

MENINGKATKAN KUALITAS MUTU PADA PRODUKSI GULA AREN DI DESA CIKERIS

Margaretha Valentina Sianturi¹, Lina aliya ni mardiana²
Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Buana Perjuangan
mn20.margarethasianturi@mh.s.ubpkarawang.ac.id²
lina.mardiana@ubpkarawang.ac.id²

Ringkasan

Kualitas Mutu Produk berperan penting karena salah satu elemen keunggulan untuk bersaing juga merupakan tanggapan usaha umkm terhadap suara konsumen. mutu juga dapat digunakan sebagai atribut penting dan pembeda dari suatu produk lainnya. dalam hal ini fokus mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Buana Perjuangan 2023 dalam melaksanakan program kerja individu ini di Desa Cikeris, maka dilakukan kegiatan sosialisasi pada umkm gula aren dengan menyampaikan materi inovatif dalam upaya meningkatkan kualitas mutu produksi gula aren. tujuan dari program observasi individu ini untuk keberlanjutan pendapatan ekonomi pelaku usaha umkm gula aren di desa cikeris guna mendukung upaya salah satu pencapaian SDGs desa yaitu pekerjaan dan pertumbuhan ekonomi desa. Menggunakan metode penelitian implementatif berupa penjelasan deskriptif.

Kata Kunci : pengertian kualitas dan mutu, tujuan SDGs, peningkatan

Pendahuluan

Cikeris merupakan salah satu desa dikecamatan bojong, kabupaten purwakarta. Dimana menurut sejarah yang tertulis atau terdengar ceritanya, cikeris sebuah daerah pedesaan yang subur, banyak tumbuhan hijau, tanah berbukit-bukit, ditumbuhi pohon dan semak yang lebat. Desa Cikeris terletak di sebelah Selatan Kota Kabupaten Purwakarta kurang lebih 30 Km dari Pusat Kota Purwakarta. Salah satu jenis pohon yang banyak tumbuh di Desa Cikeris adalah Pohon Aren. Seperti yang diketahui bahwa pohon aren merupakan pohon bakal gula. Ternyata gula aren atau gula merah yang dihasilkan dari Desa Cikeris terkenal istimewa dibanding gula aren dari tempat lain, karena bentuknya yang imut, rasanya yang khas ditambah dengan kenyataan bahwa gula aren

tersebut mengandung khasiat yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit terutama penyakit pencernaan dan penyakit urat. Gula yang dihasilkan merupakan gula aren, tapi hal menarik dari gula aren yang dihasilkan oleh salah satu pelaku umkm gula aren ini yaitu warnanya, yang dimana biasa gula aren akan menghasilkan warna merah pekat atau bisa seperti warna gula merah pada umumnya tetapi pada gula aren yang dihasilkan oleh Pelaku Usaha memiliki warna yang berbeda dari umkm gula aren yang ada di desa cikeris ini. Gula aren yang dihasilkan oleh Bapak Jajang menghasilkan warna yang sempurna dimana warga Desa Cikeris biasa menyebutnya warna gula aren itu putih karena terlihat bening dan cantik.

Program kerja kkn individu ini dilaksanakan di Desa Cikeris Kecamatan Bojong, dilakukan disalah satu Umkm Gula Aren dengan maksud menyampaikan materi Inovatif dalam Meningkatkan Kualitas Mutu pada Produksi Gula Aren. Tujuan dari program individu ini untuk keberlanjutan pendapatan ekonomi pelaku usaha Umkm Gula Aren Di Desa Cikeris guna mendukung upaya salah satu pencapaian SDGs desa yaitu pekerjaan dan pertumbuhan ekonomi desa.

Metode

Metode penelitian yang digunakan dalam artikel ini adalah metode penelitian implementatif berupa penjelasan deskriptif yaitu dengan melakukan tiga hal yaitu observasi, wawancara dan bukti dokumentasi.

Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 hari, dimulai pada waktu kamis tanggal 20 Juli 2023 sampai dengan tanggal 22 Juli 2023. Tempat pelaksanaannya dilakukan disalah satu rumah warga desa cikeris yang usaha umkm gula aren.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Hasil dari kegiatan program kuliah kerja nyata yang dilakukan di umkm gula aren milik bapak jajang, dimana usaha gula aren sudah berdiri selama 15 tahun dan dikelola sendiri tetapi jadwal kerjanya bergantian dengan karyawan lain. Tempat produksi gula aren ini pun masih bisa dikatakan sederhana bahkan dalam produksi pembuatan gula aren masih menggunakan cara tradisional dengan memakai tungku dan kayu bakar. Dalam pengambilan air niranya pun bapak jajang harus berjalan kaki ke tempat pohon aren yang akan diambil niranya, jarak yang dapat ditempuh kurang lebih skitar 200 meter dari tempat produksi. Dalam pembuatan air nira menjadi

gula aren dibutuhkan waktu kurang lebih 5 jam proses produksinya dari diambil air nira dari pohonnya lalu langsung dimasak agar warnanya putih dan rasanya manis juga pembuatan gula aren ini dilakukan biasanya hanya dua kali sehari pada waktu pagi dan sore.

Berikut dokumentasi saat melakukan observasi dan saat melakukan wawancara ditempat produksi gula aren :



Gambar 1. Dokumentasi Sosialisasi Umkm Gula Aren

Kesimpulan

Program kerja individu ini adalah upaya berfokus untuk mencapai tujuan yang ditetapkan yaitu pelaksanaan program SDGs. Dengan kegiatan sosialisasi ini dapat mengupayakan program ini memiliki potensi untuk memberikan dampak positif dan mencapai hasil yang diinginkan. Hasil dari rasa gula aren yang manis ,bentuk yang sesuai cetakan gula aren dan warna yang bening (sempurna).

Rekomendasi

1. Dapat menyempurnakan program KKN yang belum sesuai dan melanjutkan program-program yang berkelanjutan.

2. Program-program yang telah dilaksanakan mahasiswa KKN semoga dapat diteruskan dan dikembangkan serta dimanfaatkan untuk kepentingan masyarakat setempat
3. Dapat dilihat dari kemasan gula aren yang hanya menggunakan kantong plastik polos.

Daftar Pustaka

Astuti, W., Sulistyaningsih, T., & Prastiyanto, D. (2019). Peningkatan Kualitas Gula Aren Tradisional Produksi Desa Jawisari Kabupaten Kendal. *Jurnal Puruhita*, 1(1), 66-70.

Widyasari, R., Sulastri, Y., & Kurniawan, H. (2019). Peningkatan Kualitas Produk dan Kemasan Gula Cetak dan Gula Semut. *Widyabhakti Jurnal Ilmiah Populer*, 2(1), 77-85.