

Pendampingan Pengemasan dan Pemberian Label Merek pada UMKM Gula Merah di Desa Paya Lombang

Dedy Dwi Arseto, Imelda Mardayanti, Haya Haratikka* , M. Alang Khairunnizar, Yenni Arfah, Ari Syahputra, Didik Gunawan, Sarwoto

STIE Bina Karya, Tebing Tinggi, Indonesia

*e-mail korespondensi: hayaharatikka@gmail.com

Abstract

Packaging and labeling have a crucial role in increasing the competitiveness of Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs), especially in the brown sugar industry. This Community Service Activity seeks to provide packaging and labeling assistance to brown sugar MSMEs as well as evaluate strategies for improving product quality and attractiveness. The results of this PKM activity show that effective assistance in packaging and labeling can provide significant benefits, including increasing the visual appeal of products, increasing consumer confidence, and better access to markets. Therefore, implementing innovative strategies in packaging and label design, skills training, and guidance in fulfilling regulations and quality standards is crucial for brown sugar MSMEs. PKM activities in collaboration between lecturers and KKN students also provide recommendations for related parties, such as the government, educational institutions and industry players, to support efforts to develop brown sugar MSMEs through more intensive assistance in packaging and labeling. In this way, it is hoped that brown sugar MSMEs can increase their competitiveness in local and international markets.

Keywords: brown sugar; packaging; labelling; MSMEs

Abstrak

Pengemasan dan pemberian label memiliki peran yang krusial dalam meningkatkan daya saing Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), khususnya dalam industri gula merah. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini berusaha untuk memberikan pendampingan pengemasan dan pemberian label terhadap UMKM gula merah serta mengevaluasi strategi peningkatan kualitas dan daya tarik produk. Hasil kegiatan PKM ini menunjukkan bahwa pendampingan yang efektif dalam pengemasan dan pemberian label dapat memberikan manfaat signifikan, termasuk peningkatan daya tarik visual produk, peningkatan kepercayaan konsumen, dan akses yang lebih baik ke pasar. Oleh karena itu, penerapan strategi inovatif dalam desain kemasan dan label, pelatihan keterampilan, serta bimbingan dalam pemenuhan regulasi dan standar kualitas menjadi krusial bagi UMKM gula merah. Kegiatan PKM dengan kolaborasi antara dosen dan mahasiswa KKN juga memberikan rekomendasi untuk pihak-pihak terkait, seperti pemerintah, lembaga pendidikan, dan pelaku industri, untuk mendukung upaya pengembangan UMKM gula merah melalui pendampingan yang lebih intensif dalam pengemasan dan pemberian label. Dengan demikian, diharapkan UMKM gula merah dapat meningkatkan daya saingnya di pasar lokal maupun internasional.

Kata Kunci: gula merah; kemasan; label; UMKM

Accepted: 2023-11-22

Published: 2024-01-04

PENDAHULUAN

Gula merah adalah jenis gula alami yang dibuat dari nira atau sari tebu, nira kelapa, atau nira pohon aren. Proses pembuatan gula merah melibatkan pemanasan dan pengentalan cairan nira tersebut hingga airnya menguap, meninggalkan kandungan gula dan mineral yang terkandung di dalamnya. Hasil akhirnya adalah gula yang berwarna merah atau cokelat tua, dengan rasa yang khas dan aroma yang kaya (Otik, 2015).

Nira adalah cairan manis yang dihasilkan dari beberapa jenis tanaman, seperti tebu, kelapa, atau pohon aren. Nira adalah hasil dari penyadapan cairan atau sari tanaman tersebut, dan cairan ini mengandung gula, air, dan berbagai senyawa lainnya (Klau H. F, Ngginak. J, 2019). Berikut pembagian jenis – jenis nira yang digunakan di Indonesia sebagai bahan baku pembuatan gula merah atau gula aren. 1. Nira tebu adalah cairan manis yang dihasilkan dari batang tanaman tebu. Cairan ini biasanya dihasilkan dengan mengiris atau melukai batang tebu sehingga nira mengalir keluar. Nira tebu mengandung sukrosa (gula), serta beberapa mineral dan nutrisi lainnya. Nira tebu sering digunakan untuk membuat gula merah, gula tebu, sirup tebu, atau bahkan dijadikan minuman segar. 2. Nira kelapa adalah cairan manis yang diambil dari bunga kelapa. Untuk mendapatkan nira kelapa, bunga kelapa biasanya dipotong, dan cairan manis ini diumpamakan seperti air manis atau sirup kelapa. Nira kelapa sering digunakan sebagai bahan dasar pembuatan gula kelapa, sirup, dan minuman tradisional. 3. Nira aren atau nira pohon aren adalah cairan manis yang diambil dari pohon aren. Cara memperoleh nira aren adalah dengan melakukan penyadapan pada mayang aren, dengan cara di pukul berkali kali dengan tujuan agar mayang mengeluarkan banyak air nira. Nira aren juga mengandung gula dan sering digunakan sebagai bahan dasar pembuatan gula merah atau sirup aren. Gambar 1 adalah pohon aren yang sedang diambil niranya. Dengan menggunakan peralatan sederhana, tangga yang terbuat dari batang bambu yang



Gambar 1. Proses pengambilan air nira dari pohon aren

hanya cukup untuk bagian ujung kaki sipemanjat saja. Dengan dibekali parang tajam untuk memotong tangkai buah aren sebagai saluran air nira (Swandewi et al., 2020).

Nira dari berbagai jenis tanaman ini sering digunakan sebagai bahan baku dalam industri pemanis, baik dalam bentuk gula merah, gula kelapa, sirup, atau minuman segar. Sebagian besar nira tersebut mengandung sukrosa dan gula alami lainnya, serta memberikan rasa manis yang khas dan aroma yang kaya dalam berbagai hidangan dan minuman tradisional (Wilberta et al., 2021).

Gula merah memiliki banyak nama lokal di berbagai negara, seperti *jaggery* di India, gula kelapa dan juga gula aren di Indonesia. Gula ini sering digunakan dalam masakan Asia Selatan, Asia Tenggara, dan berbagai kawasan tropis lainnya sebagai pemanis alami. Selain digunakan sebagai pemanis, gula merah juga sering digunakan dalam pembuatan kue, makanan penutup, dan hidangan tradisional. Gula merah dianggap lebih sehat daripada gula putih, karena lebih alami dan mengandung beberapa mineral seperti zat besi, kalsium, dan kalium (Hartina et al., 2017).

Gula merah di Indonesia biasanya tersedia dalam beberapa bentuk, yaitu dalam bentuk padat, bubuk, dan gula merah cair dalam kemasan botol. Gula merah padat adalah bentuk paling umum dan biasanya dijual dalam bentuk blok, potongan dalam bentuk cetakan (Susi, 2013). Sedangkan gula merah bubuk ada di beberapa produsen juga mengemas gula merah dalam bentuk serbuk halus. Pada gula merah produksi pabrik biasanya menghasilkan gula aren cair dalam kemasan dan dipasarkan di pasar-pasar moderen.

Penting untuk dicatat bahwa pengemasan gula merah di Indonesia dapat berbeda dari satu produsen ke produsen lainnya, tergantung pada praktik dan kebijakan masing-masing. Gula merah

adalah produk penting dalam kuliner Indonesia, dan berbagai cara pengemasan digunakan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang beragam. Seiring dengan tren kesehatan dan keamanan makanan yang semakin ketat, banyak produsen juga mulai mengikuti pedoman kualitas dan keamanan produk yang lebih baik dalam pengemasan gula merah (Soesanto, Tanudjaja, & B, 2014).

Pengemasan gula merah di Indonesia dapat bervariasi tergantung pada produsen dan tujuan penggunaan gula merah tersebut. Namun, sebagai gambaran umum mengenai pengemasan gula merah di Indonesia yaitu pada umumnya produsen gula merah mengemas produk gula merah tanpa kemasan atau dengan menggunakan daun tumbuhan kering seperti daun lontar, daun pisang, dan daun kelapa. Begitu juga di daerah Tebing Tinggi Sumatera Utara. Di daerah Tebing Tinggi yang merupakan lokasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pada UMKM gula merah, masih memasarkan produk gula merah dengan tanpa kemasan (tanpa balutan daun kering) dan tanpa label seperti pada gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Kemasan gula merah ditangan konsumen

Produsen memasarkan produk gula merah hingga sampai kepada konsumen hanya dengan plastik kresek dan dimasukkan dalam dus jika dilakukan pengiriman ke luar daerah tanpa label merek dan tanpa kemasan pengaman. Jika dibandingkan di kota-kota lainnya, produk serupa dikemas dalam balutan daun kering seperti daun pisang, daun lontar, dan atau daun jagung untuk menjaga ke higienisan produk gula merah/gula aren. Sedangkan jika produk serupa dipasarkan di pusat-pusat perbelanjaan, produsen sudah memberi label dan kemasan produk yang menarik serta higienis biasanya dengan menggunakan plastik transparan dan dibubuhi *zipper* untuk mempermudah buka tutup kemasan. Hal ini dilakukan agar meningkatkan omset penjualan produsen itu sendiri.

Berdasarkan penelitian terdahulu (Widiati, 2020) menyatakan bahwa kemasan yang sesuai standar akan meningkatkan pemasaran produk, bertambahnya segmen pasar, meningkatnya omset pemasaran dan membuka peluang UMKM menjadi naik kelas. Kemasan merupakan tampilan bungkus luar wadah suatu produk. Pengemasan, juga disebut sebagai pembungkusan, pewadahan, atau pengepakan, adalah kegiatan merancang dan membuat wadah atau bungkus sebagai sebuah produk. Pengemasan memainkan peran penting dalam memastikan bahwa produk makanan tetap aman dan memiliki kualitas yang baik (Santi, 2015).

Kemasan produk yang menarik adalah kunci penting untuk memikat pelanggan, menonjolkan merek, dan mendorong penjualan. Kemasan produk yang menarik dapat menjadi alat pemasaran yang kuat dan menciptakan kesan pertama yang kuat pada pelanggan potensial. Ada beberapa faktor yang dapat membantu produsen menciptakan kemasan produk yang menarik yaitu: kesesuaian dengan merek, kreativitas dalam desain, simplicity, kesesuaian dengan target pasar,

kualitas materi dan finishing, informasi yang jelas, warna yang menarik, kemasan yang fungsional, berkelanjutan, kreativitas dalam bentuk, pesaing, dan uji pasar (Apriyanti, 2018).

Kemasan juga memiliki fungsi yaitu sebagai wadah/tempat, sebagai pelindung isi produk, untuk memudahkan dalam penyimpanan, untuk memudahkan dalam pengiriman/distribusi, untuk memudahkan dalam penghitungan, sebagai sarana informasi, sebagai sarana promosi/komunikasi (Mukhtar & Nurif, 2015) .

Selain itu, produsen harus memberi label pada produknya untuk menjaga orisinalitas dan memperkenalkan produk tersebut ke konsumen. Label adalah identitas suatu produk atau jasa sehingga konsumen dapat membedakan produk atau jasa serupa dari produsen yang berbeda. Label memberikan informasi pada konsumen meliputi nama produk/jasa, pembuat produk, alamat pembuat produk, material pembuat produk, komposisi gizi, masa kadaluarsa, izin DEPKES atau lembaga terkait (Angipora, 2018). Pemberian label pada produk atau jasa sangat disarankan bagi pelaku UMKM, selain meningkatkan minat beli konsumen juga menghindari salah beli pada produk serupa yang beredar di pasar. Label produk pada umumnya terdapat dibagian sisi luar depan kemasan.

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk melakukan pendampingan pengemasan dan pemberian label merek pada UMKM gula merah di Desa Paya Lombang untuk meningkatkan omset penjualan agar konsumen dengan mudah mengenali produk gula merah yang berasal dari UMKM yang ada di daerah sekitar Kota Tebing Tinggi.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul Pendampingan Pengemasan dan pemberian Label pada UMKM Gula Merah di Desa Paya Lombang telah dilakukan pada Kamis, 12 Oktober 2023 di rumah produksi gula merah. Kegiatan ini merupakan kolaborasi antara mahasiswa yang sedang melakukan program KKN dan beberapa orang dosen. Kegiatan ini diberikan kepada 2 keluarga (orang tua dan anak) sebagai pelaku UMKM gula merah di Desa Paya Lombang. Kedua keluarga ini tidak mempekerjakan tenaga tambahan, karena masih mampu melakukan produksi dengan 2 tenaga (bapak dan ibu). Kegiatan pendampingan pengemasan dan pemberian label pada UMKM gula merah di Desa Paya Lobang dilakukan dalam beberapa tahap, yaitu persiapan, penyampaian materi, dan praktek pengemasan disertai label produk gula merah. Tahap persiapan dilakukan untuk mengetahui lokasi pelaksanaan PKM dan metode yang tepat untuk dilakukan. Tahap ini dilakukan oleh mahasiswa peserta KKN saja. Di tahap ini juga mahasiswa peserta KKN diajak untuk mengamati proses produksi dari mulai pemanenan air nira, pemasakan air nira, pencetakan, pendinginan, hingga penjualan. Pada tahap penyampaian materi, beberapa dosen didampingi oleh peserta KKN ditunjuk sebagai narasumber untuk menyampaikan materi pentingnya pemahaman tentang teori pemasaran dan hal hal yang mendukung meningkatkan omzet penjualan oleh pelaku UMKM. Pada tahap ini juga mahasiwa peserta KKN diminta untuk membawa contoh kemasan *pouch* dan membawa disain label yang sesuai dan menarik untuk produk gula merah di UMKM Desa Paya Lombang. Pada tahap praktek, produsen gula merah didampingi oleh mahasiswa KKN melakukan pengemasan gula merah dengan wadah *pouch* yang dibubuhi label produk gula merah UMKM Desa Paya Lombang. Kemudian melakukan pemasaran secara langsung kepada konsumen sekitar rumah produksi gula merah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat dengan judul pengemasan dan pemberian label pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) gula merah di Desa Paya Lombang diharapkan dapat memberikan dampak positif pada pengembangan bisnis dan pemasaran produk. Program ini merupakan bentuk pelaksanaan tri darma perguruan tinggi. UMKM gula merah yang menjadi

peserta pengabdian kepada masyarakat kali ini merupakan kumpulan dari 2 produsen gula merah di Desa Paya Lombang. Kedua produsen gula merah ini merupakan orang tua dan anak yang lokasi produksi tidak berjauhan (masih di lokasi yang berdekatan). UMKM gula merah ini telah beroperasi sejak tahun 1992. Produsen mendapat bahan baku (air nira) berasal dari kebun aren yang telah lama ditanam oleh leluhurnya, namun tidak menutup kemungkinan untuk berkunjung ke kebun kebun milik orang lain yang bersedia menyewakan pohon aren nya untuk diambil nira nya. Hal ini terjadi jika produksi air nira milik kebun sendiri tidak mencukupi untuk sekali pemasakan gula aren. Sekali produksi, produsen membutuhkan air nira sebanyak minimal 100 liter untuk menghasilkan 20 – 25 kg gula aren/merah. Per minggunya produksi gula aren/merah akan dilakukan sebanyak 2-3 kali jika bahan baku air nira mencukupi. Biasanya produsen gula merah akan memanen air nira dua kali sehari yaitu pada pagi dan sore hari. Air nira yang didapat di sore hari akan diakumulasikan dengan air nira yang didapat di pagi hari kemudian produsen mulai memasak air nira dengan cara yang tradisional. Proses pemasakan air nira menjadi gula merah di peserta PKM kali ini seperti terlihat pada gambar 3.

Gambar 3 merupakan proses pengolahan nira untuk dijadikan gula merah dengan cara yang masih tradisional. Dengan menggunakan kayu bakar, tungku perapian, dan wajan besar. Proses pemasakan ini memakan waktu sekitar enam jam. Biasanya, pemanen air nira akan melakukan pemasakan air aren yang dipanennya langsung dari pohon aren.



Gambar 3. Proses pemasakan air aren

Setelah proses pemasakan air nira yang memakan waktu sekitar 6 jam, maka gula aren harus segera dituangkan satu per satu dalam cetakan. Cetakan yang dipakai UMKM ini adalah potongan batang bambu tua dengan tebal kurang lebih 2 sampai 4cm. Proses pencetakan gula merah dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Proses pelepasan dari cetakan dan pendinginan

Gambar 4 merupakan proses penuangan dan pelepasan gula aren dari cetakan. Setelah dituangkan dalam cetakan, butuh beberapa saat menunggu hingga gula mulai sedikit mengeras kemudian gula merah padat siap dilepaskan dari cetakan bambu. Produsen akan mendinginkan potongan gula merah yang telah terlepas dari cetakan dengan cara meletakkannya di ruang terbuka dengan tujuan untuk mempercepat proses pendinginan dan pengerasan gula aren. Jika hari hujan maka proses pendinginan dilakukan di dalam ruangan dengan bantuan kipas angin.

Gambar 5 merupakan hasil produksi gula merah yang sudah siap untuk dipasarkan pada konsumen.



Gambar 5. Gula merah siap dipasarkan

Setelah mengalami pendinginan, produk gula merah akan di letakkan di atas tampah besar dan gula merah siap dipasarkan. Hasil sekali produksi berkisar 20 hingga 25 kilogram dan akan segera habis terjual. Konsumen yang membeli gula merah di UMKM ini pada umumnya sudah melakukan pemesanan diawal sebelum proses pemasakan gula merah. Jadi gula merah tidak sempat menumpuk di rumah produksi. Konsumen yang datang yaitu mulai dari masyarakat sekitar, usaha warung, usaha penjual makanan dan bisa datang dari luar daerah tentunya jika hasil air nira melimpah untuk dijadikan banyak gula aren. Perkilogramnya gula aren ini dibandrol dengan harga Rp. 25.000, (dua puluh lima ribu rupiah).

Konsumen akan menerima gula merah/aren jadi dalam plastik kresek tanpa balutan pembungkus lainnya. Jika dibandingkan dengan produk serupa yang dijual di pasar moderen (swalayan), dengan harga Rp. 25.000 konsumen hanya akan mendapat 3 – 4 potong gula aren/merah. Tentunya dengan balutan plastik kemasan yang menarik dan higienis disertai dengan label yang memproduksi produk tersebut. Ini membuktikan bahwa kesempatan UMKM gula merah di Desa Paya Lombang memiliki peluang untuk meraup omset penjualan yang lebih tinggi lagi jika memiliki kemasan dan label sesuai standar makanan yang berlaku. Oleh karena itu PKM dengan mengajak beberapa mahasiswa KKN memberikan pendampingan tentang pengemasan dan pemberian label pada UMKM gula merah/aren di Desa Paya Lombang. Seperti yang terlihat pada gambar 6, kemasan yang awalnya hanya dibungkus dengan plastik kresek kini berubah menjadi kemasan *pouch* dengan *zipper* sebagai pengaman produk untuk digunakan berulang. Berat 1 *pouch* ini adalah 0,5 kilogram.



Gambar 6. Kemasan *pouch* gula merah yang disertai label

Dengan adanya kemasan *pouch* seperti pada gambar 6, diharapkan produk gula merah UMKM ini bisa menembus pasar moderen sehingga dikenal oleh masyarakat luas. Di samping itu juga dengan kemasan yang higienis dan aman bisa menambah umur penggunaan produk gula merah dan mempermudah konsumen menemukannya di pasar moderen. Tentunya dengan tawaran harga yang lebih tinggi dari sebelumnya. Hal ini sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan oleh (Soesanto, Tanudjaja, B, et al., 2014) bahwa dengan adanya kemasan yang menarik akan menjadi

pembeda dengan produsen lainnya, karena kemasan yang baik akan memberi citra tertentu pada suatu produk.

KESIMPULAN

Kemasan *pouch standing* disertai penutup *zipper* memungkinkan produk gula merah memasuki pasar modern yang menghasilkan peningkatan produksi karena pangsa pasar mencakup lebih dari pasar konvensional. Kemasan yang disertai label menghantarkan produk agar lebih dikenal konsumen untuk melakukan pembelian berulang. Pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan kontribusi positif bagi UMKM gula merah, membantu pelaku UMKM gula merah di Desa Paya Lombang meningkatkan kualitas produk, memperluas pasar, dan memperbaiki daya saing di pasar yang semakin kompetitif.

DAFTAR PUSTAKA

- Angipora, M. (2018). *M O D U L Labeling & Packaging*. 5–28.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, *10*(1), 20. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Hartina, O., Amna, U., & Fajri, R. (2017). Produksi Nata Pinnata Dari Nira Aren. *Info Teknis EBONI*, *14*(1), 23–33.
- Klau H. F, Ngginak. J, N. T. S. (2019). Kandungan Gula Reduksi dalam Nira Siwalan (*Borassus flabellifer* L) sebelum Pemasakan dan setelah Proses Pemasakan. *Jurusan Pendidikan Keguruan, Fakultas Kristen, Universitas Wacana, Artha Indonesia, Kupang N T T*, *4*(1), 20–24.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, *8*(2), 181. <https://doi.org/10.12962/j24433527.v8i2.1251>
- Otik, N. (2015). Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung. *Universitas Lampung Teknologi Pertanian*, *1*(1), 1–15.
- Santi, F. U. (2015). *Teknik pengemasan dan labeling produk makanan*.
- Soesanto, L. A., Tanudjaja, B. B., & B, B. S. (2014). Perancangan Desain Kemasan Gula Aren Tradisional Produksi Desa Margolelo Rowoseneng. *Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra*, *1*(4), 1–12.
- Soesanto, L. A., Tanudjaja, B. B., B, B. S., Studi, P., Komunikasi, D., Seni, F., Petra, U. K., & Siwalankerto, J. (2014). Produksi Desa Margolelo Rowoseneng. *Jurnal DKV Adiwarna, Universitas Kristen Petra*, *1*(4), 1–12. <http://publication.petra.ac.id/index.php/dkv/article/view/2016>
- Susi, S. (2013). Pengaruh Keragaman Gula Aren Cetak Terhadap Kualitas Gula Aren Kristal (Palm Sugar) Produksi Agroindustri Kecil. *Ziraa'Ah*, *36*(01), 1–11.
- Swandewi, N. P., Mudana, I. W., & Sendratari, L. P. (2020). Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren Dalam Perspektif Perubahan Sosial Di Desa Pedawa, Buleleng, Bali. *Jurnal Pendidikan Sosiologi Undiksha*, *2*(2), 105–115. <https://doi.org/10.23887/jpsu.v2i2.28055>
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkh) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, *8*(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. (2021). ANALISIS KANDUNGAN GULA REDUKSI PADA GULA SEMUT DARI NIRA AREN YANG DIPENGARUHI pH DAN KADAR AIR. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, *12*(1), 101. <https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v12i1.3760>