Artikel

IPTEKS BAGI MASYARAKAT KELOMPOK USAHA MINUMAN SARI TEBU

Tim Pelaksana

Nanik Istiyani
Hendrawan Santosa P. SE
Kusuma W
Staf pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Jember

Abstract

Hasil yang dicapai dari kegiatan IbM kelompok usaha minuman sari tebu sebagai berikut: (a) menghasilkan teknologi mesin pres/pemeras tebu; (b) menghasilkan gerobak penjualan minuman sari tebu yang representatif; (c) infrastruktur cara kerja pres/pemeras tebu sudah efektif; (d) infrastruktur pembuatan minuman sari tebu aneka rasa yang menggunakan mesin press sudah optimal; (e) sudah diadakan pelatihan pemanfaatan teknologi mesin pemeras tebu dengan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan stadarisasi spesifikasi dan mutu; (f) sudah diadakan pelatihan pemanfaatan teknologi pembuatan minuman sari tebu aneka rasa dengan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan stadarisasi spesifikasi dan mutu dari pakar Universitas Jember; (g) sudah diadakan pelatihan dan pembinaan tentang gugus kendali mutu minuman sari tebu aneka rasa , sesuai standar mutu dari pakar universitas Jember; dan (h) Sudah diadakan pelatihan tentang manajemen, seperti efisiensi pengelolaan usaha, perluasan peluang pasar minuman sari tebu.

Peluang usaha es tebu *masihlah sangat terbuka luas, keuntungan yang di janjikanpun sungguh menggiurkan. walau begitu banyak orang yang ingin mencicipi manisnya usaha es tebu ini bingung saat pertama kali memulainya. Saran yang disampaikan sebagai berikut: (a) menggunakan tebu berkualitas. Tebu yang berkualitas antara lain memiliki diameter batangnya besar, kandungan airnya tinggi, dan rasa manisnya pas; (b) membuat inovasi tambahan rasa. Kebanyakan penjual es sari tebu saat ini hanya di beri tambahan es batu saja. supaya pelanggan tidak bosan, sebaiknya anda membuat fariasi pilihan, misalanya menambahkan potongan daging kelapa muda, jahe, melon, dan lainya; dan (c) jeli memilih mesin Penggiling. Sebaiknya mencari informasi sebanyak-banyaknya sehingga mendapatkan kulaitas mesin yang bagis tetapi lebih murah.*

Kata kunci: *Sari tebu, perluasan pasar dan teknologi pememeras tebu*

1. Pendahuluan

Usaha minuman Alami seperti sari Tebu Murni semakin ramai dilirik orang, banyak ide-ide creative muncul dari minuman yang lebih dikenal orang dengan "ES TEBU", mulai dari menjual sari perasan tebu yang hanya satu kali, menambahkan dengan lemon, jahe, bahkan bukti terbaru yang saya temukan adalah memadukan sari tebu dengan ramuan herbal yang bermanfaat bagi kesehatan.

Masyarakat kota Jember saat ini mulai menyukai minuman es sari tebu, dimana rasanya manis dan aroma tebunya begitu segar, sehingga membuat orang ingin kembali menikmatinya lagi. Kedua pengusaha ini jualan di depan sekolah SD dan SLTP. Pemasarannya masih terbatas maka omset penjualannnya relative kecil.Peralatan angkutan yang dimiliki sangat sederhana menggunakan gerobak becak, Alasannya adalah untuk mempermudah karyawan memperoleh konsumen dan juga memperkecil pengeluaran sewa tempat.

2. Permasalahan Mitra

a) Menggunakan tebu yang tidak berkualitas

Batang tebu yang berkualitas antara lain memiliki diameter batangnya besar, kandungan airnya tinggi, dan rasa manisnya pas. Namun bahan baku yang digunakan mitra tidak memiliki kreteria seperti yang dinyatakan tersebut.

b) Belum adanya inovasi tambahan rasa

Kebanyakan penjual es sari tebu menjual produk mereka hanya dengan tambahan es batu saja. Agar konsumen tidak bosan, sebaiknya membuat variasi misalnya dengan menambahkan potongan daging kelapa muda, perasan jahe, atau perasan lemon.

c) Kapasitas Mesin Penggiling masih rendah

Mesin pres tebu yang digunakan ukurannya dibawah standar bentuk kotak ukurannya (seharusnya minimal 45cm x 45cm x 49cm). Power supply kurang dari 350 watt, sekali giling belum langsung kering dan masih belum ada tombol untuk menggiling maju atau mundur.

Gambar : Peralatan produksi dan tampilan penjualan masih sangat sederhana

3. Target dan Luaran

Mitra kegiatan IbM usaha minuman sari tebu ini adalah kelompok usaha minuman sari tebu ”Cendrawasih” yang ada di kelurahan Gebang RT.03 RW 05 Kecamatan Patrang Kab. Jember Dan “Alhuda” terletak diKeluarahan RT.02 RW 04 Kec. Kaliwates Kabupaten Jember.

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan IbM kelompok usaha minuman sari tebu adalah:

a) Menghasilkan produk minuman sari tebu murni aneka rasa yang berkwalitas kemasan yang berlabel ukuran gelas, kotak dan pack.
b) Menghasilkan produk minuman sari tebu murni aneka rasa yang berkwalitas dikemas ukuran ½ kg. dan diberi label.
c) Menghasilkan efektifas cara kerja teknologi mesin press tebu pada proses penggilingan.

d) Menghasilkan efektivitas cara kerja teknologi pembuatan minuman sari tebu murni aneka rasa, yaitu proses secara cepat (50 -100 gelas/jam) dan aneka rasa menyengat merata.

e) Mensosialisasikan produk minuman sari tebu murni aneka rasa sebagai usaha mandiri yang murah dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

4. Metode Pelaksanaan

Kelompok usaha minuman sari tebu "Cendrawasih dipilih" sebagai koordiantor kelompok usaha mandiri yang bergerak diberbagai bidang yang saling terkait, yaitu: pengusaha minuman sari tebu, dan sablon aneka *packing* produk. Usaha tersebut mewakili penjualan sari tebu murni untuk kawasan Kabupaten Jember bagian kota. Perusahaan ini sebagai inti, yaitu menjual bahan baku tebu pilihan, juga ikut mempromosikan usaha mitra (plasma) melalui jaringan penjualan bahan baku.

Beberapa langkah prioritas kegiatan yang dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan Kelompok usaha minuman sari tebu Cendrawasih adalah sebagai berikut:

a) Memperbaiki infrastruktur mesin press tebu.

b) Memperbaiki infrastruktur pembuatan minuman sari tebu aneka rasa yang menggunakan mesin press kapasitas yang ditingkatkan.

c) Mengadakan pelatihan pemanfaatan teknologi pembuatan minuman sari tebu aneka rasa dengan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan stadarisasi spesifikasi dan mutu dari pakar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

d) Mengadakan pelatihan dan pembinaan tentang gugus kendali mutu minuman sari tebu aneka rasa , sesuai standar mutu dari pakar Fakultas Teknologi Pertanian universitas Jember.

e) Mengadakan pelatihan tentang manajemen, seperti efisiensi pengelolaan usaha, perluasan peluang pasar, dan pembukuan sederhana dari pakar Fakultas Ekonomi universitas Jember.

Waktu pelaksanaan kegiatan IbM minuman sari tebu dilaksanakan ditunjukkan tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1 . Jadwal Rencana Kegiatan

No.	Minggu Ke	Kegiatan	Penanggung Jawab
1.	1 – 2 Mei	Diskusi dengan pemilik Mitra ”Cendrawasih”, khalayak sasaran untuk menetapkan program pengembangan usaha minuman sari tebu murni aneka rasa	Dra. Nanik Istiyani, MSi, Drs. Sonny Sumarsono, MM dan Hendrawan Santoso, SE, M.Si, Ak
2.	3 - 4 Mei	Mengidentifiaski permasalahan khalayak sasaran, berkaitan dengan kebutuhan perbaikan teknis produksi	Dra. Nanik Istiyani, MSi, Drs. Sonny Sumarsono, MM dan Hendrawan Santoso, SE, M.Si, Ak
3.	5 – 8 Juni	• Merancang cara kerja Mesin press tebu • Perbaikan teknik, pembuatan tempat penyanggah mesin press yang tepat.	Dra. Nanik Istiyani, MSi, Drs. Sonny Sumarsono, MM dan Hendrawan Santoso, SE, M.Si, Ak
4.	9 – 12 Juli	•Memperbaiki cara kerja mesin press tebu •Memperbaki geraobak jualan tebu dibuat yang menarik	Dra. Nanik Istiyani, MSi, Drs. Sonny Sumarsono, MM dan Hendrawan Santoso, SE, M.Si, Ak
5.	13 – 16 Agustus	•Mengadakan pelatihan penggunaan mesin press tebu	Dra. Nanik Istiyani, MSi, Drs. Sonny Sumarsono, MM dan Hendrawan Santoso, SE, M.Si, Ak
6.	17 – 20 September	•Mengadakan pelatihan teknik pembuatan minuman sari tebu yang efektif dan perluasan pasar produk minuman sari tebu murni aneka rasa •Mengadakan evaluasi pelatihan	Dra. Nanik Istiyani, MSi, Drs. Sonny Sumarsono, MM dan Hendrawan Santoso, SE, M.Si, Ak
7.	21 - 24 Oktober	•Mengadakan pelatihan pembuatan minuman sari tebu murni aneka rasa tingkat lanjut •Mengadakan pembuatan cetakan pengemasan	Dra. Nanik Istiyani, MSi, Drs. Sonny Sumarsono, MM dan Hendrawan Santoso, SE, M.Si, Ak

5. Hasil yang Dicapai

Hasil yang dicapai dari kegiatan IbM kelompok usaha minuman sari tebu sebagai berikut:

a) Menghasilkan teknologi mesin pres/pemeras tebu.

b) Menghasilkan gerobak penjualan minuman sari tebu yang representatif.

c) Infrastruktur cara kerja pres/pemeras tebu sudah efektif.

d) Infrastruktur pembuatan minuman sari tebu aneka rasa yang menggunakan mesin press sudah optimal.

e) Sudah diadakan pelatihan pemanfaatan teknologi mesin pemeras tebu dengan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan stadarisasi spesifikasi dan mutu.

f) Sudah diadakan pelatihan pemanfaatan teknologi pembuatan minuman sari tebu aneka rasa dengan teknik pengolahan yang efektif untuk meningkatkan stadarisasi spesifikasi dan mutu dari pakar Universitas Jember.

g) Sudah diadakan pelatihan dan pembinaan tentang gugus kendali mutu minuman sari tebu aneka rasa , sesuai standar mutu dari pakar universitas Jember.

h) Sudah diadakan pelatihan tentang manajemen, seperti efisiensi pengelolaan usaha, perluasan peluang pasar minuman sari tebu.

Gambar: Penampilan jualan minuman sari tebu sudah representatif

6. Kesimpulan

Peluang usaha es tebu masihlah sangat terbuka luas, keuntungan yang di janjikanpun sungguh menggiurkan. walau begitu banyak orang yang ingin mencicipi manisnya usaha es tebu ini bingung saat pertama kali memulainya. Sebagian bingung dengan mesin penggiling atau pemerah tebu yang harus di gunakan. Untuk mengatasinya, bila ini adalah saat usaha perdana. Ada baiknya mengambil sistem Waralaba Es Tebu.

Saran yang disampaikan sebagai berikut:

a) Menggunakan tebu berkualitas. Tebu yang berkualitas antara lain memiliki diameter batangnya besar, kandungan airnya tinggi, dan rasa manisnya pas.
b) Membuat inovasi tambahan rasa. Kebanyakan penjual es sari tebu saat ini hanya di beri tambahan es batu saja. supaya pelanggan tidak bosan, sebaiknya anda membuat fariasi pilihan, misalanya menambahkan potongan daging kelapa muda, jahe, melon, dan lainya.
c) Jeli Memilih Mesin Penggiling. Sebaiknya mencari informasi sebanyak-banyaknya sehingga mendapatkan kulaitas mesin yang bagis tetapi lebih murah.

Daftar Pustaka

Rahardi, F. 2008. Kristiawati, Regina. Nazaruddin. *Teknik Pembuatan Minuman Sari Tebu.* Jakarta : Penerbit Swadaya

Rusdi, Taufiq. 2011. *UsahaMinuman Sari Tebu*. Jakarta : CV. simplek

Sitanggang, M. 2006. *Bisnis Minuman Sari Tebu dan Prospeknya*. Jakarta : Penerbit Swadaya,

Sugiarto Ir, 2009, *Teknik Pengolahan Sari Tebu*. Jakarta: Penerbit CV. Simplex (Anggota IKAPI)".

_____. Kumpulan *Bisnis Sari Tebu dan Turunannya*. Jakarta : trubus, 2007