

Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia

Volume 2, Nomor 4, July 2023

ISSN: 2986-7002

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.8195773>

PKM Pelatihan Pembuatan Gula Aren di Wilayah Simpang Propau, Kotabumi Utara Kab. Lampung Utara

Wahyu Hidayah¹, Wahyudi², Idha Ismalia Rohmatika³, Yolanda Mutiara⁴

¹STAI Ibnu Rusyd Kotabumi, Lampung Utara

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini merupakan kegiatan kolaborasi antara anak muda di wilayah Simpang Propau dan Dosen Pendidikan Agama Islam Sekolah Tinggi Agama Islam Ibnu Rusyd Kotabumi Lampung. Program ini dilatarbelakangi dari berbagai problematika masalah yang ada di masyarakat, antara lain, ketidakmapanan sebagian besar masyarakat terhadap pembangunan kehidupan pribadi, keluarga dan masyarakat dalam era globalisasi, Ipteks perguruan tinggi belum secara sengaja ditujukan bagi kesejahteraan masyarakat, potensi masyarakat maupun sumber daya alam di lingkungannya belum termanfaatkan dengan baik dan arif, serta penata kelolaan fisik kewilayahan yang belum proporsional dan profesional. Melalui program ini, PKM yang di laksanakan berupaya agar dapat memberikan kontribusi solusi terhadap permasalahan yang ada di masyarakat. Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini yaitu pertama dengan pemberian materi tentang pembuatan gula Aren, Selanjutnya peserta ajak langsung untuk membuat gula Aren. Hasil dari pengabdian ini mampu meningkatkan pengetahuan mitra tentang pembuatan gula aren, dan selanjutnya diharapkan dapat memunculkan usaha-usaha gula aren di wilayah Simpang Propau, Kabupaten Kotabumi Utara, Kab. Lampung Utara.

Kata Kunci: *Gula Aren, Simpang Propau, Pelatihan*

PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian yang dilaksanakan oleh Dosen Pendidikan Agama Islam yang merupakan kegiatan kolaborasi antara anak muda di wilayah Simpang Propau dan Dosen Pendidikan Agama Islam Sekolah Tinggi Agama Islam Ibnu Rusyd Kotabumi Lampung.

Program ini dilatarbelakangi dari berbagai problematika masalah yang ada di masyarakat, antara lain, ketidakmapanan sebagian besar masyarakat terhadap pembangunan kehidupan pribadi, keluarga dan masyarakat dalam era globalisasi, Ipteks perguruan tinggi belum secara sengaja ditujukan bagi kesejahteraan masyarakat, potensi masyarakat maupun sumber daya alam di lingkungannya belum termanfaatkan dengan baik dan arif, serta penata kelolaan fisik kewilayahan yang belum proporsional dan profesional. Melalui program ini, PKM yang di laksanakan berupaya agar dapat memberikan kontribusi solusi terhadap permasalahan yang ada di masyarakat.

Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari di wilayah Simpang Propau, Bandar Kagungan Raya, Abung Selatan, Kabupaten Lampung Utara yang melibatkan beberapa media partner. Dari beberapa program yang dilaksanakan akan menjadi bahan evaluasi sendiri oleh Team Kepanitian sebagai tolak ukur yang berkategori efektif atau tidaknya terhadap program tersebut. Adapun beberapa kegiatan yang dilaksanakan selama 1 hari.

Dalam kegiatan ini di fasilitasi oleh Masyarakat dan perangkat Desa Bandar Kagungan Raya, juga selingkup Civitas Pendidikan Agama Islam, STAI Ibnu Rusyd baik dari segi sarana pelatihan maupun dalam komsumsi serta hal-hal lain yang dibutuhkan oleh team kepanitian agar dapat terpenuhi oleh perangkat Bnadar Kagungan Raya maupun masyarakat yang ada disana.

Maksud dan Tujuan

Secara umum tujuan dari kegiatan ini , adalah :

- 1) Meningkatkan kepedulian para dosen dan Mahasiswa Pendidikan Agama Islam dalam Pengabdian Kepada Masyarakat.
- 2) Sosialisasi jurusan PAI kepada Masyarakat
- 3) Pemenuhan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi
- 4) Mengaktualisasikan keilmuan yang di dapat di tengah-tengah masyarakat khusus bagi mahasiswa Pendidikan Agama Islam

Tahapan Pembuatan Gula Aren

1. Gula aren dan bahan lainnya

Siapkan 1 kg gula aren yang murni dan bagus kualitasnya, 100 gram gula pasir, 2 lembar daun pandan yang dipotong-potong dan 1/2 sdt garam serta 500 ml air. Gula pasir perlu ditambahkan untuk memperkuat rasa manis gula aren. Sementara tambahan sedikit garam untuk memberi aksen gurih yang enak dari legitnya gula aren.

2. Rebus gula aren

Iris-iris halus gula aren agar mudah leleh. Masukkan ke dalam panci, tambahkan gula pasir, air, daun pandan dan garam. Masak dengan api kecil sambil aduk-aduk hingga mendidih dan gelembung merata di permukaannya. Setelah mendidih biarkan beberapa saat hingga airnya sedikit menguap.

3. Saring

Matikan api, biarkan hingga hangat. Saring sirop gula merah lalu dinginkan. Kemas dalam botol atau stoples bertutup rapat. Sirop gula merah siap digunakan untuk membuat kolak, pemanis es campur, es kelapa muda, atau es cendol.

Simpan sirop gula merah di tempat sejuk dan dingin. Jika disimpan dalam kulkas dan menjadi sedikit lebih kental, rendam sebentar botol atau stoples dalam air panas hingga sirop gula merah menjadi cair kembali.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dikemas dalam pembentukan jajaran kepanitian, pengumpulan dana bersifat kolektif juga pengajuan proposal dana kegiatan kepada beberapa lembaga sponsor sip. Kegiatan ini wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa yang terlibat baik dari awal kegiatan sampai selesai kegiatan. Kegiatan yang dilaksanakan antara lain, pendekatan dengan masyarakat, pengenalan karakter masyarakat dan kegiatan pemberdayaan, yang mana pemberdayaan adalah program andalan dari mahasiswa PAI.

1. Tahapan Pelaksanaan

2023	Waktu	Uraian Kegiatan	PJ
Step 1	07.00- Selesai	Berangkat ke tempat pengabdian	Wahyu Hidayah, M.Pd.I
Step 2	08.00	Pelaporan kedatangan ke Kepala Desa Bandar Kagungan Raya	Tim Survey
	09.00	Pengenalan kepada masyarakat dan lingkungan sekitar Simpang Propau	Panitia
	10.00	Sosialisasi pelatihan Gula Aren	Panitia

	10.30-selesai	Pembukaan acara pengabdian di Simpang Propau Pembacaan kalam Ilahi oleh mahasiswa STAI Ibnu Rusyd Doa Oleh bapak Ridho Hidayah, M.Pd.I. Kata Sambutan Kajur PAI (Dr. Meilisa Sajdah, M.Pd.I) Kata sambutan dan pembukaan kegiatan PAI	Wahyu Hidayah, M.Pd.I
		Mengabdi PJ Wahyu Hidayah, M.Pd.I	
STEP 3	11.00-12.30	ISHOMA	Panitia
	12.30-selesai	Pelaksanaan pelatihan pembuatan gula aren	Wahyu Hidayah, M.Pd.I
	12.30-13.00	Menyiapkan aren dan bahan	Yolanda Mutiara, M.Pd
	13.00-14.00	Rebus Gula Aren	Panitia
	14.00-15.00	Menyaring Gula Aren	Panitia
	15.00-selesai	Gula Aren di cetak dan siap untuk di konsumsi	Panitia
	16.00-17.00	Persiapan pulang	Panitia

2. Waktu dan tempat pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan pada Rabu 01 Februari 2023 bertempat di Simpang Propau Kabupaten Lampung Utara Provinsi Lampung.

HASIL YANG DICAPAI

Adapun hasil yang dicapai dalam pelaksanaan kegiatan dosen Pendidikan Agama Islam (PAI) STAI Ibnu Rusyd Kotabumi Lampung tahun 2023 adalah:

- 1) Mempererat dan meningkatkan kerja sama antara Dosen dan Mahasiswa Pendidikan Agama Islam dan Mahasiswa PAI dengan Masyarakat
- 2) Sosialisasi jurusan PAI kepada Masyarakat
- 3) Pemenuhan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang ke 3
- 4) Menumbuhkan rasa kepedulian terhadap keadaan masyarakat
- 5) Mendapatkan wawasan yang baru terhadap kegiatan dan tradisi yang ada di masyarakat



Gambar 1. Proses Pembuatan Gula Aren



Gambar 2. Sosialisai dan proses pembuatan Gula Aren

KESIMPULAN

Kegiatan ini merupakan kegiatan yang diangkat oleh Masyarakat dan Dosen Pendidikan Agama Islam (PAI) kepengurusan tahun 2023, dilaksanakan pada hari rabu 1 februari 2023. Kegiatan ini diikuti oleh seluruh masyarakat Simpang Propau, khususnya anak muda yang sedang giat-giatnya meningkatkan SDM. Kegiatan ini dapat terlaksana atas kerjasama antara Dosen dan Keluarga besar Jurusan Pendidikan Agama Islam (PAI), di samping itu dalam kegiatan ini menggunakan dana kolektif panitia atau team yang terlibat, keluarga besar PAI STAI Ibnu Rusyd, Civitas Keluarga Besar PAI dan media Partner yang terlibat dalam mensukseskan kegiatan PAI Mengabdi.

Referensi

- Afiyah Abidatul. "Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry. (Studi Kasus pada Home Industry Cokelat „Cozy“ Kademangan Blitar." Jurnal Administrasi Bisnis. 201
- BPS [Badan Pusat Statistik] Lampung Utara 2021
- Nurhayati. 1996. Mempelajari Kontribusi Flavor Gula Merah pada Pembentukan Flavor Kecap Manis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suhardiyono L. 1988. Tanaman Kelapa, Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta