



ANWAR..PKSM PENCETUS GULA AREN HARIANG YANG MENDUNIA

ANWAR terlahir dari keluarga sederhana di Desa Hariang Kecamatan Sobang Kabupaten Lebak Banten 56 tahun lalu merupakan seorang yang gigih dalam bekerja. Sungguh Mutiara yang terpendam di Desa Hariang nyata adanya setelah Tim Pusluh berkunjung ke Desa Hariang setelah menempuh perjalanan selama 5 jam dari Jakarta guna bertemu Anwar dan kelompoknya.

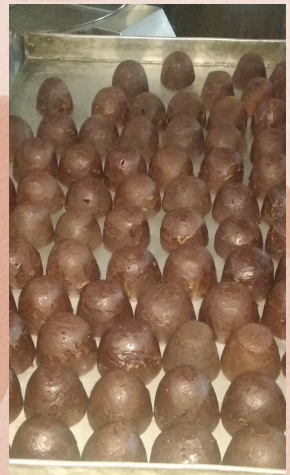


KIPRAH ANWAR

Anwar dikenal sebagai pribadi yang ulet dan pekerja keras. Tidak mengabaikan potensi tanaman aren yang ada di desanya, Anwar mulai menyadap aren sejak masih duduk di bangku SMA. Nira aren hasil sadapan kemudian diolah menjadi gula aren cetak oleh Anwar dan keluarganya. Awalnya Anwar menjual gula aren cetak yang ternyata mudah meleleh sehingga muncul ide cemerlang Anwar untuk mengolah gula aren cetak menjadi gula semut dengan menggunakan batok kelapa (cara tradisional). Hasilnya, gula semut Anwar sangat laku di pasaran. Anwar tidak sendiri dalam menikmati keberhasilan menjadi pengusaha Gula Aren Hariang. Anwar mulai mengajak petani – petani aren lain di desanya seiring dengan permintaan gula semut yang semakin tinggi sehingga membutuhkan banyak bahan baku.



Pada tahun 1989 Anwar membentuk Kelompok Usaha Bersama (KUB) Mitra Mandala yang saat ini sudah memiliki anggota 148 orang dengan luas lahan tanaman aren \pm 170 ha. Kesuksesan Anwar dalam membina kekompakan KUB Mitra Mandala selama 32 tahun tidak lepas dari prinsip yang selalu dipegangnya yaitu adanya kerja tim, saling percaya, sabar, istiqomah, jangan mudah menyerah, dan selalu meng upgrade ilmu. Anwar juga dikenal tidak pelit ilmu, berbagai daerah seperti Provinsi Bengkulu, Sulawesi Utara dikunjungi untuk sharing tentang budidaya dan usaha aren agar berhasil seperti Gula Aren Hariang.



"MANISNYA" GULA AREN HARIANG

Produksi gula Hariang saat ini sudah mencapai \pm 20 ton per bulan dengan omset mencapai ratusan juta rupiah. Saat ini, produk Gula Aren Hariang mempunyai berbagai varian produk selain gula cetak dan gula semut diantaranya gula aren jahe kunyit dan jahe merah. Berbagai sertifikasi produk juga sudah dimiliki oleh Gula Aren Hariang yaitu sertifikat halal MUI, PIRT, sertifikat organic nasional dan internasional. Produk Gula Aren Hariang tidak hanya dipasarkan local tetapi juga ekspor ke beberapa negara seperti Australia, Jerman, Amerika, Korea, dan Jepang sejak tahun 2012. Anwar sangat berperan terhadap kesejahteraan warga desa Hariang dengan usaha Gula Aren Hariang.





PRESTASI ANWAR

Berkat kegigihan dan kiprahnya, Anwar menerima penghargaan Ketahanan Pangan Nasional pada tahun 2009. Untuk bidang kehutanan KUB Mitra Mandala bentukan Anwar ditetapkan sebagai Wanawiyata Widyakarya/LP2UKS (Lembaga Pelatihan dan Demagangan Usaha Kehutanan Swadaya) pada tahun 2016. Adanya penetapan sebagai LP2UKS maka KUB Mitra Mandala mendapatkan fasilitasi dari Pusat Penyuluhan BP2SDM untuk terus mengembangkan usahanya. Saat ini Anwar sudah menerima peserta dari berbagai daerah untuk mengikuti magang di kelompoknya. Anwar juga terus mengembangkan LP2UKS dengan membangun penginapan dan tempat pertemuan jika ada peserta magang. Anwar juga ditetapkan sebagai PKSM pada tahun 2018 yang diharapkan dapat memberikan pencerahan kepada petani – petani aren di daerah lain tentang usaha aren.

Desan Anwar bagi kelompok yang masih merintis usaha, “Seribu kegagalan merupakan seribu pengalaman” dan “Usaha tidak akan mengkhianati hasil” tetap sabar jangan pantang menyerah ujar Anwar menutup obrolan. Semoga Anwar semakin sukses dan semakin mendunia dengan Gula Aren Hariang.