

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Aren merupakan jenis tanaman tahunan, berukuran besar, berbentuk pohon soliter tinggi hingga 12 m, diameter setinggi dada (DBH) hingga 60 cm (Ramadani et al, 2008). Pohon aren dapat tumbuh mencapai tinggi dengan diameter batang sampai 65 cm dan tinggi 15 m bahkan mencapai 20 m dengan tajuk daun yang menjulang di atas batang (Soeseno, 2002). Pada bagian pangkal pelepah daun diselimuti oleh ijuk yang berwarna hitam kelam dan dibagian atasnya berkumpul suatu massa yang mirip kapas yang berwarna cokelat, sangat halus dan mudah terbakar. Massa yang menempel pada pangkal pelepah daun aren tersebut dikenal dengan nama kawul (Jawa barat), baruk (Tana Toraja) dan beru (Bugis) (Lempang, 1996).

Pohon enau dapat dimanfaatkan dalam berbagai hal yang menjadikannya populer sebagai tanaman serbaguna, terutama sebagai penghasil gula (nira) atau yang sering disebut gula aren. Gula aren diperoleh dengan menyadap tandan bunga jantan yang mulai mekar dan menghamburkan serbuk sari yang berwarna kuning.

Aren mulai berbunga pada umur 12 sampai 16 tahun, bergantung pada ketinggian tempat tumbuh dan sejak itu aren dapat disadap niranya dari tandan bunga jantan selama 3 sampai 5 tahun (Heyne, 1997). Pohon aren mempunyai bunga jantan dan bunga betina. Kedua bunga tersebut dapat disadap niranya. Bunga jantan menjadi bunga yang selalu disadap karena jumlah dan mutu hasil

lebih memuaskan dibandingkan bunga betina. Bunga jantan lebih pendek dari bunga betina. . Bunga jantan dapat disadap pada saat sudah mengeluarkan benang sarinya. (Setiawan, 2011). Tandan ini mula-mula diayun-ayun dan dipukul-pukul secara ringan tanpa menyebabkan tandanya luka dan memar. Pemukulan dilakukan sekali 2 hari pada pagi dan sore hari selama 3 minggu, Tandan kemudian dipotong dan di ujungnya digantungkan tahang bambu untuk menampung cairan yang menetes. Cairan manis yang diperoleh dinamai nira (alias legen atau saguer), berwarna jernih agak keruh.

Nira atau gula aren memiliki kandungan makro dan mikronutrien. Mikronutrien yang ada dalam gula merah antara lain : Garam mineral, *Thiamin* (vitamin B1), *Riboflavin* (vitamin B2), *Nicotinic Acid* (vitamin B3), *Pyrodoksin* (vitamin B6), *Cyanocobalamin* (vitamin B12), *Ascorbic Acid* (vitamin C) (Natarajan, 2006). Nira ini tidak tahan lama, maka tahang yang telah berisi harus segera diambil untuk diolah niranya, biasanya sehari dua kali pengambilan, yakni pagi dan sore. Setelah dikumpulkan, nira segera dimasak hingga mengental dan menjadi gula cair. Selanjutnya, ditambahkan bahan pemisah seperti minyak kelapa, agar terbentuk gula aren bubuk (kristal) yang disebut juga sebagai gula semut. Cairan ini mengandung gula antara 10-15%. (Hasbullah, 2001).

Kualitas dan kuantitas nira aren yang dihasilkan salah satunya tergantung dari proses penyadapan, oleh karena itu pada proses penyadapan harus dilakukan dengan baik serta dibutuhkan keterampilan didalam bidang ini sendiri.

Dalam kajian ini penulis mengangkat bagaimana cara penyadapan nira serta teknik pasca panen nira aren di IKM (Ikatan Kelompok Masyarakat)

Hasanah Pahangga mini di desa Kopi, Kecamatan Bulango Utara yang memproduksi nira aren untuk dijadikan gula aren atau gula merah.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penyadapan pohon aren yang dilakukan terkadang tidak menghasilkan nira aren, hal tersebut dipengaruhi oleh cara pengirisan tandan aren (penyadapan) tidak tepat.
2. Kurangnya ketepatan waktu dalam proses pengambilan nira aren sehingga nira aren menjadi rusak atau tidak bisa diolah menjadi gula aren.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana teknik pasca panen yang baik dan benar hingga menghasilkan air nira yang berkualitas.

## **1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Tujuan Penelitian**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui tahapan pasca panen dari awal pemanenan (penyadapan) sampai menghasilkan nira aren yang berkualitas.
2. Mengetahui bagaimana proses penyadapan aren sehingga dapat menghasilkan nira aren.
3. Mengetahui manfaat serta kandungan yang terdapat dalam nira aren.

### **1.4.2 Manfaat Penelitian**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Mahasiswa dapat mengetahui teknik penyadapan yang baik pada pohon aren/enu sehingga menghasilkan nira aren.
2. Menambah wawasan tentang bagaimana proses pengolahan air nira menjadi gula aren serta unsur yang terkandung di dalamnya.