

# GULA AREN

## 1. PENDAHULUAN

Gula aren adalah produk hasil pemekatan nira aren dengan panas (pemasakan) sampai kadar air yang sangat rendah (<6%) sehingga ketika dingin produk mengeras.

Pembuatan gula aren hampir sama dengan sirup aren. Nira dipanaskan sampai kental sekali. Pada pembuatan sirup aren, pemanasan dilakukan sampai volume tinggal 1/5 volume semula. Pada pembuatan gula aren pemanasan dilakukan sampai volume kurang dari 1/10 volume semula. Setelah itu, cairan gula kental tersebut dituangkan ke cetakan dan ditunggu dingin. Pembuatan gula aren ini juga mudah dan dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana.

## 2. BAHAN

- 1) Nira aren
- 2) Kapur sirih

## 3. PERALATAN

- 1) Wajan. Alat ini digunakan untuk mengaduk nira aren sehingga sebagian besar airnya menguap.
- 2) Pengaduk. Alat ini digunakan untuk mengaduk nira aren yang sedang dipanaskan.
- 3) Penyaring. Alat ini terbuat dari kain saring, dan digunakan untuk menyaring nira aren.
- 4) Cetakan. Alat ini digunakan untuk mencetak gula aren.

## 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Penyaringan. Nira hasil sadapan disaring dengan kain saring, atau saringan halus dari anyaman kawat tahan karat. Hasil penyaringan disebut nira bersih.
- 2) Pemasakan
  - a. Nira ditambah dengan kapur sirih sebanyak 1% dari volume nira (setiap 1 liter nira ditambah dengan 10 gram kapur sirih), kemudian dididihkan di dalam wajan sambil diaduk-aduk. Busa dan kotoran yang mengapung selama pendidihan dibuang.

- b. Setelah cairan nira tinggal 1/5 volume nira sebelumnya, nira disaring kembali, dan didinginkan semalam. Endapan yang terbentuk dibuang.
  - c. Nira yang telah diendapkan tersebut kembali dipanaskan sambil diaduk sehingga volumenya menjadi 8% volume semula. Cairan ini disebut dengan sirup kental.
  - d. Api dimatikan, dan sirup kental didiamkan selama 5 menit.
- 3) Pencetakan. Sirup kental dituangkan ke dalam cetakan sampai terisi 1/3 bagian. Setelah agak dingin, sirup dituangkan lagi sampai penuh, dan gula ditunggu sampai mengeras dan dingin.
  - 4) Pengemasan. Gula aren yang telah mengeras dan dingin harus dikemas di dalam wadah tertutup sehingga terhindar dari uap air. Gula aren terkemas ini disimpan ditempat yang tidak panas, dan terhindar dari benturan.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)