

MEMBUAT GULA KELAPA

Lembar Informasi Pertanian (LIPTAN) BIP Irian Jaya No. 124/93
Diterbitkan oleh: Balai Informasi Pertanian Irian Jaya
Jl. Yahim – Sentani – Jayapura

Mei, 1993

Agdex:161/70

PENDAHULUAN

Tanaman kelapa termasuk dalam famili palmae. Dari niranya lazim digunakan berbagai keperluan terutama untuk gula. Ketimbang gula putih gula ini beraroma lebih sedap. Ada hidangan tertentu yang lebih lezat memakai gula kelapa daripada menggunakan gula biasa.

Nira diperoleh dari tandan bunga, sehingga bila kelapa menghasilkan nira, dia tidak lagi berikan buah. Pembuatan gula kelapa merupakan suatu usaha untuk meningkatkan pendapatan petani, bahkan dengan menghasilkan gula kelapa pendapatannya dapat jauh lebih meningkat ketimbang bila menjual kelapa segar, bila harga kelapa/kopra lagi merosot di pasaran.

Jenis gula kelapa berdasarkan bentuknya ada gula semut, gula petak dan gula tempurung. Proses pembuatannya hampir sama, hanya saja ada beberapa tambahan perlakuan guna menghasilkan produk tersebut.

PENGOLAHAN GULA KELAPA

1. Proses Pengambilan Nira Kelapa.

- pohon baru bisa disadap bila telah menghasilkan 3 tandan bunga yang baru membuka dan tandan yang termuda sudah mencapai 20 cm panjangnya.
- pada kelapa dalam umumnya sekitar umur 8 tahun dan 4 tahun untuk kelapa hybrida
- mahkota pohon perlu dibersihkan dari semua kotoran begitu pula alat-alat yang akan digunakan harus dalam keadaan bersih
- nira diperoleh dari tandan yang seludangnya belum mekar
- tangkai bunganya lalu dipukul pukul perlahan-lahan dan baru boleh disadap setelah 3 - 5 hari kemudian agar memudahkan keluarnya nira
- mayang dipotong ujungnya ± 10 cm dengan pisau tajam
- kira-kira seminggu kemudian niranya sudah akan keluar
- agar niranya tidak asam, kotorannya mengendap dan qulanya nanti berwarna kuning muda kedalam wadahnya perlu diberi 1 sendok makan kapur sirih atau larutan Na-bisulfit secukupnya (1 sendok Na-bisulfit dalam 2 liter air). warna gula dapat ditentukan dengan pekat/tidaknya larutan ini
- penyadapan dilakukan pagi sebelum pukul 08.00 dan sore setelah pukul 16.00
- sebelum bumbung/wadah dipasang kembali guna penderesan berikutnya, mayang dipotong sedikit dengan sekali sentuhan agar bisa melancarkan keluarnya nira

- setiap mayang dapat diambil niranya selama $\pm$ 40 hari, pagi dan sore hari
- nira yang baik bercirikan masih segar, rasa manis, harum, tidak berwarna dan derajat keasaman (pH)nya antara 6,0 - 7,0
- nira yang jelek pHnya $>6,0$ dan bila digunakan, mutu gulanya akan ikut jelek

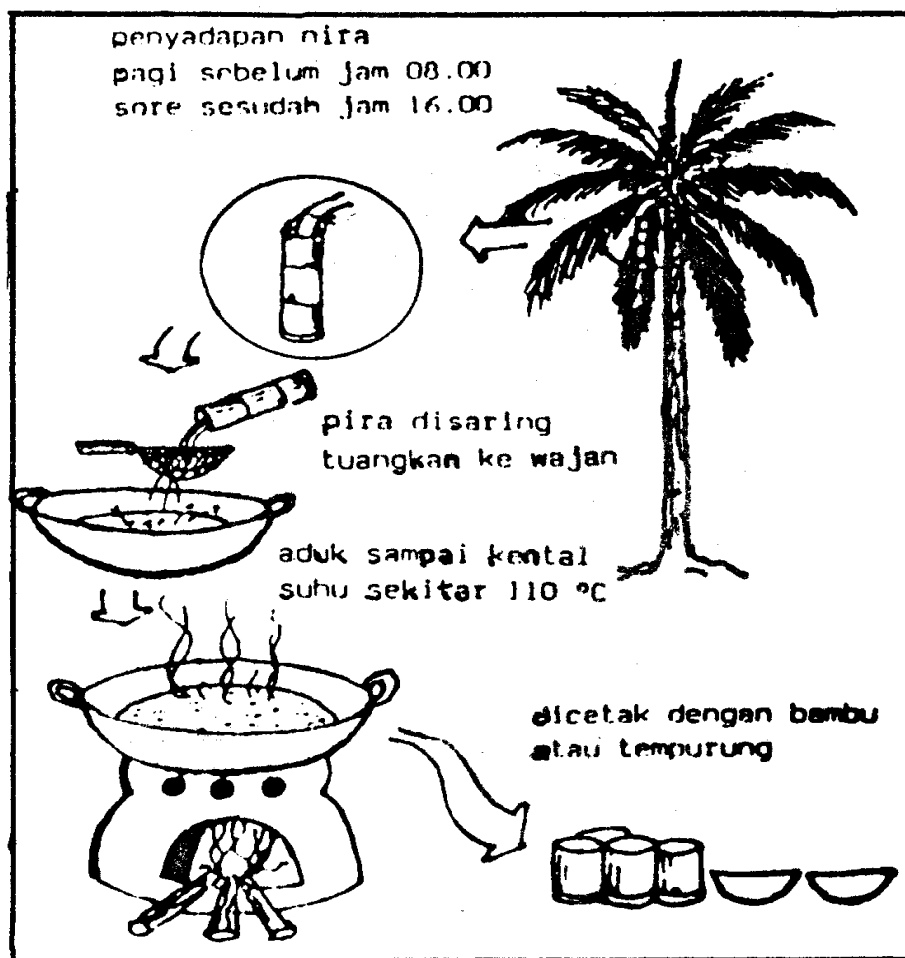
2. Proses Pengolahan Nira Menjadi Gula Kelapa

- nira yang telah diperoleh disaring, selanjutnya dimasukkan kedalam wajan/panci
- nira dimasak dengan panas yang konstan pakai bahan bakar kayu/seresah atau bahan bakar lainnya
- lama pemasakan tergantung
- seludang dibalut dengan tali dari ujung ke bagian pangkalnya agar tidak mekar
- mayang tersebut di rundukkan perlahan-lahan hingga membentuk sudut 60° dengan garis vertikal dan diikat agar tetap pada posisi tersebut jumlah nira yang dimasak
- $\pm$ 15 menit sebelum gulanya masak diberi 1 cc santan (1 butir kelapa parutan dicampur 100 cc air)
- nira yang telah mengental diaduk cepat dengan arah memutar
- jika telah mengental dan berwarna kemerahan dituang kedalam cetakan. $\pm$ 10 menit kemudian cairannya sudah padat, berarti proses pembuatannya telah selesai.
- bila menggunakan tempurung kelapa, pada tahap pertama diisi $3/4$ bahannya terlebih dahulu, lalu didinginkan selama 15 menit.
- keluarkan dari cetakannya setelah mengeras, lalu tempelkan pada gula yang ada dicetakan lainnya, agar bentuk yang dihasilkan identik satu dengan yang lainnya.
- agar tidak lengket satu sama lainnya, diantara gula-gula tersebut dialas daun pisang yang sudah tua serta kering.
- pengepakan dapat juga dilakukan memakai keranjang bambu dengan dilapisi daun pisang kering atau daun jati kering. Dengan cara pengepakan seperti ini gula dapat bertahan $\pm$ 1 bulan.
- ringkasan kegiatan pembuatan gula kelapa ini disajikan pada gambar berikut ini.

MUTU GULA KELAPA

Mutu gula kelapa dibagi dalam :

1. Mutu Super, adalah gula kelapa yang keras dan berwarna cerah/ coklat ke-kuning-kuningan.
2. Mutu A, adalah gula kelapa yang keras dan berwarna ke-coklat-coklatan; dan
3. Mutu B, adalah gula kelapa yang agak lembek, berwarna coklat ke-hitam-hitaman.



Gambar : Proses pembuatan gula kelapa.

(AF/010/'93)

Sumber: Dinas Perkebunan Dati I Kalimantan Barat