

Jurnal Pengabdian Kreativitas

Volume 2, Nomor 1, April 2023, Halaman 14-18

e-ISSN: 2962-5823, URL: <https://ojs.unimal.ac.id/jpk>

DOI: 10.29103/jpek.v1i1.8264

**Pelatihan Modernisasi Produksi Manisan Dari Olahan Air Nira Di
Gampong Paloh Bate Kec. Muara Dua Kab. Aceh Utara**

Siti Aisyah¹, Zahratul Muntari², *Agustinawati³, Muhammad Yusuf⁴

¹²Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe

*Email: agustinawati@unimal.ac.id

ABSTRACT

People are required to be creative and innovative in creating ideas to be used as business opportunities. Paloh Bate's existing business, for example, is a business engaged in the food sector. One way that can be done to increase income is to do the treatment of sap water into sweets. Manisan ie jok is an innovation from processed sap water, so it requires a suitable strategy to face the competition of other processed Manisan products in the Lhokseumawe area. Benefits of Implementation in Training Activities on Modernization of Candied Production from Processed Air Nira at Gampong Paloh Bate, Muara Dua District, North Aceh Regency, the community takes advantage of the economic value of the ie jok tree which can be processed and can be used as a business opportunity.

Keywords: *Modernization, Production, Air Nira*

ABSTRAK

Masyarakat dituntut untuk kreatif dan inovatif dalam menciptakan ide untuk dijadikan peluang bisnis. Usaha yang ada digampong Paloh Bate misalnya usaha yang bergerak pada bidang makanan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan dengan melakukan berupa pengolahan air nira menjadi manisan. Manisan ie jok merupakan inovasi dari hasil olahan air nira, maka membutuhkan sebuah strategi yang sesuai untuk menghadapi persaingan produk olahan manisan yang lain didaerah Lhokseumawe. manfaat pelaksanaan dalam kegiatan pelatihan modernisasi produksi manisan dari olahan air nira digampong paloh bate Kecamatan muara dua kabupaten aceh utara masyarakat lebih memanfaatkan nilai ekonomi dari pohon ie jok dimana bisa diolah dan bisa dijadikan peluang usaha.

Kata kunci: *Modernisasi, Produksi, Air Nira*

PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan zaman tingkat perekonomian di indonesia semakin tinggi. Hal ini disebabkan oleh gaya hidup masyarakat yang semakin tinggi dan pemenuhan kebutuhan yang semakin besar. Dalam hal ini perkembangan teknologi juga semakin pesat, dengan demikian ditandai oleh munculnya beberapa marketplace yang dapat memudahkan masyarakat untuk berbelanja kebutuhan sehari-hari tanpa harus keluar rumah. Perkembangan teknologi mempunyai banyak manfaat, hal ini menyebabkan lapangan pekerjaan semakin bertambah, akan tetapi itu tidak sebanding dengan bertambahnya

penduduk dan peluang untuk mendapatkan pekerjaan semakin kecil. Sehingga masyarakat dituntut untuk kreatif dan inovatif dalam menciptakan ide untuk dijadikan peluang bisnis. Beberapa usaha yang ada digampong Paloh Bate misalnya usaha yang bergerak pada bidang makanan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan dengan melakukan berupa pengolahan air nira menjadi manisan. Pengembangan air nira dengan mengolahnya menjadi manisan diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan meningkatkan kesempatan kerja (Safari, 1995). Sehingga dengan adanya inovasi baru dalam menciptakan Manisan digampong Paloh Bate ini bisa memajukan dan memberikan peluang besar dalam industri makanan lainnya.

Kegiatan pengabdian mahasiswa kepada masyarakat ini dimaksudkan agar mahasiswa bekerja di desa dan telah dilaksanakan Di Gampong Paloh Bate Kecamatan Muara Dua Kabupaten Aceh Utara. Gampong Paloh Bate menjadi wadah bagi kami mahasiswa prodi kewirausahaan melaksanakan kegiatan yang sudah ditentukan yang kemudian mampu memberikan perubahan yang signifikan. Kegiatan pelatihan yang kami berikan kepada masyarakat masih berkaitan dengan aktivitas yang dilakukan sehari-hari mereka dalam mengolah manisan ie jok, dalam kesempatan pengabdian ini kami memodifikasinya sehingga dapat meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi.

Mengingat manisan ie jok merupakan inovasi dari hasil olahan air nira (Apandi, 2008), maka membutuhkan sebuah strategi yang sesuai untuk menghadapi persaingan produk olahan manisan yang lain di daerah Lhokseumawe dan sekitarnya. Merumuskan sebuah strategi pemasaran merupakan suatu kunci pokok dalam menentukan kemajuan sebuah usaha. Perlunya memperhatikan segmen pasar dan permintaan pasar dapat mengetahui peluang dan pesaing yang akan dihadapi.

METODE

Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Gampong Paloh Bate, Kecamatan Muara Dua, Kabupaten Aceh Utara. Dengan mengangkat tema Pelatihan Modernisasi Produksi Manisan Dari Olahan Air Nira.

a. Tahapan Persiapan

Tahapan pengelolaan proses pembuatan produk secara terstruktur dalam pengolahan manisan dari air nira, diantaranya;

1. Proses pengambilan Nira dan Pembuatan Manisan. Proses pengambilan nira diawali dengan pemukulan tangkai bunga. Selama satu bulan. Dengan rentan waktu pada minggu pertama yakni 2x seminggu .dilanjutkan satu minggu sekali sampai ada tandan bunga berguguran. Setelah terlihat tandan bunga tersebut siap untuk dipotong. Setelah dipotong tangkai di ikat menggunakan tali selama satu hari. Ini bertujuan untuk mengamankan tangkai yang dipotong dan mengeluarkan air nira.dalam kegiatan ini, buah nira diambil dari persediaan bahan masyarakat.
2. Setelah didiamkan satu hari maka air nira siap ditampung dengan meletakan bambu, botol bekas, atau jeregen. Pengambilan nira dilakukan 2x sehari yaitu jam 6 pagi dan jam 4 sore. Pengambilan pada sore hari air nira langsung dituang ke wajan dan dimasak dengan api kecil atau sekedar bara sambil menunggu nira hari besok. Ini bertujuan untuk menghindari air nira menjadi asam.
3. Kendala yang bisa ditemukan dalam proses pengambilan nira adalah kondisi alam berupa cuaca/iklim karena dapat berpengaruh terhadap kualitas dan kuantitas nira, dan juga ketika turun hujan proses pengambilan nira terhambat karena kondisi pohon basah dan licin.

4. Nira direbus dengan api besar. Nira harus sering diaduk selama proses rebusnya agar tidak gosong. Karena jika gosong dapat merusak hasil produksi dari Manisan yang akan jadi. Setelah direbus beberapa lama, cairan Manisan tersebut akan berubah warna secara perlahan-lahan menjadi warna coklat. Disamping itu cairan Manisan yang sudah berubah warna kecoklatan pun akan mengeluarkan letupan-letupan kecil. Jika sudah menandakan bahwa nira/cairan Manisan sudah matang.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan pengabdian ini dilakukan disalah satu rumah warga dusun C gampong Palo Bate Kecamatan Muara Dua, Kabupaten Aceh Utara. Adapun dampak serta manfaat pelaksanaan dalam kegiatan pelatihan modernisasi produksi manisan dari olahan air nira digampong paloh bate Kecamatan muara dua kabupaten aceh utara masyarakat lebih memanfaatkan nilai ekonomi dari pohon ie jok dimana bisa diolah dan bisa dijadikan peluang usaha. Dampak yang dirasakan kepada masyarakat yaitu kesadaran masyarakat tentang pentingnya pengembangan keahlian yang dimiliki, meningkatkan wawasan masyarakat, dapat meningkatkan pendapatan bagi masyarakat didesa Paloh Bate, dan mengembangkan kesejahteraan masyarakat yang memproduksi manisan ie jok. Pembuatan Manisan merupakan pekerjaan yang sudah berlangsung lama. Karena hasil penjualan gula aren/gula merah ini dapat memberikan pendapatan tambahan mereka. Berikut ini beberapa kegiatan yang dilakukan dalam pelatihan ini



Gambar 1. Pengambilan Ie Jok



(a)



(b)

Gambar 2. Proses Memasak Manisan



Gambar 3. Manisan yang sudah selesai diolah

Selain itu produktivitas pengolahan Manisan dipengaruhi oleh kuantitas dan kualitas ie jok yang dimasak dan keterampilan pembuat. Bagi masyarakat digampong Paloh Bate kecamatan Muara Dua kabupaten Aceh Utara pembuatan Manisan merupakan pekerjaan yang sudah berlangsung lama. Karena hasil penjualan manisan ini dapat memberikan pendapatan tambahan mereka.

KESIMPULAN

Produktivitas pembuatan manisan digampong Paloh Bate kecamatan Muara Dua kabupaten Aceh Utara tergantung dari kualitas ie jok dan pengambilan ie jok. Untuk

meningkatkan harga dan daya tarik Manisan sebagai sumber pemanis, perlu dilakukan peningkatan kualitas manisan baik dari segi bentuk pengolahan dan pengemasan. Sehingga dengan demikian manisan tersebut bisa dijual dipasar modern.

DAFTAR PUSTAKA

Apandi, Y. (2008). Aren Tanaman Pemanis Alami. PT.Intimedia ciptanusantara: Jakarta.

Safari, A. (1995). *Teknik Membuat Gula Aren*. Karya Anda, Jakarta.
<https://steemit.com/indonesia/@edopramuja/proses-pembuatan-gula-merah-cair-meulisan-manisan-dari-air-nira-94b6c6679f19b>