



PENETAPAN STANDARISASI PENGOLAHAN ARAK DESA BESAN BERBASIS KEARIFAN LOKAL

Oleh

Ni Wayan Widhiasthini¹, Nyoman Sri Subawa², Putu Ayu Titha Paramita Pika³

^{1,2,3}Universitas Pendidikan Nasional

Email: ¹widhiasthini74@undiknas.ac.id, ²shribawa@undiknas.ac.id,

³paramitatitha@undiknas.ac.id

Article History:

Received: 03-04-2022

Revised: 21-04-2022

Accepted: 15-05-2022

Keywords:

Standard Operating Procedure; Wine "Arak" processing; Local Wisdom; Public.

Abstract: *Purpose:* the purpose of this description of community service is to help the community in systematically compiling SOPs.

Research methodology: Observing the field and formulating the flow of the preparation mechanism according to the conditions that occur.

Results: Standard Operating Procedure is a document related to procedures carried out chronologically to complete a job with the aim of obtaining effective, efficient, and constant quality work. In its application, there are still many home industries that have not implemented a standardization system so that the products produced still have suboptimal quality, including the Balinese Arak produced by Besan Village. This can have an impact on consumer confidence in the product. To overcome this problem, real steps are needed in the form of preparing SOPs, without eliminating the content of local wisdom in the traditional production process and the purity of the resulting arak. Through the breakthroughs made, arak, which has legalized its existence in Bali, can be widely marketed and become a source of driving the creative economy of the community.

Limitations: Limitations in this activity, wider community involvement so as to produce SOPs that can be generally accepted for craftsmen.

Contribution: A description in formulating SOPs to contribute to society in production and the mechanisms that must be carried out so as to produce quality products.

PENDAHULUAN

Gubernur Bali telah mengesahkan Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 yang mengatur tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali. Melalui peraturan gubernur tersebut menjadikan Arak dan Tuak Bali yang dahulu peredarannya di laksanakan secara ilegal, sekarang menjadi legal dan mendapatkan perlindungan hukum, dengan tetap mengikuti cara dan tata kelola yang telah di atur dalam kebijakan tersebut. Kenyataan ini tentunya membuka peluang yang sangat besar bagi para pengrajin arak untuk



memproduksi, menyebarluaskan serta mempromosikan keberadaan arak sebagai minuman tradisional khas Bali. Selain itu Arak Bali berpotensi untuk digunakan sebagai komoditas yang dipasarkan bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali.

Mengubah paradigma masyarakat dalam memandang arak yang dahulu selalu dikaitkan dengan hal yang negative, terkesan tidak ada gunanya, saat ini telah menjadi produk andalan, bukanlah hal yang mudah. Peran aktif dari berbagai elemen yang memiliki kompetensi sangat diperlukan dalam memberikan pemahaman kepada masyarakat luas, bahwa kini arak merupakan bagian kearifan lokal yang keberadaannya sangat perlu kita jaga dan lestarikan. Pada wilayah Provinsi Bali sendiri terdapat beberapa daerah yang sudah terkenal memproduksi arak, salah satunya adalah Kabupaten Klungkung, tepatnya di Desa Besan Kecamatan Dawan. Desa yang dikelilingi perbukitan dengan pohon kelapa dan aren yang tersebar hampir di seluruh wilayah desanya, menyebabkan mayoritas masyarakat Desa Besan menggantungkan kehidupan perekonomiannya pada kegiatan mencari tuak. Untuk kemudian diolah agar menjadi gula merah dan arak. Dahulu masyarakat Desa Besan takut jika akan menjual araknya karena tidak adanya peraturan yang mengatur dan melindungi mereka, sehingga masyarakat menjual hanya terhadap orang tertentu yang di kenal dan secara tersembunyi.

Potensi dan kekhasan Desa Besan sebagai penghasil arak terbesar di Kabupaten Klungkung sangat menarik untuk dicermati. Terlebih jika melihat rumitnya proses pengerjaan arak itu sendiri. Terbitnya Peraturan Gubernur Bali yang melegalisasi eksistensi arak, hendaknya diantisipasi munculnya persaingan di antara para pengrajin dan penjual arak di Desa Besan. Harus dicegah munculnya praktek mengoplos arak yang memiliki kadar alkohol rendah dan mencampurkannya dengan alkohol tambahan. Sehingga menghilangkan ciri khas Arak Besan yang dikenal keaslian dan kemurniannya, sebagai bentuk kearifan lokal. Hal itu dapat berakibat pada hilangnya kepercayaan konsumen dalam membeli Arak Bali asli produksi Desa Besan. Mencermati hal tersebut perlu dilakukan upaya penentuan standarisasi pengolahan Arak Desa Besan, agar dapat menjaga kepercayaan masyarakat dalam membeli produk Arak Desa Besan serta mempertahankan keasliannya (Subawa, dkk., 2022).

Mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah pengrajin arak di Desan Besan yang berjumlah 22 (dua puluh dua) kepala keluarga, dengan rata-rata berpendidikan rendah. Mereka tidak memiliki panduan standarisasi pembuatan arak, keahlian membuat arak diwarisi secara turun-temurun serta secara otodidak. Proses produksi arak dilakukan secara tradisional dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Untuk bahan baku, sampai saat ini para pengrajin dapat mengalami kendala dalam ketersediannya pada musim kemarau panjang. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk membantu menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam mengolah arak di Desa Besan, sehingga bisa menjadi panduan tertulis terutama bagi para pengrajin muda. Mengingat terbatasnya jumlah generasi muda yang berkeinginan menekuni profesi sebagai pengrajin arak. Manfaat yang diinginkan dari tersusunnya SOP akan memudahkan pengrajin dan penjual arak untuk memberikan penjelasan yang dapat dipertanggung jawabkan kepada konsumen. Terlebih arak merupakan minuman beralkohol, jika tidak tepat komposisinya dapat membahayakan kesehatan.

Pentingnya penyusunan SOP dalam proses produksi juga mendapat perhatian Winata (2016) hasil penelitiannya terhadap Chocob sebagai perusahaan yang memproduksi

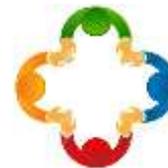


cokelat buatan sendiri, produk yang mereka jual sering dikembalikan oleh pengecer karena tidak memiliki SOP. Asih (2018) yang meneliti ecobrick sebagai penanganan limbah plastik, dalam produksinya harus dilengkapi SOP agar mempunyai nilai estetika dan berat yang terstandar. Irawati & Hardiastuti (2016) merancang SOP dalam pembelian bahan baku, proses produksi, dan pengemasan produk pada perusahaan yang menangani catering. Penelitian yang dilakukan Subawa & Mimaki (2019) tentang perlunya *marketplace* terutama pada UMKM, penelitian ini terkait dengan program pengabdian masyarakat yang dilakukan. Untuk mendapat ruang *marketplace* harus didahului dengan penerapan SOP terhadap produk yang dihasilkan, sehingga calon konsumen yakin untuk membeli. Penelitian Widhiasthini & Subawa (2019) terkait ekonomi politik, dalam kaitannya dengan penerbitan Peraturan Gubernur Nomor 1 Tahun 2020 yang mengatur tentang eksistensi arak Bali, kebijakan tersebut merupakan produk ekonomi politik yang menjadi payung hukum produksi arak Desa Besan. Sehingga penetapan SOP dalam proses produksinya menjadi sebuah keharusan. Subawa & Widhiasthini (2013) menyatakan praktek kearifan lokal tetap berlangsung pada era postmodern ini. Asfar dkk. (2019) berhasil mengungkap manfaat kayu sepang yang selama ini menjadi bagian dari kearifan lokal masyarakat Bugis, secara turun temurun mengonsumsi air minum yang mengandung sepang. Hakim dkk. (2018) menjelaskan bahwa program pengabdian masyarakat dengan mitranya peternak ayam kampung unggul di Kabupaten Sinjai, berhasil menetapkan standar setelah terlebih dahulu dilakukan sosialisasi untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi peternak. Rhohman & Budiretnani (2018) membahas tahu sebagai komoditas di Kabupaten Kediri sehingga perlu mendapat atensi dalam proses produksinya, agar ampas tahu yang selama ini dipandang sebagai limbah memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Ansar & Nazaruddin (2018) mengupas produksi dodol nangka yang masih dilakukan secara konvensional, sehingga kualitas produk sangat rendah. Maka perlu peningkatan kualitas produk, dengan penggunaan mesin pengaduk dodol dan panduan pengoperasiannya.

METODE

Masih bervariasinya tata cara pembuatan arak yang dilakukan para pengerajin arak di Desa Besan menyebabkan produk yang di hasilkan memiliki cita rasa dan kualitas yang berbeda-beda. Berdasarkan hal tersebut disusun SOP pengolahan arak di Desa Besan agar sesuai dengan standar yang sudah di atur pemerintah. Metode yang dilakukan adalah memberikan pelatihan tata cara pembuatan arak agar memperhatikan unsur higienitas, dan kandungan alkohol yang tepat.

SOP yang telah tersusun disampaikan dalam forum yang digelar dengan mengundang Kepala Desa beserta jajaran pemerintahan desa, BPD, Babinsa, Babinkantib, PKK, organisasi pemuda, tokoh masyarakat, tokoh agama, masyarakat Desa Besan, terutama 22 kepala keluarga pengrajin arak. Penetapan peserta sosialisasi dari berbagai unsur seperti tersebut dikarenakan para tokoh tersebut berperan penting, yang nantinya dapat memberikan motivasi, ijin, turut melakukan kontrol dalam industri arak di Desa Besan. Narasumber yang dihadirkan adalah (1) Dinas Perindustrian dan Perdagangan yang melakukan sosialisasi tentang Peraturan Gubernur No. 1 Tahun 2020, (2) Akademisi Undiknas yang membawakan materi tentang kesiapan BUMDES sebagai badan usaha milik desa dalam mewadahi aktivitas penyediaan bahan baku, produksi, pengemasan hingga pemasaran arak produksi Desa Besan. (3) Pan Tantri, sebagai praktisi pembuat arak yang produksinya telah diakui



terstandar resmi oleh beberapa perusahaan internasional, dan terlibat dalam berbagai event berskala internasional. Pembicara ketiga ini secara spesifik menjelaskan tata cara pembuatan arak agar higienitasnya terjaga, tanpa menghilangkan proses pembuatannya secara tradisional dan unik. Pan Tantri memberikan apresiasi atas produksi arak Besan yang dikenal sebagai arak murni. Kegiatan dilaksanakan di Balai Banjar Kawan Desa Besan, pada tanggal 8 Maret 2020, dari pukul 08.00 wita sampai 13.00 wita.

Sesi berikutnya adalah penyampaian SOP yang telah disusun. Untuk diketahui sebelum diadakannya penyuluhan, telah dilakukan pendampingan secara kontinyu selama tiga bulan kepada para pengrajin arak. Hasil pendampingan dapat diketahui berbagai permasalahan yang dialami pengrajin dalam produksi arak tersebut. Selain itu untuk memastikan dan mengidentifikasi secara jelas permasalahan yang terjadi seperti (1) teknik pembuatan yang dilakukan oleh masing-masing pengrajin berbeda-beda, sehingga menimbulkan perbedaan rasa dan aroma, (2) kemarau panjang yang terjadi dapat berdampak pada minimnya tuak sebagai bahan baku utama dalam membuat arak sulit didapatkan. Manfaat dari standarisasi pengolahan arak di Desa Besan dapat menjadi acuan bagi para pengrajin arak di Desa Besan dalam melakukan produksi sehingga tercipta produk Arak Besan yang memiliki ciri khas dalam rasa, terjaga kualitasnya. Indikator untuk menentukan keberhasilan penerapan SOP adalah terwujudnya kesamaan rasa dari arak yang dihasilkan oleh pengrajin arak Desa Besan sehingga bisa dihimpun penjualannya oleh BUMDES dan diberikan label “Arak Besan”.



Gambar 1 Sosialisasi tentang Komposisi “Arak Bali”



Gambar 2 Narasumber dan Moderator memberikan penyuluhan

**HASIL**

Adapun model *standar operating procedure* (SOP) yang ditetapkan sebagai berikut:

Bahan:

Tuak manis	80 liter
Serabut Kelapa	2 batok
Kayu bakar	3 ikat
Air	60 liter
Daun talas	secukupnya
Carun	secukupnya

Alat:

Ember 20 liter	2
Jerigen 20 liter	1
Jerigen 30 liter	2
Piyuk tanah	1
Tutup Piyuk dari Bahan Tanah Liat	1
Pipa stainless 5/8" 50cm	3
Drum	1

Prosedur:

1. Tuak manis berukuran 40 liter di rendam dengan serabut kelapa sejumlah 2 buah yang telah di tumbuk hingga lembut.
2. Setelah tuak bercampur dengan serabut kelapa, lalu tuak di diamkan dalam jerigen selama 3 hari hingga tuak menjadi basi dan siap diolah.
3. Tuak basi di masukan ke dalam piyuk tanah dan ditutup dengan tutup piyuk dari bahan tanah lalu direkatkan dengan daun keladi yang sudah di campur dengan carun
4. Piyuk tanah dipanaskan dengan api besar dari hasil pembakaran kayu bakar
5. Pipa stainless dipasangkan dalam tutup piyuk dari bahan tanah dan dimasukkan ke dalam drum yang berisikan air dari atas hingga bawah. Air di dalam drum berfungsi sebagai alat pendingin uap sehingga dapat mengalir dan menetes.
6. Api dibiarkan tetap stabil besar dalam kurun waktu 2-3 jam hingga uap menetes.
7. Air tetesan di tampung dalam jerigen yang berisikan 20 liter.
8. Setelah uap menetes, api dari kayu bakar mulai ke kecilkan sehingga uap arak memenuhi jerigen 20 liter tersebut. Ini memerlukan waktu kurang lebih 9 jam. Setelah jerigen penuh arak dibiarkan hingga dingin dan siap di pasarkan.

Masyarakat Desa Besan khususnya pengrajin arak, jajaran pemerintah desa dan berbagai organisasi yang ada menyambut antusias terbitnya SOP tersebut. Mereka siap menjadikan sebagai panduan berproduksi, sehingga bisa menjadi pedoman bagi generasi muda yang selama ini masih belum tertarik untuk menjadi pengrajin arak. Berikut adalah perkembangan produksi arak Besan yang dapat kami laporkan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 1 Kemajuan Standarisasi Produk



Arak Desa Besan

No	Indikator	Sebelum	Sesudah
1	Kesamaan tata cara pengolahan	X	√
2	Konsistensi rasa Arak Besan yang dihasilkan	X	√
3	Konsistensi kualitas Arak Besan yang dihasilkan	X	√

Tabel 1 menunjukkan perbandingan tentang cara pengolahan, konsistensi rasa dan kualitas sebelum dan sesudah penyusunan SOP.

KESIMPULAN

Panduan yang tertuang dalam *Standard Operating Procedure* (SOP) yang diinisiasi untuk mewujudkan keseragaman proses produksi secara terstandar, sehingga arak yang diproduksi oleh pengrajin Besan dapat memiliki kualitas dan rasa yang sama. Demi terciptanya kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap arak asli Desa Besan. Tindak lanjut dari penyusunan SOP ini perlu mendapatkan perhatian dari semua pihak, agar arak dapat menjadi penggerak utama ekonomi kreatif masyarakat Desa Besan. Mewujudkan Desa Besan sebagai destinasi produksi arak secara tradisional di Kabupaten Klungkung.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

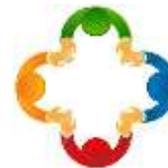
Terselenggaranya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan program penyusunan *standard operating procedure* (SOP) tidak terlepas dari atensi dan sumbangsih berbagai pihak. Untuk itu ucapan terima kasih disampaikan kepada para narasumber, jajaran pemerintah Desa Besan, tokoh masyarakat, tokoh agama, masyarakat Desa Besan, terkhusus para pengrajin arak. Semoga SOP yang disusun memberikan kemanfaatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ansar & Nazaruddin. (2018). Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Dodol Nangka di Desa Suranadi Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 135-141.
- [2] Asfar, A.M.I.A., Arifuddin, W., & Rahman, A. (2019). Pengolahan kayu sepong (*Caesalpinia sappan*. L) di Desa Biru Kecamatan Kahu Kabupaten Bone Sulawesi Selatan. *Jurnal Panrita Abdi*, 3(2), 97-104.
- [3] Asih, H.M. & Fitriani, S. (2018) Penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) Produksi Produk Inovasi Ecobrick. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. 144-150. <http://journals.ums.ac.id/index.php/jiti/index> doi: 10.23917/jiti.v17i2.6832
- [4] Hakim, M.R., Rahardja, D.P., Pakiding, W., Lestari, V.S., Daryatmo, & Prahesti, K.I. (2018). Pemberdayaan Peternak Ayam Kampung Unggul Sinjai Melalui Aplikasi Teknologi Penetasan. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 75-82.
- [5] Irawati, R. & Hardiastuti, E.B.W. (2016) Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga. (Studi Kasus Pada PT. KSM Catering & Bakery Batam. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis*. 4 (2), 186-193.
- [6] Rhohman, F. & Budiretnani, D.A. (2018). Optimalisasi Proses Produksi Tahu Untuk Peningkatan Kesejahteraan Produsen Tahu. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 113-118.
- [7] Subawa, N.S. & Widhiasthini, N.W. (2013) Wujud Revitalisasi Wisata Spiritual Sebagai Ekspansi Kapitalisme Pariwisata, *Jurnal Sosiohumaniora*, 15 (1), 15-25.
- [8] Subawa, N.S. & Mimaki, C.A. (2019) An Empirical Study of E-Marketplace Acceptance by



- MSMEs in Bali using TOE Model. Proceedings of the 2019 2nd International Conference on E-Business, Information Management and Computer Science. No.: 29 Pages 1–5 Tersedia di: <https://doi.org/10.1145/3377817.3377837>
- [9] Subawa, N. S., Widhiasthini, N. W., Permatasari, N. P. I., & Wisudawati, N. N. S. (2022). Pengembangan Citra Merek sebagai Identitas Merek “Arak Besan” dalam Menghadapi Kompetitor. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 167-173. <https://doi.org/10.35912/yumary.v2i3.934>
- [10] Widhiasthini, Ni Wayan & Subawa, Nyoman Sri. (2019), Sisi Lain Praktek Transportasi Online Sebagai Transformasi Ekonomi Politik Di Era Revolusi Industri 4.0, *Public Administration Journal*, 1 (3), 202-215.
- [11] Winata, S.V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) pada Chocolab. *PERFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*. Vol 1, No 1. 77-86.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN