



PEMBUATAN BUKU RESEP OLAHAN GULA AREN DI DESA TABO-TABO, KECAMATAN BUNGORO, KABUPATEN PANGKEP

Mu'min J¹, Dr. Dafirah, M.Hum.²

Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

Departemen Sastra Daerah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Hasanuddin

Email : mukminjamaluddin02@gmail.com

Abstrak

Program kerja pembuatan buku resep olahan gula aren di Desa Tabo-Tabo, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep sebagai bentuk pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi pelaku UMKM. Melalui pendekatan partisipatif, program ini mengidentifikasi, mendokumentasikan, dan mempromosikan resep-resep inovatif olahan gula aren, yang merupakan komoditas lokal penting. Metode yang digunakan meliputi penelitian dan pemetaan UMKM, kerjasama dengan pemerintah setempat, serta desain dan distribusi buku resep. Hasil dari kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan visibilitas dan akses pasar bagi produk turunan gula aren, tapi juga memperkuat identitas dan nilai tambah produk lokal. Kegiatan ini menggarisbawahi pentingnya pengembangan kapasitas dan inovasi dalam mengoptimalkan potensi sumber daya lokal, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan dan kualitas hidup masyarakat Desa Tabo-Tabo.

Kata kunci: Pengabdian Masyarakat, UMKM, Produk Olahan Gula Aren, Buku Resep.

Abstract

The work program to create a recipe book for processed palm sugar in Tabo-Tabo Village, Bungoro District, Pangkep Regency as a form of community service aims to improve the economic welfare of MSME actors. Through a participatory approach, this program identifies, documents, and promotes innovative recipes for processed palm sugar, which is an important local commodity. The methods used include research and mapping of MSMEs, collaboration with the local government, and recipe book design and distribution. The results of this activity are expected to not only increase visibility and market access for palm sugar-derived products, but also strengthen the identity and added value of local products. This activity underscores the importance of capacity building and innovation in optimizing the potential of local resources, which in turn can improve the income and quality of life of the Tabo-Tabo Village community.

Keywords: *Community Service, MSMEs, Processed Aren Sugar Products, Recipe Book*



1. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai bagian dari tanggung jawab Tridharma Perguruan Tinggi. Kegiatan-kegiatan KKN merupakan sebuah kesempatan bagi mahasiswa mengaplikasikan iptek. Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik mengarah pada program kerja yang fokus pada masalah-masalah sosial dan pembangunan yang menjadi prioritas dalam kebijakan pemerintah di suatu wilayah. KKN tematik merupakan salah satu model dalam mengembangkan pendidikan karakter di perguruan tinggi. Dalam rangka memenuhi kewajiban ini, KKN Tematik Pengembangan Produk Lokal Gelombang 111 dari Universitas Hasanuddin, Wilayah Pangkep 2, bertujuan untuk memberikan kontribusi kepada masyarakat dengan fokus pada pengembangan produk lokal di Desa Tabo-Tabo, Kecamatan Bungoro.

Desa Tabo-Tabo adalah salah satu dari lima desa di Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep, berlokasi sekitar 18 KM atau 30 menit dari pusat kecamatan, berada di lereng pegunungan di sisi timur. Wilayah Desa Tabo-Tabo mencakup area seluas 3421 km², dengan batas utara berdampingan dengan Kecamatan Marang dan Segeri, selatan berbatasan dengan Kecamatan Labakkang, barat dengan Marang dan Labakkang, dan timur bersebelahan dengan Desa Mangilu dan Kabupaten Bone. Dari sisi administratif, Desa Tabo-Tabo dibagi menjadi empat dusun, yaitu Dusun Satu (termasuk Kampung Salo Mettie, Accedange, dan Lappa Pandang), Dusun Dua (meliputi Tabo-Tabo Selatan, Liu Boddong, dan Panggalungang), Dusun Tiga (yang terdiri dari Kampung Pottuppung, Tinjo Bali, Padang Pare, dan Lampaniki), dan Dusun Empat (mencakup Kampung Bonto Tangnga, Batu Putih, dan Cangkoleng).

Nama "Tabo-Tabo" diambil dari kata dalam Bahasa Bugis yang berarti "lingkaran", mengacu pada tradisi lokal pembentukan lingkaran dari pasir sungai. Desa yang dikenal dengan potensinya dalam bidang pertanian, kehutanan, pegunungan karst dengan sebagian kecil area dimanfaatkan oleh industri marmer, dan perkebunan salah satunya pohon aren. Desa Tabo-Tabo juga kaya akan sumber daya manusia terampil yang terorganisir dalam berbagai kelompok, termasuk Kelompok Tani, SPP, Majelis Ta'lim, PKK, Karang Taruna, serta komunitas pelajar dan mahasiswa, yang semua berkontribusi pada pembangunan dan kehidupan sosial masyarakat.

Ekonomi masyarakat di desa ini didominasi oleh aktivitas pertanian dan kebun, dengan prinsip kerja sama yang erat. Meski ekonomi telah berkembang dengan kehadiran industri marmer dan semen, nilai-nilai tradisional dalam pertanian dan gotong



royong tetap dipertahankan. Tradisi unik makan bersama, disertai dengan "Massaung Manu" (adu ayam tanpa judi), terus dipraktikkan sebagai bentuk rasa syukur dan persatuan komunal.

Salah satu program kerja yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Unhas di Desa Tabo-Tabo adalah Pembuatan Buku Resep Olahan Gula Aren bagi pelaku UMKM. Mengacu pada program tersebut, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat serta solusi yang ditawarkan oleh mahasiswa KKN Tematik.

Adapun permasalahan yang dihadapi yaitu:

1. Keterbatasan Pengetahuan Pengolahan: Masyarakat, khususnya para pelaku UMKM, mungkin memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah gula aren menjadi berbagai produk olahan yang bernilai tambah.
2. Monoton Produk: Produk olahan gula aren yang dihasilkan mungkin monoton dan kurang variatif, sehingga potensi pasar dan daya tarik produk menjadi terbatas.
3. Kurangnya Pemahaman Pemasaran: Pelaku UMKM mungkin kurang memahami cara efektif untuk memasarkan produk olahan gula aren, baik dalam hal branding maupun distribusi.
4. Pengembangan Produk Berkelanjutan: Mungkin ada kurangnya inisiatif atau ide dalam pengembangan produk baru yang inovatif, sehingga peluang untuk memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan menjadi terbatas.

Adapun Solusi yang ditawarkan yaitu:

1. Pengadaan Buku Resep Produk Olahan Gula Aren: Tim akan mengumpulkan, merancang, dan menerbitkan buku resep yang berisi berbagai cara pengolahan gula aren menjadi produk olahan yang beragam dan inovatif. Buku ini diharapkan akan menjadi panduan bagi pelaku UMKM untuk meningkatkan variasi dan kualitas produk mereka.
2. Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran: Selain pengadaan buku resep, tim juga akan menyelenggarakan pelatihan tentang teknik pengolahan produk turunan gula aren yang inovatif dan strategi pemasaran yang efektif, termasuk pembuatan kemasan yang menarik dan penggunaan media sosial untuk promosi.
3. Pembentukan Komunitas Pelaku UMKM Gula Aren: Mendorong pembentukan komunitas atau kelompok usaha bersama yang dapat memfasilitasi sharing pengetahuan, pengalaman, dan strategi pemasaran di antara pelaku UMKM, serta meningkatkan bargaining power mereka di pasar.



4. Kerjasama dengan Stakeholder: Menjalinkan kerjasama dengan pemerintah setempat, lembaga pendidikan, dan stakeholder lain untuk mendukung pemasaran produk, penelitian dan pengembangan produk baru, serta akses ke pasar yang lebih luas.
5. Optimalisasi Pemanfaatan Buku Resep: Menggunakan buku resep tidak hanya sebagai panduan pengolahan, tapi juga sebagai alat promosi untuk menarik minat konsumen dan investor dengan menampilkan potensi produk turunan gula aren yang kaya dan beragam.

Dengan solusi-solusi diatas, diharapkan masyarakat Desa Tabo-Tabo dapat mengatasi permasalahan yang ada dan memanfaatkan potensi gula aren secara maksimal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Waktu dan Tempat

Kegiatan pelaksanaan program kerja Pembuatan Buku Resep Olahan Gula Aren dilaksanakan selama 11 hari, yaitu pada tanggal 21 Januari - 01 Februari 2024, bertempat di kediaman (posko) mahasiswa KKN dan UMKM Gula Aren Desa Tabo-Tabo, Kecamatan Bungoro, Kabupaten Pangkep.

2.2 Khalayak Sasaran

1. Pelaku UMKM Gula Aren

Para pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang terlibat dalam produksi dan penjualan produk utama gula aren di Desa Tabo-Tabo menjadi khalayak utama. Mereka akan mendapatkan manfaat langsung dari pengembangan resep baru dan promosi produk melalui buku resep ini.

2. Masyarakat Lokal

Masyarakat Desa Tabo-Tabo yang tertarik untuk menggunakan atau membeli produk gula aren lokal. Buku resep ini dapat menjadi panduan bagi mereka yang ingin mencoba atau membuat produk sendiri di rumah dengan memanfaatkan produk utama yaitu gula aren.



3. Pemerintah Desa

Pemerintah Desa dapat menggunakan informasi dari kegiatan ini untuk mengembangkan kebijakan atau program yang mendukung pengembangan UMKM lokal.

4. Pelaku UMKM lainnya

Pelaku UMKM lain yang memperluas pengetahuan dan akses terhadap produk olahan gula aren, sehingga diharapkan produk ini dapat menarik minat pasar yang lebih luas.

2.3 Metode Pengabdian

Program pembuatan Buku Resep Olahan Gula Aren di Desa Tabo-Tabo menggunakan beberapa pendekatan. Pengambilan data terkait dengan produk gula aren melalui observasi, wawancara, dan pemetaan UMKM di beberapa lokasi UMKM Gula Aren. Setelah melakukan wawancara bersama terkait produk yang dihasilkan, munculah ide untuk mengolah gula aren menjadi berbagai produk turunan yang bernilai tambah bagi pelaku UMKM Gula Aren di Desa Tabo-Tabo.

Dalam proses desain dan pembuatan buku resep, informasi yang diberikan tidak hanya mencakup resep inovatif dari produk turunan gula aren, tapi juga informasi pendukung lainnya, seperti alat dan bahan, cara pembuatan, serta gambar produk menarik yang dihasilkan. Pemberian buku resep produk gula aren tidak hanya kepada pelaku UMKM gula aren, tetapi juga kepada masyarakat luas dan pihak-pihak terkait lainnya.

2.4 Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan pelaksanaan program Pembuatan Buku Resep Olahan Gula Aren adalah sebagai berikut:

1. Pendidikan Masyarakat: Pelatihan dan peningkatan pengetahuan serta keterampilan peserta dalam pembuatan produk turunan gula aren.
2. Produksi buku: Membuat dan menyebarkan buku resep yang mencakup beragam produk turunan gula aren.
3. Penerimaan pasar: Tingkat penerimaan dan permintaan masyarakat terhadap buku resep gula aren.



4. Dampak ekonomi: Produk turunan yang bernilai tambah bagi pelaku UMKM serta meningkatnya kesadaran akan manfaat gula aren.

2.5 Metode Evaluasi

Melakukan survey dan wawancara kepada peserta dan pembaca buku resep untuk mengetahui pendapat mereka tentang manfaat program dan peningkatan penjualan produk olahan gula aren. Selain itu, mengadakan seminar evaluasi bersama Dosen Pengampu KKN (DPK) untuk mendengar feedback dan mendiskusikan langkah selanjutnya. Beberapa cara diatas digunakan untuk kita melihat apakah program ini benar-benar berhasil dan bermanfaat bagi masyarakat khususnya pelaku UMKM gula aren.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

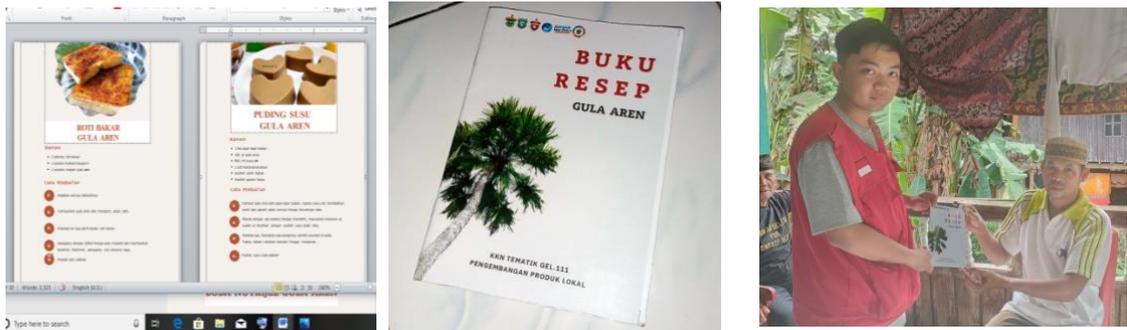
3.1 Keberhasilan

1. Perencanaan dan Desain:
 - a. Identifikasi informasi yang akan disertakan dalam buku resep, seperti nama produk, alat dan bahan yang digunakan, cara pembuatan, dan gambar produk menarik yang dihasilkan.
 - b. Merancang desain grafis yang menarik dan informatif, termasuk pemilihan warna, font, dan gambar yang sesuai dengan identitas merek produk.
 - c. Menentukan ukuran dan bentuk buku resep yang sesuai dengan kebutuhan.
2. Pengumpulan Informasi:
 - a. Mengumpulkan informasi yang akan disertakan dalam buku resep dari pemilik UMKM gula aren atau sumber lainnya yang relevan.
 - b. Memastikan keakuratan dan kelengkapan informasi yang akan ditampilkan.

Saya bersama rekan posko melakukan koordinasi dengan pemilik UMKM gula aren untuk membuat buku resep gula aren guna meningkatkan usaha yang telah ada. Setelah itu menentukan lokasi pemberian buku resep produk turunan gula aren pada pelaku UMKM khususnya UMKM gula aren, masyarakat luas, dan ibu dusun Desa Tabo-Tabo untuk meningkatkan visibilitas usaha mereka. Proses pemberian buku resep dilakukan dengan cermat dan teliti untuk memastikan keamanan serta keterbacaan informasi yang tercantum dalam buku resep tersebut.



Setelah pemberian buku resep, dilakukan sesi evaluasi singkat bersama pemilik UMKM gula aren untuk mendengar umpan balik awal mereka tentang desain, informasi yang diberikan, serta kebermanfaatannya. Hal ini memungkinkan tim untuk melakukan perbaikan atau penyesuaian jika diperlukan.



(a)

(b)

(c)

Gambar 1. Program Program Buku Resep Olahan Gula Aren (a) Desain buku resep olahan gula aren, (b) Buku resep olahan gula aren, dan (c) Pemberian buku resep olahan resep gula aren

Adapun luaran dari program kerja ini adalah Buku Resep Olahan Gula Aren yang mendukung program pengembangan UMKM Gula Aren tingkat lokal.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Program kerja KKN yaitu pembuatan Buku Resep Olahan Gula Aren untuk masyarakat khususnya pelaku UMKM Gula Aren di Desa Tabo-Tabo yang bertujuan untuk memperkuat kapabilitas produksi lokal, mendorong pemberdayaan masyarakat, mengembangkan ekonomi desa, menyediakan pendapatan bagi masyarakat, meningkatkan pendapatan masyarakat, memperluas akses pasar, menambah nilai produk pertanian, dan meningkatkan kualitas produk turunan gula aren telah memberikan kontribusi yang signifikan dalam pembangunan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat desa. Melalui berbagai kegiatan yang telah dilaksanakan, program ini berhasil menciptakan dampak positif yang terukur dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, termasuk ekonomi, sosial, dan lingkungan.



Dalam proses pelaksanaannya program ini telah berhasil memberikan pelatihan, bimbingan, dan sumber daya kepada masyarakat desa untuk mengoptimalkan potensi lokal mereka, sehingga mampu meningkatkan produktivitas dan kualitas produk turunan gula aren. Selain itu, program ini juga telah menciptakan sinergi antara berbagai pemangku kepentingan, seperti UMKM lokal, petani, lembaga pendidikan, dan pemerintah daerah, untuk menciptakan ekosistem yang mendukung pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat desa.

4.2 Saran

Berikut adalah beberapa saran untuk meningkatkan efektivitas dan keberlanjutan program pengadaan plang UMKM di Desa Tabo-Tabo:

1. Kontinuitas dan dukungan

Diperlukan upaya untuk memastikan kelangsungan dan keberlanjutan program ini, termasuk dukungan dalam penyediaan bahan baku, pengembangan keterampilan, dan pemasaran produk.

2. Peningkatan akses informasi

Selain buku resep, dapat dipertimbangkan untuk menyediakan pelatihan dan sarana komunikasi yang memungkinkan UMKM mengakses informasi terkini tentang tren pasar, teknologi produksi, dan sumber daya lainnya.

3. Kolaborasi dan jaringan

Melalui kerjasama dengan pihak terkait, seperti lembaga pendidikan, perusahaan, dan komunitas lokal, program ini dapat diperluas dan ditingkatkan manfaatnya bagi UMKM dan masyarakat desa secara keseluruhan.

4. Evaluasi dan pemantauan

Penting untuk terus melakukan evaluasi terhadap dampak dan efektivitas program ini, serta memantau perkembangan UMKM setelah mendapatkan buku resep, sehingga dapat dilakukan perbaikan dan penyesuaian sesuai kebutuhan..



5. DAFTAR PUSTAKA

Makkulau MFW. Sekilas Sejarah dan Budaya Tabo-Tabo [Internet]. Palontaraq. 2017 [diakses 29 Februari 2024]. Tersedia pada: <https://palontaraq.id/2017/04/28/sekilas-sejarah-dan-budaya-tabo-tabo/>.

Muniarty P, Wulandari W, Sakinah N, Hermanto B, Annisa R. Partisipasi Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik Wira Desa (Kknt-Wd) Dalam Kegiatan Masyarakat. ABDIKARYA [Internet]. 2021 [cited 6Mar.2024];3(2):185-93. Available from: <http://ejournal.lppm-unbaja.ac.id/index.php/abdikarya/article/view/1456>