

KETERAMPILAN PENGEMASAN MINUMAN TUAK MANIS (TUNIS) PADA KELOMPOK TANI LAJA DESA TOMPOBULU, KECAMATAN TOMPOBULU, KABUPATEN MAROS

PACKAGING SKILLS OF SWEET TUAK (TUNIS) DRINK IN THE LAJA FARMERS GROUP OF TOMPOBULU VILLAGE, TOMPOBULU DISTRICT, MAROS DISTRICT

Muliadi¹, Kasma F. Amin¹, St. Maryam^{2*}

¹Fakultas Sastra, Universitas Muslim Indonesia

²Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia

*st.maryam@umi.ac.id

ABSTRACT

Community service activities have been held in Tompobulu Village, with the target partner namely the Laja Farmers Group located in Tompobulu Village, Tompobulu District, Maros Regency. This activity aims to package sweet palm wine as a fresh drink so that it can provide new income for farmer groups and community members in the village. Another goal is to preserve the palm tree plant because this plant is very much needed in human life and can also function as a protective tree for other plants, such as coffee, pepper, indigo, grapes, chili peppers. Nira trees grow abundantly in Tompobulu Village and the surrounding villages as one of the village's local treasures. The implementation method is training in packaging skills for sweet palm wine as a natural fresh drink in Tompobulu, Maros. This training consists of several stages, namely first the instructor's introduction to the farmer group members; secondly, introduction of packaging media; thirdly, Tunis beverage packaging; four procedures for packaging Tunis beverage bottles; five advantages of Tunis bottle packaging. This training involves members (women) of the Laja farmer group, especially farmers who produce palm wine. Through the activities of this farmer group, it is hoped that it will become a pilot project for packaging Tunis bottles as a fresh drink for the people of Tompobulu and/or can be used as a special snack for tourists because there are several tourist attractions in the area. The result of this activity is that the Laja farmer group can package their own palm wine in packaging and label it to mark it on the packaging. Apart from that, the farmers' level of understanding can be assessed from the results of the pre and post tests carried out, where their understanding increases by implementing good and clean processing, packaging and labeling methods. Farmers can increase their income, one of the ways is by selling this product in clean and healthy packaging. What can be concluded is that the farmers have skills in packaging Tunis after receiving training and can increase the economic value of the palm wine farming community.

Keywords : *Packaging of Sweet Tuak; a natural fresh drink; Tompobulu Village*

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat telah diadakan di Desa Tompobulu, dengan mitra sasaran yaitu Kelompok Tani Laja berlokasi di Desa Tompobulu, Kecamatan Tompobulu, Kabupaten Maros. Kegiatan ini bertujuan untuk pengemasan minuman tuak manis sebagai minuman segar agar dapat memberi *new income* (pendapatan baru) bagi kelompok tani dan warga masyarakat di desa tersebut. Tujuan lain adalah melestarikan tanaman pohon nira karena tanaman ini sangat dibutuhkan dalam kehidupan umat manusia dan juga dapat berfungsi sebagai pohon pelindung untuk tanaman lainnya, seperti kopi, merica, nila, anggur, lombok. Pohon nira tumbuh subur di Desa Tompobulu dan desa-desa di sekitarnya sebagai salah satu kekayaan lokal desa. Metode pelaksanaan adalah pelatihan keterampilan pengemasan minuman tuak manis sebagai minuman segar alami di Tompobulu, Maros. Pelatihan ini terdiri atas beberapa tahap, yaitu pertama pengenalan instruktur kepada para anggota kelompok tani; kedua pengenalan media pengemasan; ketiga pengemasan minuman tunis; keempat prosedur pengemasan botol minuman tunis; kelima keunggulan pengemasan botol tunis. Pelatihan ini melibatkan anggota (ibu-ibu) kelompok tani Laja, khususnya petani yang memproduksi tuak. Lewat kegiatan kelompok tani ini

diharapkan menjadi *pilot project* pengemasan botol tunis sebagai minuman segar bagi masyarakat Tompobulu dan atau dapat dijadikan sebagai jajanan minum khusus bagi para wisatawan karena di daerah tersebut terdapat beberapa tempat wisata. Hasil kegiatan ini adalah kelompok tani Laja dapat melakukan pengemasan sendiri minuman tuak pada kemasan dan diberi label untuk penandaannya pada kemasan. Selain itu tingkat pemahaman para petani dapat dinilai dari hasil *pra* dan *posttest* yang dilakukan, dimana pemahaman mereka meningkat dengan menerapkan cara pengolahan, pengemasan dan penelesaian kemasan yang baik dan bersih. Para petani dapat menambah pendapatan mereka salah satunya dengan melakukan penjualan produk ini dengan kemasan yang bersih dan sehat. Adapun yang dapat disimpulkan yaitu bahwa para petani memiliki ketrampilan dalam pengemasan Tunis setelah mendapatkan pelatihan dan dapat meningkatkan nilai ekonomi pada masyarakat petani tuak.

Kata kunci : Pengemasan Tuak Manis; Minuman segar Alami; Desa Tompobulu

PENDAHULUAN

Tompobulu adalah desa yang bersebelahan dengan Desa Pucak, desa Binaan Universitas Muslim Indonesia, yang berlokasi di Kecamatan Tompobulu, Kabupaten Maros. Di desa tersebut terdapat Kelompok Tani Laja. Anggota kelompok tani (ibu-ibu) itu belum pernah menerima pelatihan keterampilan pengemasan tuak manis (Tunis) sebagai minuman segar alami sehingga sangat perlu dilakukan sebagai minuman yang berpotensi digemari. Pelatihan yang akan kami lakukan adalah Pelatihan Keterampilan Pengemasan Tuak Manis (Tunis) dalam bentuk botolan sebagai Minuman Segar Alami di Desa Tompobulu, Kecamatan Tompobulu, Kabupaten Maros. Jarak lokasi pelatihan ini dari kampus Universitas Muslim Indonesia sekitar 35 km dan waktu tempu perjalanan dengan kendaraan roda dua atau roda empat sekitar 40 sampai dengan 50 menit.

Dusun yang dijadikan sebagai objek pelaksanaan kegiatan adalah Dusun Tombolo karena memiliki jumlah penduduk yang terbanyak, sebesar 994 jiwa dan banyak juga pohon nira yang tumbuh di desa tersebut sebagai pohon tempat petani menyadap tuak. Tuak terdiri atas dua jenis, yaitu tuak pahit (tuhit) dan tuak manis (tunis). Tuhit merupakan minuman yang dilarang pengedarannya karena dapat memabokkan bagi orang yang meminumnya, sedangkan tunis sangat dianjurkan untuk diproduksi dan diedarkan karena dinilai memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia dan juga tidak dilarang dalam norma sosial, budaya, dan agama. Bahkan, tunis inilah diolah menjadi gula aren oleh petani di dusun tersebut. Tunis sebagai salah satu produk dari penyadapan nira sangat cocok dikembangkan sebagai minuman segar alami. Namun, minuman segar alami ini hanya dapat bertahan sekitar 2 sampai dengan 3 jam setelah diambil dari tempat sadapannya. Minuman tersebut akan menjadi kecut dan atau tidak enak lagi diminum karena mikroba atau bakteri jamur pada minuman ini sangat cepat perkembangannya jika tidak diketahui cara pengawetannya. Hal tersebut sangat disayangkan jika dibiarkan terus-menerus seperti itu. Padahal, Tunis sebagai salah satu produk dari pohon nira sangat bermanfaat bagi kesehatan sebagai minum segar alami dan juga dapat mendatangkan pendapatan sampingan bagi penyadap dan keluarganya. Nira yang memiliki kandungan zat makanan atau gizi yang sangat tinggi dapat menjadi minuman sangat (berpotensi) digemari (Kusumanto, 2023).

Manfaat minum tunis antara lain: mengatasi diabetes, penurun demam, obat penenang, mengurangi sembelit, menjaga sistem pencernaan, melancarkan ASI, menyehatkan tulang, menghangatkan tubuh, mengatasi kencing manis, mengatasi sariawan, dapat dijadikan sebagai bahan kue, sarana menjalin sosial dan keakraban (Rahmat, 2022). Atas dasar di atas, kami dari Tim PkM UMI telah melakukan pelatihan keterampilan pengawetan minuman tunis dan tahap berikut adalah pengemasan dalam bentuk botolan.

Sehubungan dengan permasalahan tersebut di atas, maka solusi yang ditawarkan dalam kegiatan PkM ini adalah akan memberi pelatihan keterampilan pengemasan minuman tunis sebagai minuman segar alami. Tim PkM akan melakukan lima tahap berikut: pertama pengenalan instruktur kepada anggota kelompok tani; kedua pengenalan media pengemasan; ketiga pengenalan bahan pengemasan; keempat prosedur pengemasan botol minuman tunis; kelima keunggulan pengemasan tunis sebagai minuman segar alami. Dengan solusi tersebut, pohon nira yang tumbuh subur di kebun-kebun dan di hutan-hutan Tompobulu dapat dipelihara dengan baik karena memiliki banyak manfaat, baik sebagai pohon pelindung maupun sebagai pohon pemproduksi tunis. Dengan diketahuinya berbagai manfaat pohon tersebut, maka ke depan pohon ini dapat menjadi salah satu penambah pendapatan para petani di desa Tompobulu dan apalagi di sekitar area tersebut sedang dirintis tempat-tempat wisata, seperti permandian air terjun, wisata alam yang indah, wisata kebun, dan saat ini sedang dibangun sekolah tantama Kepolisian Republik

Indonesia untuk wilayah Sulselbar. Kalau semua itu terwujud, tunis dapat menjadi salah satu oleh-oleh bagi para wisatawan yang berkunjung ke Desa Tompobulu atau sekitarnya dan terlebih lagi, setelah Tunis dikemas dalam bentuk botolan.

Adapun rumusan masalah dari kegiatan pengabdian ini, yaitu :

1. Apakah mitra PKK Desa Tompobulu memahami cara pengemasan dan pelabelan tuak pada kemasan botol?
2. Apakah mitra PKK Desa Tompobulu mengetahui cara pengemasan dan pelabelan tuak manis pada kemasan botol?

Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian ini, yaitu :

1. Memberikan pemahaman pengemasan dan pelabelan tuak pada kemasan botol
2. Memberikan pelatihan pengemasan dan pelabelan tuak pada kemasan botol

METODE PELAKSANAAN

Sasaran, tempat dan waktu PKM

Sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah kelompok tani Desa Tompobulu. Kegiatan dilakukan di balai Rumah warga Desa Tompobulu, Kecamatan Tompobulu, Kabupaten Maros. Kegiatan PKM ini dilaksanakan pada tanggal 01 September 2024 pada pukul 09.00-11.30 WITA.

Metode PKM yang digunakan (Huruf Times New Roman 10 point, Bold, spasi 1)

Metode yang digunakan pada pengabdian kepada masyarakat yaitu pendidikan dan pelatihan yang meliputi:

1. Pemberian materi penyuluhan dengan menggunakan metode ceramah dan menggunakan media slide power point yang berisi penjelasan mengenai tuak manis, pengolahan dan kegunaannya serta cara pengemasan dan pelabelan pada kemasan botol.
2. Metode selanjutnya adalah memberi pelatihan pengemasan dan pelabelan tuak pada kemasan botol.

Tahapan Kegiatan

Adapun tahapan kegiatannya, yaitu tim pelaksana mengadakan kesepakatan dengan mitra kegiatan (Kelompok Tani Laja); Menunjuk koordinator dari mitra sebagai koodinator lapangan; Mengadakan sosialisasi kegiatan di lokasi pengabdian; Menetapkan peserta kegiatan yang berasal dari unsur tani (ibu-ibu); Menentukan jadwal kegiatan berdasarkan musyawarah dengan koordinator mitra; Tim pelaksana menyiapkan administrasi dan atau bahan kelengkapan pelaksanaan kegiatan; Koordinator mitra menyiapkan ruangan dan peserta kegiatan; Tim pelaksana menyiapkan pemateri dan pendamping pelaksanaan dan Tim pelaksana menyusun dokumnetasi kegiatan dan laporan

Pengukuran Keberhasilan Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan dalam suatu rangkaian evaluasi berupa tingkat pemahaman masyarakat akan penyuluhan yang diberikan, misalnya pada kegiatan pelatihan pengemasan dan pelabelan tuak pada kemasan botol dan mengevaluasi berdasarkan kemampuan warga untuk melakukan sendiri sesuai dengan arahan yang diberikan.

HASIL dan PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu wujud dari Tri Darma Perguruan Tinggi. Kegiatan tersebut diharapkan menjadi penghubung antara perguruan tinggi dengan masyarakat sehingga terjalin keharmonisan dalam aplikasi keilmuan. Pada kegiatan ini, kami terjun langsung ke masyarakat, khususnya di Desa Tompobulu Kecamatan Tompobulu Maros dalam memberikan peningkatan pemahaman dan keterampilan kepada masyarakat khususnya kepada petani terhadap kemampuan untuk pengemasan dan pelabelan produk tunis.

Program pengabdian kami ada 2, yaitu :

1. Pemberian materi penyuluhan mengenai tuak manis, pengolahan dan kegunaannya serta cara pengemasan dan pelabelan pada kemasan botol.
2. Pemberian pelatihan pengemasan dan pelabelan tuak pada kemasan botol.

Pada umumnya, minuman tuak merupakan suatu minuman yang mengandung alkohol karena selama proses penyadapan terjadi proses fermentasi yang disebabkan karena proses penyadapan yang tidak memperhatikan kebersihan batang bambu yang digunakan pada saat penampungan sehingga terbentuk senyawa alkohol yang mudah menguap. Jika fermentasi dibiarkan secara terus menerus

berlangsung sampai beberapa hari, maka akan menjadi asam cuka. Setelah pengambilan jika tuak dibiarkan dalam batang bambu atau jerigen dalam waktu yang cukup lama akan mengalami proses fermentasi karena adanya kontaminasi oleh mikroorganisme khususnya khamir dan bakteri jenis *Saccharomyces sp.* dan *Acetobacter sp.* Nira yang telah mengalami proses fermentasi oleh mikroorganisme disebut dengan tuak (Lutony, 1993). Akan tetapi berbeda dengan tuak manis yang merupakan minuman jajanan yang manis dan minuman yang tidak termasuk mengandung alkohol, yang pada umumnya disajikan dingin. Tuak manis ini diproduksi dari pohon enau atau aren.

Di Indonesia, Sulawesi selatan tepatnya di Kabupaten Maros, tuak manis banyak dijumpai tepatnya di Desa Tompobulu, kecamatan Tompobulu. Pohon aren yang besar dan tinggi dapat mencapai tinggi $\pm 25m$ dan mempunyai diameter batang hingga 65cm, batang pohon aren yang kukuh dengan bagian atas yang diselimuti oleh serabut berwarna yang hitam di kenal sebagai ijuk, yang juga dapat bermanfaat sebagai alat kebersihan(sapu ijuk). Serabut berwarna hitam tersebut (ijuk) adalah bagian dari pelapah daun yang menyelubungi batang. Di bagian atas tumbuh daun dan di bagian bawah batang terdapat pelapah daun yang tepinya sobek-sobek serta terurai menjadi serabut hitam (Ruslan, Baharuddin dan Taskirawati, 2018).

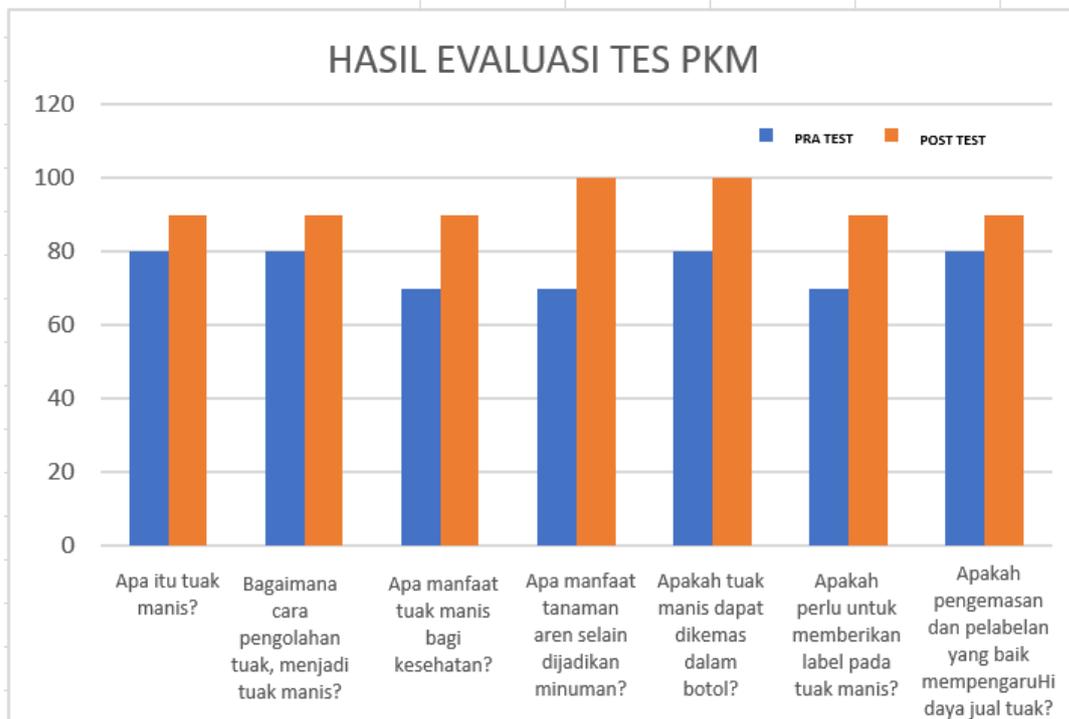
Dalam keadaan segar, tuak yang baru saja dipanen akan terasa manisnya. Tuak manis yang terbuat dari pohon aren atau enau ini mengandung beberapa zat gizi antara lain karbohidrat, protein, lemak dan mineral. Rasa manis yang terdapat pada tuak tersebut disebabkan kandungan karbohidrat yang mencapai 11,28%. Tuak manis pun salah satu komoditas yang layak dan mudah untuk dikembangkan menjadi produk olahan (Aisyah S, Hasyimuddin dan Samsinar, 2019). Komponen utama pada tuak manis adalah karbohidrat dalam bentuk sukrosa, sedangkan komponen lainnya adalah jumlah sangat relatif kecil yaitu protein, lemak, vitamin dan mineral (Priyambodo dan Dahniar, 2017).

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kemasan baru untuk produk tunis (Gambar 1). Dalam proses desain, Tim Pelaksana menggunakan aplikasi *Microsoft Word*, *Paintbrush* dan *PhotoShop*. Aplikasi *Paintbrush* dan *Microsoft Word* merupakan aplikasi yang mudah dicari dan digunakan. Hal ini dipilih agar mereka dapat lebih mudah mempelajarinya. Selain itu, bahan yang dipakai untuk membuat stiker juga mudah diperoleh. Penggunaan botol plastik sebagai wadah tunis pun dipilih karena pertimbangan kemampuan kelompok tersebut untuk membeli sendiri dengan biaya yang lebih terjangkau. Pertimbangan lain adalah faktor harga dan keberlanjutan. Semakin mahal bahan yang dipilih untuk mengemas produk maka semakin besar biaya produk. Kemasan yang terlalu mahal akan mempersulit penjualan produk. Selain itu, keberlanjutan usaha merupakan hal penting dalam berdagang. Jika desain kemasan terlalu rumit maka akan mempersulit untuk memperbanyaknya.



Gambar 1. Pengemasan dan Pelabelan Tuak Manis

Dalam kegiatan ini, kami mengevaluasi berdasarkan kemampuan warga untuk melakukan sendiri pengemasan dan pelabelan sesuai dengan pelatihan yang diberikan. Dari hasil evaluasi (dapat dilihat pada gambar 2), diperoleh data bahwa terjadi peningkatan secara signifikan pengetahuan peserta setelah melakukan *pra* (warna biru) dan *post test* (warna orange), yaitu dari 75,71% menjadi 92,85%.



Gambar 2. Hasil Evaluasi pra dan post test kegiatan pengabdian

Dari hasil kuesioner terhadap penilaian kemasan produk tuak manis, para koresponden sangat senang dengan adanya kemudahan dalam pengemasan dan pelabelan produk ini, mereka dapat melakukan langsung kegiatan ini dan para peserta kegiatan sangat mendukung keberlanjutan produksi tuak manis untuk meningkatkan kemampuan warga baik secara keterampilan maupun secara ekonomi di Desa Tompobulu Kecamatan Tompobulu Maros.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan ini, yaitu meningkatnya pemahaman masyarakat tentang pentingnya mengetahui apa itu tuak manis, cara pengolahan, pengemasan dan pelabelan serta kandungannya yang bermanfaat bagi kesehatan.

SARAN

Diharapkan para peserta kegiatan memahami dengan baik materi penyuluhan yang diberikan dan dapat dilanjutkan untuk pengembangan potensi produk tuak manis pada Desa Tompobulu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Pimpinan Universitas dan Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Muslim Indonesia telah mendukung dan menyediakan dana pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah S, S., Hasyimuddin, H. dan Samsinar, S. (2019) "Uji Alkohol Pada Fermentasi Tuak," *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 12(2). doi: 10.24252/teknosains.v12i2.7594.
- Kusumanto, D. (2023) *Cara pengawetan alami nira aren untuk produksi gula organik*. Tersedia pada: <https://www.kompasiana.com/ir.h.diankusumanto/>.
- Lutony, L. T. (1993) *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.

- Priyambodo, R. A. dan Dahniar (2017) “Pengaruh Mengonsumsi Minuman Tuak Terhadap Erosi Gigi Di Desa Marioraja Kecamatan Marioriwawo Kabupaten Soppeng,” *Media Kesehatan Gigi*, 16(2).
- Rahmat, F. (2022) *Suka Minum Tuak Manis? Beruntunglah, Banyak Khasiatnya*. Tersedia pada: <https://www.katalogika.com/leisure/pr-1442434668/suka-minum-tuak-manis-beruntunglah-banyak-khasiatnya> .
- Ruslan, S. M., Baharuddin, B. dan Taskirawati, I. (2018) “Potensi Dan Pemanfaatan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*) Dengan Pola Agroforestri Di Desa Palakka Kecamatan Barru Kabupaten Barru,” *PERENNIAL*, 14(1). doi: 10.24259/perennial.v14i1.5000.