

Guleku: Inovasi Cemilan Gula Semut dari Desa Tuana Tuha

written by Admin | April 19, 2023



Tenggarong, *biwara.co* – Desa Tuana Tuha di Kecamatan Kenohan, Kabupaten Kutai Kartanegara (Kukar) diketahui merupakan daerah penghasil gula aren. Potensi itupun dimanfaatkan oleh para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Desa Tuana Tuha untuk meningkatkan perekonomian.

Salah satunya yakni dengan cara membuat cemilan gula semut yang diberi nama Guleku. Produksi Guleku hasil UMKM Desa Tuana Tuha itu bahkan diketahui telah dikembangkan sejak tahun 2020 lalu.

Guleku sendiri memiliki 4 varian rasa, yaitu Gula semut Original, Jahe Merah, jahe putih, hingga cemilan gula kelapa. Bahkan produk ini telah mengantongi perijinan seperti NIB, PIR-T, Hingga label Halal.

Inovasi Ini rupanya terbukti efektif, dalam mendongkrak harga jual gula aren. Dari gula batangan yang harganya kisaran Rp. 28 ribu per kilogram, kini melesat menjadi Rp. 45 – 50 ribu per kilogram.

“Untuk penjualan, kita sudah bekerjasama dengan Dinas Perkenalan (Disbun) yang menjual ke Hotel-hotel. Juga kita kirim ke reseller atau toko-toko kelontong,” ucap Kepala Desa Tuana Tuha, Tommy saat diwawancarai awak media, Rabu (19/4/2023).

Tommy bahkan mengatakan bahwa hasil penjualan dari Guleku dalam sebulan mampu mencapai hingga Rp 27 juta.

Untuk terus meningkatkan omset penjualan, Tommy mengaku pihaknya sedang berupaya untuk memasukan produk unggulan desanya ini ke Mini market dan perusahaan yang ada disekitar Desa Tuana Tuha.

“Harapan kami nanti ada pihak ketiga yang bisa membeli produk kami, perusahaan-perusahaan yang dulunya mengkonsumsi gula putih bisa bergeser ke gula merah atau gula semut. Karena lebih bagus dari segi kesehatan, kan banyak perusahaan besar yang ada di wilayah kami. Kemarin kami sudah coba komunikasi dan masih dalam tahap pertimbangan,” pungkasnya.
(Adv/KominfoKukar/Ksm)