



TANAMAN AREN SEBAGAI TANAMAN MULTI GUNA DALAM UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN KELUARGA PETANI DI DESA SIALAMAN KABUPATEN TAPANULI SELATAN

Oleh

Darmadi Erwin Harahap¹⁾, Syawaluddin²⁾

^{1,2}Program Study Agroteknologi, Fakultas Pertanian, UM- Tapanuli Selatan

Email: ¹darmadierwin@gmail.com, ²syawaluddin@UM-Tapsel.ac.id

Article History:

Received: 01-03-2021

Revised: 16-05-2021

Accepted: 28-05-2021

Keywords:

Farmers,
Palm Plants

Abstract: *This community service activity aims to increase the knowledge of the farming community in understanding sugar palm plants as a multipurpose plant as an effort to increase the income of farming families in Sialaman Village, South Tapanuli Regency. Implementation This activity was carried out by means of directives and interactive dialogue related to sugar palm plants as multi-purpose plants. The response from farmers in this activity was very positive. Farmers are also very enthusiastic about asking questions. This activity is carried out with the hope of increasing public understanding about the many benefits of sugar palm plants, so that it can increase farmers' income and improve the lives of farmers' families*

PENDAHULUAN

Masyarakat pada umumnya sudah sejak lama mengenal pohon aren sebagai pohon yang dapat menghasilkan bahan-bahan industri kerajinan. Hampir semua bagian atau produk tanaman ini dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi. Akan tetapi tanaman ini kurang mendapat perhatian untuk dikembangkan dan dibudidayakan secara sungguh-sungguh oleh berbagai pihak. Desa Sialaman adalah salah satu Desa dari 15 Kecamatan dan 248 Desa/Kelurahan yang ada di Kabupaten Tapanuli. Desa Sialaman adalah salah satu Desa yang masyarakatnya mayoritas masih menggantungkan hidupnya dari kegiatan pertanian (Badan Pusat Statistik, 2020), yang salah satunya memanfaatkan tanaman aren yang banyak tumbuh liar dan menyebar di hutan Kabupaten Tapanuli Selatan yang merupakan tanaman sumber pendapatan petani yang dapat menghidupi keluarga petani. Selain niranya masih banyak bagian dari tanaman aren yang dapat digunakan sebagai sumber penghasilan.

Masyarakat di Desa Sialaman pada umumnya hanya memanfaatkan tanaman aren dengan hanya menyadap niranya yang sering disebut sebagai kegiatan “maragat”. Penyadapan nira dilakukan pada waktu pagi dan sore hari, yang kemudian menjadikan nira yang dihasilkan diolah menjadi gula aren atau yang disebut sebagai dengan “gula merah”. Minimnya pengetahuan masyarakat baik akan teknik budidaya tanamannya dan pengelolaan hasil tanaman aren serta kurangnya perhatian pemerintah terhadap tanaman aren ini, membuat masyarakat tidak mengetahui bahwa tanaman aren adalah tanaman multi guna, yang artinya hampir semua bagian tanaman aren ini dapat dimanfaatkan.

Tanaman aren ini adalah tanaman multi guna, artinya hampir seluruh bagian dari



tanaman ini dapat dimanfaatkan, misalnya nira (bahan utama gula aren, minuman, cuka dan alkohol), sumber energi bioethanol, sumber karbohidrat (tepung), bahan campuran minuman (kolang-kaling) dan sebagai tanaman konservasi untuk lahan-lahan kritis (Fahmi, 2011). Pohon aren atau enau (Arenga pinnata Merr.) juga merupakan tumbuhan yang menghasilkan bahan-bahan industri yang sejak lama kita kenal. 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), (Lempang, 2012). Dari permasalahan-permasalahan di atas kiranya perlu dilakukan sosialisasi dalam bentuk pengabdian masyarakat tentang manfaat dari tanaman aren dalam upaya peningkatan pendapatan masyarakat petani khususnya di Desa Sialaman Kabupaten Tapanuli Selatan.

Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengaktualisasikan salah satu unsur Catur Darma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian pada masyarakat dan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam memahami tanaman aren sebagai tanaman multiguna sebagai upaya meningkatkan pendapatan keluarga petani.

Hasil yang Diharapkan

Dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini, yang dilakukan dalam bentuk sosialisasi tentang Tanaman Aren Sebagai Tanaman Multi Guna Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Petani, maka diharapkan masyarakat petani dapat meningkatkan kondisi ekonomi keluarga yang lebih baik.

Kegunaan Kegiatan

Dengan adanya sosialisasi tentang Tanaman Aren Sebagai Tanaman Multi Guna Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Petani ini diharapkan di masa mendatang pendapatan keluarga petani semakin meningkat dan kehidupan ekonomi mereka semakin sejahtera. Pelaksanaan Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode pengarahan dan dialog interaktif kepada masyarakat Desa Saialaman Kabupaten Tapanuli Selatan berkaitan dengan tanaman aren sebagai tanaman multi guna.

Langkah - Langkah Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

1. Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat melakukan survey awal ke desa Sialaman.
2. Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat menghubungi kepala desa setempat.
3. Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat menentukan waktu yang tepat untuk melaksanakan kegiatan pengabdian.
4. Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat menuju ke lokasi pengabdian sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.
5. Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat memberikan pengarahan tentang Tanaman Aren Sebagai Tanaman Multi Guna, yang selanjutnya dilakukan dialog dengan masyarakat petani.

HASIL



Pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah melakukan sosialisasi dengan memberikan pengarahan dan berdialog dengan masyarakat petani tentang Tanaman Aren Sebagai Tanaman Multi Guna. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat lebih memahami tentang banyaknya manfaat dari tanaman aren serta diharapkan dapat memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga petani.

Pemberian Materi Tentang Aren Sebagai Tanaman Multi Guna

Hampir semua bagian dari pohon aren dapat dimanfaatkan. Jenis produk yang dihasilkan dari pohon aren yaitu sebagai berikut :

1. Ijuk

Ijuk dihasilkan dari pohon aren yang telah berumur lebih dari 5 tahun sampai dengan tongkol-tongkol bunganya keluar. Pohon yang masih muda produksi ijuhnya kecil. Demikian pula, pohon yang mulai berbunga kualitas dan hasil ijuhnya tidak baik. Pemungutan ijuk dapat dilakukan dengan memotong pangkal pelepah-pelepah daun, kemudian ijuk yang bentuknya berupa lempengan anyaman ijuk itu lepas dengan menggunakan parang dari tempat ijuk itu menempel.

Lempengan-lempengan anyaman ijuk yang baru dilepas dari pohon aren, masih mengandung lidi-lidi ijuk. Lidi-lidi ijuk dapat dipisahkan dari serat-serat ijuk dengan menggunakan tangan. Untuk membersihkan serat ijuk dari berbagai kotoran dan ukuran serat ijuk yang besar, digunakan sisir kawat. Ijuk yang sudah dibersihkan dapat dipergunakan untuk membuat tambang ijuk, sapu ijuk, atap ijuk dll (Lasut, 2012).

2. Nira

Nira aren dihasilkan dari penyadapan tongkol (tandan) bunga, baik bunga jantan maupun bunga betina. Akan tetapi biasanya, tandan bunga jantan yang dapat menghasilkan nira dengan kualitas baik dan jumlah yang banyak. Oleh karena itu, biasanya penyadapan nira hanya dilakukan pada tandan bunga jantan.

Sebelum penyadapan dimulai, dilakukan persiapan penyadapan yaitu :

- Memilih bunga jantan yang siap disadap, yaitu bunga jantan yang tepung sarinya sudah banyak yang jatuh di tanah. Hal ini dapat dilihat jika disebelah batang pohon aren, permukaan tanah tampak berwarna kuning tertutup oleh tepungsari yang jatuh.
- Pembersihan tongkol (tandan) bunga dan memukul-mukul serta mengayun ayunkannya agar dapat memperlancar keluarnya nira. Pemukulan dan pengayunan dilakukan berulang-ulang selama dua sampai tiga minggu dengan selang dua hari pada pagi dan sore dengan jumlah pukulan kurang lebih 250 kali.

Untuk mengetahui, apakah bunga jantan yang sudah dipukul-pukul dan diayun-ayun tersebut sudah atau belum menghasilkan nira, dilakukan dengan cara menoreh (dilukai) tongkol (tandan) bunga tersebut. Apabila torehan tersebut mengeluarkan nira maka bunga jantan sudah siap disadap.

Penyadapan dilakukan dengan memotong tongkol (tandan) bunga pada bagian yang ditoreh. Kemudian pada potongan tongkol dipasang bumbung bambu sebagai penampung nira yang keluar. Penyadapan nira dilakukan 2 kali sehari - pagi dan sore. Pada setiap penggantian bumbung bambu dilakukan pembaharuan irisan potongan dengan maksud agar saluran/pembuluh kapiler terbuka, sehingga nira dapat keluar dengan lancar. Setiap tongkol (tandan) bunga jantan dapat dilakukan penyadapan selama 2 - 4 bulan sampai tandan mengering. Hasil dari air aren dapat diolah menjadi gula aren, tuak, cuka dan minuman segar (Lasut, 2012).



Pembuatan gula aren diawali dengan membakar kayu yang menjadi bahan bakar utamanya, kemudian air nira di masukan ke dalam wajan dan pastikan api benar-benar panas. Nira yang direbus diaduk dengan pengaduk untuk mempercepat pengentalan. Buih (busa) putih yang muncul dibuang. Kayu bakar ditambah bila api dirasa kurang panas. Ketika nira mulai mendidih dan rebusan terlihat akan meluap, kemiri yang sudah dihancurkan menjadi biji-biji kecil dimasukan ke dalam rebusan, tetapi ada juga yang menggunakan kelapa parut, hal ini bertujuan untuk membantu pengentalan dan rebusan nira berlahan-lahan akan turun kembali (tidak meluap) dan mulai tampak perubahan warna. Waktu yang dibutuhkan dalam pemasakan gula aren dilakukan selama 4-5 jam tergantung pada jumlah liter air nira yang dimasak (Supiannur, Mariati, dan Juraemi, 2011).

3. Kolang-kaling

Kolang kaling dapat diperoleh dari inti biji buah aren yang setengah masak. Tiap buah aren mengandung tiga biji buah. Buah aren yang setengah masak, kulit biji buahnya tipis, lembek dan berwarna kuning intibiji (endosperm) berwarna putih agak bening dan lembek, endosperm inilah yang diolah menjadi kolang-kaling.

Dari segi komposisi kimia, kolang-kaling memiliki nilai gizi sangat rendah, akan tetapi serat kolang kaling baik sekali untuk kesehatan. Serat kolang-kaling dan serat dari bahan makanan lain yang masuk ke dalam tubuh menyebabkan proses pembuangan air besar teratur sehingga bisa mencegah kegemukan (obesitas), penyakit jantung koroner, kanker usus, dan penyakit kencing manis (Lutony, 1993). Kolang kaling banyak digunakan sebagai bahan campuran beraneka jenis makanan dan minuman. Antara lain dalam pembuatan kolak, ronde, ice jumbo, es campur, cake, minuman kaleng, manisan dan lain-lain.

Adapun cara untuk membuat kolang-kaling :

- Membakar buah aren dengan tujuan agar kulit luar dari biji dan lender yang menyebabkan rasa gatal pada kulit dapat dihilangkan. Biji-biji yang hangus, dibersihkan dengan air sampai dihasilkan intibiji yang bersih.
- Merebus buah aren dalam belanga/kuali sampai mendidih selam 1-2 jam. Dengan merebus buah aren ini, kulit biji menjadi lembek dan memudahkan untuk melepas/memisahkan dengan inti biji. Inti biji ini dicuci berulang-ulang sehingga menghasilkan kolang-kaling yang bersih. Untuk menghasilkan kolang-kaling yang baik (bersih dan kenyal) inti biji yang sudah dicuci diendapkan dalam air kapur selama 2 – 3 hari. Setelah direndam dalam air kapur, maka kolang-kaling yang terapung inilah yang siap untuk dipasarkan (Srena, 2018)

4. Tepung aren

Batang aren terdiri dari dua bagian yaitu bagian luar (perifer) yang berwarna hitam dan keras serta bagian sentral (empulur) yang berwarna putih dan lunak. Tepung (pati) yang diperoleh dari ekstraksi bagian sentral batang biasanya dilakukan setelah pohon tidak lagi produktif menghasilkan nira. Empulur batang aren berkadar tepung 48,9%). Akan tetapi setiap pohon aren menghasilkan tepung yang bervariasi. Di Indonesia dari setiap batang pohon aren dapat diperoleh tepung antara 60-70 kg. Setiap batang aren menghasilkan 100-150 kg tepung. Di dalam pemasaran tepung aren dikenal dengan istilah " hun kwe " dan tepung maizena, dimana tepung ini mengandung lebih dari 85% tepung aren. Tepung aren tersebut banyak dipakai untuk bahan makanan antara lain kue, cendol, bakso, bakmie (mie), bihun, sohon dan hun kwe (Lempang, 2012)

5. Batang pohon

Bagian lain yang dapat dimanfaatkan dari pohon aren adalah Batang yang keras dapat



digunakan sebagai bahan pembuat alat-alat rumah tangga dan kadang-kadang digunakan sebagai bahan bangunan dan jembatan. Batang jika dibelah dapat dipakai untuk saluran atau talang air. Sedangkan umbinya yang berasa manis dapat digunakan sebagai sayur mayur (Effendy, dkk., 2013).

Selain itu beberapa masyarakat memamfaatkannya untuk dijadikan sebagai kayu bakar dan sebagai bahan kontruksi tambahan, meskipun hanya sebahagian kecil yang memamfaatkannya dan tidak bertujuan komersil.

6. Akar Pohon

Akar aren menyebar cukup dalam, sehingga cocok sebagai vegetasi untuk pencegahan erosi. Akar aren juga dapat digunakan sebagai bahan anyaman dan cambuk karena sifatnya yang kuat dan ulet, disamping sebagai bahan obat tradisional untuk penyakit kencing batu, disentri dan penyakit paru (Effendy, dkk., 2013).

KESIMPULAN

1. Terdapat antusiasme yang tinggi dalam mengikuti kegiatan ini, terbukti dengan banyaknya masyarakat yang mengikuti kegiatan ini.
2. Dengan adanya kegiatan ini masyarakat merasa sangat terbantu dari aspek pengetahuan terkait mamfaat dari tanaman aren, sehingga dapat membantu masyarakat dalam menambah pendapatan dan mensejahterakan keluarga petani.

SARAN

Perlu dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat secara berkelanjutan dalam rangka membantu masyarakat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang pengelolaan tanaman aren menjadi produk yang siap untuk dipasarkan, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga petani.

DAFTAR REFERENSI

- [1] BPS, 2020. Kabupaten Tapanuli Selatan Dalam Angka 2020
- [2] Effendy, M.M., 2013. Study Potensi Lahan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*) di Desa Batang Kulur, Kandangan Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru.
- [3] Fahmi, Z.I., 2011. Studi Teknik Pematahan Dormansi Dan Media Perkecambahan Terhadap Viabilitas Benih Aren (*Arenga pinnata* (Wurmb.). Balai Besar Perbenihan Dan Proteksi Tanaman Perkebunan Surabaya.
- [4] Lasut, M.T., 2012. Budidaya Yang Baik Aren (*Arenga pinnata* (Wurmb) Merr.). Kerja sama Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi Dan Universitas Texas A & M.
- [5] Lempang, M., 2021. Pohon Aren Dan Mamfaat Produksinya. Balai Penelitian Kehutanan Makassar, Info Teknis EBONI Vol.9 No.1, Oktober 2012 : 37-54
- [6] Lutony, T.L., 1993. Tanaman Sumber Pemanis. P.T Penebar Swadaya, Jakarta.
- [7] Supiannur, D., Mariati, R., dan Juraemi, 2011. Studi Pendapatan Usaha Gula Aren Ditinjau Dari Jenis Bahan Bakar Di Susun Girirejo Kelurahan Lempa Kecamatan Samarinda Utara. EPP. Vol.8 No.2. 2011: 34 – 40
- [8] Srena, M.F., 2018. Potensi Dan Pemamfaatan Aren (*Arengga pinnata*) Oleh Masyarakat Nasional Batang Gadis, Departemen Teknologi Hasil Hutan Fakultas Kehutanan Universitas Sumatera Utara



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN