

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, April 2023**

Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**PENGOLAHAN NIRA AREN MENJADI SIRUP UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN  
MASYARAKAT MEKARSARI**

Annisa Mutmainnah, Baiq Fara Dwirani Sofia, Diah Fitriani, Eko Pratandi, Emilia Nurdiana,  
Ersyistawati Oktaviani Putri, Maria Ulfa, Nurfathanah, Nurul Iqamah, Septiana Herman, Yayu  
Karmita

Universitas Mataram

Alamat korespondensi: annisamutmainnah@gmail.com

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, NTB 83112, Indonesia.

**ABSTRAK**

Desa Mekarsari, Kecamatan Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat merupakan desa pegunungan disepanjang wilayahnya sebagian besar masyarakat bermata pencaharian sebagai petani lahan kering dengan penghasil utama yaitu nira aren dan dibuat menjadi gula merah batangan. Selama ini masyarakat masih memproduksi gula aren batang yang harganya lebih murah, proses pembuatan yang lebih lama, dan pemasaran yang masih berkisar di desa Mekarsari.

**Kata kunci:** Nira Aren, Sirup Gula Aren, KKN Terpadu

**PENDAHULUAN**

Pohon aren atau enau (*Arenga pinnata* Merr) merupakan tumbuhan yang menghasilkan bahan-bahan industri sejak lama kita kenal. Namun sayang tumbuhan ini kurang mendapat perhatian untuk dikembangkan atau dibudidayakan secara sungguh-sungguh oleh berbagai pihak. Begitu banyak ragam produk yang dipasarkan setiap hari yang berasal dari bahan baku pohon aren dan permintaan produk-produk tersebut baik untuk kebutuhan ekspor maupun kebutuhan dalam negeri

semakin meningkat. Hampir semua bagian pohon aren bermanfaat dan dapat digunakan untuk berbagai kebutuhan, mulai dari bagian fisik (akar, batang, daun, ijuk dll) maupun hasil produksinya (nira, pati/tepung dan buah). Pada prinsipnya, pengembangan tanaman Aren di Indonesia sangat prospektif. Di samping dapat memenuhi kebutuhan konsumsi di dalam negeri atas produk-produk yang berasal dari pohon Aren, dapat juga meningkatkan penyerapan tenaga kerja, penghasilan petani, pendapatan negara, dan dapat pula melestarikan sumberdaya alam serta lingkungan hidup (Lempang, 2012).

Desa Mekarsari, Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat merupakan desa pegunungan disepanjang wilayahnya. Ini merupakan salah satu potensi dengan penghasil nira aren disepanjang tahun. Desa Mekarsari memiliki luas mencapai 5,20 Ha terdiri dari 7 Dusun, diantaranya yaitu (1) Dusun Lilir 1, (2) Dusun Gertok, (3) Dusun Lingkok Waru, (4) Dusun Erat Mate, (5) Dusun Malaka, (6) Dusun Ranjok Barat, dan (7) Dusun Ranjok Timur Dengan keadaan geografisnya yang sebagian besar terdiri daratan tinggi atau perbukitan yang bergelombang dengan ketinggian 60 m-700 m dari permukaan laut dengan kondisi tanah berupa lahan kering. Penggunaan lahan di desa Mekarsari dikategorikan menjadi sawah, bukan sawah, dan lahan bukan pertanian. Komoditi di Desa Mekarsari berupa kelapa, kopi, durian, aren, cacao, melinjo, mangga, rambutan, pisang, nangka. Dimana aren menjadi komoditi yang paling besar yaitu sekitar 67 ha. Dengan potensi yang besar dari aren,

pengolahan menjadi sirup gula aren bisa menjadi potensi yang besar untuk meningkatkan perekonomian masyarakat mekarsari. Mengingat selama ini masyarakat masih memproduksi gula aren batang yang harganya lebih murah, proses pembuatan yang lebih lama, dan pemasaran yang masih berkisar di Desa Mekarsari.

Peningkatan penghasilan masyarakat dari hasil pengolahan nira aren dapat dicapai dengan memberikan pelatihan dan sosialisasi kepada masyarakat sehingga mereka dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan mempunyai daya jual yang tinggi. Oleh karena itu lembaga pendidikan seperti perguruan tinggi sangat berperan penting dalam peningkatan sumber daya manusia melalui program pengabdian masyarakat seperti kegiatan KKN. Hal ini sejalan dengan salah satu tema kegiatan KKN yaitu desa preneur dimana mahasiswa akan melakukan pengabdian selama 45 hari dan membantu masyarakat untuk mengembangkan potensi desa baik dalam segi pertanian, perikanan, dll.

#### METODE KEGIATAN

Kegiatan ini melibatkan masyarakat dusun Ranjok Barat dan dusun Ranjok Timur desa Mekarsari khususnya masyarakat yang mengolah nira aren serta bekerja sama dengan ibu-ibu PKK dan BUMDes.

Kegiatan ini diawali dengan pelaksanaan sosialisasi serta edukasi dengan mengundang masyarakat dan pihak terkait tentang pengolahan nira aren menjadi sirup, PIRT dan NIB serta digital marketing yang dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat, kemudian dilanjutkan dengan memberikan pelatihan cara pengolahan nira aren menjadi sirup mencakup pengambilan air nira, penyaringan, pengumpulan air nira, penyiapan kayu bakar, pemasakan nira aren, pendinginan, penyaringan dan pengemasan

Bahan yang digunakan untuk membuat sirup gula aren adalah air nira yang berasal dari pohon aren. Cara Membuat: a). pengambilah air nira pada pohon aren yang telah ditampung sebelumnya; b). penyaringan dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang ada di air nira; c). pengumpulan air nira; d). penyiapan kayu bakar untuk memasak air nira; e). pendidihan nira aren dimasak sampai kekentalannya 70% - 80%; f). pendinginan, sebelum dikemas sirup didinginkan di suhu ruangan; g). penyaringan kedua untuk menyaring kotoran yang ada; h). pengemasan, setelah dingin sirup dikemas dengan botol yang sudah disiapkan.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Sasaran utama sosialisasi dan pelatihan pengolahan nira aren menjadi sirup ini adalah masyarakat pengolah nira aren dusun Ranjok Barat dan dusun Ranjok Timur serta ibu - ibu PKK dan BUMDes. Tujuan memberikan pelatihan untuk menyampaikan cara pengolahan nira aren menjadi sirup agar sesuai dengan kekentalan yang diinginkan sehingga bisa disimpan dalam waktu yang lama.

Pelaksanaan pelatihan pembuatan pengolahan nira aren menjadi sirup diawali dengan pencarian bahan baku utama (yakni air nira yang berasal dari pohon aren). Pengambilan air nira yang telah ditampung sebelumnya oleh petani pohon aren. Pendidihan nira aren yang dimasak diharapkan kekentalannya 70%-80%



Gambar 1.1 Pengambilan air nira yang telah ditampung sebelumnya oleh petani aren

Penyaringan air nira dengan menggunakan saringan dari kain maupun plastik untuk menyaring kotoran – kotoran yang ada serta pengumpulan air nira untuk dimasak.



Gambar 1.2 Pengumpulan air nira untuk dimasak



Gambar 1.3 Pendidihan

Pendinginan, sebelum dikemas sirup nira aren didinginkan dalam suhu ruangan.



Gambar 1.4 Pendinginan

Setelah sirup gula aren dingin, selanjutnya akan dilakukan penyaringan kedua untuk menyaring kotoran yang ada (Gambar 5)



Gambar 1.5 Penyaringan kedua

Setelah sirup cukup dingin barulah bisa dikemas ke dalam botol yang sudah disiapkan (Gambar 6)



Gambar 1.6 Pengemasan sirup gula aren ke dalam botol

Kegiatan ini juga melibatkan pemerintah desa, stiker hasil kreasi mahasiswa KKN (Gambar 7) yang mempercantik sirup gula aren menjadi daya tarik tersendiri untuk promosi selanjutnya.



Gambar 1.7 Stiker sirup gula aren

Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan pelatihan ini:

1. Masyarakat memiliki alternatif lain dalam memanfaatkan hasil panen air nira mereka selain untuk diolah menjadi gula batang.
2. Waktu yang dibutuhkan untuk membuat sirup gula aren lebih singkat ketimbang membuat gula batang.
3. Wawasan masyarakat menjadi terbuka tentang pengolahan nira aren tidak hanya diolah menjadi gula batang saja.

#### KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari pelaksanaan kegiatan Sosialisasi dan pelatihan pengolahan nira aren menjadi sirup adalah memberikan alternatif kepada masyarakat dalam memanfaatkan hasil panen air nira selain untuk diolah menjadi gula batang. Kegiatan yang dilaksanakan berupa sosialisasi tentang pengolahan nira aren menjadi sirup, PIRT, dan NIB dan Digital Marketing kemudian dilanjutkan dengan memberikan pelatihan cara pengolahan nira aren menjadi sirup

#### DAFTAR PUSTAKA

Lempang M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Info Teknis Eboni. Volume 9 (1)