

Menengok Proses Pembuatan Gula Aren di Dusun Bungkus Desa Majalangu

Written by P3M

Thursday, 31 October 2019 05:23 - Last Updated Friday, 01 November 2019 00:28

Selasa, 15 Oktober 2019 pukul 13.00 WIB Mahasiswa KKN 47 kelompok 08 melakukan kunjungan pada proses pembuatan gula aren yang ada di Dusun Bungkus Majalangu. Hingga saat ini Majalangu masih terkenal dengan *home industry* gula arennya. Salah satunya *home industry*

milik Ibu Sukeni dan Bapak Cahyadi. Kunjungan yang dilakukan Mahasiswa KKN 47 Kelompok 08 bertujuan untuk menggali potensi sumber daya alam Desa Majalangu yang dapat dimanfaatkan masyarakat untuk menjadi sumber mata pencaharian. Salah satunya adalah pohon aren atau air nira merupakan bahan baku utama untuk pembuatan gula aren. Seperti yang kita ketahui bahwa gula aren merupakan salah satu produk hasil perkebunan yang diolah menjadi pemanis alami yang dihasilkan dari pemadatan air nira melalui proses pemanasan atau masak.

Ibu Sukeni yang akrab disapa Bu Keni telah menggeluti *home industry* gula aren ini selama puluhan tahun silam. Proses pembuatan gula aren masih terbilang sangat tradisional sehingga membutuhkan waktu pemasakan yang cukup lama. Pohon Aren di Majalangu ini adanya cuma di dekat Bukit Banowati. "Untuk mengumpulkan tetesan air nira membutuhkan waktu yang cukup lama, sehingga tidak pasti satu minggu bambu bisa terisi penuh" ungkap Bu Sukeni. Terkadang dalam seminggu, Pak Cahyadi mendapatkan 5 liter perpohonnya. Akan tetapi hal itu tidak pasti didapatkannya, dikarenakan air nira menetes dari ranting pohon aren. Apalagi pohon arennya juga milik orang lain. Setiap tahunnya Pak Cahyadi membayar Rp. 200.000,-/pohon kepada pemilik pohon aren.

Proses pembuatan gula aren sendiri yaitu, *pertama* air nira yang sudah terkumpul disaring terlebih dahulu sebanyak dua kali. Hal ini dilakukan guna menghasilkan air nira yang jernih.

Kedua

, air nira didiamkan terlebih dahulu selama kurang lebih 12 jam atau satu malam. Setelah itu, air nira dimasak ke dalam wajan yang besar lalu diaduk kurang lebih 4-5 jam hingga air nira tersebut mengental.

Ketiga

, Proses yang terakhir yaitu pencetakan. Gula aren dicetak ke dalam cetakan yang terbuat dari kayu panjang yang tengahnya berlubang. Dalam waktu kurang lebih 30 menit gula arenpun langsung mengeras

Satu bungkus gula aren berisi 5 biji gula aren dijual kisaran harga Rp. 4.000,- itu pun masih aja ada yang nawar. Tapi ya tidak apa-apa, ya intinya cukup buat makan sama kebutuhan sehari-hari saja sudah Alhamdulillah," tegas Sukeni. Kemasan gula arennya pun masih sederhana, yaitu hanya dengan plastik putih biasa lalu diikat, tanpa ada label merek produksi.

Menengok Proses Pembuatan Gula Aren di Dusun Bungkus Desa Majalangu

Written by P3M

Thursday, 31 October 2019 05:23 - Last Updated Friday, 01 November 2019 00:28

Untuk Pemasaran Gula aren milik Bu Sukeni masih tersebar di wilayah Majalangu saja. Sebab, *home industry* yang digeluti Bu Sukeni belum memiliki Produk Industri Rumah Tangga (PIRT). Sehingga penjualannya masih sangat terbatas.

Dengan demikian, Mahasiswa KKN 47 kelompok 08 melakukan sidak dalam proses pembuatan gula aren, sekaligus mendata *home industry* yang belum memiliki PIRT untuk didaftarkan kepada DESPERINDAGKO (Dinas Kesehatan Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM). Harapan ke depan dari Ibu Sukeni dan Bapak Cahyadi, melalui PIRT tersebut bisa *memfollow up* pemasaran gula aren yang di produksinya. Sehingga bisa menghasilkan keuntungan yang *balance* dari prosesnya.

Kelompok 8 Desa Majalangu Kec. Watukumpul Kab. Pemalang - Berita Minggu Ke 2