



Pendampingan Bisnis Resilience Melalui Sosialisasi CPPOB pada Perajin Gula Aren Semut di Desa Malapari, Muara Bulian Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi

Rosyani^{1✉}, Neliyati², Rahmi Hidayati³, Nurul Iqamah Elza⁴, Dwi Arianti⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Jambi

✉¹rosyani@unja.ac.id, ²neliyati@unja.ac.id, ³rahmihidayati@unja.ac.id,
⁴nuruliqamah@unja.ac.id, ⁵dwiarianti@unja.ac.id

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted: 23 Apr. 2026

Revised: 9 Jun. 2026

Accepted: 29 Jun. 2026

Published: 16 Jul. 2026

Kata Kunci:

BPOM, Gula Aren,
Pengolahan Pangan

Keywords:

BPOM, Food Processing,
Palm Sugar

Doi:

[10.24060/al-khidma.v6i3.6655](https://doi.org/10.24060/al-khidma.v6i3.6655)

ABSTRAK

Desa Malapari merupakan salah satu lokasi agroindustri gula aren di Kecamatan Muaro Bulian, para perajin gula aren ini membuat gula cetak atau gula merah yang dicetak yang berasal dari gula aren. Di Desa Malapari terdapat 70 orang perajin gula merah. Pengrajin melakukan pengolahan air nira menjadi gula aren untuk mendapatkan nilai tambah produk. Seiring perkembangan zaman, pengrajin mengembangkan produknya menjadi gula semut. Perkembangan produk tersebut diikuti oleh permintaan pasar diluar daerah produksi yang juga meningkat. Hal tersebut menggambarkan bahwa jangkauan pasar meningkat sehingga membutuhkan spesifikasi produk yang layak termasuk dari sisi keamanan pangan. Salah satu cara penerapan keamanan pangan adalah dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Sosialisasi keamanan pangan dan penerapan CPPOB perlu dilakukan agar produk pangan memiliki mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan pengrajin gula aren semut tentang pentingnya menjaga keamanan pangan melalui penerapan CPPOB. Metode sosialisasi adalah pemaparan oleh pemateri yang diawali oleh BPOM Jambi, inventarisasi dan kemudian diskusi. Secara umum, kegiatan sosialisasi berjalan dengan lancar dan perajin gula aren di Desa Malapari sudah mengerti terkait dengan pentingnya CPPOB akan tetapi tetap harus mendapatkan pendampingan dari berbagai pihak. Tindak lanjut dari kegiatan ini adalah pendampingan oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat dalam pemenuhan dokumen persyaratan CPPOB salah satunya dokumen pedoman mutu.

ABSTRACT

Malapari Village is one of the agro-industry locations for palm sugar in Muaro Bulian District, where artisans produce molded palm sugar or brown sugar derived from palm sap. In Malapari Village, there are 70 artisans engaged in brown sugar production. These artisans process palm sap into palm sugar to obtain added value for their products. Along with the development of time, the artisans have expanded their products into palm sugar crystals (gula semut). This product diversification has been followed by increasing market demand beyond the production area. Such development illustrates that the market reach has expanded, thereby requiring product specifications that meet proper standards, particularly in terms of food safety. One way to ensure food safety is by implementing Good Processed Food Production Practices (CPPOB). Socialization of food safety and the application of CPPOB need to be carried out so that food products have good quality and are safe for consumption. The

purpose of this socialization activity is to increase the knowledge of palm sugar crystal artisans in Malapari Village regarding the importance of maintaining food safety through the implementation of CPPOB. The method of socialization included presentations by resource persons initiated by BPOM Jambi, followed by inventory and discussion. In general, the socialization activity ran smoothly, and the artisans in Malapari Village understood the importance of CPPOB. However, they still require continuous assistance from various stakeholders. The follow-up to this activity is mentoring by the Community Service Team in fulfilling CPPOB document requirements, one of which is the quality guideline document.

Work published below [Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional](#).

Copyright © 2026 Author(s)



PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berperan sebagai tulang punggung perekonomian nasional dengan kontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia serta menyerap lebih dari 97% tenaga kerja. Salah satu komoditas UMKM yang memiliki prospek besar adalah produk pangan olahan, khususnya gula aren. Kesadaran global terhadap pentingnya konsumsi produk alami dan organik mendorong peningkatan permintaan gula aren sebagai alternatif pemanis yang lebih sehat, baik di pasar domestik maupun internasional. Data menunjukkan bahwa ekspor gula aren Indonesia terus mengalami peningkatan signifikan, sehingga peluang pasar yang tersedia perlu dimanfaatkan secara optimal oleh para pengrajin. Tren tersebut sekaligus menegaskan posisi gula aren sebagai sektor strategis dalam agenda pembangunan ekonomi daerah.

Dalam beberapa tahun terakhir, gula aren muncul sebagai salah satu komoditas pangan yang semakin diminati di pasar domestik maupun internasional. Perubahan tren gaya hidup sehat mendorong konsumen beralih dari gula rafinasi menuju gula alami, termasuk gula aren yang memiliki indeks glikemik lebih rendah. Hal ini menggambarkan bahwa gula arena dapat menjadi pengganti yang lebih sehat dari gula biasa.¹ Data Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa produksi gula aren nasional meningkat tajam dari 142 ton pada tahun 2023 menjadi 154.126 ton pada tahun 2024. Peningkatan produksi tersebut menunjukkan adanya peluang besar bagi UMKM pengrajin gula aren untuk memperluas akses ke pasar yang lebih luas. Namun demikian, tantangan klasik berupa keterbatasan bahan baku, ketimpangan wilayah produksi, dan rendahnya tingkat industrialisasi masih menjadi hambatan utama dalam pengembangan sektor ini.

Pangsa pasar gula semut diperkirakan akan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan ekonomi, khususnya melalui berkembangnya sektor hotel, restoran, dan pasar modern yang mendorong peningkatan permintaan terhadap produk tersebut. Gula aren semakin diminati sebagai pemanis alami yang lebih sehat karena sejalan dengan tren kesehatan global dan meningkatnya kesadaran konsumen

¹ Rabecha Maros Framita, Zulkifli Alamsyah, and Rosyani, "Penetapan Harga Dan Nilai Tambah Gula Aren Di Muara Bulian Kabupaten Batanghari," *Journal Of Agribusiness and Local Wisdom (JALOW)* 4, no. 1 (2021).

terhadap gula dengan indeks glikemik rendah.² Bahan baku utama gula semut diperoleh dari gula aren yang diolah dari gula cetak. Tanaman aren sendiri merupakan jenis tanaman tahunan berukuran besar dengan bentuk soliter, yang dapat tumbuh hingga mencapai tinggi 12–20 meter dengan diameter batang 60–65 cm serta tajuk daun menjulang di atas batang.³

Pohon aren atau enau (*Arenga pinnata*) merupakan tanaman yang menghasilkan beragam produk bernilai ekonomi. Hampir seluruh bagian tanaman ini, mulai dari akar, batang, daun, hingga hasil produksinya, dapat dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan. Meskipun memiliki potensi besar, tanaman aren masih kurang mendapatkan perhatian dalam pengembangan maupun budidaya secara serius oleh berbagai pihak. Padahal, permintaan terhadap produk-produk yang dihasilkan tanaman ini, baik untuk kebutuhan ekspor maupun konsumsi domestik, terus mengalami peningkatan.⁴

Pohon aren memiliki manfaat yang luas karena hampir seluruh bagiannya dapat digunakan untuk berbagai kebutuhan. Bagian fisik seperti akar, batang, daun, dan ijuk, serta hasil produksinya berupa nira, pati atau tepung, dan buah, semuanya memiliki nilai guna yang tinggi. Namun demikian, permintaan terhadap produk-produk berbahan dasar pohon aren hingga saat ini masih dipenuhi dengan mengandalkan tanaman yang tumbuh secara liar. Kondisi tersebut terjadi karena budidaya pohon aren belum dilakukan secara serius oleh berbagai pihak.⁵

Salah satu hasil turunan utama dari tanaman aren adalah air nira, yaitu cairan yang disadap dari bunga jantan sebagai hasil metabolisme tanaman.⁶ Nira aren mengandung gula sekitar 10–15 persen sehingga menjadi bahan dasar penting dalam proses pengolahan gula. Produk-produk yang dihasilkan dari tanaman aren memiliki nilai ekonomis tinggi dan sangat dibutuhkan oleh pasar nasional, sehingga berkontribusi terhadap peningkatan perekonomian.⁷ Dari berbagai produk yang dihasilkan, gula aren dan gula semut merupakan komoditas dengan nilai ekonomis terbesar dan paling potensial untuk dikembangkan. Jika di sektor ekonomi terus mengalami peningkatan maka bukan hal mustahil kemajuan negara akan tercapai.⁸

Kabupaten Batanghari merupakan salah satu wilayah yang memiliki kondisi agroklimat sesuai untuk pertumbuhan pohon aren sehingga mampu menghasilkan nira dengan baik. Keadaan tersebut mendorong masyarakat setempat untuk mengolah air nira menjadi gula cetak sebagai sumber tambahan ekonomi dan penghasilan keluarga. Desa Malapari di Kecamatan Muaro Bulian menjadi salah satu sentra

² Lucky Dewanti et al., “Edukasi Pemanfaatan Gula Aren Sebagai Pemanis Alami Sehat Berbasis Budaya Lokal Untuk Meningkatkan Kesehatan Keluarga Dan Anak Usia Dini” 4, no. 4 (2026).

³ M Lempang, “Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya,” *Info Teknis EBONI* 9, no. 1 (2012).

⁴ A Lay and H Bambang, “Prospek Agroindustri Aren (*Arenga Pinnata*),” *Perspektif* 10, no. 1 (2011).

⁵ N A Evalia, R Syahyana, and Nofaldi, “Strategi Penguatan Agroindustri Dan Nilai Tambah Aren Di Kecamatan Lareh Sago Halaban,” in *Seminar Nasional Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas Di Padang* (Padang, 2014).

⁶ N Widyawati, *Sukses Investasi Masa Depan Dengan Bertanam Pohon Aren* (Bnadung: Lily Publisher, 2012).

⁷ Y Burhanuddin, *Administrasi Pendidikan*, III (Bandung: Pustaka Setia, 2005).

⁸ Rusdiana, Muhammad Sauqi, and Lola Malihah, “Pelatihan Pengembangan Home Industri Desa Pemangkih Darat Kecamatan Tatah Makmur Kabupaten Banjar,” *Al-Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 1 (2024).

agroindustri gula aren, di mana para perajin mengolah nira menjadi gula cetak atau gula merah. Di desa tersebut terdapat sekitar 70 orang perajin yang aktif dalam produksi gula merah. Dalam praktik sehari-hari, setiap perajin biasanya hanya menggarap 3–4 batang aren, dengan hasil panen pagi mencapai sekitar 20 liter nira per tandan, sedangkan panen siang menghasilkan jumlah yang relatif lebih sedikit.⁹

Kelompok pengrajin gula aren semut di Desa Malapari, Kecamatan Muaro Bulian, Kabupaten Batanghari, Provinsi Jambi, merupakan bagian penting dari mata rantai ekonomi lokal yang mengandalkan komoditas warisan ini. Meskipun memiliki potensi pasar yang besar dan ketersediaan bahan baku yang melimpah, para pengrajin tetap menghadapi tantangan serius, terutama dalam hal resiliensi bisnis yang mencakup daya tahan dan kemampuan untuk bangkit. Permasalahan utama yang muncul meliputi keterbatasan akses pasar digital serta lemahnya branding, sehingga pengrajin masih bergantung pada tengkulak dengan harga jual yang fluktuatif. Selain itu, rendahnya inovasi produk dan manajemen mutu menyebabkan hasil produksi belum sepenuhnya memenuhi standar ekspor, misalnya terkait kadar air dan tingkat kehalusan. Minimnya literasi keuangan serta kurangnya strategi mitigasi risiko, seperti menghadapi fluktuasi harga bahan baku atau dampak bencana alam, juga memperburuk kondisi usaha. Situasi tersebut menjadikan usaha pengrajin rentan terhadap guncangan ekonomi dan sulit berkembang secara berkelanjutan. Oleh karena itu, pendampingan yang berfokus pada penguatan resiliensi bisnis menjadi langkah krusial untuk mendukung keberlanjutan dan daya saing sektor ini.

Perajin agroindustri gula aren di Desa Malapari mengharapkan peningkatan pendapatan dan nilai tambah melalui pengolahan air nira menjadi gula aren, suatu praktik yang telah dilakukan secara turun-temurun.¹⁰ Produksi gula cetak tidak dipaksakan secara berlebihan karena hasilnya dianggap cukup untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal. Namun, daya tahan gula cetak yang relatif rendah, dengan kadar air sekitar 15–17%, menyebabkan jangkauan pemasaran produk menjadi terbatas. Selain itu, industri yang memanfaatkan gula aren di Provinsi Jambi belum berkembang sebesar industri sejenis di Pulau Jawa, sehingga peluang pasar masih kurang optimal.¹¹

Seiring dengan program pengabdian masyarakat yang dilakukan Universitas Jambi pada tahun 2020, para perajin gula aren di Desa Malapari memperoleh pemberdayaan yang mendorong mereka untuk tidak hanya memproduksi gula cetak, tetapi juga mengembangkan produksi gula semut. Upaya serupa telah dilakukan sebelumnya oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Batanghari pada tahun 2017 melalui kegiatan bimbingan teknis gula semut bagi masyarakat setempat. Produk gula semut memiliki kadar air sekitar 1% dan, apabila dikemas secara rapat, mampu bertahan hingga lima tahun tanpa menggunakan bahan pengawet. Selain itu, bentuk gula semut yang menyerupai gula pasir membuat produk ini lebih mudah dikemas, dipindahkan, dan yang terpenting lebih higienis dibandingkan gula

⁹ Evi Indrawanto, “Bimbingan Teknis Gula Semut,” <https://www.eviindrawanto.com/2017/05/bimbingan-teknis-gulasemut/> diakses pada 29 Januari 2019., 2017.

¹⁰ Framita, Alamsyah, and Rosyani, “Penetapan Harga Dan Nilai Tambah Gula Aren Di Muara Bulian Kabupaten Batanghari.”

¹¹ Indrawanto, “Bimbingan Teknis Gula Semut.”

cetak. Faktor-faktor tersebut menjadikan gula semut memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas serta nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan produk gula cetak.¹²

Sehubungan dengan hal itu, di Desa Malapari setiap perajin menghasilkan produksi gula Aren semut. Oleh sebab itu jangkauan pasar harus lebih ditingkatkan ke mall dan pasar tertentu yang mensyaratkan BPOM dan sertifikasi halal. Maka pemberdayaan pada petani gula semut Aren secara menuju berkelanjutan atau terus menerus, sampai petani mandiri bersertifikasi merupakan alasan yang kuat untuk melakukan pengabdian masyarakat di Desa Malapari Kecamatan Muara Bulian Kabupaten Batanghari.

METODE PENGABDIAN

Persiapan Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada kelompok perajin gula Aren Semut Desa Malapari persiapan selama 1 hari, pada tahap persiapan ini prosesnya meliputi:

1. Persiapan waktu kegiatan Pengabdian Masyarakat
2. Pengabdian melakukan pengabdian kepada masyarakat bersama instansi terkait yaitu BPOM Kota Jambi dan mahasiswa yang akan mengunjungi lokasi dan memotivasi dilakukan Pemberdayaan terhadap masyarakat Petani Gula Aren semut menuju BPOM penguatan dan sertifikasi Halal.
3. Sosialisasi yang dilakukan BPOM terkait dengan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPOB) yang dilaksanakan bersama kelompok usaha bersama pengrajin gula aren semut.

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu kegiatan sosialisasi berlangsung selama 1 hari yaitu tanggal 1 Desember 2024. Sedangkan kegiatan lainnya akan dilakukan penjadwalan di lapangan diatur pada waktu-waktu yang telah disepakati secara bersama dengan pengrajin dan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Kegiatan ini diselenggarakan di balai Desa Malapari yang berlokasi di Kecamatan Muara Bulian, Kabupaten Batang Hari, Provinsi Jambi.

Peserta Kegiatan

Pelaksanaan pemberdayaan dilakukan terdapat TIM inti yaitu, peneliti dan anggota tim peneliti dan lima orang mahasiswa, sisanya secara volunter mahasiswa lain dan masyarakat bergabung untuk mengikuti kegiatan sosialisasi CPPOB. Adapun peserta yang mengikuti kegiatan ini yaitu anggota dari KUB Petani Gula Aren di Desa Malapari yang berjumlah 23 anggota perajin.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan sosialisasi CPPOB dilaksanakan pada tanggal 01 Desember 2025 di Balai Desa Malapari Kabupaten Batang Hari. Metode sosialisasi yang digunakan adalah presentasi oleh pemateri dengan materi yang disampaikan adalah tentang keamanan pangan dan CPPOB. Pemateri berasal dari BPOM Kota Jambi. Adapun proses pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan langkah-langkah persiapan,

¹² Indrawanto.

materi dan evaluasi. Persiapan yang dilakukan adalah penataan ruangan, persiapan materi presentasi, persiapan modul untuk peserta, dan dokumentasi. Selain itu, persiapan dilakukan untuk memastikan bahwa jumlah peserta telah lengkap. Setelah semua sudah dipastikan, kegiatan dapat dilaksanakan. Hasil dari program pendampingan ini diharapkan akan berpengaruh positif terhadap kegiatan perekonomian masyarakat secara keseluruhan.¹³



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi CPPOB sebagai bentuk pengabdian kepada Masyarakat

Pengujian Sampel Gula Aren Semut

Pengujian sampel gula aren semut akan dilakukan pasca sosialisasi bertujuan untuk memetakan kualitas objektif dari produk yang dihasilkan oleh perajin di Desa Malapari. Hasil uji laboratorium ini berfungsi sebagai bukti empiris untuk menguatkan argumen bahwa gula aren dari wilayah ini memiliki karakteristik mutu yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Secara umum, parameter kualitas sampel menunjukkan nilai yang kompetitif, yang mengindikasikan bahwa bahan baku nira dan teknik dasar pengolahan di tingkat perajin memiliki basis kualitas yang kuat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi merupakan kegiatan yang memberikan pelajaran kepada individu agar mampu berkontribusi dalam masyarakat, organisasi, maupun lingkungan kerja¹⁴. Dalam konteks industri pangan, Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) menjadi persyaratan penting sebagai bentuk komitmen menjaga keamanan produk yang dihasilkan. CPPOB wajib diterapkan oleh seluruh pelaku

¹³ Gun Sudiryanto, Dwi Agung Nugroho Arianto, and Purwo Adi Wibowo, "Pendampingan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Sebagai Produk Khas Jepara," *Al-Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 6, no. 1 (2024).

¹⁴ M Adimas, "Sosialisasi Kebijakan Pendidikan," *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam* 2, no. 2 (2021).

industri pangan, baik skala besar, menengah, maupun kecil, termasuk usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Seiring dengan arus globalisasi, produsen dituntut untuk terus meningkatkan mutu dan keamanan produk pangan, sehingga UMKM pangan olahan juga harus beradaptasi dengan standar tersebut agar mampu bersaing di pasar nasional maupun internasional.^{15,16}

Kegiatan sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada perajin gula aren dilaksanakan untuk memberikan wawasan mengenai pentingnya keamanan pangan. Upaya menjaga keamanan produk pangan olahan dapat dilakukan melalui penerapan CPPOB secara konsisten. Dengan penerapan tersebut, pengrajin gula aren mampu mengatur operasional produksi yang berorientasi pada mutu dan menjunjung tinggi standar keamanan pangan.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan memberikan dampak nyata terhadap peningkatan pengetahuan serta kesiapan pengrajin gula aren semut dalam memahami dan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Tahap awal kegiatan dilakukan melalui survei dan observasi terhadap perajin gula aren semut untuk mengetahui tingkat pemahaman mereka mengenai CPPOB. Tahap berikutnya adalah identifikasi permasalahan yang muncul selama proses produksi gula aren semut, sehingga dapat dirumuskan solusi yang sesuai dengan kondisi lapangan. Tahap terakhir berupa penyusunan materi sosialisasi yang mencakup konsep dasar CPPOB, manfaat penerapannya, serta langkah-langkah praktis dalam implementasi CPPOB agar pengrajin mampu meningkatkan mutu dan keamanan produk secara berkelanjutan.

Koordinasi jadwal sosialisasi dilaksanakan bersama perajin gula aren semut agar kegiatan dapat berlangsung dengan partisipasi penuh dari seluruh pihak yang terlibat. Melalui koordinasi tersebut, keterlibatan perajin diharapkan mampu meningkatkan efektivitas pelaksanaan sosialisasi. Sebagai bagian dari tahap awal, hasil survei dan observasi mengenai proses pengolahan gula aren semut telah disajikan dalam Tabel 1 untuk memberikan gambaran kondisi nyata di lapangan.

Tabel 1. Hasil Survey dan Observasi Awal

No.	Point Observasi	Hasil Observasi
1.	Cara pengolahan	Proses pengolahan masih dilakukan secara konvensional, pada masing-masing proses belum ada standar operasional prosedur (SOP)
2.	Frekuensi produksi, sarana dan prasarana serta pemasaran.	Kegiatan produksi dilakukan setiap kali stok habis. Untuk memproduksi gula aren semut menggunakan fasilitas sendiri, pengrajin gula

¹⁵ Rusdiana Rusdiana, Muhammad Sauqi, and Lola Malihah, "Pelatihan Pengembangan Home Industri Desa Pemangkih Darat Kecamatan Tatah Makmur Kabupaten Banjar," *Al-Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 1 (2024), <https://doi.org/10.35931/ak.v4i1.3701>.

¹⁶ A Dewi, M Hubeis, and E Cahyadi, "Strategi Peningkatan Mutu Dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices Pada UMKM Berdaya Saing Di Kota Bandung," *Jurnal Manajemen IKM* 14, no. 2 (2019).

	aren terkadang melakukan kerjasama dengan perajin lainnya. Pemasaran dilakukan di beberapa pasar terdekat atau luar wilayah desa dengan pengiriman melalui jasa travel.
3. Bahan baku dan produk jadi	Perajin gula aren Desa Malapari belum memiliki standarisasi mutu pada komponen bahan baku dan produk yang dihasilkan.

Sumber: Data Primer diolah, 2025.

Berdasarkan hasil pada Tabel 1, kendala utama yang dihadapi oleh perajin gula aren semut adalah belum tersedianya Standar Operasional Prosedur (SOP) pada setiap tahapan pengolahan. Ketiadaan SOP tersebut berpotensi menimbulkan variasi kualitas produk yang dihasilkan serta menimbulkan kesulitan dalam proses pengurusan perizinan dari BPOM. Selain itu, mengingat produk gula aren dari Desa Malapari telah mulai dilirik oleh pangsa pasar nasional, maka tindak lanjut berupa peningkatan pemahaman dan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) menjadi sangat diperlukan untuk menjamin mutu dan keamanan produk.

Dalam kegiatan ini juga disampaikan syarat penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2011 tentang Izin Penerapan CPPOB. Persyaratan tersebut meliputi: (1) peta lokasi sarana produksi, (2) denah bangunan atau layout sarana produksi, (3) panduan mutu berupa dokumen yang memuat persyaratan penerapan CPPOB di sarana produksi, (4) deskripsi pangan olahan, (5) alur proses produksi beserta penjelasannya, (6) formulir penilaian mandiri, serta (7) surat pemenuhan komitmen untuk UKM pangan berisiko rendah dan surat pemenuhan standar untuk UKM pangan berisiko sedang.

Dalam sosialisasi ini dijelaskan juga terkait dengan manfaat dari CPPOB yaitu:

1. Meningkatkan kepercayaan pelanggan
2. Meningkatkan citra/kompetensi industri
3. Meningkatkan kesempatan industri untuk memasuki pasar global dengan menyediakan produk pangan aman
4. Perwujudan peran industri sebagai penanggung jawab keamanan pangan



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi CPPOB



Gambar 3. Anggota KUB sedang menyimak materi Sosialisasi

Setelah pemaparan materi selesai dilakukan, peserta sosialisasi memperoleh kesempatan untuk berdiskusi sekaligus menjelaskan kondisi lapangan terkait pemenuhan dokumen yang disyaratkan. Melalui diskusi tersebut, peserta dapat menyampaikan pengalaman nyata serta kendala yang dihadapi dalam proses penerapan, sehingga informasi yang diperoleh menjadi lebih kontekstual dan relevan dengan kebutuhan perajin gula aren semut.

Hasil dari kegiatan sosialisasi ini berupa inventarisasi daftar Standar Operasional Prosedur (SOP) dan formulir mutu yang diperlukan untuk memenuhi panduan mutu, sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 2. Inventarisasi tersebut telah disusun dan disesuaikan dengan kondisi nyata yang dihadapi perajin gula aren di lapangan, sehingga dapat menjadi acuan praktis dalam proses penerapan CPPOB.

Tabel 2 menunjukkan adanya 16 komponen panduan mutu yang terdiri atas Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Formulir Mutu yang wajib dipenuhi oleh perajin gula aren sebagai salah satu syarat dalam pengajuan CPPOB. Dalam kegiatan ini, Tim Pengabdian kepada Masyarakat berkomitmen untuk mendampingi perajin gula aren di Desa Malapari dalam proses pemenuhan seluruh persyaratan CPPOB, sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas produksi dan memperluas jangkauan pasar.

Tabel 2. Hasil Inventarisasi SOP dan Formulir Mutu dalam Panduan Mutu

No.	Komponen Panduan Mutu	Isi Panduan Mutu
1.	Contoh Deskripsi Produk dan Bahan Baku	Spesifikasi Bahan Baku dan Pengemas
		Deskripsi Produk Jadi
2.	Prosedur Pengolahan Air	SOP Pengawasan Mutu Air
		Formulir Kesesuaian Mutu Organoleptik Air
3.	Prosedur Penanganan Ketidaksesuaian	Spesifikasi Bahan Baku
		Spesifikasi Bahan Kemasan
		Spesifikasi Produk Jadi
		Formulir Ketidaksesuaian dan Tindakan Koreksi
		SOP Penanganan Ketidaksesuaian
4.	Prosedur Penanganan Alat dan Wadah Rusak	SOP Perawatan dan Penanganan Peralatan Rusak
		Formulir Kerusakan Alat
		Formulir Perawatan Mesin dan Peralatan
5.	Pemantauan dan Pemeliharaan Alat Ukur	SOP Pemantauan dan Pemeliharaan Alat Ukur
6.	Prosedur Penanganan Bahan Kimia Non Pangan	SOP Penanganan Bahan Kimia Non Pangan
7.	Prosedur Penanganan Limbah	SOP Penanganan Limbah
8.	Prosedur Pemeriksaan Kesehatan Karyawan	SOP Proses Pemeriksaan Kesehatan Karyawan
		Formulir Pemeriksaan Kesehatan Karyawan
9.	Prosedur Higiene dan Sanitasi Karyawan	SOP Proses Higiene Sanitasi Karyawan
		Formulir Monitoring Higiene Sanitasi Karyawan
10.	Prosedur Pelatihan Karyawan	SOP Pelatihan Karyawan
		Formulir Pelatihan Karyawan
11.	Prosedur Penyimpanan	SOP Penyimpanan
		Formulir Kartu Stok
		Formulir Label Identitas
12.	Prosedur Ketertelusuran	SOP Ketertelusuran
		Formulir Sistem Ketertelusuran
13.	Prosedur Penarikan Produk	SOP Penarikan Produk Pangan

	Formulir Penarikan Produk
	Formulir Surat Perintah Penarikan
14. Prosedur Pengendalian Hama	SOP Pengendalian Hama
	Formulir Pengendalian Hama
15. Prosedur Sanitasi Ruangan dan Peralatan	SOP Sanitasi Ruangan
	SOP Sanitasi Peralat
	Formulir Monitoring Pembersihan Harian
	Formulir Monitoring Pembersihan Mingguan
	Formulir Ketersediaan Alat Kebersihan
16. Proses Produksi dan Pengendalian Proses	SOP Proses Produksi
	Formulir Pencatatan Proses Produksi

Setelah proses inventarisasi dokumen selesai, kegiatan dilanjutkan dengan diskusi untuk menilai tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Secara umum, para perajin gula aren di Desa Malapari telah mengerti konsep CPPOB, namun belum mampu secara mandiri memenuhi seluruh persyaratan yang ditetapkan. Oleh karena itu, tindak lanjut kegiatan ini berupa pendampingan oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat dalam penyusunan dokumen persyaratan CPPOB, termasuk di antaranya penyusunan pedoman mutu. Evaluasi akan terus tim lakukan agar dapat membuat program yang lebih baik. Program yang terencana sesuai dengan kebutuhan mitra dapat menjadi arah kegiatan dimasa depan sehingga akan memberikan dampak yang lebih baik.¹⁷

Terkait dengan hasil uji laboratorium terhadap sampel gula aren yang telah dilakukan, data laboratorium menunjukkan bahwa gula aren semut dari Desa Malapari memiliki kandungan sukrosa sangat dominan (82,43%), dengan kadar glukosa (1,41%) dan fruktosa (2,79%) relatif rendah. Komposisi ini menegaskan karakter gula aren sebagai sumber sukrosa alami yang tinggi, sekaligus mendukung kualitasnya sebagai pemanis alami dengan nilai tambah ekonomi.

Hasil pengujian menggunakan metode HPLC memperlihatkan bahwa sukrosa merupakan komponen utama dalam gula aren semut dengan persentase mencapai 82,43%. Kandungan glukosa sebesar 1,41% dan fruktosa sebesar 2,79% menunjukkan bahwa gula semut aren memiliki kadar gula pereduksi yang rendah. Kondisi ini penting karena kadar gula pereduksi yang terlalu tinggi dapat mempengaruhi rasa, warna, dan daya simpan produk. Dengan dominasi sukrosa, gula semut aren dari sampel ini memiliki karakteristik yang sesuai dengan standar mutu gula palma, yakni rasa manis yang

¹⁷ Mariam Dewi and Raden Johnny Rahadjo Hadi, "Sosialisasi Sosial Media Marketing Untuk Meningkatkan Pengetahuan Digital Marketing Kepada Santri Pondok Pesantren Al-Muhajirin III Jombang," *Al Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5, no. 1 (2025).

stabil, tekstur kristal yang baik, serta daya simpan lebih panjang. Gula aren memiliki indeks glikemik sebesar 35. Nilai ini termasuk dalam kategori rendah (<55). Sedangkan nilai indeks glikemik gula pasir yaitu 64, hampir mendekati indeks glikemik tinggi (>70).¹⁸

Dengan kandungan sukrosa yang tinggi dan gula pereduksi yang rendah, gula semut aren dari Desa Malapari memiliki prospek besar untuk dikembangkan sebagai pemanis alami sehat. Tren konsumen yang beralih dari gula rafinasi ke gula alami semakin memperkuat posisi produk ini. Selain itu, bentuk granulasi memberikan nilai tambah dalam aspek pemasaran dan distribusi. Dari perspektif penelitian terdahulu, hasil laboratorium ini konsisten dengan temuan bahwa mutu gula semut sangat ditentukan oleh kualitas nira dan proses pengolahan. Oleh karena itu, pengrajin perlu menjaga standar CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) agar produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar mutu, tetapi juga mampu bersaing di pasar global.

Pada akhirnya, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini memberikan dampak positif bagi mitra, khususnya dalam meningkatkan kesiapan perajin gula aren semut menghadapi regulasi pasar nasional. Implikasi yang muncul adalah bertambahnya kesadaran mitra mengenai pentingnya penerapan CPPOB sebagai syarat yang ditetapkan BPOM. Selain itu, kegiatan ini turut mendorong pengembangan kompetensi baik bagi mitra maupun Tim Pengabdian dalam memahami dan mengimplementasikan CPPOB. Dengan adanya pendampingan ini, diharapkan perajin gula aren semut tidak hanya mampu memenuhi standar regulasi, tetapi juga dapat menjadi pionir dalam menghasilkan produk gula aren semut yang berkualitas serta berdaya saing di pasar internasional.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pendampingan bisnis *resilience* melalui sosialisasi CPPOB pada perajin gula aren semut di Desa Malapari, Kecamatan Muara Bulian, Kabupaten Batanghari, Provinsi Jambi, telah memberikan dampak positif yang nyata. Sosialisasi yang dilakukan bersama BPOM Jambi berhasil meningkatkan pengetahuan perajin mengenai pentingnya keamanan pangan dan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

Hasil kegiatan di lapangan, menunjukkan bahwa perajin masih menghadapi kendala berupa belum adanya standar operasional prosedur (SOP), mutu bahan baku dan produk yang belum terstandarisasi, serta keterbatasan sarana produksi dan pemasaran. Inventarisasi dokumen mutu menghasilkan 16 komponen SOP dan formulir yang harus dipenuhi sebagai syarat CPPOB, yang menjadi dasar tindak lanjut pendampingan. Secara umum, kegiatan ini meningkatkan kesadaran perajin akan pentingnya mutu dan keamanan pangan, serta kesiapan mereka dalam memenuhi regulasi pasar nasional. Namun, perajin masih membutuhkan pendampingan berkelanjutan untuk dapat secara mandiri memenuhi persyaratan CPPOB, termasuk dokumen pedoman mutu.

¹⁸ Yuldiati M, Saam Z, and Mubarak M, "Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Pemanfaatan Pohon Enau Di Desa Siberakun Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi," *Jurnal Dinamika Lingkungan Indonesia* 3, no. 2 (2016).

DAFTAR PUSTAKA

- Adimas, M. "Sosialisasi Kebijakan Pendidikan." *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam* 2, no. 2 (2021).
- Burhanuddin, Y. *Administrasi Pendidikan*. III. Bandung: Pustaka Setia, 2005.
- Dewanti, Lucky, Aulia Maldini, Ai Nuryani, Siva Silvia, Wiwin Nurjanah, and Yeni Farida. "Edukasi Pemanfaatan Gula Aren Sebagai Pemanis Alami Sehat Berbasis Budaya Lokal Untuk Meningkatkan Kesehatan Keluarga Dan Anak Usia Dini" 4, no. 4 (2026).
- Dewi, A, M Hubeis, and E Cahyadi. "Strategi Peningkatan Mutu Dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices Pada UMKM Berdaya Saing Di Kota Bandung." *Jurnal Manajemen IKM* 14, no. 2 (2019).
- Dewi, Mariam, and Raden Johnny Rahadjo Hadi. "Sosialisasi Sosial Media Marketing Untuk Meningkatkan Pengetahuan Digital Marketing Kepada Santri Pondok Pesantren Al-Muhajirin III Jombang." *Al Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5, no. 1 (2025).
- Evalia, N A, R Syahyana, and Nofialdi. "Strategi Penguatan Agroindustri Dan Nilai Tambah Aren Di Kecamatan Lareh Sago Halaban." In *Seminar Nasional Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas Di Padang*. Padang, 2014.
- Framita, Rabecha Maros, Zulkifli Alamsyah, and Rosyani. "Penetapan Harga Dan Nilai Tambah Gula Aren Di Muara Bulian Kabupaten Batanghari." *Journal Of Agribusiness and Local Wisdom (JALOW)* 4, no. 1 (2021).
- Indrawanto, Evi. "Bimbingan Teknis Gula Semut." <https://www.eviindrawanto.com/2017/05/bimbingan-teknis-gulasemut/> diakses pada 29 Januari 2019., 2017.
- Lay, A, and H Bambang. "Prospek Agroindustri Aren (Arenga Pinnata)." *Perspektif* 10, no. 1 (2011).
- M Lempang. "Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya." *Info Teknis EBONI* 9, no. 1 (2012).
- Rusdiana, Rusdiana, Muhammad Sauqi, and Lola Malihah. "Pelatihan Pengembangan Home Industri Desa Pemangkih Darat Kecamatan Tatah Makmur Kabupaten Banjar." *Al-Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 1 (2024). <https://doi.org/10.35931/ak.v4i1.3701>.
- Rusdiana, Muhammad Sauqi, and Lola Malihah. "Pelatihan Pengembangan Home Industri Desa Pemangkih Darat Kecamatan Tatah Makmur Kabupaten Banjar." *Al-Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 1 (2024).
- Sudiryanto, Gun, Dwi Agung Nugroho Arianto, and Purwo Adi Wibowo. "Pendampingan Usaha Pengolahan Ikan Bandeng Sebagai Produk Khas Jepara." *Al-Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 6, no. 1 (2024).
- Widyawati, N. *Sukses Investasi Masa Depan Dengan Bertanam Pohon Aren*. Bnadung: Lily Publisher, 2012.
- Yuldiati M, Saam Z, and Mubarak M. "Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Pemanfaatan Pohon Enau Di Desa Siberakun Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi." *Jurnal Dinamika Lingkungan Indonesia* 3, no. 2 (2016).