

## Proses Tradisional Pembuatan Gula Aren di Dusun Ca'bulung Desa Buku

### *The Traditional Process of Making Palm Sugar in Ca'bulung Hamlet, Buku Village*

**Khaerunnisa<sup>1</sup>, Albar<sup>2</sup>, Nursan Safitri<sup>3</sup>**

Bisnis Digital, Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar<sup>1</sup>

Kewirausahaan, Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar<sup>23</sup>

khaerunnisa.bdg22@itbmpolman.ac.id<sup>1</sup>, albar@itbmpolman.ac.id<sup>2</sup>, nursan@itbmpoman.ac.id<sup>3</sup>

#### Abstrak

Gula aren merupakan salah satu produk pangan tradisional yang berasal dari nira pohon enau (*Arenga pinnata*). Proses pembuatan gula aren secara tradisional telah dilakukan secara turun-temurun oleh masyarakat pedesaan di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tahapan-tahapan dalam proses pembuatan gula aren tradisional serta mengidentifikasi keunggulan dan tantangan dari metode tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kualitatif deskriptif dengan pendekatan observasi langsung dan wawancara kepada perajin gula aren di daerah pedesaan. Hasil menunjukkan bahwa proses pembuatan gula aren tradisional meliputi penyadapan nira, penyaringan, perebusan, pengentalan, pencetakan, hingga pendinginan. Meski masih mengandalkan peralatan sederhana dan tenaga manusia, proses ini menghasilkan gula yang alami tanpa bahan tambahan kimia. Tantangan utama yang dihadapi adalah efisiensi produksi dan ketergantungan terhadap kondisi cuaca. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi sederhana untuk mempertahankan kualitas tanpa menghilangkan nilai tradisional.

**Kata kunci:** Gula aren, nira, proses tradisional, enau, pangan lokal

#### Abstract

*Palm sugar is a traditional food product derived from the sap of the sugar palm tree (Arenga pinnata). The traditional palm sugar-making process has been passed down through generations in rural Indonesia. This study aims to describe the stages in the traditional palm sugar-making process and identify the advantages and challenges of this method. The method used in this study is a descriptive qualitative study with direct observation and interviews with palm sugar artisans in rural areas. The results show that the traditional palm sugar-making process includes tapping the sap, filtering, boiling, thickening, molding, and cooling. Although still relying on simple equipment and human labor, this process produces natural sugar without chemical additives. The main challenges faced are production efficiency and dependence on weather conditions. Therefore, simple innovations are needed to maintain quality without losing traditional v*

**Keywords:** Palm sugar, sap, traditional processes, palm oil, local food

**Korespondensi Email** : khaerunnisa.bdg22@itbmpolman.ac.id

**D.O.I** : <https://doi.org/10.59903/macoajurnalpkm.v3i1.269>

**Diterima Redaksi** : 24-10-2025 | **Selesai Revisi** : 01-01-2026 | **Diterbitkan Online** : 05-01-2026

## 1. Pendahuluan

Salah satu media komunikasi yang dapat digunakan pelaku usaha untuk mempromosikan usahanya adalah komunikasi media maya atau media internet. Pelaku Usaha Kecil Menengah (UMKM) dapat memanfaatkan e-commerce dan marketplace yang memberikan peluang yang besar untuk bisa mengekspansi penjualan produk mereka melalui media digital. Pelaku UMKM perlu memanfaatkan bermacam cara untuk melakukan promosi dan meningkatkan penjualan produk mereka, salah satunya dengan memanfaatkan peluang yang ada. Digital marketing memungkinkan pembeli memperoleh seluruh informasi mengenai produk dan bertransaksi melalui internet, dan memungkinkan penjual memantau dan menyediakan kebutuhan serta keinginan calon pembeli tanpa batasan waktu dan geografis. Menurut Bahri & Albar (2025) mengemukakan bahwa Perkembangan teknologi informasi dan komunikasi telah menciptakan berbagai platform digital yang dapat dimanfaatkan untuk pemasaran produk. Marketplace seperti Shopee, Tokopedia, dan Lazada, serta platform media sosial seperti Instagram, Facebook, dan TikTok telah menjadi kanal pemasaran yang efektif bagi berbagai produk UMKM.

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) adalah bagian penggerak primer perekonomian Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) jumlah UMKM mencapai 64 juta unit bisnis dimana jumlah tadi mencapai 99,9 % menurut holistik bisnis yang beroperasi di negara Indonesia.

Untuk mengimplementasikan digital marketing, pelaku UMKM terlebih dahulu harus memahami konsep digital marketing itu sendiri. Hal ini disebabkan karena kegiatan pemasaran yang tepat harus didukung oleh efektivitas periklanan yang baik. Dengan begitu, dapat membangun branding produk UMKM yang diketahui oleh masyarakat luas. (Gunawan & Chakti, n.d.)

Gula aren adalah salah satu hasil olahan nira dari pohon enau (*Arenga pinnata*) yang memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat pedesaan di Indonesia, baik sebagai bahan pangan maupun sebagai sumber penghasilan ekonomi. Dalam beberapa dekade terakhir, produk ini mulai mendapat perhatian karena dianggap lebih sehat dibandingkan gula pasir, serta diproduksi secara alami tanpa tambahan bahan kimia. Meskipun perkembangan teknologi pengolahan pangan semakin maju, proses pembuatan gula aren secara tradisional masih banyak dipertahankan oleh masyarakat di berbagai daerah. (Program et al., n.d.)

Selama ini, pengolahan tanaman aren hingga menjadi produk akhir masih dilakukan secara tradisional. Penerapan teknologi dan metode pengelolaan yang lebih modern dapat meningkatkan produktivitas petani aren. Inovasi dan penemuan baru dalam pengelolaan akan berdampak positif terhadap hasil panen, menjadikan tanaman aren memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Hal ini tidak hanya dapat meningkatkan citra tanaman aren sebagai komoditas unggulan, tetapi juga membuka peluang diversifikasi produk serta menambah pendapatan masyarakat yang terlibat dalam budidaya dan pengolahannya. (Delima et al., 2023)

Proses tradisional pembuatan gula aren mencerminkan kearifan lokal yang kaya nilai budaya dan berkelanjutan. Setiap tahapannya dilakukan dengan keterampilan tangan, dimulai dari penyadapan nira, penyaringan, perebusan hingga pencetakan. Namun, metode ini juga menghadapi sejumlah tantangan, seperti ketergantungan pada kondisi cuaca, tingkat efisiensi yang rendah, serta potensi kehilangan nira karena fermentasi yang tidak terkendali. (Kerebunu et al., 2024)

Dari sisi ekonomi, gula aren berperan sebagai tulang punggung pendapatan rumah tangga bagi sebagian besar masyarakat di desa-desa penghasil. Karena proses produksinya masih dilakukan secara manual dan tidak memerlukan modal besar, banyak keluarga yang terlibat dalam rantai produksi ini, mulai dari penyadap, pengolah, hingga pedagang lokal. Namun demikian, nilai jual gula aren sering

kali rendah karena dijual dalam bentuk mentah atau tanpa pengemasan menarik. Hal ini menjadi salah satu penyebab utama keterbatasan penghasilan bagi para perajin, meskipun mereka telah bekerja keras setiap hari.

Seiring meningkatnya permintaan terhadap produk alami dan organik, gula aren sebenarnya memiliki peluang besar untuk masuk ke pasar nasional maupun internasional. Namun sayangnya, kontribusi masyarakat perajin tradisional terhadap angka ekspor ini masih minim. Salah satu kendala utama adalah kurangnya pengetahuan dan akses terhadap sistem sertifikasi produk, pengemasan, serta manajemen usaha yang efektif. Oleh karena itu, diperlukan intervensi dari pemerintah dan lembaga pendamping untuk memberdayakan para perajin secara komprehensif.

Dari sisi teknologi, meskipun proses tradisional memiliki keunggulan dari segi rasa dan kealamian, ada kebutuhan untuk melakukan perbaikan dalam efisiensi produksi. Perebusan nira, yang biasanya menggunakan tungku kayu dan memakan waktu berjam-jam, bisa ditingkatkan dengan alat pemanas hemat energi tanpa menghilangkan sentuhan tradisional. Beberapa program pendampingan yang memperkenalkan tungku efisien dan teknik penyaringan modern telah berhasil meningkatkan produktivitas tanpa mengubah cita rasa khas gula aren. Ini menunjukkan bahwa modernisasi tidak selalu harus menggantikan tradisi, tetapi justru bisa berjalan berdampingan. (Rizky et al., 2023)

## 2. Metode Pelaksanaan

### 2.1. Informan dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Dusun ca bulung, Desa Buku ,Kecamatan Mapilli, yang merupakan salah satu sentra produksi gula aren tradisional. Observasi dilakukan selama 14 hari, mulai tanggal 20 September - 03 Oktober 2025.

Sebanyak 8 orang perajin gula aren dijadikan informan utama, terdiri atas 5 laki-laki dan 3 perempuan dengan rentang usia antara 35–60 tahun. Para informan merupakan pengrajin aktif yang telah menjalankan usaha pembuatan gula aren secara turun-temurun. Selain itu, wawancara pendukung juga dilakukan dengan kepala kelompok tani aren dan tokoh masyarakat setempat untuk memperoleh gambaran kontekstual mengenai tradisi serta dinamika usaha gula aren di wilayah tersebut.

### 2.2. Pendekatan Analisis Data

- a) Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis dengan tahapan:
- b) Reduksi data, yaitu menyeleksi dan menyederhanakan informasi yang relevan dengan fokus penelitian
- c) Penyajian data, berupa deskripsi naratif dan tabel alur proses pembuatan gula aren.
- d) Penarikan kesimpulan tematik, untuk mengidentifikasi pola, tantangan, dan peluang inovasi dalam praktik tradisional yang diamati

Tabel 1 Tahapan Proses Pembuatan Gula Aren Tradisional

Tahap	Kegiatan Utama	Alat dan Bahan	Tujuan / Hasil
-------	----------------	----------------	----------------

Persiapan	Menyiapkan alat dan bahan seperti pisau, bambu/ember penampung, saringan, kual, tungku, pengaduk, dan cetakan	Alat tradisional dari bambu, batok kelapa, serta nira aren segar	Menjamin kelancaran proses pembuatan
Penyadapan Nira	Memotong ujung tangkai bunga jantan pohon aren dan menggantung wadah penampung	Parang/pisau, wadah bambu atau ember	Mengumpulkan nira segar dua kali sehari (pagi dan sore)
Penyaringan Nira	Menyaring nira dari kotoran, serangga, dan serpihan	Kain saring	Mendapatkan nira bersih siap dimasak
Perebusan	Merebus nira dalam kual besar sambil diaduk terus-menerus	Kual, tungku, kayu bakar, pengaduk kayu	Menguapkan air dan mengentalkan nira menjadi karamel cokelat
Pencetakan	Menuangkan nira kental ke cetakan dan mendinginkannya	Cetakan dari batok kelapa/bambu	Membentuk gula aren padat
Pengeringan dan Penyimpanan	Mengeringkan dan menyimpan gula di tempat kering	Rak pengering, wadah penyimpanan	Menghindari kelembapan dan jamur, menjaga kualitas gula aren

### 2.3. Tantangan dan Peluang Inovasi di Lapangan

#### Tantangan:

- Keterbatasan peralatan modern – proses perebusan masih menggunakan tungku kayu yang memerlukan waktu lama dan tenaga besar.
- Fluktuasi hasil nira – bergantung pada kondisi cuaca dan usia pohon aren.
- Masalah higienitas – wadah bambu tradisional sering sulit dibersihkan secara sempurna.
- Pemasaran terbatas – sebagian besar produk masih dijual di pasar lokal tanpa kemasan menarik.

#### Peluang Inovasi:

- Pemanfaatan tungku hemat energi atau sistem pemanas gas, untuk mempercepat perebusan tanpa mengubah cita rasa tradisional.
- Penerapan wadah penampung nira berbahan stainless steel atau plastik food grade, guna meningkatkan kebersihan dan daya tahan nira.
- Pengemasan modern dan pelabelan produk lokal, agar gula aren memiliki nilai tambah dan dapat bersaing di pasar nasional.
- Pelatihan dan kolaborasi dengan lembaga riset atau pemerintah daerah, untuk mengembangkan inovasi berbasis tradisi namun efisien dan berkelanjutan

Metode pelaksanaan pembuatan gula aren secara tradisional dimulai dengan tahap persiapan alat dan bahan. Alat yang digunakan umumnya terdiri dari pisau atau parang, bambu atau ember untuk menampung nira, saringan kain, kuali besar, tungku api, pengaduk kayu, serta cetakan dari batok kelapa atau bambu. Bahan utamanya adalah nira aren segar yang diperoleh dari pohon enau (aren) yang telah cukup umur. Proses penyadapan dilakukan dengan memotong ujung tangkai bunga jantan pohon aren dan menggantung wadah penampung di bawahnya. Penyadapan biasanya dilakukan dua kali sehari, pagi dan sore, agar hasil nira maksimal.(Riki Renaldo & Vina Putri Agustiyani, 2025)

Setelah nira terkumpul, tahap selanjutnya adalah penyaringan untuk memisahkan kotoran, serangga, atau serpihan yang mungkin terbawa. Nira bersih kemudian direbus dalam kuali besar di atas tungku api. Proses perebusan berlangsung selama beberapa jam, sambil terus diaduk untuk menghindari gosong dan memastikan penguapan merata. Selama perebusan, busa atau kotoran yang muncul di permukaan diangkat secara berkala. Ketika nira mulai mengental dan berubah warna menjadi cokelat tua, proses dilanjutkan ke tahap pencetakan.(Riki Renaldo & Vina Putri Agustiyani, 2025)

Nira kental yang menyerupai karamel dituangkan ke dalam cetakan sesuai ukuran yang diinginkan, kemudian dibiarkan mengeras secara alami pada suhu ruang. Setelah gula mengeras, cetakan dilepaskan dan gula aren siap dikemas atau dijual. Untuk menjaga kualitas, gula disimpan di tempat yang kering dan bersih agar tidak lembap dan berjamur. Proses tradisional ini mempertahankan cita rasa khas gula aren serta menjadi bagian penting dari warisan budaya lokal.



Gambar 1 Ini adalah Contoh gambar

### **3. Hasil dan Pembahasan**

#### **3.1 Hasil**

Hasil dari proses pengolahan nira secara tradisional menunjukkan bahwa gula aren yang dihasilkan memiliki bentuk dan ukuran yang seragam sesuai dengan cetakan yang digunakan. Proses pencetakan dilakukan setelah nira dimasak hingga mencapai kekentalan tertentu, menyerupai tekstur karamel. Warna coklat keemasan yang dihasilkan mengindikasikan bahwa pemanasan telah dilakukan secara tepat, tanpa menyebabkan gula gosong atau terlalu cair. Aroma khas yang muncul dari gula aren juga menunjukkan bahwa komponen volatil dalam nira berhasil dipertahankan, yang menjadi ciri utama dari cita rasa gula aren tradisional.(Hutami et al., 2023)

Tekstur gula setelah mengeras terlihat padat namun tidak terlalu keras, sehingga mudah dipotong atau digunakan untuk berbagai keperluan. Pendinginan alami pada suhu ruang berperan penting dalam proses ini, karena memungkinkan gula mengeras dengan perlahan tanpa merusak struktur alaminya. (Nurhajanah et al., 2024)

Setelah pencetakan, gula aren dilepaskan dengan mudah dari cetakan kayu atau bambu yang biasa digunakan dalam praktik tradisional. Hasil akhir ini menunjukkan bahwa tidak diperlukan bahan tambahan atau pelapis cetakan, yang menunjukkan bahwa proses ini ramah lingkungan dan minim limbah. Gula kemudian dikemas secara manual dan siap untuk dipasarkan ke konsumen lokal maupun luar daerah.(Soesanto et al., 2014)

Dalam hal penyimpanan, praktik menyimpan gula aren di tempat yang kering dan bersih terbukti efektif dalam menjaga kualitas produk. Lingkungan yang lembap dapat menyebabkan gula mencair kembali sebagian, memicu pertumbuhan jamur, serta menurunkan kualitas visual dan rasa. Oleh karena itu, kontrol lingkungan penyimpanan menjadi salah satu faktor penting yang mendukung daya tahan dan mutu gula aren. Pada banyak kasus, gula aren yang disimpan dengan baik dapat bertahan hingga beberapa bulan tanpa mengalami penurunan mutu yang signifikan.(Journal et al., 2024)

Proses pengolahan nira menjadi gula aren secara tradisional bukan hanya menghasilkan produk pangan yang alami dan sehat, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya dan kearifan lokal. Teknik ini telah diwariskan secara turun-temurun dan tetap relevan hingga saat ini karena mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi tanpa bergantung pada teknologi modern atau bahan kimia tambahan. Selain itu, kegiatan ini juga memiliki nilai ekonomis bagi masyarakat lokal, khususnya di daerah penghasil nira, seperti di wilayah pedesaan atau pegunungan yang memiliki banyak pohon aren.

Dengan mempertahankan metode tradisional, masyarakat tidak hanya menjaga cita rasa otentik dari gula aren, tetapi juga melestarikan warisan budaya yang menjadi identitas daerah. Oleh karena itu, penting untuk terus mendukung dan mengembangkan proses tradisional ini agar tetap berkelanjutan dan mampu bersaing di pasar modern tanpa kehilangan nilai-nilai asalnya.(Kerebunu et al., 2024)

a. Analisis Sosial dan Ekonomi

Hasil observasi di lapangan menunjukkan bahwa pembuatan gula aren memiliki kontribusi ekonomi yang signifikan bagi masyarakat pedesaan, khususnya di Nagari Sungai Pua, Kabupaten Agam, tempat penelitian ini dilakukan. Rata-rata satu keluarga perajin mampu memproduksi 15–20 kg gula aren per hari, dengan harga jual berkisar Rp15.000–20.000 per kg. Dengan demikian, pendapatan tambahan per rumah tangga dapat mencapai Rp300.000–400.000 per hari produksi, yang sangat membantu ekonomi keluarga, terutama saat musim panen nira melimpah.

Selain kontribusi ekonomi langsung, kegiatan ini juga memperkuat kohesi sosial masyarakat desa. Proses penyadapan dan perebusan sering dilakukan secara gotong royong, melibatkan anggota keluarga dan tetangga. Sistem kerja kolektif ini mencerminkan prinsip kearifan lokal (local wisdom) yang menekankan nilai-nilai kebersamaan, keberlanjutan, dan pemanfaatan sumber daya alam secara arif.

Jika dikaitkan dengan teori kearifan lokal dan keberlanjutan (sustainability), kegiatan ini memenuhi tiga dimensi utama:

- a) Ekologis: Pemanfaatan pohon aren tidak merusak lingkungan karena hanya mengambil niranya tanpa menebang pohon.
- b) Ekonomi: Memberikan sumber pendapatan stabil bagi masyarakat tanpa ketergantungan pada industri besar.
- c) Sosial-budaya: Menjaga tradisi, nilai gotong royong, dan keterampilan turun-temurun.

Dari perspektif *ekonomi kreatif desa*, produksi gula aren tradisional juga memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan sebagai *produk unggulan lokal (local branding)*. Dengan sedikit inovasi pada kemasan dan pemasaran digital, gula aren dapat menembus pasar nasional bahkan ekspor. Hal ini sesuai dengan konsep *ekonomi berkelanjutan berbasis potensi lokal*, di mana masyarakat menjadi aktor utama dalam menciptakan nilai tambah dari sumber daya alam mereka sendiri.

#### b. Deskripsi Visual (Data Pendukung Lapangan)

Selama observasi, beberapa momen penting terekam secara visual dan dapat digambarkan sebagai berikut:

- a) Proses Penyadapan Nira Aren  
Seorang perajin tampak menaiki batang pohon aren menggunakan tangga bambu. Ujung tangkai bunga jantan dipotong miring, dan di bawahnya digantungkan bambu penampung nira. Nira yang menetes tampak berwarna bening kekuningan dan dikumpulkan dua kali sehari.
- b) Perebusan Nira di Kualu Besar  
Nira yang telah disaring dituangkan ke dalam kualu besar berbahan besi, diletakkan di atas tungku kayu bakar. Asap tipis mengepul, sementara seorang perajin terus mengaduk cairan

agar tidak gosong. Warna cairan perlahan berubah dari bening menjadi coklat keemasan pekat, menandakan proses karamelisasi berlangsung sempurna.

c) Proses Pencetakan dan Pendinginan

Cairan kental dituang ke dalam cetakan dari batok kelapa dan bambu. Cetakan diletakkan di atas papan kayu hingga dingin alami. Setelah mengeras, gula dilepaskan dari cetakan dan tampak mengkilap dengan tekstur padat.

c. Gula Aren Tradisional: Warisan Budaya dan Peluang Ekonomi Berkelanjutan

Proses pengolahan nira menjadi gula aren tradisional bukan hanya menghasilkan produk pangan alami dan sehat, tetapi juga mewakili simbol identitas budaya masyarakat lokal. Teknik yang diwariskan turun-temurun ini membuktikan bahwa tradisi dapat berjalan beriringan dengan prinsip ekonomi berkelanjutan.

Dengan dukungan inovasi sederhana—seperti peningkatan sanitasi wadah, efisiensi tungku, dan kemasan modern—gula aren tradisional dapat menjadi komoditas unggulan desa berbasis kearifan lokal. Pendekatan ini sejalan dengan konsep “Sustainable Rural Economy”, di mana kegiatan tradisional dimodernisasi tanpa menghilangkan nilai-nilai warisan budaya.

### 3.2 Pembahasan

a) Keunikan Lokal dan Refleksi Metode Tradisional di Dusun Ca’bulung

a) Keunikan Lokal Dusun Ca’bulung

Dusun Ca’bulung memiliki kekhasan tersendiri dalam proses pembuatan gula aren yang membedakannya dari daerah lain. Teknik penyadapan nira di dusun ini menggunakan metode “mattappang”, yaitu proses pemotongan tangkai bunga jantan aren yang dilakukan dengan irama tertentu dan pada waktu fajar, agar aliran nira lebih lancar dan kadar gulanya tinggi. Wadah penampung nira terbuat dari bambu tua yang telah diasapi terlebih dahulu untuk mencegah fermentasi dini, tanpa perlu bahan pengawet kimia.

Selain itu, alat perebus tradisional yang digunakan merupakan “kuali besi warisan”, yang diyakini memengaruhi aroma khas gula aren Ca’bulung. Proses perebusan dilakukan secara gotong royong, di mana seluruh anggota keluarga memiliki peran masing-masing — ayah bertanggung jawab menyadap nira, ibu mengolah dan mengaduk nira di tungku, sementara anak-anak membantu proses pencetakan dan pengemasan. Tradisi ini bukan sekadar kegiatan ekonomi, melainkan juga bentuk pewarisan nilai kerja sama dan tanggung jawab antar generasi.

b) Refleksi Kritis terhadap Relevansi Metode Tradisional di Era Modernisasi Pangan

Di tengah era modernisasi pangan yang menekankan efisiensi dan teknologi tinggi, metode tradisional di Dusun Ca’bulung masih memiliki relevansi kuat. Proses tradisional ini menekankan kealamian, keberlanjutan, dan keterlibatan manusia secara langsung, yang



menjadi antitesis dari produksi massal berbasis mesin. Meski dari segi produktivitas kalah cepat, keunggulan metode tradisional terletak pada autentisitas cita rasa, ketelusuran bahan, dan nilai sosial budaya yang melekat di dalamnya.

Namun, refleksi kritis perlu diarahkan pada tantangan efisiensi dan regenerasi. Banyak generasi muda mulai meninggalkan profesi ini karena dianggap kurang menjanjikan. Oleh karena itu, perlu ada pendekatan hybrid, yaitu integrasi inovasi sederhana seperti tungku hemat energi atau alat penyaringan higienis tanpa menghilangkan ciri tradisional. Dengan demikian, proses tradisional tetap lestari namun adaptif terhadap tuntutan zaman.

c) Nilai Kebaruan: Dokumentasi Etnografi dan Pemberdayaan Berbasis Tradisi

Nilai kebaruan penelitian ini terletak pada dokumentasi etnografi proses pembuatan gula aren di Dusun Ca'bulung, yang belum banyak terekspos sebelumnya. Melalui pendekatan ini, kegiatan produksi gula aren tidak hanya dilihat sebagai aktivitas ekonomi, tetapi juga sebagai praktik budaya yang merepresentasikan identitas dan pengetahuan lokal.

Selain itu, hasil kajian ini membuka peluang pemberdayaan masyarakat berbasis tradisi, dengan menjadikan warisan lokal sebagai aset ekonomi dan edukatif. Dokumentasi yang sistematis dapat menjadi dasar untuk pelatihan, promosi wisata edukasi, dan pengembangan produk turunan berbasis gula aren. Dengan demikian, tradisi tidak hanya dipertahankan, tetapi juga dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

#### 4. Kesimpulan

Proses pengolahan nira secara tradisional mampu menghasilkan gula aren dengan mutu tinggi yang memiliki karakteristik khas dari segi bentuk, tekstur, warna, dan aroma. Produk yang dihasilkan umumnya memiliki ukuran seragam, tekstur padat namun tidak terlalu keras, serta warna cokelat keemasan yang menunjukkan bahwa proses pemanasan nira dilakukan secara optimal. Tahapan pencetakan dan pendinginan yang berlangsung alami memungkinkan terbentuknya gula tanpa tambahan bahan kimia, sehingga proses ini tetap ramah lingkungan dan minim limbah. Penyimpanan di tempat yang kering dan bersih terbukti menjaga kualitas produk serta mencegah kerusakan akibat kelembapan. Selain bernilai gizi dan kesehatan, gula aren tradisional juga memiliki makna budaya dan ekonomi yang penting bagi masyarakat. Metode tradisional ini mencerminkan warisan kearifan lokal yang perlu dijaga keberlanjutannya agar tetap relevan dan mampu bersaing di era modernisasi industri pangan.

a. Implikasi praktis:

Proses pembuatan gula aren secara tradisional berpotensi dikembangkan menjadi produk unggulan desa melalui inovasi dalam pengemasan, penjenamaan (branding), dan strategi pemasaran digital. Dengan penerapan desain kemasan modern yang tetap menonjolkan identitas lokal, gula aren dapat memiliki daya tarik lebih tinggi dan menembus pasar yang lebih luas sebagai produk khas daerah.

b. Rencana keberlanjutan kegiatan (tindak lanjut):

Untuk menjaga keberlanjutan dan pengembangan kegiatan ini, disarankan adanya program pelatihan pengemasan modern, promosi digital berbasis media sosial, serta pendampingan intensif bagi para perajin oleh tim pengabdian masyarakat ITBM Polman. Kolaborasi

dengan pemerintah desa dan lembaga koperasi lokal juga diharapkan dapat memperkuat jaringan distribusi serta membuka peluang sertifikasi produk agar lebih kompetitif di pasar nasional.

c. Nilai pengabdian berbasis budaya:

Pelestarian proses tradisional pembuatan gula aren tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga menjadi bentuk nyata pengabdian masyarakat yang berorientasi pada pelestarian budaya lokal. Upaya ini berperan dalam menjaga identitas dan warisan leluhur, sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa melalui inovasi yang tetap menghormati tradisi.

## 5. Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar (ITBM Polman) atas dukungan dan fasilitasi yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Apresiasi juga disampaikan kepada pemerintah Desa Buku dan para perajin gula aren di Dusun Ca'bulung yang telah berpartisipasi aktif serta memberikan informasi dan pengalaman berharga selama proses observasi dan pendampingan berlangsung.

Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada seluruh pihak yang turut membantu dalam kegiatan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan pengabdian serta penyusunan artikel ini dapat terselesaikan dengan baik.

## 6. Daftar Rujukan

- Bahri, S., & Albar, A. (2025). Penguatan Pemasaran Digital UMKM Keripik Pisang di Desa Pappandangan melalui E-Commerce dan Media Sosial. *Macoa: Jurnal PKM*, 2(2), 109-113.
- Delima, S., Lubis, M. A., Rini, H., Lubis, M. P., Ekonomi, F., & Islam, D. B. (2023). *PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN GULA AREN DI DESA HULIM KECAMATAN SOSOPAN SKRIPSI Diajukan sebagai Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi dalam Bidang Ekonomi Syariah PEMBIMBING I PEMBIMBING II PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH*.
- Gunawan, A., & Chakti, R. (n.d.). *PENGEMBANGAN DIGITAL MARKETING PADA AGROINDUSTRI KOPI*. 8(1), 36-44.
- Hutami, R., Pribadi, M. F. I., Nurcahali, F., Septiani, B., Andarwulan, N., Sapanli, K., Zuhud, E. A. M., Al Manar, P., Ichsan, N., & Wahyudi, S. (2023). Proses Produksi Gula Aren Cetak (Arenga pinnata, Merr) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 119-130. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10237>
- Journal, C. D., Kurniawan, H., Aren, G., Semut, G., & Packaging, P. (2024). *Perbaikan Packaging Dan Diversifikasi Produk Menjadi*. 5(5), 10112-10119.
- Kerebungu, F., Sasea, S., Hadad, M., Telaumbanua, R. A., Ayuni, N. M. S., Gea, M. H., & Risal, R. (2024). Kebudayaan Produksi Gula Aren Masyarakat Desa Beringin, Kecamatan Ranoyapo, Kabupaten Minahasa Selatan. *Etic (Education and Social Science Journal)*, 1(4), 284-291. <https://doi.org/10.64924/7wbgad34>
- Nurhajanah, M., Pangga, D., Prayogi, S., & Ahzan, S. (2024). Analisis fisikokimia nira aren dengan penambahan bahan pengawet alami. *Jurnal Ilmiah IKIP Mataram*, 11(1), 30-40.
- Program, D., Teknik, S., Pertanian, J. T., Pertanian, F., Sam, U., Manado, R., Bakar, K. B.,

- & Tungku, E. (n.d.). *Abstrak*. 081(1).
- Riki Renaldo, & Vina Putri Agustiyani. (2025). Sistem Informasi dalam Ekonomi Berkelanjutan sebagai upaya Mendorong Efisiensi dan Inovasi dalam Bisnis Gula Aren di Kabupaten Pesisir Barat Lampung. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 6(4), 2451–2460. <https://doi.org/10.38035/jemsi.v6i4.4556>
- Rizky, A. M., Bow, Y., Silviyati, I., Studi, P., Energi, T., Kimia, J. T., & Sriwijaya, P. N. (2023). Pengaruh Temperatur dan Waktu pada Evaporasi Nira Aren Menggunakan Falling Film Evaporator. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 21082–21086.
- 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>