

PENDAMPINGAN PENINGKATAN NILAI EKONOMI KOMODITAS GULA TUMBU MENJADI PERMEN BAGI MASYARAKAT KABUPATEN KUDUS

Elizabeth Betty Elok Kristiani^{1*}, Agna Sulis Krave²

^{1,2} Program Studi Biologi, Universitas Kristen Satya Wacana

Email: betty.elok@uksw.edu

Abstrak

Gula tumbu, sebagai usaha *home industry* warga Desa Soco maupun Desa Samirejo, Kecamatan dawu, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah memiliki kendala berupa rendahnya harga jual sehingga muncul kecenderungan modal tidak berkembang tetapi malah habis. Kegiatan ini bertujuan untuk mendampingi masyarakat pengusaha gula tumbu untuk dapat meningkatkan nilai ekonomi gula tumbu menjadi permen. Kegiatan berupa pengayaan teori, praktek bersama pendamping dan praktek mandiri, serta evaluasi pembuatan permen dari gula tumbu. Ada empat kelompok yang terlibat dalam pembinaan ini yaitu dua kelompok beranggotakan ibu rumah tangga, satu kelompok beranggotakan pemuda desa, dan satu kelompok lagi beranggotakan para muda yang berstatus mahasiswa. Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan. Melalui praktek secara nyata, masyarakat dapat memahami lebih nyata baik teori, praktek, dan cara mengatasi kendala yang muncul dalam pembuatan permen dari gula tumbu.

Kata kunci: Gula tumbu, permen, kabupaten kudus.

Abstract

Tumbu sugar is a home industry business for residents of Soco and Samirejo Village, Dawu District, Kudus Regency, Central Java. Due to the obstacle of the low selling price, however, their capitals tend to run out instead of developing. This program aims to assist the community of tumbu sugar entrepreneurs to be able to increase the economic value of tumbu sugar by turning it into candy. The activities included weretheoretical enrichment, assisted and independent practice, as well as evaluation of thecandy production from tumbu sugar. Four groups from the village took part in this coaching, namely two groups consisting of housewives, one group consisting of young women, and one group consisting of university students. The community participated in every stage of the activities enthusiastically. Through direct practice, the community could better understand the theories, implementation, and ways to overcome the obstacles faced during the production ofcandy from tumbu sugar.

Key words: tumbu sugar, candy, Kudus Regency.

Pendahuluan

Permen merupakan salah satu produk makanan yang sangat digemari hampir semua anak-anak. Pada masa kini, dengan dukungan teknologi dan derasnya sebaran iklan, baik di media cetak maupun televisi, permen kini tampil dengan daya pakau lebih dahsyat jika dibandingkan dengan masa lalu. Beragam kemasan, bentuk, warna, dan aroma dapat menggugah selera di segala usia (Khaltarina, 2004).

Salah satu jenis permen yang banyak beredar saat ini adalah *hard candy*. *Hard candy* berupa permen non kristalin, bertekstur keras, mengkilat dan bening, hasil dari pemasakan pada suhu tinggi 140-150°C. Bahan untuk membuat permen jenis ini meliputi sukrosa, air dan sirup glukosa sebagai bahan utama, dan *flavor* sebagai bahan tambahan (Ramadhan, 2012).

Teknik pembuatan permen *hard candy* pada dasarnya sangat sederhana. Bahan dasar dipanaskan secara perlahan sampai mendidih, kemudian diberi bahan tambahan seperti asam, pewarna atau perasa. Setelah adonan bercampur dengan baik, kemudian dituang ke dalam cetakan berbahan tahan panas. Cetakan dapat dibuat dalam aneka bentuk sesuai dengan keinginan. Adonan ini mengeras dengan cepat, sehingga waktu menjadi perhatian penting dalam membuat permen jenis ini (Farida dkk, 2008).

Gula tumbu merupakan usaha *home industry* yang cukup banyak digeluti warga Desa Soco maupun Desa Samirejo, Kecamatan dawu, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. Kendala yang dihadapi adalah rendahnya harga jual gula tumbu yang diproduksi sehingga muncul kecenderungan modal tidak berkembang tetapi malah habis. Berdasarkan kondisi tersebut perlu diupayakan suatu usaha penciptaan produk baru yang lebih bernilai ekonomis dengan tetap berbasis pada produk yang selama ini ada. Gula tumbu yang selama ini memiliki nilai jual rendah, dapat ditingkatkan nilainya dengan dibuat menjadi bentuk produk baru yaitu permen sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya.

Berdasarkan potensi daerah dan permasalahan yang ada, maka program ini disusun bagi masyarakat Desa Soco dan Desa Samirejo, Kabupaten Kudus dengan tujuan untuk (i) Memberikan kesadaran kepada akan pentingnya usaha peningkatan nilai ekonomi dari gula tumbu, (ii) Membekali masyarakat tentang dasar ilmu pengetahuan dan proses pembuatan permen kelapa secara sederhana serta perhitungan ekonominya, (iii) Melatih dan mendampingi masyarakat dalam mempraktekkan usaha pembuatan permen berbasis gula tumbu. Setelah mengikuti program ini diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha alternatif pembuatan permen berbasis gula tumbu sehingga pendapat masyarakat kedua desa tersebut dapat meningkat.

Rasionalisasi kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat pada intinya adalah pendampingan kepada masyarakat Desa Soco dan Desa Samirejo, Kabupaten Kudus dalam pemahaman teori, praktek, dan evaluasi pembuatan permen berbahan dasar gula tumbu yang merupakan komoditas *home industry* saat ini.

Metode Pelaksanaan

Realisasi program dilaksanakan dalam empat tahap. Tahap pertama, survei lapangan dimaksudkan untuk menentukan lokasi yang tepat bagi pelaksanaan program dan sekaligus koordinasi dengan para kelompok warga yang akan menjadi sasaran pelaksanaan program.

Tahap kedua, pembekalan dimaksudkan untuk memberikan pemahaman kepada para anggota kelompok akan tujuan dan manfaat program. Masyarakat kelompok sasaran diberi pengayaan tentang pengertian dan prinsip dasar dalam pembuatan permen dari gula tumbu, serta perhitungan keuangan dalam penjualan permen gula tumbu.

Tahap ketiga, praktek lapangan dibagi dalam dua kegiatan. *Pertama*, para anggota kelompok diberi kesempatan untuk mempraktekkan secara langsung membuat permen dengan didampingi oleh para pendamping. *Kedua*, setiap kelompok kecil dalam keseluruhan kelompok sasaran program diberi tugas untuk praktek membuat permen sendiri. Semua bahan dan peralatan dasar yang diperlukan untuk praktek disediakan oleh kelompok pendamping program.

Tahap keempat, evaluasi dilakukan dalam dua kegiatan. *Evaluasi pertama*, membahas tentang hasil kerja kelompok dalam membuat permen dengan bahan yang dibawa masing-masing kelompok. Dalam pertemuan ini setiap kelompok akan berbagi pengalaman masing-masing, termasuk permasalahan yang dihadapi dan cara pemecahannya. Setelah pertemuan ini, setiap kelompok akan diberi sejumlah modal untuk melakukan praktek pembuatan dan sekaligus penjualan permen gula tumbu. *Evaluasi kedua*, membahas tentang hasil praktek penjualan dan laba yang diperoleh masing-masing kelompok. Dari keseluruhan kegiatan dan evaluasi yang dilakukan, maka diharapkan warga Desa Soco dan Samirejo, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah dapat mulai merintis usaha produksi gula tumbu menjadi permen.

Hasil dan Pembahasan

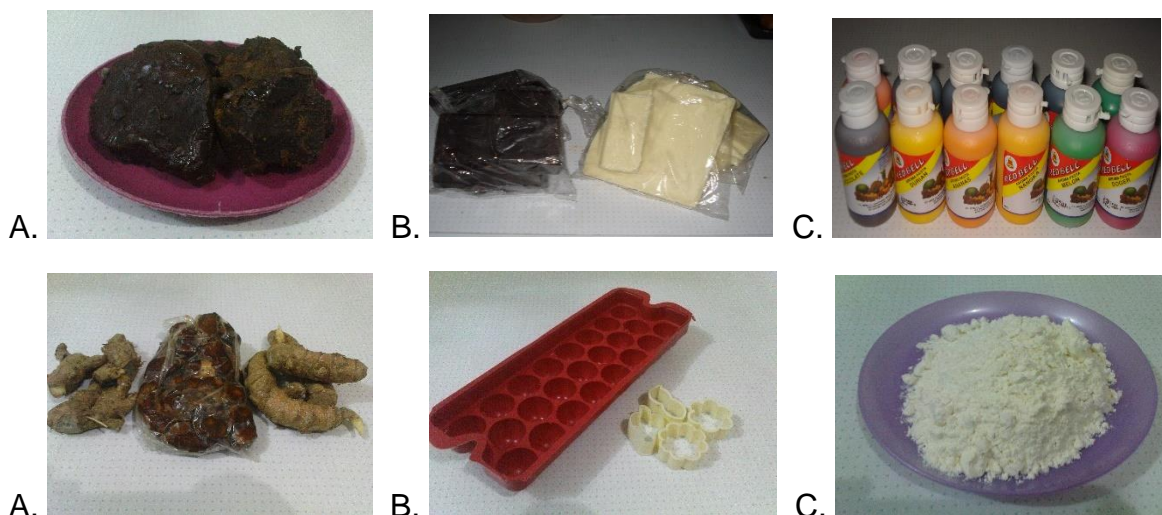
Survei lapangan

Sebelum terjun ke lapangan, sebagai langkah awal tim melakukan survei ke lokasi dusun yang akan mendapatkan pendampingan. Lokasi pendampingan di Desa Soco dan Samirejo, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah. Pada tahapan ini tim melakukan kunjungan ke salah satu lokasi pembuatan gula tumbu di dusun tersebut. Selanjutnya tim berkoordinasi dengan koordinator lapangan untuk merencanakan waktu dan tatacara pelaksanaan pendampingan.

Pembekalan Kelompok

Tahap awal pendampingan dimulai dengan pemberian bekal secara teori kepada para anggota kelompok. Teori yang diberikan meliputi pemahaman umum tentang permen dan cara pembuatannya, dan dilanjutkan pemahaman spesifik tentang permen berbahan dasar gula tumbu. Pada materi ini dikenalkan terlebih dahulu bahan-bahan

dasar untuk membuat permen selain gula tumbu sebagai bahan utama (Gambar 1). Selain itu disampaikan pula hal-hal penting yang perlu diperhatikan dalam pembuatan permen berbahan dasar gula tumbu, dan disampaikan beberapa jenis resep dasar yang akan dibuat dan dipraktekkan pada pertemuan berikutnya.



Gambar 1. Bahan-bahan untuk pembuatan permen berbahan dasar gula tumbu. (a) Gula tumbu; (b) Coklat blok warna hitam dan coklat putih; (c) Pasta dengan berbagai aroma buah; (d) Asam, mepon-empon (umbi-umbian) sebagai aroma alami; (e) Berbagai jenis cetakan; (f) Tepung sangrai

Ada empat kelompok yang terlibat dalam pembinaan ini yaitu dua kelompok beranggotakan ibu rumah tangga, satu kelompok beranggotakan pemuda desa, dan satu kelompok lagi beranggotakan para muda yang berstatus mahasiswa. Secara umum mereka begitu antusias dan penuh perhatian dalam mengikuti pembekalan dan tak segan berperan aktif dengan bertanya dan berdiskusi tentang materi pembekalan (Gambar 2).





C. D.
Gambar 2. Suasana pada saat pembekalan kelompok. (a) Pendamping menyampaikan materi pembekalan; (b) Para anggota dengan tekun memperhatikan materi pembekalan; (c,d) Diskusi antara pendamping dan para anggota kelompok tentang materi pembekalan yang disampaikan

Praktek Lapangan

Setelah pelaksanaan pembekalan materi, maka langkah selanjutnya adalah melakukan praktek pembuatan permen dari resep-resep yang ada secara bersama-sama antara pendamping dengan para anggota kelompok (Gambar 3). Pada tahap ini pendamping memandu secara riil pembuatan permen dan ada wakil anggota kelompok yang ikut terjun dalam praktek tersebut. Selama pelaksanaan para anggota kelompok tampak begitu bersemangat mengikuti jalannya kegiatan sambil sesekali bertanya dan berdiskusi tentang praktek yang dilakukan dan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan permen.



Gambar 3. Kegiatan praktek membuat permen gula tumbu bersama-sama antara pendamping dengan para anggota kelompok. (a) Sebelum praktek dimulai Pendamping menyampaikan hal-hal penting dalam praktek tersebut; (b) Pendamping bersama dengan salah satu anggota kelompok mempraktekkan cara menimbang bahan (b); cara melelehkan coklat maupun gula tumbu (c,d) sampai cara mencetak permen yang sudah dibuat (e); (f) Diskusi antara pendamping dengan anggota kelompok di sela-sela praktek pembuatan permen.

Evaluasi I

Setelah mengikuti kegiatan praktek langsung pembuatan permen bersama para pendamping, selanjutnya anggota kelompok diberi kesempatan untuk mempraktekkan sendiri membuat permen bersama anggota kelompok masing-masing. Bahan-bahan yang diperlukan untuk praktek tersebut (kecuali gula tumbu) diberi dari pendamping, sehingga anggota kelompok tinggal praktek saja.

Hasil permen karya masing-masing kelompok akan dibawa untuk dilakukan evaluasi tahap pertama. Berdasarkan hasil praktek yang dibawa dibawa oleh masing-masing kelompok dapat disimpulkan bahwa secara umum semua kelompok dapat membuat resep-resep permen yang diberikan tetapi kurang sempurna (Gambar 4). Beberapa kelemahan yang muncul misalnya:

1. *Pemasakan kurang tanak.* Akibat pemasakan campuran bahan yang kurang tanak atau campuran terlalu cepat diangkat dari api, maka permen yang dibuat masih lembek dan tampak basah, kurang keras.
2. *Kesalahan dalam pelelehan coklat.* Proses pelelehan coklat blok, baik warna hitam maupun putih yang tepat adalah dengan cara di tim di atas air hangat dan tidak boleh terkena air. Pemanasan langsung menggunakan api ataupun terlalu panas dan adanya air dapat menyebabkan coklat menjadi menggumpal.

Berdasarkan pengalaman-pengalaman tersebut maka dilakukan diskusi dan pengarahan kembali dari pendamping supaya kelemahan yang ada dapat diatasi.



Gambar 4. Hasil praktek kelompok pembinaan setelah mengikuti praktek lapangan



A.



B.

Gambar 4. Senyum peserta saat menunjukkan hasil praktek mereka setelah mengikuti pembinaan dan praktek lapangan. **A.** Senyum manis keberhasilan; **B.** Senyum malu karena belum berhasil

Pada pertemuan evaluasi pertama ini dibahas pula dasar-dasar cara perhitungan keuangan dalam menentukan harga jual permen nantinya. Beberapa komponen yang perlu diperhatikan dalam menentukan harga jual antara lain biaya bahan-bahan, biaya tenaga, biaya pemasaran. Pada kesempatan ini setiap kelompok diberi modal sebesar Rp 50.000,- untuk mencoba menjual permen hasil produksi masing-masing kelompok. Laba yang akan mereka dapat akan dikembalikan ke kelompok yang bersangkutan. Selain itu mereka juga mendapat tugas untuk membuat kembali permen untuk pertemuan evaluasi tahap kedua dengan masukan-masukan yang telah didiskusikan pada evaluasi pertama ini.

Evaluasi II

Pertemuan evaluasi tahap kedua ini sebagai pertemuan akhir dari program pendampingan “Peningkatan Nilai Ekonomi Komoditas Gula Tumbu Menjadi Permen Desa Soco dan Samirejo, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus, Jawa Tengah” ini. Pada pertemuan ini tampak bahwa para anggota kelompok masih tetap bersemangat dalam mengikuti program pendampingan ini (Gambar 5).

Setiap kelompok memberi laporan tentang hasil kerja atau praktek mereka dalam membuat permen lagi (setelah pendampingan lagi pada evaluasi I) dan hasil uji coba penjualan permen hasil karya kelompok. Secara umum permen hasil pembuatan kelompok pada praktek yang kedua ini sudah mengalami peningkatan yang cukup signifikan (Gambar 6). Setiap kelompok sudah mulai melakukan modifikasi baik dalam pembuatan, pengemasan, maupun tampilan dari permen yang dibuat.

Akan tetapi, pada praktek penjualan, tampaknya setiap kelompok masih belum berhasil melakukan penjualan dengan baik. Tampaknya penentuan pangsa pasar menjadi kendala utama ketidakberhasilan kelompok dalam melakukan penjualan. Berdasarkan bahan-bahan dasar yang digunakan akan menentukan harga jual yang berbeda dan tentunya akan membedakan juga calon pembelinya. Selain itu, karena mereka sebelumnya memang tidak berprofesi dalam bidang penjualan, maka kegiatan penjualan menjadi terhambat juga.





Gambar 5. Suasana saat pelaksanaan evaluasi tahap II. Antusiasme para anggota kelompok dalam mengikuti kegiatan evaluasi



Gambar 6. Beberapa jenis permen hasil karya para anggota kelompok setelah praktek kedua. A. Permen jahe; B. Permen coklat-blewah; C. Permen coklat; D. Permen blewah-coklat empuk; E. Permen coklat empuk; F. Si manis coklat bertabur salju

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini telah berhasil memberi pemahaman kepada masyarakat Desa Soco dan Desa Samirejo, Kabupaten Kudus baik dalam teori maupun praktek pembuatan permen berbahan dasar gula tumbu sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis gula tebu.

Saran

Perlu pendampingan lebih lanjut dalam hala keberlangsungan produk dan pemasaran produk permen gula tumbu sehingga bermanfaat bagi peningkatan perekonomian masyarakat Desa Soco dan Desa Samirejo, Kabupaten Kudus.

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah, A. dkk. 2008. Patiseri Jilid 3. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Khaltarina, R.R., 2004, Mengendalikan Ketergantungan Anak pada Permen, Pikiran Rakyat, Jakarta: 15 Februari 2004.
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandungn Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi [Skripsi]. Jakarta: Universitas Indonesia,