



PENGEMBANGAN SENTRA INDUSTRI GULA KELAPA DESA SRI MENANTI

Bambang Yudono⁽¹⁾, Parwiyanti⁽²⁾, Sri Pertiwi Estuningsih⁽³⁾

⁽¹⁾Jurusan Kimia FMIPA Universitas Sriwijaya

⁽²⁾Jurusan Teknologi Pertanian FP Universitas Sriwijaya

⁽³⁾Jurusan Biologi FMIPA Universitas Sriwijaya

email: yudonob@gmail.com

ABSTRAK

Pengembangan industri gula kelapa dilakukan dengan melakukan dengan cara derivikasi produk menjadi menjadi gula kelapa herbal (Jamu instan Beras Kencur, Kunyit Asam, Beras Kencur). Produk ini dapat meningkatkan nilai tambah yang cukup signifikan yaitu dari harga gula kelapa Rp 20.000,- per Kg menjadi Rp 100.000,- per Kg.

Pendekatan, metode dan teknik yang digunakan dalam kegiatan ini adalah PRA (Participatory Rural Appraisal). Partisipasi sepadan dengan arti peran serta, ikut serta, keterlibatan, atau proses belajar bersama saling memahami, menganalisis, merencanakan dan melakukan tindakan oleh sejumlah anggota masyarakat itu sendiri. Pengembangan masyarakat dan pembangunan desa akan dimulai dengan cara yang sederhana, yaitu suatu proses yang berangkat dari kemampuan, kemauan dan kebutuhan masyarakat dalam memenuhi penghidupan dan menyelenggarakan kehidupannya. Diharapkan kegiatan ini dapat dirasakan tumbuh dan dimiliki oleh masyarakat, sehingga kegiatan ini dapat berkembang secara berkelanjutan, dan kerjasama antara LPPM Universitas Sriwijaya dengan masyarakat Desa Mulyasari dan Desa Sri Menanti akan semakin berkembang dengan baik.

Hasil dari kegiatan ini bagi masyarakat adalah munculnya industri kecil Gula Kelapa Herbal (Beras Kencur, Jahe, dan Kunyit Asem), kegiatan ini memberikan pengetahuan, ketrampilan alternatif usaha baru bagi masyarakat desa Sri Menanti, kecamatan Tanjung Lago kabupaten Musi Banyuasin Sumatra Selatan, dan memberikan untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan ini juga akan memberikan nilai tambah pada koperasi himpunan wanita Transmigrasi (HW trans) di desa Sri Menanti. Produk jamu herbal (Jamu Beras Kencur, Kunyit Asam, Beras Kencur) dapat dijual di masyarakat dengan harga Rp 100.000,- per Kg, meningkat harganya cukup signifikan dibandingkan dengan gula merah (gula kelapa) Rp 20.000,- per Kg. Hasil uji organoleptik skala 5 untuk jamu herbal terhadap rasa, warna, dan aroma masing-masing menunjukkan 3.7, 3.86, dan 3.7. Hasil uji tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut tergolong disukai oleh masyarakat.

Kata kunci : *Gula kelapa, gula herbal, jamu, instan*

I. PENDAHULUAN

Desa Sri Menanti termasuk dalam salah satu desa Kawasan Kota Terpadu Mandiri di Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan yang ditetapkan sejak tahun 2006, dan terletak di daerah Kawasan Ekonomi Khusus Tanjung Api-Api Provinsi Sumatera Selatan ditetapkan melalui Peraturan Pemerintah Nomor 51 Tahun 2014, dan menurut Kemenristek Dikti tahun 2018 merupakan salah satu lokasi Kawasan Perdesaan Prioritas Nasional. Beberapa fasilitas yang telah dikembangkan seperti dalam Gambar 1.



Gambar 1. Kecamatan Tanjung Lago sebagai Kota Terpadu Mandiri (KTM)
Sumber : Helimiati (2016)

Disamping itu, beberapa fasilitas untuk menunjang kegiatan ekonomi (pasar), pendidikan, akses jalan telah terurus dengan baik seperti dalam Gambar 2. Namun beberapa aktifitas yang dapat mengembangkan potensi daerah masih perlu terus ditingkatkan, sehingga fasilitas-fasilitas yang telah dibangun dapat dimanfaatkan dengan baik.

Desa Sri Menanti Kecamatan Tanjung Lago Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu sentra perkebunan kelapa rakyat di Sumatera Selatan, sebagian besar Masyarakat adalah transmigran yang berasal dari daerah Jawa Tengah yang berdomisili di daerah tersebut sejak tahun 1970.

Sebagian besar masyarakat desa Sri Menanti pekerjaannya adalah bertani di sawah dan mengusahakan perkebunan kelapa rakyat. Setiap keluarga di desa ini hampir memiliki tanaman kelapa, biasanya mereka tanam di pekarangan rumah dan di pematang-pematang sekitar persawahan. Perkebunan kelapa rakyat di daerah ini dengan luas kurang lebih 50 % dari luas keseluruhan desa tersebut yang mencapai 1840 Ha. Produksi kelapa rakyat dari daerah ini cukup melimpah (seperti terlihat dalam Gambar 2). Harga buah ditingkatkan petani sangat murah, meskipun produksinya melimpah namun tidak cukup signifikan meningkatkan kesejahteraan petani. Sehingga perlu adanya inovasi baru untuk meningkatkan nilai tambah dari buah kelapa di daerah tersebut.



Gambar 2. Perkebunan kelapa rakyat di Desa Sri Menanti

Sebagian besar petani adalah dengan menjualnya dalam bentuk segar. Harga kelapa segar sangat berfluktuasi tergantung pada tingkat kebutuhan akan kelapa dan besarnya produksi. Pada saat musim panen, kelapa sangat melimpah, biasanya nilai jualnya sangat rendah. Sehingga untuk menjaga stabilitas harga kelapa perlu dilakukan diversifikasi produk dari tanaman kelapa, diantaranya dengan produksi gula kelapa (Herman, 1984).

Beberapa kelompok usaha kecil di Desa Sri Menanti tergabung dalam satu wadah Himpunan Wanita Trans KTM Telang, yang dibentuk oleh Dinas Transmigrasi sejak tahun 2010 setelah kawasan tersebut diresmikan sebagai kawasan Kota Terpadu Mandiri (KTM).



Gambar 3. Kantor HW Trans KTM Telang

Himpunan Wira Usaha Transmigrasi adalah kelompok usaha dari beberapa keluarga transmigrasi di daerah Kecamatan Tanjung Lago merupakan Mitra dari LPPM Universitas Sriwijaya yang mengarah ke ekonomi produktif. Kelompok usaha ini telah mendapat pembinaan dari berbagai instansi diantaranya Dinas Transmigrasi, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, LPPM Universitas Sriwijaya, dan LPPM IPB, untuk mengembangkan usaha-usaha yang berbasis pada potensi sumber daya alam setempat. Kelompok usaha ini memiliki aset ruang workshop untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan-pelatihan dan ruang display hasil kegiatan yang pernah dilaksanakan. Salah satu kerjasama yang pernah dilakukan oleh LPPM Universitas Sriwijaya adalah pengembangan sentra industri kecil berbasis kelapa (Estuningsih, 2012), serta menghubungkan Koperasi Wanita Transmigrasi Sri Menanti dengan Koperasi Serba Usaha Syari'ah Mekar Sari Mandiri untuk memasarkan produk-produknya.

Salah satu produk yang sangat potensial untuk dikembangkan adalah produk gula kelapa dan produk turunannya seperti gula Kristal (brown sugar) dan gula herbal. Ditinjau dari kehidupan sosial ekonomi, gula kelapa mempunyai arti dan peranan cukup penting. Sebagai bahan makanan banyak dikonsumsi oleh segenap lapisan masyarakat antara lain; untuk pemanis minuman, ramuan obat-obatan tradisional, bahkan ada yang menggunakan sebagai bahan baku utama di dalam industri makanan, industri kecap, dan lain-lain.

Untuk menghasilkan produk gula kelapa dan produk turunannya yang memiliki kualitas baik, perlu mengetahui dan memahami proses pembuatan gula merah dari nira kelapa sampai ke produk yang diinginkan dengan baik. Nira kelapa adalah cairan bening yang keluar dari bunga kelapa yang pucuknya belum membuka atau pohon penghasil nira lain seperti aren, siwalan, dan lontar yang disadap, cairan ini merupakan bahan baku untuk pembuatan gula. Nira sering juga dibuat “Legen” kata ini sebenarnya istilah bahasa jawa berasal dari kata legi artinya manis. Dalam keadaan segar Nira mempunyai rasa manis berbau harum dan tidak berwarna. Selain bahan baku pembuatan gula nira dapat pula digunakan sebagai bahan baku lain minuman keras (Tuak), asam cuka dan minuman segar, serta satu produk baru yang cukup menjajikan karena bernilai ekonomis yaitu Gula Merah Kristal (*Brown Sugar*), Gula Merah Cetak, dan Gula Herbal.

Komposisi Nira dari suatu jenis tanaman dipengaruhi beberapa faktor yaitu antara lain varietas tanaman, umur tanaman, kesehatan tanaman, keadaan tanah, iklim, pemupukan, dan pengairan. Demikian pula setiap jenis tanaman mempunyai komposisi nira yang berlainan dan umumnya terdiri dari air, sukrosa, gula reduksi, bahan organik lain, dan bahan anorganik. Air dalam nira merupakan bagian yang terbesar yaitu antara 75 – 90 %. Sukrosa merupakan bagian zat padat yang terbesar berkisar antara 12,30 – 17,40 %. Gula reduksi antara 0,50 – 1,00 % dan sisanya merupakan senyawa organik serta anorganik. Gula reduksi dapat terdiri dari heksosa, glukosa, dan fruktosa, serta mannanosa dalam jumlah yang rendah sekali. Bahan organik terdiri dari karbohidrat (tidak termasuk gula), protein, asam organik, asam amino, zat warna, lemak, dan bahan anorganik terdiri dari garam mineral (Dachlan, 1986).

Tabel 1. Komposisi Kimia Nira Kelapa

No	Komposisi Bahan	Kadar Kandungan (g/100ml)
1	Padatan	15,20-19,20
2	Sakarosa	12,30 -17,40
3	Abu	0,11-0,41
4	Protein	0,23-0,32
5	Vitamin	16,00-30,00
6	Berat jenis pada 29 °C	1,058- 1,077

(Sumber: Joseph GH dan Darwis SN. 1987)

Nira kelapa yang digunakan untuk bahan pembuatan gula harus memiliki kualitas yang baik. Nira yang kurang baik mudah menjadi basi (lumer), aroma dan rasanya masam, dan akan menghasilkan gula kelapa yang mudah lengket. Sedangkan Nira kelapa yang berkualitas baik dan masih segar mempunyai rasa manis, berbau harum, tidak berwarna (bening), derajat keasaman (pH) berkisar 6-7, dan kandungan gula reduksinya relatif rendah (Nurlela, 2002, Moerdokusumo, 1993).

Gula kelapa dikenal sebagai “Gula Jawa/Gula Merah” yang dihasilkan dari penguapan nira pohon kelapa (*Cocos nucifera L*). Nira pohon kelapa diperoleh dari penyadapan bunga kelapa (mayang) yang diiris tangkai bunganya, sehingga keluar nira tetes demi tetes. Nira yang diambil disaring kemudian dimasak pada suhu 110 derajat Celsius sambil dilakukan pengadukan sampai pada pemekatan (brix), kemudian dicetak hingga akhirnya menjadi gula



kelapa cetak (Dyanti, 2002). Diharapkan produk gula kelapa yang dihasilkan akan memenuhi standar produk gula kelapa berdasarkan standar gula kelapa yang baik untuk dikonsumsi SNI 013743.1995;

Rasa : Normal, Khas

Warna : Kuning sampai kecoklatan Air : Max. 10%bb Abu : Max. 2%bb

Bau : Normal

Gula produksi : Maks. 10%bb Jumlah Gula Sebagai Sakrosa : Min. 77%bb

Bagian Yang Tak Larut Dalam Air : Maks. 1%bb

Cemaran Logam

- Seng (Zn) : Maks. 40 mg/kg
- Timbal (Tb) : Maks. 2 mg/kg
- Tembaga (Cu) : Maks. 10 mg/kg
- Raksa (Hg) : Maks. 0,03 mg/kg
- Timah (Sn) : 0 mg/kg
- Cemaran Arsen (As) : Maks. 40 mg/kg

Salah satu kelebihan gula merah adalah mempunyai Indek Glisemik (GI) yang rendah yaitu sekitar 35, dimana makanan yang GI-nya lebih dari 70 diklasifikasikan sebagai GI tinggi, 56-69, GI menengah; dan 0-55, GI rendah. Sehingga gula merah sangat cocok dikonsumsi untuk penderita diabetes (Trinidad, 2014).

Solusi Permasalahan

Tanaman kelapa dapat tumbuh dengan subur di Desa Sri Menanti, karena sesuai dengan kondisi agroklimat tanaman kelapa. Sehingga produksinya cukup melimpah, dan di daerah ini harganya sangat murah. Beberapa petani melakukan diversifikasi usaha berbasis tanaman kelapa berupa penyadapan untuk diambil air niranya. Selanjutnya air nira tersebut diolah menjadi gula kelapa dan tuak nira kelapa. Tanaman kelapa di daerah ini telah ditanam sejak daerah ini dibuka sebagai daerah transmigrasi. Selama ini, buah kelapa pemanfaatannya kurang optimal hanya dijual sebagai kelapa segar untuk salah satu kelengkapan masakan. Pada saat panen melimpah harga kelapa sangat murah, bahkan untuk biaya pengangkutan saja tidak mencukupi. Dengan keadaan seperti itu, masyarakat saat ini kurang memperhatikan potensi tanaman kelapa, padahal sebelumnya tanaman ini pernah mendapat julukan sebagai "*pohon kehidupan*" karena hampir seluruh bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan untuk kehidupan masyarakat. Saat ini bahkan pengelolaan pohon kelapa yang banyak dilakukan masyarakat adalah dengan mengambil niranya saja. Selanjutnya nira difermentasi dijadikan minuman keras tradisional atau tuak dijual bebas dalam kemasan jirigen yang berisi masing-masing 20 liter, tuak dijual baik di desa sekitar atau ke kota Palembang. Kadar alkohol tuak nira kelapa berkisar 4,8% (Wijaya, 2012), sedikit lebih tinggi dari minuman beer yang tergolong sebagai minuman keras. Hal ini berpotensi merusak moral masyarakat. Beberapa kejadian di daerah-daerah Sumatera Selatan pada tahun-tahun terakhir, minuman tuak dioplos dengan minuman lain yang sudah banyak merenggut beberapa korban jiwa. Jika hal ini dibiarkan berlarut-larut, maka korbannya akan semakin banyak dan merusak moral masyarakat.

Gula kelapa yang diproduksi masyarakat kalah bersaing dengan gula kelapa dipasaran. Gula kelapa produksi desa Sri Menanti daya simpan terbatas, bentuk rasa, aroma warna yang kurang menarik. Perlu sentuhan teknologi sederhana untuk mengatasi hal tersebut. Usulan kegiatan ini berupa diversifikasi produk dari nira kelapa menjadi gula kristal dan gula cetak dengan kualitas yang baik, dan gula herbal yaitu campuran antara gula kelapa dengan jamu beras kencur, kunyit asem dan jahe (jamu instan) merupakan produk alternatif yang mempunyai prospek pemasaran yang sangat baik. Kegiatan ini diharapkan dapat mengalihkan produk nira nipah yang biasa dibuat sebagai tuak nira kelapa menjadi produk gula kelapa



kristal dan gula kelapa cetak dengan kualitas yang baik memenuhi standar SNI 013743.1995 dan gula herbal (jamu instan) yang memenuhi standar SNI 01-4320-1996 untuk Serbuk Minuman Tradisional.

Produk yang akan dikembangkan melalui kegiatan ini adalah Gula Kelapa Kristal dan Gula Kelapa Cetak dengan desain khusus. Harga gula kelapa kristal di pasaran sekitar Rp 16.000,-/kg, sedangkan harga gula kelapa tradisional sekitar Rp 6.500,-, sehingga produk gula kelapa kristal mempunyai nilai tambah yang cukup signifikan, diharapkan dengan perbaikan kualitas produk tersebut akan mempunyai daya saing di pasaran lebih baik dan akhirnya meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara signifikan (Moerdokusumo, 1993, Agribusiness week, 2009). Untuk gula herbal dapat dijual secara curah atau kemasan dalam sachet 25 gr dengan harga Rp 2.500 per sachet, sehingga dalam 1 kg harganya menjadi Rp 100.000,-

II. METODE PELAKSANAAN

Pendekatan, metode dan teknik yang akan digunakan dalam kegiatan ini adalah PRA (*Participatory Rural Appraisal*) seperti yang telah dilakukan Yudono (2012). Partisipasi sepadan dengan arti peran serta, ikutserta, keterlibatan, atau proses belajar bersama saling memahami, menganalisis, merencanakan dan melakukan tindakan oleh sejumlah anggota masyarakat itu sendiri.

Pengembangan masyarakat dan pembangunan desa akan dimulai dengan cara yang sederhana, yaitu suatu proses yang berangkat dari kemampuan, kemauan dan kebutuhan masyarakat dalam memenuhi penghidupan dan menyelenggarakan kehidupannya.

Melihat permasalahan yang ada di desa mitra atau desa Sri Menanti, maka masyarakat perlu sekali diberikan suatu pengetahuan dan ketrampilan dengan cara penyuluhan dan pembimbingan untuk memanfaatkan potensi yang ada yaitu kelapa, sehingga mempunyai nilai jual yang lebih tinggi, yaitu gula kelapa herbal (jamu tradisional instan Beras kencur, Jahe, dan Kunyit asam). Pangsa pasar untuk produk gula kelapa Gula herbal ini sangat baik, sebagai jamu yang sudah mulai langka ditemui di desa Sri Menanti.

Langkah-langkah kegiatan yang akan dilakukan dalam PKM dan keterlibatan atau partisipasi mitra dalam rangka pembentukan "home industry" yang berbasis kelapa adalah sebagai berikut :

1. Penyuluhan, dilakukan dengan ceramah dan diskusi pada kelompok usaha (rencana akan dibuat 8 kelompok, masing masing jenis kegiatan akan diikuti 4 kelompok usaha).
2. Berdasarkan ceramah dan diskusi ini pada saat yang sama dilakukan kuis tentang materi yang disampaikan, bila 50 % peserta bisa menjawab kuis dengan baik (mampu menjawab minimum 5 pertanyaan dari 10 soal yang diberikan).
3. Bila langkah ke 2 belum berhasil dengan baik maka, diskusi dilanjutkan , pada materi yang dirasa belum dikuasai peserta. Selanjutnya melangkah ke tahap berikutnya.
4. Demonstrasi, yaitu pemberian pelatihan yang melibatkan secara langsung kelompok usaha yang sudah dibentuk bagaimana cara pembuatan gula kelapa cetak dan gula kelapa kristal. Demonstrasi pembuatan produk ini dilanjutkan dengan pertanyaan dan diskusi (kegiatan dilanjutkan bila 50% peserta bisa menjawab 5 dari 10 pertanyaan).
5. Masing-masing kelompok membuat produk secara mandiri.
6. Penilaian produk dan diskusi oleh masyarakat itu sendiri, untuk mencari solusi terhadap permasalahan yang masih ada.
7. Pembinaan melalui pendampingan secara berkala, hal ini penting untuk mengetahui keberhasilan secara menyeluruh dan berkelanjutan kegiatan ini. Diharapkan kegiatan

ini akhirnya dapat dikelola sendiri (swakelola) dan bermanfaat bagi masyarakat itu sendiri. Keberhasilan kegiatan PkM di desa Sri Menanti diharapkan menjadi contoh pemberdayaan masyarakat yang berbasis pada potensi sumber daya alam (SDA) yang ada dilingkungannya sendiri.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelaksanaan PkM ini dilakukan melalui beberapa tahap;

Sosialisasi kegiatan PkM kepada perangkat desa

Kegiatan ini diawali dengan kunjungan ke perangkat desa Sri Menanti untuk sosialisasi kegiatan PkM yang akan dilaksanakan di desa Sri Menanti, sekaligus menyepakati pola pelaksanaannya. Hasil kesepakatan dengan perangkat desa yaitu akan dilaksanakan untuk ibu-ibu PKK desa Sri Menanti dengan jumlah peserta sebanyak 30 orang, dan dibagi dalam 3 kelompok. Selanjutnya materi pelatihan yang diberikan berupa pembuatan jamu tradisional dengan bahan baku gula kelapa yaitu berupa Jamu Beras Kencur, Jamu Kunyit Asam, Jamu Jahe. Hal ini sedikit berbeda dengan usulan kegiatan sebelumnya, karena pertimbangan nilai ekonominya yang lebih tinggi. Sehingga dapat diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.



Gambar 4. Kegiatan Sosialisasi PkM kepada aparat desa Sri Menanti

Pelaksanaan Kegiatan PkM

Kegiatan tahap kedua PkM berupa pelaksanaan PkM/kegiatan pelatihan yang diikuti oleh Ibu-ibu PKK desa Sri Menanti. Kegiatan diikuti oleh 30 Ibu-ibu PKK (daftar hadir terlampir). Pelatihan didampingi oleh Tim PkM dari Universitas Sriwijaya. Kegiatan diawali dengan penjelasan tentang tujuan dari kegiatan PkM dan potensi sumber daya alam berupa perkebunan kelapa dan program tanaman obat keluarga yang ada di desa Sri Menanti. Dimana pada saat sebelum kegiatan ini potensi dari hasil perkebunan kelapa ini hanya dimanfaatkan untuk diambil buahnya saja sebagai bahan baku kopra, buah kelapa diambil santannya untuk keperluan masak, nira kelapa untuk pembuatan tuak dan kelapa muda untuk minuman. Pemanfaatan kelapa dengan hal seperti itu ternyata tidak meningkatkan ekonomi secara signifikan. Sehingga dalam kegiatan PkM ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil perkebunan kelapa yaitu nira kelapa diubah menjadi gula kelapa dan selanjutnya diubah menjadi gula kelapa herbal atau Jamu tradisional (Jamu beras Kencur, Kunyit Kelapa, dan Jahe) . Kegiatan penyuluhan seperti pada Gambar 5.



Gambar 5. Kegiatan penyuluhan kepada Ibu-ibu PKK desa Sri Menanti

Penyuluhan berisi penanaman kesadaran masyarakat tentang pengembangan potensi tanaman kelapa yang tumbuh subur di desa Sri Menanti, salah satunya adalah pengembangan industri gula kelapa menjadi gula herbal. Setelah kegiatan penyuluhan, seluruh peserta dibagi menjadi 3 kelompok dengan anggota masing-masing 10 orang. Setiap kelompok ditugasi untuk membuat jamu tradisional instan yang berbeda yaitu Beras kencur, Kunyit Asam, Jahe, dan seluruh kelompok juga dilatih untuk membuat VCO. Hasil kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 6. Kegiatan praktek pembuatan jamu tradisional

Setelah kegiatan pelatihan seluruh peralatan diserahkan ke kelompok ibu-ibu PKK dan ditambah dengan dana bergulir untuk produksi 10 Kg jamu.

Evaluasi kegiatan PkM

Kegiatan tahap ketiga berupa evaluasi dari kegiatan PkM, setelah dilakukan kegiatan pelatihan. Ibu-ibu PKK diberi tugas secara berkelompok dan mandiri tanpa dibimbing oleh tim PkM Universitas Sriwijaya. Produk yang telah dihasilkan oleh masing-masing kelompok selanjutnya dinilai secara internal atau antar kelompok dengan menggunakan uji organoleptik. Hasil uji dapat dilihat pada Table 2. Kegiatan evaluasi kegiatan dapat dilihat dalam Gambar 6.



Gambar 7. Contoh produk Gula Kelapa Herbal (Jamu Beras Kencur, Kunyit Asam, dan Jahe)

Hasil jamu tradisional yang dikembangkan dari gula kelapa dikemas dalam kemasan botol plastik bermerek dengan berat netto 200 gram, dijual dengan harga Rp 25.000,- atau Rp 100.000,- per kg. Biaya produksi untuk setiap kg gula herbal kurang lebih Rp 35.000,- dengan rincian harga Gula kelapa Rp 20.000 + Rp 15.000 untuk bahan herbalnya, sehingga mempunyai nilai tambahnya cukup besar yaitu sekitar Rp 65.000,-

Uji Organoleptik terhadap Gula Kelapa Herbal

Uji organoleptic terhadap gula kelapa herbal (1. Jamu Kunyit Asam, 2. Jamu Jahe, dan 3 Jamu Beras Kencur) dengan Jumlah responden sebanyak 25 orang peserta, hasilnya adalah sebagai berikut;

Tabel 2. Rangkuman hasil penilaian uji organoleptik Gula Herbal

Kelompok	Nilai Uji Parameter			Total Penerimaan	Rerata Penerimaan
	Warna	Aroma	Rasa		
1	3.4	3.8	3.9	11.1	3.7
2	3.9	3.5	3.6	11.0	3.7
3	4.3	3.8	3.7	11.8	3.9
Rerata	3.86	3.7	3.7	11.3	3.76

Dari hasil perhitungan uji organoleptik dengan skala hedonik 1 sampai dengan 5, dapat diamati bahwa total penerimaan panelis terhadap produk yang dibuat oleh masyarakat rata-rata 3,76 atau dalam kriteria disukai. Biasa masyarakat kurang suka minum jamu karena rasanya agak pahit, namun dengan pencampuran jamu dengan gula kelapa merubah penerimaan masyarakat terhadap jamu instan menjadi lebih disukai.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari kegiatan PKM yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa ;

1. Pendekatan, metode dan teknik yang akan digunakan dalam kegiatan ini dengan menggunakan PRA (Participatory Rural Appraisal) sangat efektif diterapkan dalam kegiatan ini, masyarakat desa Sri Menanti beserta perangkat desa memberikan respon positif dan partisipasi yang aktif dalam pelaksanaan kegiatan ini
2. Produk yang dihasilkan: gula kelapa Herbal dan VCO sudah cukup baik dengan rasa, aroma dan warna yang disukai



3. Produk gula herbal mempunyai nilai tambah yang cukup besar dibandingkan dengan produk gula kelapa biasa
4. Kegiatan ini telah memberikan pengetahuan dan ketrampilan baru bagi masyarakat desa Sri Menanti, kecamatan Tanjung Lago kabupaten Musi Banyuasin Sumatera Selatan, diharapkan dapat memberikan alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga
5. Kegiatan ini juga memberikan nilai tambah pada koperasi himpunan wanita Transmigrasi (HW trans) di desa Sri Menanti

Saran

Pembinaan yang berlanjut berupa monitoring serta evaluasi yang rutin/ kontinyu dari LPPM UNSRI dan kerjasama dengan PEMDA khususnya instansi yang terkait sangat dibutuhkan untuk pengembangan dan peningkatan produk ini, sehingga menjadi komoditi andalan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agribusinessweek, 16 Februari 2009. Dalam <http://artikel-media.blogspot.com/2010/01/gula-kelapa-optimisme-jateng.html> (4 Desember 2010).
- [2] Dachlan SN. 1986. Proses Pembuatan Gula Merah. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- [3] Dyanti R. 2002. Studi Komparatif Gula Merah Kelapa dan Gula Merah Aren. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- [4] Estuningsih SP, Yudono B, Parwiyanti, 2012, PkM Petani Kelapa Desa Sri Menanti Musi Banyuasin Sumatera Selatan, LPPM Universitas Sriwijaya.
- [5] Helimiati, 2016, Kawasan Kota Baru/Kota Terpadu Mandiri, Badan Penelitian dan Pengembangan, Pendidikan dan Pelatihan, dan Informasi Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi, Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan.
- [6] Herman HS. 1984. Diversifikasi Produk Gula Merah. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- [7] <http://tanimakmursejahtera.blogspot.com> [6 Desember 2010).
- [8] Joseph GH dan Darwis SN. 1987. Kadar Gula Nira Palma beberapa Kultivar Kelapa. Jurnal Penelitian Kelapa. Vol 1 (2). Balai Penelitian Kelapa. Manado.
- [9] Kusumo, A. 2005. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Adopsi Inovasi Pembuatan Gula Semut Di Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. 75 hal.
- [10] Moerdokusumo A. 1993. Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula di Indonesia. Penerbit ITB. Bandung.
- [11] Nurlala (2002). Kajian Faktor-Faktor yang mempengaruhi warna gula merah. skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB . Bogor.
- [12] Soetanto NE. 1998. Membuat Gula Kelapa Kristal. Penerbit Kanisius.Yogyakarta.
- [13] SNI 01-3743-1995. Syarat Mutu Gula Palma. Dewan Standarisasi Nasional- DSN.
- [14] Tjiptahadi Gh B. 1984. Peranan Peralatan Proses dalam Pengembangan Industri Gula Kelapa. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- [15] Trinidad 2014, <http://www.sehatsetiaphari.com/gula-jawa-murni-adalah-pemanis-alami-yang-berfungsi-sebagai-antidiabetes.html#more-1187>.
- [16] Wijaya IAS, Arthawan IKA, Sari AN, 2012, Potensi nira kelapa sebagai bahan baku bioetanol, Jurnal Bumi Lestari, Volume 12 No. 1, hlm. 85 – 92.
- [17] Yudono B, Estuningsih SP, Parwiyanti, 2012, PkM Sentra Industri Ikan Asap Desa Beton Palembang Sumatera Selatan, LPPM Universitas Sriwijaya.