



• Perebusan

Tandan buah dimasukkan ke dalam drum berisi air, direbus hingga buah menjadi lunak. Drum diangkat dari tungku kemudian air perebus buah aren dibuang. Tandan aren rebus dikeluarkan dari drum lalu buah dibelah secara manual satu per satu. Pengambilan kolang-kaling harus hati-hati agar tidak ada yang cacat. Kolang-kaling direndam dalam larutan kapur selama 2-3 hari. Kolang-kaling dicuci dengan air beberapa kali, hingga air cucian jernih. Kolang-kaling siap dijual/dikonsumsi/diolah lebih lanjut menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi. Kolang-kaling memiliki kadar air yang sangat tinggi, dalam 100 g kolang-kaling mengandung 93,36% air, 0,69 g protein, 4 g karbohidrat, 1 g kadar abu dan 0,95 serat kasar.

Pengolahan produk lainnya

1. Ijuk

Ijuk dihasilkan dari pohon aren yang telah berumur lebih dari 5 tahun hingga dengan tandan-tandan bunganya keluar. Ijuk merupakan bagian pelepah daun yang menyelubungi batang. Pohon yang masih muda produksi ijuhnya kecil. Demikian pula, pohon yang mulai berbunga kualitas dan hasil ijuhnya tidak baik. Pengambilan ijuk dilakukan dengan memotong pangkal pelepah-pelepah daun. Kemudian ijuk yang bentuknya berupa lempengan anyaman diambil dengan menggunakan parang. Lempengan anyaman ijuk yang telah diambil dari pohon, masih mengandung lidi. Lidi-lidi tersebut dipisahkan dari serat-serat ijuk dengan meng-



gunakan tangan. Untuk membersihkan serat ijuk dari berbagai kotoran dan ukuran serat ijuk yang besar, digunakan sisir kawat. Ijuk yang sudah dibersihkan dapat dipergunakan untuk membuat tali, sapu, atap, serat untuk ekspor, dan lain-lain.

2. Tepung aren

Pohon aren yang tidak ekonomis untuk diambil niranya biasanya ditebang dan diambil tepungnya. Tepung dihasilkan dari batang pohon aren berumur 15-25 tahun. Untuk mengetahui ada atau tidak adanya tepung dalam batang pohon aren, dilakukan dengan cara berikut:

- Menancapkan kampak atau pahat ke dalam batang sedalam 10-12 cm pada ketinggian 1,5 m dari permukaan tanah;
- Periksa ujung kampak tersebut apakah terdapat tepung/pati yang menempel;
- Apabila terdapat tepung/pati, pohon aren tersebut ditebang.

Tepung aren dapat dipergunakan sebagai bahan baku campuran mie, soun, cendol, dan campuran perekat kayu lapis.

Sumber Informasi:

Direktorat Jenderal Perkebunan
Kementerian Pertanian Gedung C,
Jl. Harsono RM No. 3, Pasar Minggu,
Kota Jakarta Selatan 12550
Telp. (021) 7816109, Fax. (021) 7815486-7815586
Website: ditjenbun.pertanian.go.id
copyright: @pertanian press, 2025



Potensi AREN

(*Arenga pinnata*, Merr)

Aren (*Arenga pinnata* Merr.) termasuk salah satu jenis tanaman palma, yang tersebar hampir di seluruh wilayah Indonesia, terutama di 14 provinsi, yaitu Papua, Maluku, Maluku Utara, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jawa Barat, Jawa Tengah, Banten, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Bengkulu, Kalimantan Selatan, dan Aceh. Aren tumbuh pada tanah-tanah liat dan berpasir, tetapi tidak tahan pada tanah masam (pH tanah yang rendah). Namun yang paling baik pertumbuhannya pada ketinggian 500–700 mdpl dengan curah hujan lebih dari 1.200–3.500 mm/tahun (Oldeman). Untuk pertumbuhan dan produksi, tanaman aren membutuhkan suhu 20–25 °C. Tanaman ini dapat tumbuh dengan baik di daerah pegunungan, lembah-lembah, dekat aliran sungai, daerah bergelombang, dan banyak dijumpai di hutan.

Pengolahan Produk Utama & Produk Lainnya

Pengolahan utama

1. Pengolahan nira utama

- Gula cetak

Bahan dasar untuk pengolahan gula cetak aren adalah nira yang masih segar, rasa manis, tidak berwarna dengan pH 6–7 dan total asam 0,1%. Mutu gula cetak yang dihasilkan ditentukan oleh bahan baku, yaitu nira. Apabila pH < 6, nira tidak diolah menjadi gula tetapi diolah menjadi cuka atau alkohol. Gula cetak diperoleh dengan cara menguapkan air nira dan dicetak dalam berbagai bentuk, antara lain ukuran setengah tempurung kelapa, ukuran balok, ataupun bentuk lempengan. Pengolahan gula cetak aren dilakukan oleh industri rumah tangga. Gula yang dihasilkan digunakan sebagai pemanis, penyedap dan pemberi warna pada berbagai jenis makanan.



- Gula semut

Gula semut adalah gula merah berbentuk serbuk, beraroma khas, dan berwarna kuning kecokelatan. Pada pengolahan gula semut setelah diperoleh nira kental dilanjutkan dengan pendinginan dan pengkristalan. Pengkristalan dilakukan dengan cara pengadukan menggunakan garpu kayu secara perlahan-lahan, dan makin lama makin cepat hingga terbentuk serbuk gula (gula semut).

- Gula kristal

Gula kristal adalah gula aren dalam bentuk butiran menyerupai gula semut, ukuran butiran mengikuti gula pasir dari nira tebu. Gula kristal tidak dapat melewati ayakan berukuran 20 mesh. Pengolahan gula kristal dari nira aren terdiri atas beberapa tahap antara lain persiapan dan pemekatan nira: pemekatan lanjutan; sentrifugasi masakan gula: pengeringan dan pengepakan gula.

- *Palm Wine*

Palm wine atau anggur palma merupakan anggur yang diproses dari nira aren sebagai bahan baku, kemudian difermentasi menggunakan mikroba ragi roti ataupun kultur murni *Saccharomyces cereviceae* dan *S. ellipsoides*. Sebagai bahan baku *palm wine* dibutuhkan nira segar (belum difermentasi) dengan kemasaman pH 6,0–7,0. Untuk itu, diperlukan bahan pengawet selama penyadapan nira.

Sabut kelapa dapat digunakan sebagai pengawet karena mengandung tanin yang dapat menghambat aktivitas mikroba dan membuat warna nira berubah menjadi coklat kemerahan, sehingga memberikan warna alami pada *palm wine*. Pengolahan *palm wine* skala laboratorium terdiri atas dua tahap (pembuatan starter dan pembuatan *palm wine*).

2. Pengolahan kolang-kaling

Kolang-kaling merupakan biji aren yang lunak dan kenyal berasal dari buah yang tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda. Pengambilan kolang-kaling dianjurkan pada pohon yang tidak produktif, karena pengambilan kolang-kaling pada pohon yang produktif mengganggu kondisi pohon aren, yaitu mengurangi kadar gula nira.

Pembuatan kolang-kaling dilakukan dengan 2 cara, yaitu:

- **Pembakaran**

Seluruh tandan dibakar hingga kulit buah terbakar, kemudian kolang-kaling dikeluarkan, dicuci dan direndam dalam air kapur 2–3 hari. Kotoran akan mengendap di dasar wadah, dan yang terapung yaitu kolang-kaling yang putih bersih dan mengkilat. Kolang-kaling dicuci hingga air cucian jernih, dan kolang-kaling siap dikonsumsi/dijual.