



Optimalisasi Potensi Daerah : Transformasi Sari Tebu Menjadi Gula Merah

Nina Manlintang Putri¹⁾, Nabila Amanah Fatiha²⁾, M. Valentino³⁾, M. Aji Indra Prasta⁴⁾, Zhafir Afla Raihan⁵⁾, Nadia Maisaroh⁶⁾, M. Dzaky Abiyyu Daffa⁷⁾, Ovea Suta DF⁸⁾, Khoironisa Rahmasari⁹⁾, Vingka Sumitasari¹⁰⁾, Andre Erdeansyah¹¹⁾, Delga Juniardi¹²⁾, Fauzi Azahri¹³⁾, Putri Erlyn^{14*)}

1-13 Mahasiswa KKN 63, Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

14* Dosen Pembimbing Lapangan, Universitas Muhammadiyah Palembang, Jl. K.H. Balqi Kel. 16 Ulu, Kec. SU II, Palembang, Indonesia

ninamanlintang@gmail.com¹ amanahfatiha13@gmail.com² muhammadvalentino19@gmail.com³
ajiindraprasta123@gmail.com⁴ zhafiraraihan46@gmail.com⁵ nadiaamaisaroh@gmail.com⁶
yudameri285@gmail.com⁷ palakau642@gmail.com⁸ khoironisarahmasari4@gmail.com⁹ vsumitasari@gmail.com¹⁰
erdeansyah.andre@gmail.com¹¹ delgajuniardi123@gmail.com¹² cocfauzi6@gmail.com¹³ putrierlyn13@gmail.com^{14*}

Abstrak

Kegiatan pengabdian yang berlokasi di Desa Pedu Kecamatan Jejawi, Ogan Komering Ilir Sumatera Selatan ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa melalui optimalisasi pemanfaatan sumber daya alam lokal, khususnya tebu (*Saccharum officinarum*). Banyak warga desa memiliki tanaman tebu di kebun atau pekarangan mereka, namun pemanfaatannya masih terbatas. Oleh karena itu, dilakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan gula merah dari sari tebu. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pendekatan langsung kepada masyarakat, edukasi manfaat tebu, serta demonstrasi pembuatan gula merah. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat semakin memahami manfaat ekonomi dan kesehatan dari tebu, serta memiliki keterampilan dalam mengolahnya menjadi produk bernilai tambah. Pembagian gula merah kepada masyarakat juga meningkatkan minat mereka untuk mengembangkan usaha berbasis tebu. Kesimpulannya, program ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan pemanfaatan sumber daya lokal dan membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat Desa Pedu.

Kata Kunci: tebu, gula merah, pengabdian masyarakat, ekonomi desa

Abstract

*This community service activity of Desa Pedu Kecamatan Jejawi Ogan Komering Ilir Sumatera Selatan aims to improve the economy by optimizing the utilization of local natural resources, particularly sugarcane (*Saccharum officinarum*). Many villagers grow sugarcane in their gardens or yards, but its use remains limited. Therefore, a socialization and training program was conducted on the production of crystal sugar from sugarcane juice. The methods used in this activity included direct engagement with the community, education on the benefits of sugarcane, and a demonstration of crystal sugar production. The results showed that the community gained a better understanding of the economic and health benefits of sugarcane and acquired skills to process it into value-added products. The distribution of crystal sugar also increased their interest in developing sugarcane-based businesses. In conclusion, this program had a positive impact on enhancing the utilization of local resources and creating new economic opportunities for the people of Pedu Village.*

Keywords: sugarcane, crystal sugar, community service, village economy

This is an open access article under the CC BY-SA License.

Penulis Korespondensi:

Nama Lengkap: Putri Erlyn
Universitas Muhammadiyah Palembang
Email: putrierlyn13@gmail.com
DOI <http://doi.org/10.32502/se.v1i1.7391>



Pendahuluan

Peningkatan ekonomi dengan memanfaatkan sumber daya alam (SDA) masyarakat melibatkan berbagai strategi untuk mengoptimalkan potensi lokal. Salah satu pendekatan penting dalam hal ini adalah hilirisasi, yang merupakan proses mengolah bahan mentah menjadi produk jadi dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Dengan hilirisasi, diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dari SDA yang ada, menciptakan lapangan kerja baru, serta mengurangi ketergantungan pada impor, salah satu SDA yang dapat dimanfaatkan dalam hilirisasi adalah tanaman tebu.

Tebu (*Saccharum officinarum*) adalah tanaman semusim yang termasuk dalam keluarga rumput-rumputan (Gramineae) dan dikenal sebagai sumber utama bahan baku gula. Tanaman ini tumbuh subur di daerah beriklim tropis dan subtropis. Selain berfungsi sebagai pemanis dalam kehidupan sehari-hari, tebu juga memiliki potensi ekonomi yang besar jika dikelola dengan baik. Seiring dengan meningkatnya permintaan terhadap produk olahan tebu, terdapat peluang besar bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk berkembang, menjadikan tebu sebagai salah satu komoditas yang dapat mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. (Lestari et al., 2016)

Pemanfaatan dan khasiat tebu dalam kehidupan sehari-hari sangat beragam dan dapat memberikan peluang ekonomi yang signifikan. Salah satu penggunaan utama tebu adalah sebagai bahan baku pembuatan gula pasir, yang merupakan salah satu bahan pokok penting di Indonesia. Gula ini digunakan dalam berbagai masakan dan minuman, menjadikannya komoditas yang sangat vital dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, industri gula berbasis tebu memiliki potensi besar untuk mendukung perekonomian, baik melalui produksi lokal maupun sebagai sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat. (Sulistiyanto et al., 2021)

Desa Pedu, yang terletak di Kecamatan Jejawi, Kabupaten Ogan Komering Ilir, Sumatera Selatan, memiliki perekonomian yang didominasi oleh sektor pertanian. Selain pertanian, Desa Pedu juga memiliki kepadatan penduduk yang relatif tinggi dibandingkan desa lain di Kecamatan Jejawi, yang dapat mendukung berbagai aktivitas ekonomi lokal. Desa Pedu memiliki potensi besar dalam sektor pertanian, salah satunya adalah komoditas tebu yang banyak dibudidayakan di pekarangan rumah warganya. Sebagai tanaman penghasil gula, tebu memiliki nilai ekonomi yang tinggi jika diolah secara optimal. Tanaman ini mudah dibudidayakan dan memiliki manfaat sebagai sumber minuman alami yang sering dikonsumsi sendiri oleh masyarakat. Namun, hingga saat ini, pemanfaatan tebu masih terbatas sebagai minuman segar, tanpa diolah lebih lanjut menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Padahal, jika diolah dengan baik, sari tebu dapat dikembangkan menjadi gula merah, yang tidak hanya memiliki daya tahan lebih lama tetapi juga memiliki potensi sebagai produk unggulan desa.

Minimnya pemanfaatan tebu sebagai produk olahan disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolahnya menjadi barang bernilai jual. Selain itu, masyarakat desa umumnya belum menyadari potensi ekonomi yang dapat dihasilkan dari pengolahan tebu menjadi gula merah. Dengan adanya sosialisasi dan pelatihan, masyarakat diharapkan dapat memahami teknik pengolahan yang sederhana

namun efektif, sehingga tebu yang selama ini hanya dikonsumsi sendiri dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Selain meningkatkan keterampilan pengolahan, pengemasan produk juga menjadi faktor utama dalam pemasaran. Kemasan yang baik dapat meningkatkan daya tarik produk, memperkuat identitas lokal, serta memperluas peluang pemasaran baik di tingkat desa maupun luar daerah. Dengan adanya label yang profesional, produk gula merah dari sari tebu ini diharapkan dapat bersaing dengan produk serupa di pasaran.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan agar masyarakat desa memperoleh keterampilan baru dalam mengolah tebu dan mendesain label kemasan gula merah. Dengan mengoptimalkan potensi lokal yang telah ada, desa dapat mengembangkan industri rumahan berbasis tebu yang berkelanjutan. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong kemandirian ekonomi desa, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta menciptakan produk unggulan yang dapat menjadi ciri khas daerah.

Metode Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada saat pelaksanaan KKN 63 UMPalembang pada bulan Februari 2025 di Desa Pedu, Kecamatan Jejawi, Kabupaten Ogan Komering Ilir, Sumatera Selatan. Kegiatan ini dilakukan melalui pendekatan partisipatif dan edukatif, di mana masyarakat desa dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses, mulai dari pengolahan tebu menjadi gula merah hingga desain label kemasannya. Dengan pendekatan ini, masyarakat tidak hanya menerima pengetahuan secara teori, tetapi juga berperan langsung dalam praktik pembuatan produk, sehingga keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri di kemudian hari. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi:

1. Sosialisasi dan Penyuluhan
 - a. Memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai potensi ekonomi tebu dan manfaat pengolahannya menjadi gula merah.
 - b. Menjelaskan konsep nilai tambah produk serta strategi pemasaran berbasis kemasan dan branding.
 2. Pelatihan Pembuatan Gula Merah dari Sari Tebu
 - a. Demonstrasi teknik ekstraksi sari tebu secara higienis.
 - b. Proses pemanasan dan merahisasi gula dari sari tebu.
 - c. Teknik penyimpanan dan pengemasan agar kualitas gula tetap terjaga.
 3. Pelatihan Desain dan Pembuatan Label Kemasan
 - a. Pengenalan pentingnya kemasan dalam meningkatkan nilai jual produk.
 - b. Workshop desain label dengan mempertimbangkan aspek estetika, informasi produk, dan branding lokal.
 - c. Praktik pembuatan label kemasan sederhana yang dapat diterapkan oleh masyarakat.
-

Hasil Dan Pembahasan

Edukasi Manfaat Tebu

Pada sesi edukasi ini, kami memperkenalkan kepada warga di Desa Pedu kec Jejawi kab Ogan Komering Ilir, tentang manfaat tebu. Tebu dikenal memiliki rasa air murni yang manis dan menyegarkan. Minuman ini cukup mudah ditemukan di Indonesia. Bahkan, kini sari tebu sudah banyak dijual ditepi-tepi jalan. Air tebu dikenal sebagai penyedia energi dan glukosa untuk tubuh agar tetap segar. Namun, air tebu juga memiliki segudang manfaat untuk kecantikan dan Kesehatan lebih dari sekedar minuman pelepas dahaga. Manfaat tebu yaitu dapat mengontrol kadar gula darah, membantu melawan kanker, meningkatkan kekuatan tulang dan gizi, melancarkan pencernaan, menambah stamina, menurunkan berat badan, mencegah kerusakan sel darah, detoks racun, menjaga Kesehatan ginjal, mengelola stress dan atasi insomnia, menjaga stabilitas tekanan darah, meningkatkan system kekebalan tubuh, menjaga keseimbangan pH tubuh, menjaga Kesehatan serta kecantikan rambut dan wajah. (Yaser et al., 2019)

Salah satu manfaat besar tebu yakni mampu mengatasi diabetes karena mengandung sakarin senyawa diabetic yaitu senyawa octacosanol sejenis alcohol rantai Panjang yang mampu mengontrol kadar kolesterol dalam darah tanpa efek samping serta dapat menghambat plak pada dinding pembuluh pada darah. Minuman tebu memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yaitu hingga 9 %, vitamin dan mineral, sert memiliki antioksidan yang dapat mencegah peroksidasi lemak, mencegah oksidasi besi dan menangkap radikal bebas karena kandungan fenol dan flavonoid. Oleh karena itu, minuman tebu banyak di konsumsi oleh masyarakat menengah baik Wanita maupun laki-laki mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa. (Wulandari, 2022). Tebu dapat digunakan sebagai bahan baku utama pembuatan gula pasir. Selain di olah menjadi salah satu kebutuhan pokok masyarakat berupa gula, tebu juga dapat dinikmati secara langsung dengan cara menggiling kemudian mengambil sarinya menggunakan alat giling sederhana es sari tebu kebanyakan orang sebut sebagai minuman dingin yang dibuat dengan cara mengekstrak sarinya. Es sari tebu merupakan minuman alami dengan proses produksi yang sangat sederhana. Hanya dengan cara menggiling atau memeras tebu hingga keluar sarinya. (Subaktilah et al., 2018)

Selama sesi ini, kami berusaha menyampaikan informasi dengan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami. Kami memberikan contoh konkret bagaimana tebu bisa dimanfaatkan menjadi gula merah untuk ditambahkan dalam menu harian keluarga, seperti dalam bentuk pemanis untuk minuman atau campuran dalam hidangan penutup. Dengan cara ini, kami berharap para masyarakat desa pedu dapat langsung mengaplikasikan pengetahuan yang mereka dapatkan, serta menjadikan gula merah sebagai bagian dari solusi lokal yang mudah diakses dan bernilai gizi tinggi. Kegiatan ini diakhiri dengan evaluasi singkat untuk menilai pemahaman masyarakat desa pedu mengenai manfaat gula merah. (Mariana et al., 2023)

Pelatihan Pembuatan Gula Merah dari Sari Tebu

Proses pembuatan gula merah dari sari tebu dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Alat-alat yang digunakan mencakup panci untuk dipanaskan, saringan untuk memisahkan ampas tebu, cetakan untuk mencetak gula merah. Sementara itu, bahan-bahan yang disiapkan meliputi tebu. Bahan ini dipilih dengan cermat untuk menghasilkan gula merah yang lezat. Langkah pertama dalam pembuatan gula merah adalah memisahkan sari tebu dari batangnya. Sari tebu yang telah dipisahkan kemudian disaring untuk menghilangkan ampas tebu (Yasser et al., 2020) Proses penyaringan ini sangat penting untuk memastikan kebersihan dan kualitas bahan utama, yaitu sari tebu. Setelah disaring atau dibersihkan, sari tebu dipanaskan sampai mengental. Proses pemanasan ini membantu mengentalkan dan mengurangi kadar air dari sari tebu. Setelah dipanaskan, sari tebu kemudian dimasukan ke cetakan dan didinginkan dalam suhu ruang atau di dalam lemari es. Sari tebu kemudian didiamkan hingga mengeras. (dewi, 2014) Sari tebu ini dapat digunakan sebagai bahan masakan, pemanis makanan dan minuman, tetapi juga kaya akan sumber energi dan konsumsi pangan yang bermanfaat bagi kesehatan, melawan kanker, meningkatkan kekuatan tulang dan gizi, melancarkan pencernaan, menambah stamina, menurunkan berat badan, mencegah kerusakan sel darah, detoks racun, menjaga Kesehatan ginjal, mengelola stress dan atasi insomnia, menjaga stabilitas tekanan darah, meningkatkan system kekebalan tubuh, menjaga keseimbangan pH tubuh, menjaga Kesehatan serta kecantikan rambut dan wajah. (Buka et al., 2023)



Pelatihan Desain dan Pembuatan Label Kemasan



Dalam pembuatan label kemasan gula tebu ini dilakukan proses kreatifitas yakni mendesain logo dengan ciri khas tersendiri. Hal ini berfungsi sebagai identitas visual yang membedakan suatu entitas dari yang lain dan membantu membangun kesan serta citra di benak masyarakat. Label yang baik dapat meningkatkan daya tarik sebuah merek dan memperkuat identitas produk di mata publik. Label ini memiliki ukuran 5x5cm.

Unsur-unsur label:

- Berbentuk bulat melingkar melambangkan harapan kegiatan ini akan terus berlanjut dan tidak akan terputus sebagaimana bentuk garis melingkar tidak berujung.
- Terdapat gambar pohon tebu melambangkan asal muasal gula ini yang berasal dari pohon tebu.
- Terdapat gambar dadu yang menyimbolkan bentuk dari hasil gula tebu tersebut.
- Kata sugar dalam Bahasa Inggris yang berarti gula
- Lambang Universitas Muhammadiyah Palembang dan Lambang KKN 63 yang berarti sebagai wadah naungan dari kegiatan pembuatan gula tebu.
- Kata-kata Gula Tebu Pedu, Ogan Komering Ilir yang melingkar di pinggir lambang menandakan sebagai merek produk.
- Warna hijau melambangkan kemakmuran dan kesuburan
- Warna Putih tulang melambangkan kealamian
- Warna hitam melambangkan keabadian dan konsistensi

Secara umum terkait kegiatan pembuatan sari tebu menjadi gula merah ini sebagian besar dari warga menyambut baik hadirnya UMKM baru karena dinilai dapat meningkatkan perekonomian daerah serta membuka lapangan kerja yang baru. Beberapa warga berharap UMKM baru ini dapat menghadirkan produk yang berkualitas dengan harga yang kompetitif.

Namun ada juga beberapa perhatian terkait persaingan usaha dan dukungan yang berkelanjutan agar UMKM ini bisa berkembang secara berkelanjutan. Oleh karena itu kolaborasi antara Masyarakat dan pemerintah sangat diperlukan untuk memastikan usaha ini sukses dan berdampak positif bagi semua pihak.

Kesimpulan

Dalam kegiatan ini, langkah-langkah pengumpulan data dilakukan dengan cara mengedukasi masyarakat Desa Pedu mengenai manfaat tebu dan pembuatan gula merah dari sari tebu. Implementasi metode dilakukan dengan memberikan penjelasan langsung serta demonstrasi pembuatan gula merah dan manfaatnya. Kontribusi utama dari kegiatan ini adalah pemberian informasi yang meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat gizi yang terkandung dalam gula merah dari sari tebu tersebut, serta dampak positifnya dalam kehidupan sehari-hari, baik sebagai sumber energi maupun bahan pangan yang bergizi. Namun, keterbatasan hasil yang dicapai mencakup kurangnya waktu untuk mendalami teknik pembuatan gula merah di rumah secara lebih mendalam serta terbatasnya jumlah peserta yang dapat terlibat langsung dalam kegiatan ini. Berdasarkan keterbatasan tersebut, disarankan untuk kegiatan pengabdian selanjutnya dapat dilakukan dengan pendekatan yang lebih interaktif dan mencakup pelatihan pembuatan gula merah dari sari tebu secara praktis di rumah agar lebih banyak warga yang dapat mengaplikasikannya. Cakupan pekerjaan di masa depan dapat mencakup penyuluhan lebih lanjut mengenai cara pengolahan tebu untuk menghasilkan produk-produk olahan lainnya yang bermanfaat bagi masyarakat desa, serta pengembangan UMKM berbasis produk gula merah yang terbuat dari sari tebu yang ada di pemukiman masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi warga.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa dan Perangkat Desa Pedu yang telah memberikan support dan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada seluruh masyarakat Desa Pedu yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan gula merah dari sari tebu. Kami juga menghargai bantuan dari perangkat desa serta tokoh masyarakat yang turut serta dalam menyukseskan program ini. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi perekonomian dan kesejahteraan masyarakat Desa Pedu.

DAFTAR PUSTAKA

- Lestari, S., Abidin, Z., & Sadar, S. (2016). Analisis Kinerja Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Produk Olahan Kelompok Wanita Tani Melati Di Desa Tribudisyukur Kecamatan Kebun Tebu Lampung Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 4(1), 24–29. <https://Jurnal.Fp.Unila.Ac.Id/Index.Php/JIA/Article/View/1211>
- Sulistiyanto, Q. T., Sinaga, M. S., & Suryanda, A. (2021). Pemahaman Dan Perspektif Mahasiswa Mengenai Manfaat Air Tebu (Saccharum Officinarum) Dalam Prospek Kesehatan. *Jurnal Pro-Life*, 8(3), 199–204. <https://Ejournal.Uki.Ac.Id/Index.Php/Prolife>
- Yasser, M. Y., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., & Budianto, E. (2020). Diferensiasi Produk Gula Merah Tebu Menjadi Gula Cair Dan Gula Recengan Kombinasi. *Journal Of Dedicators Community*, 3(3), 1–10.

<https://doi.org/10.34001/Jdc.V3i3.1021>

Wulandari, D. I. (2022). Peningkatan Perekonomian Di Indonesia Melalui Pasar Bebas. *JISP (Jurnal Inovasi Sektor Publik)*, 2(1), 96–112. <https://doi.org/10.38156/Jisp.V2i1.123>

Subaktilah, Y., Kuswardani, N., & Yuwanti, S. (2018). Analisis Swot: Faktor Internal Dan Eksternal Pada Pengembangan Usaha Gula Merah Tebu (Studi Kasus Di Ukm Bumi Asih, Kabupaten Bondowoso). *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 107. <https://doi.org/10.19184/J-Agt.V12i02.9276>

Dewi, Shinta. (2014). The Effect Of Temperature Cooking Of Sugar Juice And Stirring Speed On The Quality Of Brown Sugar Cane. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jtp.2014.015.03.01>

Yasser, M. Y., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., & Budianto, E. (2020). Diferensiasi Produk Gula Merah Tebu Menjadi Gula Cair Dan Gula Recengan Kombinasi. *Journal Of Dedicators Community*, 3(3), 1–10. <https://doi.org/10.34001/Jdc.V3i3.1021>

Buka, R., Imran, S., & Indriani, R. (2023). Rantai Pasok Tebu (Studi Kasus Pt.Pg Gorontalo) Kecamatan Tolangohula Kabupaten Gorontalo. *Agrinesia: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 246–255. <https://doi.org/10.37046/Agr.V0i0.20795>