

## *Processing of Ant Sugar as a Natural Sweetener for Coffee Flavor Variants in Latanza Banyuwangi*

### **Pengolahan Gula Semut Sebagai *Natural Sweetener* Varian Rasa Kopi di Latanza Banyuwangi**

Riza Rahimi Bachtiar<sup>\*1</sup>, Ayu Purwaningtyas<sup>2</sup>, Anggra Feveriati<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Politeknik Negeri Banyuwangi

\*E-mail: rizarahimi91@gmail.com

#### **Abstract**

*Banyuwangi is one of the coffee and coconut producing centers in East Java Province and nationally. Coconut and coffee productivity has increased from year to year. One of the MSMEs that operates in the field of processing plantation products is CV. Latanza Dua Kelapa which produces ant sugar. Ant sugar comes from coconut sap which is produced in original flavor variants. There are several problems experienced by CV. Latanza Dua Kelapa includes: 1) Making ant sugar which is still done traditionally and 2) Ant sugar products which still do not have other flavor variants (only original flavor variants) so it is necessary to automate the production process and add flavor variants to avoid market saturation. One additional flavor variant that can be produced is a coffee flavor variant. The addition of coffee flavor variants also aims to highlight local wisdom from Banyuwangi district because it is one of the areas famous for producing Robusta Coffee. The aim of this Community Service (PKM) is to utilize coconut and coffee which are abundant in Banyuwangi through the use of automatic equipment in the crystallization process. The product that will be produced is ant sugar with a coffee flavor variant. It is hoped that this new product can be an alternative souvenir for tourists visiting Banyuwangi.*

**Keywords:** Gula Semut; Coffee; Flavor Variants

#### **Abstrak**

*Banyuwangi merupakan salah satu sentra penghasil kopi dan kelapa di Provinsi Jawa Timur dan nasional. Produktivitas kelapa dan kopi mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Salah satu UMKM yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perkebunan adalah CV. Latanza Dua Kelapa yang memproduksi gula semut. Gula semut tersebut berasal dari nira kelapa yang diproduksi dengan varian rasa original. Terdapat beberapa permasalahan yang dialami oleh CV. Latanza Dua Kelapa antara lain : 1) Pembuatan gula semut yang masih dilakukan secara tradisional dan 2) Produk gula semut yang masih belum memiliki varian rasa lain (hanya varian rasa original) sehingga diperlukan otomatisasi proses produksi serta penambahan varian rasa untuk menghindari kejenuhan pasar. Salah satu penambahan varian rasa yang dapat diproduksi adalah varian rasa kopi. Penambahan varian rasa kopi juga bertujuan untuk mengangkat kearifan lokal dari kabupaten Banyuwangi karena menjadi salah satu daerah yang terkenal sebagai penghasil Kopi Robusta. Tujuan dari Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah memanfaatkan kelapa dan kopi yang jumlahnya melimpah di Banyuwangi melalui penggunaan otomatisasi alat pada proses kristalisasi. Produk yang akan dihasilkan adalah gula semut dengan varian rasa kopi. Produk baru ini nantinya diharapkan dapat menjadi alternatif oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Banyuwangi.*

**Kata kunci:** Gula Semut; Kopi; Varian Rasa

## **1. PENDAHULUAN**

Banyuwangi merupakan salah satu kota yang kegiatan perekonomiannya ditopang dari sektor perkebunan. Komoditas perkebunan yang dihasilkan beberapa telah mampu menjadi unggulan daerah dan mampu menembus pasar nasional serta pasar internasional seperti misalnya kelapa dan kopi (Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Jawa Timur, 2021).

Banyuwangi memiliki produktivitas hasil perkebunan yang dapat dilihat pada Tabel 1.1. di bawah ini.

Tabel 1. Produktivitas Hasil Perkebunan di Banyuwangi

| No | Tahun | Kelapa (ton) | Kopi (ton) | Kakao (ton) | Tebu (ton) | Tembakau (ton) |
|----|-------|--------------|------------|-------------|------------|----------------|
| 1. | 2021  | 53,120       | 10,518     | 343         | 5882       | 588            |
| 2. | 2020  | 52,272       | 10,422     | 372         | 1439       | 734            |
| 3. | 2019  | 20,343       | 4,584      | 482         | 26         | 526            |
| 4. | 2018  | 20,343       | 4,584      | 401         | 50         | 505            |

Sumber: Data BPS, 2022 (diolah)

Produktivitas kelapa dan kopi di Banyuwangi memiliki ketersediaan yang melimpah apabila dibandingkan dengan produk perkebunan lain. Hal ini, sangat berpotensi untuk dimanfaatkan menjadi produk turunan salah satunya gula semut. Pengolahan kelapa menjadi gula semut di Banyuwangi rata-rata dilakukan oleh Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). UMKM di Kabupaten Banyuwangi mempunyai potensi dalam perekonomian dan menjadi sumber mata pencaharian untuk memenuhi kebutuhan hidup pelaku usaha. Nugroho (2020), menyatakan bahwa UMKM menjadi usaha mandiri yang dikelola oleh masyarakat dengan menciptakan lapangan pekerjaan sehingga UMKM juga memberikan kontribusi pada pertumbuhan ekonomi di suatu daerah. Namun, merebaknya Covid-19 menyebabkan banyak sekali UMKM yang terdampak sehingga membutuhkan waktu untuk kembali normal. Kondisi ini juga berdampak pada CV. Latanza Dua Kelapa. Proses produksi gula semut di CV Latanza Dua Kelapa dapat dilihat pada Gambar 1.1. di bawah ini.



Gambar 2. Proses Produksi Gula Semut di CV. Latanza Dua Kelapa

CV. Latanza Dua Kelapa merupakan salah satu UMKM di Banyuwangi yang memproduksi gula semut. Terdapat beberapa permasalahan yang dialami oleh CV. Latanza Dua Kelapa antara lain : 1) Pembuatan gula semut yang masih dilakukan secara tradisional dan 2) Produk gula semut yang masih belum memiliki varian rasa lain, hanya terdapat 1 varian produk saja yaitu varian rasa original. Pembuatan gula semut yang masih dilakukan secara tradisional memiliki tujuan agar memberikan kualitas yang bagus tanpa menggunakan bahan tambahan sehingga tidak memberikan efek samping apabila dikonsumsi. Namun, pembuatan secara tradisional membutuhkan waktu yang lama sehingga berpengaruh pada produktivitas yang dihasilkan. Otomatisasi proses produksi sangat diperlukan mengingat jumlah tenaga kerja di CV. Latanza Dua Kelapa terbatas. Selain itu, upah tenaga kerja di sekitar Kelurahan Kabat cenderung tinggi sehingga berpengaruh pada harga gula semut. Dalam proses produksi, tahapan yang paling menentukan kualitas produk terletak pada proses kristalisasi. Proses ini jika dikerjakan secara manual membutuhkan waktu kurang lebih 2 jam. Permasalahan lainnya adalah produk yang dihasilkan masih terbatas pada varian rasa original. Suwiryawanti, dkk (2021), menyebutkan

Varian rasa original jika diproduksi dari tahun ke tahun akan menimbulkan efek kejenuhan pada konsumen. Kejenuhan pasar dapat berdampak pada pergeseran tingkat preferensi konsumen. Frank (2011), menyatakan bahwa preferensi merupakan proses merengking seluruh hal yang dapat dikonsumsi dengan tujuan memperoleh preferensi atas suatu produk maupun jasa. Cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi kejenuhan pasar adalah adanya inovasi dari produk tersebut. Salah satunya adalah menambahkan varian rasa. Produksi gula semut di CV. Latanza Dua Kelapa umumnya dibeli oleh wisatawan yang berkunjung ke Banyuwangi. Produk tersebut menjadi salah satu oleh-oleh yang digemari oleh wisatawan, baik wisatawan domestik maupun mancanegara. Penambahan varian rasa kopi bertujuan untuk menarik konsumen, juga bertujuan untuk mengangkat kearifan lokal Banyuwangi. Ketersediaan kopi di Banyuwangi juga melimpah sehingga kombinasi ini dimungkinkan dapat memberikan nilai tambah bagi petani kopi di Banyuwangi khususnya di Kecamatan Kabat. Kopi mengandung banyak zat antioksidan yang dapat membantu meningkatkan atau memperbaiki kemampuan mengingat/memori (Damayanti, 2017).

Gula semut dengan varian rasa kopi yang diproduksi oleh CV. Latanza Dua Kelapa akan menjadi oleh-oleh (*something to buy*) untuk wisatawan mengingat Banyuwangi menjadi salah satu daerah kunjungan wisata baik domestik maupun mancanegara (Purwaningtyas, 2022). Selain itu, gula semut varian rasa kopi diharapkan dapat menyuplai kebutuhan *amenities* hotel, *homestay* dan *resort* yang berkembang di Banyuwangi. Tentunya harus dikemas dan dibranding dengan baik. Kotler dan Keller (2016), menyatakan bahwa kemasan merupakan hal yang penting karena tidak hanya digunakan sebagai pelindung terhadap produk, tetapi digunakan juga sebagai media promosi untuk memikat konsumen. Gula semut memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dan mempunyai peluang ekspor yang cukup tinggi. Nilai ekonomis yang lebih tinggi karena penggunaan gula semut yang lebih mudah karena berbentuk serbuk sehingga lebih cepat dan praktis, selain itu gula semut juga memiliki daya simpan yang lebih lama karena kadar air lebih rendah jika dibandingkan dengan gula merah yang berbentuk padat (Jatmika dkk., 2019).

## 2. METODE

Metode dalam pembuatan gula semut varian rasa kopi dilakukan melalui tahapan kristalisasi. Pada umumnya proses kristalisasi dilakukan secara tradisional. Namun, pada PKM ini proses kristalisasi dilakukan dengan menggunakan alat otomatisasi untuk mempersingkat proses pengkristalan nira dan menghasilkan kualitas yang optimal.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan kegiatan PKM yang dilakukan oleh Tim Poliwangi dimulai dari kegiatan survei lokasi. Kegiatan survei dilakukan dengan berkunjung secara langsung ke CV. Latanza Dua Kelapa, Desa Pakis Taji, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi. Kegiatan ini dilakukan dengan bertemu secara langsung pemilik usaha tersebut untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh mitra, yaitu pemilik CV. Latanza Dua Kelapa. Setelah berdiskusi akhirnya diperoleh hasil bahwa permasalahan yang dihadapi mitra adalah kebutuhan alat yang bersifat otomatis untuk membantu pada proses kristalisasi. Selain itu, dibutuhkan variasi rasa pada gula semut. Tahapan kedua dari kegiatan PKM adalah kegiatan sosialisasi.

Kegiatan sosialisasi dilakukan pada mitra dengan memperkenalkan terlebih dahulu dari tujuan kegiatan PKM oleh Tim Poliwangi dan selanjutnya melakukan penyusunan rencana kerja. Penyusunan rencana kerja bertujuan untuk menawarkan solusi kepada mitra melalui penyusunan rencana kerja. Hal ini, bertujuan untuk mempermudah Tim PKM dengan mitra dalam membuat jadwal kegiatan yang ditetapkan secara bersama-sama.

Pelaksanaan program kerja dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan produk gula semut varian rasa kopi. Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan produk gula semut varian rasa kopi ini dilakukan melalui dua tahap, yaitu: persiapan bahan dan alat serta proses pembuatan gula semut dari nira kelapa serta kopi yang dilakukan dengan bantuan teknologi otomatisasi pada tahapan kristalisasi. Proses kegiatan pelatihan dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 3. Kegiatan Pembuatan Gula Semut Varian Rasa Kopi

Kegiatan terakhir dari rangkaian PKM Poliwangi adalah kegiatan Monitoring dan evaluasi pelaksanaan program kerja. Pelaksanaan program dan keberlanjutan program akan dievaluasi berdasarkan keberlanjutan CV. Latanza Dua Kelapa dalam memproduksi dan menjual gula semut varian rasa kopi sebagai nilai tambah perekonomian. Kegiatan monitoring dan evaluasi ini dilaksanakan secara internal oleh P3M Politeknik Negeri Banyuwangi untuk menilai dan mengevaluasi tingkat efektivitas program yang dilaksanakan.

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan solusi dalam pembuatan alat otomatisasi pada proses kristalisasi gula semut dan memberikan varian rasa baru berupa kopi. Gula semut ini akan menjadi oleh-oleh (*something to buy*) di Banyuwangi dan menyuplai kebutuhan tamu (*aminities*) yang menginap di hotel, homestay maupun resort di Banyuwangi. Selain itu, kegiatan ini dapat membantu mitra untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan membangkitkan sektor UMKM dalam bidang pemanfaatan kelapa.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada CV. Latanza Dua Kelapa Banyuwangi dan Politeknik Negeri Banyuwangi.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Damayanti, Elsa., Bambang, Wirjatmadi., Sri, Sumarmi. 2017. Manfaat Konsumsi Kopi dalam Meningkatkan Kemampuan Mengingat. *Media Gizi Kemas*, 12(1), 463-468.
- Dinas Pertaniandan Ketahanan Pangan Jawa Timur. 2020. Sentra Hortikultura Banyuwangi. [https://pertanian-jatimprov-go-id.translate.goog/kab-banyuwangi/?\\_x\\_tr\\_sl=id&\\_x\\_tr\\_tl=id&\\_x\\_tr\\_hl=en&\\_x\\_tr\\_pto=sc](https://pertanian-jatimprov-go-id.translate.goog/kab-banyuwangi/?_x_tr_sl=id&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=en&_x_tr_pto=sc). Diakses pada tanggal 22 Maret 2023.
- Frank. 2011. Preferensi Konsumen. *Jurnal Administrasi Bisnis Telekomunikasi dan Informatika*. 6(3): 80-88.
- Jatmika, A., M.A. Hamzah dan D. Siahaan. 2019. Alternatif Produk Olahan dari Nira Kelapa. *Buletin Manggar*. 3(3): 47-57.
- Kotler dan Keller. 2016. *Marketing Management*. Edisi 15, Pearson. India.
- Nugroho, L., Hidayah, N., Ali, A., & Badawi, A. 2020. E-Commerce to Improve Homemaker Productivity (Women Entrepreneur Empowerment at Meruya Utara, Kembangan District, West Jakarta, Indonesia). *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(1), 13-24.
- Purwaningtyas, Ayu., Wijiutami, Sari., Setiadevi, Shinta. 2022. Pemanfaatan Limbah Ampas Kopi Dalam Pembuatan Sabun Batang di Kampung Wisata Kopi Lerek Gombongsari Banyuwangi. *Dinamisia*. 6(4): 1050-1055.
- Suwiryawanti. 2021. Penambahan Desain Kemasan dan Varian Rasa Pada Usaha Jajan Terang Bulan Mini. *Jurnal ilmiah Populer: Wisyabhakti*. 3(2):75-82.
- Zuliana. 2016. Pembuatan Gula semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa dan Konsentrasi Natriun Bikarbonat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 109-119.