



Instalasi Penelitian dan Pengkajian
Teknologi Pertanian Jambi

GULA KELAPA

Desember, 1995

Agdex 74 / 161

Areal tanaman kelapa di Propinsi Jambi cukup potensial, karena tanaman kelapa merupakan tanaman perkebunan utama setelah tanaman karet. Pada umumnya hasil yang dipungut berupa buah dan hanya sebagian kecil yang diolah menjadi minyak kelapa. Dari jumlah produksi tersebut pendapatan yang diterima oleh petani dari hasil kelapa masih terlalu rendah.

Salah satu alternatif untuk meningkatkan pendapatan petani kelapa adalah dengan menyadap nira dan mengolahnya menjadi gula merah, karena peluang pasar untuk itu masih terbuka dan dibutuhkan untuk bahan konsumsi makanan.

PEMILIHAN POHON

- Pohon yang disadap adalah pohon yang sudah berbuah, terpelihara dan berbuah lebat akan menghasilkan nira yang banyak.
- Kelapa sudah mempunyai tiga tandan bunga

kelapa yang belum membuka (masih kuncup).

- Dari ketiga tandan bunga tersebut hanya dua tandan tertua yang disadap. Dibersihkan pangkalnya dari ijuk agar mudah dibengkokkan.

CARA PENYADAPAN

- Mayang yang dibersihkan diikat agar tidak terbuka, juga untuk memudahkan pengirisan dan penampungan. Panjang ikatan sekitar 20 cm dari pangkal, sampai tersisa 20 cm dari ujung mayang.
- Pembengkokan mayang secara perlahan - lahan dengan cara menggoyang - goyang mayang. Mayang dibengkokkan sampai posisi mendatar, sehingga nira dapat keluar dengan lancar dan mudah ditampung, proses pembengkokan ini membutuhkan waktu 6 - 8 hari.
- Pengirisan awal dilakukan sekitar 20 cm dari

ujung mayang dan selanjutnya 2 - 4 mm , biasanya 3 - 4 hari nira baru keluar. Pengirisan ini dilakukan satu kali sentak agar pori - pori deresan tidak tertutup.

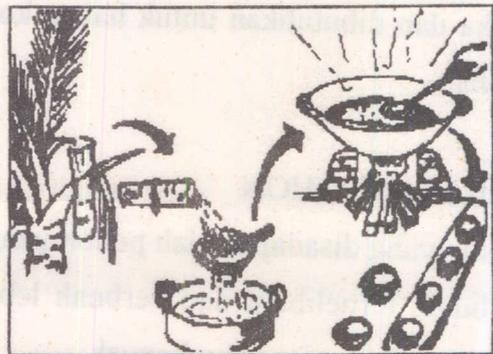
- Waktu yang terbaik untuk penyadapan dilakukan pada pagi hari sebelum jam 08.00 pagi dan setelah jam 16.00 sore hari.
- Tampung nira dalam wadah (bumbung atau jerigen). Untuk menghindari kerusakan nira (rasa asam), saat penampungan masukkan kapur sirih sebanyak 1 sendok makan ke dalam wadah.
- Nira yang baik untuk pembuatan gula merah adalah yang masih segar, rasa manis, harum, tidak berwarna dan keasaman (pH) 6 - 7 .
- Pada umumnya satu pohon kelapa menghasilkan 2 - 3 liter nira per hari , dan satu seludang dapat disadap selama 40 hari.

PEMBUATAN GULA MERAH

- Nira yang diperoleh disaring dengan penyaringan dari anyaman bambu dan dilapisi dengan kain blacu.
- Masukkan nira ke dalam wajan atau belanga lalu dimasak pada suhu 110 - 120 ° c .
- Agar nira tidak meluap / tumpah selama dimasak, lakukan pengadukan dan ditambah 1 sendok makan minyak kelapa untuk 25 liter

nira. Untuk mendapatkan warna yang baik dapat ditambahkan sedikit kulit pohon (tetelan) angka .

- Setelah cairan mengental kecilkan api sambil diaduk terus untuk menghindari nira agar tidak hangus.
- Untuk mengetahui nira yang telah masak , apabila diteteskan ke dalam air akan mengeras. Kemudian wajan diturunkan , pengadukan dilakukan terus sampai nira agak dingin.
- Selanjutnya nira dituang ke dalam cetakan yang telah dibasahi dengan air bersih agar mudah dilepas , cetakan yang digunakan dapat berupa tempurung kelapa atau tabung kecil dari bambu.
- Gula dapat dikeluarkan dari cetakan apabila sudah mengeras.
- Kemudian gula dapat dikemas dalam kantong plastik atau dengan daun pisang yang kering agar lebih awet dan kering.



Gbr : Proses Pembuatan Gula Kelapa

TIDAK DIPERDAGANGKAN