



TURATEA WEDANG INSTANT; INOVASI PEMANFAATAN POTENSI LOKAL POHON LONTARA DALAM MENGATASI DAERAH 3T (TERTINGGAL, TERDEPAN DAN TERLUAR) DI KABUPATEN JENEPONTO

Yayuk Basuki¹, Sukmawati¹, Indra Saputra Jaya²

Administrasi Negara, Universitas Muhammadiyah Makassar¹

Pendidikan Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Makassar²

xi.ipa2.yayukbasuki@gmail.com

ABSTRAK

Kabupaten Jeneponto dikenal sebagai penghasil air nira pohon lontara di Sulawesi Selatan dan tidak sedikit dari masyarakatnya yang penghasilannya berasal dari mengelola air nira pohon lontara. Kebanyakan masyarakat Kabupaten Jeneponto hanya mengelola buah lontara dengan cara mengupas kulitnya, memotong daging buah dan mengemasnya dalam kantong plastik. Cara pengemasan tersebut tidak menjamin daya tahan lama produk dan hanya akan merugikan penjual. Karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan tersebut dengan meningkatkan pemanfaatan pohon *lontara* di Kabupaten Jeneponto sebagai salah satu potensi lokal yang kurang dimanfaatkan keberadaannya melalui produk berbentuk minuman dalam bentuk kemasan instan. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian pustaka (*library research*) yang bersifat deskriptif dengan objek tulisan yaitu masyarakat khususnya remaja sebagai generasi penerus bangsa yang dituntut untuk mengembangkan dan memanfaatkan potensi lokal yang ada di setiap daerah sehingga menjadi sebuah produk andalan atau menjadi ciri khas dari daerah Jeneponto. Adapun teknik pengumpulan data berupa observasi dan dokumentasi sedangkan teknik analisis data yang digunakan menurut Miles & Huberman terdiri dari tiga tahap yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. *Turatea Wedang Instantt* merupakan produk yang di buat untuk pemanfaatan potensi lokal daerah Kabupaten Jeneponto yaitu buah *lontara* yang di buat menjadi sebuah minuman serbuk yang dikemas dengan lebih menarik sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan dapat meningkatkan nilai jual buah lontara yang sangat melimpah di Kabupaten Jeneponto. Bahan-bahan untuk membuat *Turatea Wedang Instantt* yaitu air nira, jahe, air, gula pasir, garam dan daun pandan. *Turatea Wedang Instantt* akan dipasarkan dan menjadi minuman khas dari Jeneponto serta dikenal secara lokal maupun internasional.

Kata Kunci: Daerah 3T (Tertinggal, Terdepan, Terluar), Pohon Lontara, *Turatea Wedang Instantt*

ABSTRACT

Jeneponto Regency is known as a producer of *lontara* tree juice in South Sulawesi and not a few of its people whose income from managing *lontara* tree juice. Most people in Jeneponto Regency only manage *lontara* by peeling the skin, cutting the flesh and packing it in a plastic bag. The packaging method does not guarantee the product's durability and will only harm the seller. Therefore, this study aims to address this problem by increasing the use of *lontara* trees in Jeneponto Regency as one of the local potentials that are underutilized through beverage products in the form of instant packaging. The research method used is library research that is descriptive with written objects, namely the community, especially adolescents as the next generation who are required to develop and utilize local potential in each region so that it becomes a mainstay

product or a characteristic of the Jeneponto area . The data collection techniques in the form of observation and documentation while the data analysis technique used according to Miles & Huberman consists of three stages, namely data reduction, data presentation and conclusion drawing. Turatea Wedang Instantt is a product that is made to utilize the local potential of Jeneponto Regency, namely Lontara which is made into a powder drink that is packaged more attractively so that it can attract consumers' attention and can increase the selling value of abundant lontara in Jeneponto Regency. The ingredients for making Turatea Wedang Instantt are water nira, ginger, water, granulated sugar, salt and pandan leaves. Turatea Wedang Instantt will be marketed and become a typical drink from Jeneponto and is known locally and internationally.

Keywords: Area (Left Behind, Advance, Outermost), Lontara Tree, Turatea Wedang Instantt

PENDAHULUAN

Sumber daya alam Indonesia berbagai jenis flora dan fauna serta potensi hidrografis sumber daya alamnya sangat besar dan melimpah sehingga dunia menyebut Indonesia sebagai *The Super Biodiversity State*. Letak astronomis Indonesia berada di garis khatulistiwa 6°LU - 11°LS dan 95° BT - 141°BT, daerah-daerah yang dilalui garis khatulistiwa ialah daerah yang subur. Potensi ini sangat menguntungkan untuk menggarap pertanian, perkebunan, dan peternakan di sektor hulu serta peningkatan sumber daya alam dari segi ekonomis yang melimpah.

Hal tersebut dikarenakan oleh besarnya hutan yang ada di Indonesia yang didukung kekayaan wilayah hutan yang dipenuhi dengan keanekaragaman flora dan fauna. Beberapa diantaranya adalah endemik atau hanya dapat ditemui di daerah tersebut. Salah satu provinsi

di Indonesia yang memiliki keanekaragaman hayati yakni Sulawesi Selatan. Jenis flora yang banyak terdapat di Sulawesi Selatan yakni tanaman lontar atau *lontara* (*Borassus flabellifer linn*).

Pohon *Lontara* yang tergolong dalam famili *palmae* tumbuh subur di daerah yang kering dan tandus. Pohon *lontara* berasal dari India, yang tersebar di Asia selatan dan Asia tenggara kemudian menyebar ke beberapa wilayah termasuk Sulawesi Selatan. Di daerah Sulawesi Selatan tanaman *lontara* ini tersebar di wilayah Kabupaten Jeneponto, Kabupaten Takalar, dan Kabupaten Gowa. Perkiraan populasi lontar sekitar 10% di area tanah kering, dan dalam setiap hektar terdapat sekitar 5 – 120 pohon *lontara* dengan tingkat umur yang berbeda. Total populasi tumbuhan ini di Sulawesi Selatan sekitar 250.000 – 300.000 pohon.

Proporsi sebaran sekitar 41 – 43% sebagai tanaman produktif, sedangkan yang diolah sekitar 22 – 23% (Tambunan, 2010).

Tanaman *lontara* cukup dikenal karena beragam manfaatnya. Mulai dari akar, batang, daun bahkan sampai pucuk pohon serta tandan bunga jantan yang dapat menghasilkan nira serta tandan bunga betina menghasilkan buah. Kabupaten Jeneponto dikenal sebagai penghasil air nira pohon *Lontara* di Sulawesi Selatan dan tidak sedikit dari masyarakatnya yang hidup dengan berpenghasilan dari mengelola air nira pohon *lontara*. Nira yang dihasilkan dari tanaman ini dapat dijadikan bahan baku gula atau pemanis maupun sebagai minuman segar.

Selain nira, buah *lontara* juga sering dikonsumsi masyarakat setempat, seperti buah dari pohon *lontara* yang dikenal sebagai buah *tala* dapat dikonsumsi secara langsung karena rasanya yang manis dengan tekstur lunak dan segar mirip buah kelapa. Setiap 100 gr buah *lontara* terdapat berbagai macam kandungan nutrisi penting bagi tubuh diantaranya gula 10.92, gula reduksi

0,95, protein 0,35, nitrogen 0,055, *specific gravity* 1,06, kalsium 0.09, fosfor 0,14, vitamin C 14,5 dan vitamin B1 3,8. Daging buah *lontara* muda yang transparan adalah sumber utama karbohidrat dan juga air. Adapun ntuk kadar protein dan lemak sendiri tergolong rendah dan memiliki jumlah kandungan serat yang sedikit (Permadi, 2015). Buah *lontara* sangat berkhasiat sebagai pengganti elektrolit tubuh yang hilang. Informasi tentang khasiat buah *lontara* sangat terbatas padahal kegunaannya sangat banyak.

Masyarakat Jeneponto mengolah buah *lontara* hanya dengan cara mengupas kulit buah, memotong daging buah dan mengemasnya dalam kantong plastik. Cara pengemasan tersebut tidak menjamin daya tahan lama produk, hanya berkisaran 3-5 hari saja, padahal jika dibandingkan dengan pemasaran yang dilakukan sehari-hari serta minat masyarakat daerah yg kurang akan menjadi masalah tersendiri bagi penjual ketika buah *lontara* yang dijual tidak laku sampai jangka yang awet dalam kemasan. Karena itu, dibutuhkan adanya solusi lain atas permasalahan

tersebut ataupun adanya pegolaan buah *lontara* yang secara tahan lama dapat dikonsumsi dengan baik oleh masyarakat.

Era globalisasi saat ini menuntut adanya perkembangan di setiap aspek kehidupan. Salah satunya adalah produksi makanan dan minuman yang beredar di masyarakat banyak menggunakan kemasan yang menarik dan serba instan. Buah *Lontara* yang ketersediaannya cukup banyak di Kabupaten Jeneponto menjadi potensi lokal bagi masyarakat setempat untuk dikelola, salah satunya menjadi minuman dalam bentuk kemasan instan. Berdasarkan uraian tersebut maka ditawarkan solusi yaitu “*Turatea Wedang Instant*” Inovasi Pemanfaatan Potensi Lokal Pohon *Lontara* dalam Mengatasi Daerah 3T (Tertinggal, Terdepan dan Terluar) di Kabupaten Jeneponto.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian pustaka (*library research*) dengan pendekatan kualitatif. Data yang diperoleh disajikan secara deskriptif

sehingga menunjukkan suatu kajian ilmiah yang dapat dikembangkan dan diterapkan lebih lanjut.

Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk cara masyarakat mengolah buah *Lontara*. Adapun dokumentasi dilakukan dengan mencari berbagai literatur yang relevan dengan masalah yang dikaji. Selanjutnya, teknik analisis data yang digunakan yaitu terdiri dari reduksi data, penyajian data, verifikasi data dan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Turatea Wedang Instant merupakan pemanfaatan buah lontar atau lebih dikenal dengan sebutan buah *tala'* yang diinovasikan menjadi sebuah produk yang lebih menarik dan memiliki nilai jual tinggi. Pohon *tala'* banyak tumbuh di daerah Jeneponto sehingga masyarakat lokal memanfaatkan bagian air buah tersebut menjadi minuman yang memiliki banyak khasiat yang disebut nira. Namun dengan pemanfaatan dan penjualan seadanya membuat minuman khas daerah tersebut kurang menarik

sehingga dengan inovasi *Turatea Wedang Instant* dapat menarik wisatawan lokal dan menambah komoditi oleh-oleh khas daerah Jeneponto.

Konsep Pembuatan *Turatea Wedang Instant*

Langkah awal untuk membuat *Turatea Wedang Instant* adalah menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan, alat dan bahan yang dibutuhkan adalah sebagai berikut :

Adapun peralatan untuk membuat *Turatea wedang jahe instan* yaitu sebagai berikut:

- a. Wajan
- b. Kompor
- c. Spatula

Sedangkan bahan untuk membuat *Turatea wedang jahe instan* yaitu sebagai berikut:

- a. Air nira
- b. Jahe
- c. Air putih
- d. Gula pasir
- e. Garam
- f. Daun pandan

Setelah alat dan bahan yang dibutuhkan telah tersedia maka tahap selanjutnya adalah proses pembuatan. Adapun proses

pembuatan *Turatea Wedang Instant* yaitu sebagai berikut:

- a. Pertama-tama masukkan air putih ke dalam wajan terlebih dahulu. Setelah air mendidih selanjutnya air nira segar yang diambil langsung dari pohonnya.
- b. Parut Jahe hingga halus, kemudian masukkan air parutan jahe yang telah diperas bersamaan dengan daun pandan serta gula pasir pada wajan.
- c. Beberapa menit kemudian setelah buah lontara bubuk, air perasan jahe dan gula pasir tercampur lalu masukkan sedikit garam.
- d. Lalu aduk bahan-bahan yang telah dimasukkan kedalam wajan dengan menggunakan api kecil, agar suhu atau panas yang digunakan dapat tetap stabil.
- e. Tahap selanjutnya adalah mengaduk bahan-bahan secara terus menerus agar bahan-bahan tidak lengket di wajan atau gosong, tahap ini merupakan tahap yang paling penting untuk menentukan kualitas dari *Turatea Wedang Instant* yang akan dibuat. Pengadukan akan terus dilakukan hingga kandungan air pada bahan *Turatea Wedang Instant* habis

- sehingga bahan yang tadinya menggumpal akan menjadi kering atau bubuk.
- f. Dalam pembuatan *Turatea Wedang Instant* tahap yang tidak kalah penting adalah penentuan kematangan dari *Turatea Wedang Instant* yang nantinya akan menentukan kualitas dari produk yang dibuat, karena semakin baik atau semakin kering dari bahan maka akan semakin bagus karena juga akan menentukan ketahanan dari produk wedang yang dibuat.
- g. Setelah tahap pembuatan selesai maka tahap selanjutnya yang

dilakukan adalah tahap pengemasan produk dari *Turatea Wedang Instant*, tahap ini merupakan salah satu strategi yang dilakukan untuk memberi daya tarik lebih terhadap produk yang akan dipasarkan, karena produk yang dihasilkan tersebut diharapkan dapat menjadi *icon* atau menjadi oleh-oleh khas dari daerah Jenepono.

Berikut rincian keuangan dan modal yang akan digunakan dalam pembuatan *Turatea Wedang Instantt*.

Tabel 1. Biaya Bahan Pembuatan *Turatea Wedang Instantt*

| No. | Bahan | Volume | Harga |
|-----|--------------|------------|--------------|
| 1 | Buah Lontara | 28 buah | Rp 40.000,00 |
| 2 | Jahe | 1 Kg | Rp 15.000,00 |
| 3 | Gula Pasir | 2 Kg | Rp 25.000,00 |
| 4 | Garam | 500 gram | Rp 4.500,00 |
| 5 | Daun Pandan | Secukupnya | Rp 2.000,00 |

Setiap sekali produksi dapat menghasilkan 60 sachet dengan harga Rp 3.000,00 per bungkus. Jadi, dalam sekali produksi menghasilkan biaya sebesar $Rp\ 3.000,00 \times 60 = Rp\ 180.000,00$. Adapun Laba bersih = penghasilan produksi – penghasilan operasional = $Rp\ 180.000,00 - Rp\ 86.500,00 = Rp\ 93.500,00$.

Pohon lontara yang banyak tumbuh di Kabupaten Jenepono dikenal sebagai pohon serba guna karena setiap bagiannya dapat di gunakan khususnya dari buahnya sendiri. Masyarakat Jenepono pada umumnya memanfaatkan pohon lontara untuk membuat gula, *ballo'* manis dan cuka. Inovasi *Turatea Wedang Instant* ini menambah nilai

jual dari kekayaan lokal masyarakat Kabupaten Jeneponto.

Produk ini tersedia dalam bentuk *sachet* sehingga dapat memudahkan konsumen untuk menikmatinya karena penyajiannya yang praktis dan mudah. Kabupaten Jeneponto yang termasuk dalam daerah 3 t (tertinggal, terdepan dan terluar) menjadikan daerah ini mayoritas masyarakatnya kalangan menengah kebawah sehingga inovasi *Turatea Wedang Instant* ini ditargetkan dengan harga/*sachet* 3.000 rupiah.

Target harga ini disesuaikan dengan beberapa aspek, terutama aspek ekonomi masyarakat dan pertimbangan dari bahan-bahan pembuatan produk ini sehingga target harga tersebut dapat sesuai dengan ekonomi dari masyarakat yang menjadi sasaran awal dari inovasi *Turatea Wedang Instant* karena produk ini akan di perjual belikan sebagai oleh-oleh khas dari Kabupaten Jeneponto.

Analisis SWOT

a. *Strong* (Kekuatan)

1. Menggunakan tanaman khas lokal dari Kabupaten Jeneponto yang banyak

tumbuh dan sehat serta kaya akan manfaat/khasiat sebagai bahan utamanya yaitu lontara/tala'. Adapun bahan tersebut sangat baik untuk tubuh dan memiliki nilai gizi yang seimbang.

2. Inovasi baru yang belum pernah ada sebelumnya.
3. Penggunaan yang praktis dan mudah karena dalam bentuk sachet.
4. Diproduksi dengan menggunakan alat-alat yang mudah didapat dan digunakan.
5. Menjadi produk khas oleh-oleh Kabupaten Jeneponto.

b. *Weakness* (Kelemahan)

1. Produk ini masih terbilang baru dan juga belum banyak orang yang mengetahui. Karena itu akan terus dilakukan promosi dengan memanfaatkan media yang ada agar produk ini lebih dikenal oleh masyarakat luas, khususnya masyarakat Kabupaten Jeneponto.
2. Kurangnya pengetahuan dan partisipasi masyarakat Kabupaten Jeneponto sehingga berpengaruh dalam sosialisasi perkenalan produk.

c. *Opportunity* (Peluang)

Produk ini termasuk produk baru sehingga masih belum banyak pesaingnya, maka cukup mudah bagi untuk memasarkan produk ini.

d. *Thread* (Ancaman)

Produk ini tergantung akan musim berbuahnya pohon lontara dan bahan kebutuhan pokok lainnya sehingga apabila harga kebutuhan pokoknya naik maka biaya produksi juga akan meningkat dan ini akan berdampak pada keuntungan hasil produksi yang juga akan menurun.



Gambar 1. Kemasan Turatea Wedang Instantt

Pendistribusian Wedang Instant

Pendistribusian *Turatea Wedang Instantt* kepada masyarakat

yang terbelakang seperti halnya untuk daerah yang terdeteksi menjadi daerah julukan 3T (Tertinggal, Terdepan, dan Terluar) diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam membangun daerah dengan mengembangkan potensi lokal seperti halnya mengelolah buah lontara menjadi minuman khas dari daerah turatea Jeneponto. Solusi ini diharapkan akan menjadi ulasan dan aplikasi langsung untuk masyarakat 3T (Tertinggal, Terdepan, dan Terluar) agar terhidar dari sebuah permasalahan daerah yang kurang memadai dalam segala bidang pengembangan kesejahteraan masyarakat, sehingga dibutuhkan sumber daya manusia yang berkualitas dalam mengembangkan sebuah potensi lokal dari daerah tempat mereka bergantung hidup.

Adapun strategi pemasaran yang digunakan dalam mempromosikan produk *Turatea Wedang Instantt* yaitu melalui beberapa cara sebagai berikut:

a. Melakukan Pendekatan Preventif kepada Masyarakat

Tahap pertama ini adalah tahapan awal yang dilakukan

yaitu tahap pendekatan langsung kepada masyarakat, dengan melakukan pendekatan tersebut maka akan mempermudah dalam tahap pemasaran. Tahap ini juga merupakan tahap untuk mencari tau cita rasa yang di sukai masyarakat, serta tanggapan masyarakat atas produk yang dibuat.

b. Menggunakan Media Sosial atau Internet Marketing

Di zaman sekarang ini, semua orang pasti sudah tidak asing lagi dengan berbagai jenis media sosial seperti BBM, facebook, twitter dan media sosial semacamnya. Media sosial atau internet marketing adalah strategi paling efektif dan mudah dalam mempromosikan usaha. Produk dapat diperkenalkan dan dipasarkan tanpa terbatas ruang dan waktu dan juga secara gratis. Produk akan semakin luas dilihat banyak orang. Semakin banyak dan semakin sering menampilkan promo produk di sosial media maka semakin banyak khalayak internet yang melihatnya.

c. Bagi-Bagi Produk Sampel

Cara pemasaran produk yang ketiga adalah tahap

membagi-bagikan sampel produk *Turatea Wedang Instant*, tahap ini dilakukan untuk mempromosikan kepada masyarakat mengenai produk yang akan dipasarkan, sehingga masyarakat akan mudah mengenal produk yang dibuat.

d. Situasi Persaingan

Situasi persaingan untuk pembuatan produk *Turatea Wedang Instant* ini yang paling fokus adalah di daerah Jeneponto yaitu daerah asal dari pohon *lontara*, karena daerah tersebut merupakan daerah yang memiliki banyak peminat minuman dari buah tala dan di daerah tersebut pemanfaatan buah tala belum ada inovasi yang akan menjadikan potensi daerah Jeneponto lebih terkenal.

e. Sasaran Usaha

Sasaran usaha dari produk *Turatea Wedang Instant* adalah masyarakat setempat dan juga para wisatawan yang datang berkunjung ke Jeneponto sebagai oleh-oleh khas dari daerah Jeneponto.

f. Promosi Penjualan

Produk ini akan dipromosikan dengan cara

menawarkan kepada masyarakat setempat, teman-teman kuliah dan di berbagai media sosial yang ada.

KESIMPULAN

Turatea Wedang Instantt merupakan salah satu produk yang dibuat dengan memanfaatkan potensi lokal dari daerah Jeneponto yaitu buah tala' atau *lontara*. Pohon tala' banyak tumbuh di daerah Jeneponto sehingga masyarakat lokal memanfaatkan bagian air buah tersebut menjadi minuman yang memiliki banyak khasiat yang disebut nira. Namun dengan pemanfaatan dan penjualan seadanya membuat minuman khas daerah tersebut kurang menarik sehingga dengan inovasi *Turatea Wedang Instant* dapat menarik wisatawan lokal dan menambah komoditi oleh-oleh khas daerah Jeneponto.

Pendistribusian *wedang instant* pada masyarakat yang ada di daerah Jeneponto yang merupakan masyarakat 3T (Tertinggal, Terdepan, dan Terluar), konsep *turatea wedang instans* akan menjadi minuman khas Jeneponto serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam mengelolah

potensi lokal yang dimiliki daerah Jeneponto.

SARAN

1. Bagi Pemerintah agar bijak dalam membuat kebijakan, tegas dan terarah terhadap permasalahan yang terdapat di daerah, khususnya Kabupaten Jeneponto yang memiliki banyak kekayaan alam namun termasuk Daerah 3T (Tertinggal, Terdepan dan Terluar).
2. Bagi masyarakat agar aktif dan responsif terhadap peluang yang ada di sekitar seperti memaksimalkan kekayaan daerah yang ada sehingga dapat menambah komoditas oleh-oleh khas daerah Jeneponto serta dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Permadi, A. (2015). Manfaat Buah Lontara, Ampuh Atasi Penyakit Organ Dalam. Diakses 28 April 2017 dari www.infoagribisnis.com.
- Tambunan, P. (2010). Potensi dan Kebijakan Pengembangan Lontar untuk Menambah Pendapatan Penduduk. *Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan*, 7 (1): 35.