
Produksi Gula Aren Di Kecamatan Cikakak - Sukabumi

Gula aren adalah gula yang dibuat dari nira atau sari bunga pohon kelapa atau sari pohon aren dengan cara penguapan kandungan air yang terdapat di dalam nira sampai mencapai kadar air tertentu. Nira merupakan cairan yang dikeluarkan atau dihasilkan dari pohon aren, tebu, bit, maple, siwalan, bunga dahlia dan memiliki rasa manis. Pohon aren adalah tanaman dari keluarga Palma seperti kelapa, nipah, sagu, kurma dan sebagainya. Nira aren merupakan salah satu sumber bahan pangan untuk pembuatan gula. Komposisi nira dari suatu jenis tanaman dipengaruhi beberapa faktor antara lain varietas tanaman, umur tanaman, kesehatan tanaman, keadaan tanah, iklim, pemupukan, dan pengairan.

Setiap jenis tanaman aren mempunyai komposisi nira yang dihasilkan berlainan dan umumnya nira aren mengandung air, sukrosa, gula reduksi, bahan organik lain, dan bahan anorganik. Air dalam nira aren merupakan bagian yang terbesar yang banyaknya antara 75 % – 90 %, sukrosa bahan padat yang kandungannya antara 12,30 % – 17,40 %, gula reduksi antara 0,50 % – 1,00 % dan sisanya merupakan senyawa organik serta anorganik. Gula reduksi yang ada di dalam nira aren yaitu heksosa, glukosa, dan fruktosa, serta manosa dalam jumlah yang relatif sedikit. Bahan organik yang bukan gula terdapat di dalam nira aren yaitu protein, asam organik, asam amino, zat warna, lemak, dan bahan anorganiknya yaitu garam mineral. Selain penguapan air secara langsung yang terdapat di dalam nira, gula semut juga dapat diproduksi dari gula merah yang telah mencair. Gula merah yang diproduksi dari nira aren masing-masing mengandung air 9,16%, sukrosa 84,31%, gula pereduksi 0,53%, lemak 0,11%, protein 2,28%, total mineral 3,66%, kalsium 1,35% dan fosfor 1,37% (Benny Rachman 2009).

Gula aren di sekitar wilayah Kab. Sukabumi biasa disebut dengan gula kawung, yang salah satu potensi produksi gula aren berada di wilayah kecamatan Cikakak khususnya di Desa Margalaksa dan Desa Sirnarasa. Desa Margalaksana memiliki luasan penanaman pohon aren sekitar 93 Ha dengan potensi menghasilkan produksi gula aren berkisar 3 - 8 ton / bulan, sedangkan luas penanaman aren di Desa Sirnarasa sekitar 134 Ha dengan potensi produksi gula antara 5 - 10 ton / bulan. Produksi tersebut bergantung pada kebutuhan atau permintaan pasar. Sebagian besar pengrajin gula aren di Kecamatan Cikakak memanfaatkan tanaman aren untuk diambil niranya sebagai bahan baku gula aren dan sabut untuk bahan bangunan / bahan lainnya. Akses ke lokasi tanaman aren yang umumnya terletak di daerah pedalaman tergolong sulit sehingga rata - rata pengrajin gula aren merupakan masyarakat sekitar yang tinggal di sekitar lokasi penanaman dengan alat dan bahan sederhana, terutama dalam proses pemasakan masih menggunakan tungku dan kayu bakar sehingga membutuhkan tenaga yang lebih besar dan waktu yang lama. Hal ini untuk memudahkan pengambilan dan pengangkutan nira ketempat produksi. Hasil gula merah biasanya dijual ke tengkulak kecil atau pedagang pengumpul yang juga berlokasi sekitar desa, dan tengkulak tersebut menjual kembali gula ke pasar, warung, bahkan beberapa menjadi penjual keliling gula ke setiap toko di sekitar ibu kota kabupaten yaitu di Palabuhanratu. Pemasaran menjadi permasalahan utama bagi pengrajin gula aren, oleh karena itu PPL di BPP bersama dengan Dinas Pertanian Kab. Sukabumi bidang perkebunan mengupayakan dalam hal pemasaran dengan mengundang beberapa perusahaan yang dapat meningkatkan perkeonomian masyarakat sekitar. Selain itu, Dinas Pertanian Kab. Sukabumi berencana mengusulkan pengembangan produksi gula aren kepada Kementerian Pertanian yang diharapkan dapat membantu / meningkatkan produksi mau perekonomian petani aren mengingat mayoritas penghasilan penduduk di Desa Sirnarasa dan Margalaksana ialah Petani (80%).

Â

Oleh Raden Dirgori K B Penyuluh Pertanian Ahli Pertama BPP Kecamatan Cikakak Kabupaten Sukabumi Provinsi Jawa Barat.

Â

DAFTAR PUSTAKA

Benny Rachman. 2009. Karakteristik Petani Dan Pemasaran Gula Aren Di Banten. FORUM PENELITIAN AGRO EKONOMI. Volume 27 No. 1, Juli 2009 : 53 – 60.