

# SIRUP SAKA

## 1. PENDAHULUAN

Sirup saka adalah cairan berkadar gula tinggi hasil pemekatan nira tebu. Pembuatan sirup saka ini sangat mudah dan dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana.

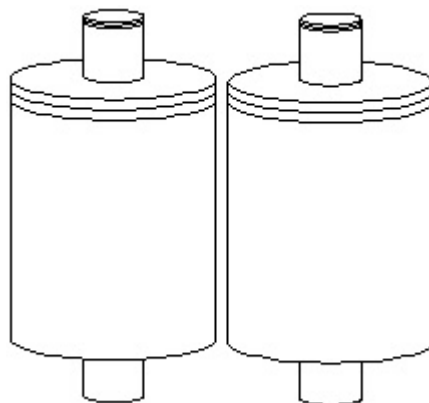
Pada tulisan ini dijelaskan pembuatan sirup saka untuk industri kecil.

## 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) Refraktometer
- 7) Botol kaca
- 8) Penutup botol
- 9) 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-aduk. 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 sehingga volumenya menjadi 1/6 semula. Pada saat itu, api dikecilkan dan kadar padatan diukur dengan refraktometer. Jika total padatan antara 64-67,5%, pemanasan dihentikan. Jika total padatan lebih rendah, pemanasan dilakukan lagi dengan api kecil sambil diaduk sampai total padatan yang dikendaki tercapai.
- 4) Penyiapan botol. Botol kaca disikat bagian dalamnya dengan detergen. Seluruh permukaan botol dicuci sampai bersih dengan menggunakan detergen. Botol dibilas sampai bersih. Kemudian bagian botol dibilas dengan air panas. Setelah itu botol direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- 5) Pembotolan dan pasteurisasi. Botol diangkat dari air panas dan dibalikkan agar airnya keluar dari botol. Ketika botol masih panas, sirup yang masih sangat panas dimasukkan ke dalam botol dengan bantuan corong sampai permukaan sirup 2 cm dari bibir botol paling atas, kemudian botol segera ditutup dengan penutup botol. Setelah itu botol ini direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- 6) Penyimpanan. Sirup *saka* ini dapat disimpan lama pada suhu kamar.

## 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](#)**