sehingga dihasilkan gula merah yang terjaga kualitasnya, 2) pendampingan pengajuan legalisasi produk. Monitoring and Evaluasi dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan, baik oleh pihak internal (LPPM) maupun pihak eksternal (DRTPM dan Dinas terkait) sebagaimana mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan telah terlaksana dengan baik dan hasilnya dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam menggunakan teknologi selama proses pengolahan nira siwalan menjadi gula merah menggunakan teknologi (75%), peningkatan produksi (50%), legalisasi usaha (90%), pentingnya kemasan produk (81%). Hibah alat berupa mesin pengkristal, mesin pengemas vakum dan mesin pengemas sachet. Sertifikat halal menunggu proses penerbitan.

Kegiatan terdiri dari pelatihan pembuatan gula merah dimana antusias dari para peserta sangat tinggi. Dalam kegiatan ini juga terdapat pendampingan pengajuan legalisasi produk. Legalisasi produk menjadi hal yang penting mengingat produk olahan gula merah yang dihasilkan belum mempunyai legalisasi produk. Legalitas produk dan usaa menjadi identitas diri untuk legalisasi usaha dan produk sehingga masyarakat bisa percaya dan menerima akan produk yang dihasilkan (Oktaviani & Yasa, 2022).

Pelatihan Pengemasan Produk

Pengemasan produk merupakan proses perancangan, pembuatan, dan pengaplikasian kemasan pada suatu produk. Kegiatan Ini dimulai dari pemilihan bahan, desain, cetakan, dengan tujuan untuk melindungi produk, mempermudah saluran distribusi, dan meningkatkan minat visual bagi konsumen (Ermawati, 2019; Octaviani dkk., 2024). Dalam pelatihan pengemasan diketahui peserta diberikan pemahaman pentingnya kemasan dan juga bagaimana cara mengemas yang baik sehingga mempunyai daya tarik konsumen. Selain itu juga peserta diajarkan penggunaan *vacuum sealer*.

Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Gula Merah dan Pendampingan Pengajuan Legalisasi



Sumber: Data Diolah, 2025

Gambar 2. Pelatihan Pengemasan Produk



Sumber: Data Diolah, 2025

SIMPULAN

Kegiatan peningkatan kualitas jual gula merah ini memberikan dampak positif pada usaha gula merah di Desa Candi Kecamatan Dungkek Kabupaten Sumenep. Kualitas gula merah terjadi peningkatan 80%. Kemasan gula merah menggunakan *vacum sealer* 100%. Peningkatan pengetahuan pembuatan gula merah tanpa bahan pengawet.

DAFTAR PUSTAKA

- Artanti, Y., & Yusdia, P. (2011). Pengaruh Faktor-Faktor Kemasan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pop Mie Di Supermarket Giant Wiyung. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen*, 3(2), 157–171.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan Peranan dan Fungsi Kemasan Produk dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15-22.
- Octaviani, Y., Erma, M., & Bramastyo. (2024). Pengaruh Konsep Pemasaran, Kualitas Produk dan Citra Merek Terhadap Loyalitas Pelanggan Masa Pandemi Covid -19 pada UKM Pawon Mom Nafis di Sidoarjo. *Agrimics Journal*, 1(1), 7-14.
- Lahtinen, N., Pulkka, K., Karjaluoto, H., & Mero, J. (2023). *Digital marketing strategy. In Digital Marketing Strategy (Issue October)*. Elgaronline. <https://doi.org/10.4337/9781035311316>.
- Oktaviani, N., Yasa, P. (2022). Urgensi Legalitas Usaha Bagi Industri Kecil dan Menengah (IKM). *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 10(2), 504-511.
- Anjani, R. W. (2023). Implementasi Digital Marketing Dalam Mengembangkan Strategi Bisnis Digital Di Era Transformasi Digital. *INTERDISIPLIN: Journal of Qualitative and Quantitative Research*, 1(1), 29–40. <https://doi.org/10.61166/interdisiplin.v1i1.4>.
- Suma, E., Yusuf, S. A., & Umar, J. (2023). Pengaruh Bentuk Kemasan, Desain Produk Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 13(2), 111–115. <https://doi.org/10.35797/jab.13.2.111-115>.