

SAKA (GULA MERAH TEBU)

1. PENDAHULUAN

Nira tebu adalah cairan yang diekstraksi dari batang tanaman tebu. Cairan ini mengandung gula antara 10~20 % (b/v).

Nira tebu dapat diolah menjadi minuman ringan, minuman beralkohol, sirup tebu, gula tebu (saka) dan *nata de saccha*.

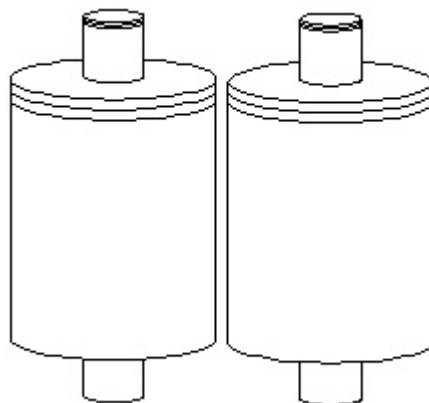
2. BAHAN

- 1) Batang tebu
- 2) Kapur sirih

3. PERALATAN

- 1) Parang, golok, atau pisau besar. Alat ini digunakan untuk mengikis permukaan kulit, dan membuang mata batang tebu.
- 2) Mesin pemeras batang tebu. Alat ini digunakan untuk memeras batang tebu sehingga cairan niranya keluar/terekstraksi. Bagian utama dari mesin ini berupa dua selinder sehingga batang tebu tergencet dan tertarik oleh putaran selinder-selinder tersebut. Gencetan tersebut akan memeras batang tebu sehingga mengeluarkan cairan nira.

Alat tradisional di pedesaan untuk memeras tebu disebut "kilangan tebu". Selinder pemeras tebu pada alat tradisional tersebut terbuat dari kayu, dan selinder diputar oleh sapi atau kerbau.



- 3) Wajan besar. Alat ini digunakan untuk memanaskan nira tebu sampai kental.
- 4) Pengaduk. Alat ini digunakan untuk mengaduk nira yang sedang dipanaskan.

- 5) Penyaring. Alat ini digunakan untuk menyaring cairan tebu yang akan dipanaskan, dan sedang dipanaskan.
- 6) Cetakan
- 7) Tungku

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Ekstraksi. Tunas, daun tebu, dan kotoran dibuang, kemudian lapisan luar dari kulit tebu dikerok dan dibuang. Setelah itu, batang tebu diperas dengan melewatkannya pada celah sempit antara dua selinder logam atau kayu yang berputar berlawanan. Nira yang dihasilkan ditampung di dalam wadah yang bersih.
- 2) Penyaring. Nira disaring dengan kain saring, atau saringan halus dari anyaman kawat tahan karat. Hasil penyaringan disebut nira bersih.
- 3) Pemasakan
 - a. Nira dididihkan di dalam wajan sambil diaduk. Bus dan kotoran yang mengapung selama pendidihan dibuang.
 - b. Setelah cairan nira tinggal 1/5 volume nira sebelumnya, nira disaring kembali, dan didinginkan selama 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
- 4) 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
- 5) Pengemasan. Gula merah tebu (saka) yang telah mengeras dan dingin harus dikemas di dalam wadah tertutup sehingga terhindar dari uap air. Saka terkemas ini disimpan di tempat yang tidak panas dan terhindar dari benturan.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Tel. 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](#)