

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



**PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT TENTANG PEMANFAATAN
AIR NIRA (AREN) DALAM PEMBUATAN KOPI AREN DAN TEH AREN
DI DESA NAUMBAL KECAMATAN KAMPAR
KABUPATEN KAMPAR TAHUN 2021**

TIM PENGUSUL

KETUA : Ns. RIDHA HIDAYAT, M.Kep (1022127501)
ANGGOTA : 1. YOANA AGNESIA,SKM,M.Si (1016089401)
: 2. ANITA OKTOVIA RAHAYU (NIM : 1914401004)

**PROGRAM STUDI D III KEPERAWATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
TA. 2021/2022**

LEMBAR PENGESAHAN

- 1 Judul PKM Tentang Pemanfaatan Air nira (Aren) dalam pembuatan kopi aren dan teh aren di desa Naumbai kecamatan Kampar Kabupaten Kampar tahun 2022
- 2 Nama Mitra / klpk Masyarakat (I) PKK Desa Naumbsai Kecamatan Kampar
- 3 Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama Ns. Ridha Hidayat, M.Kep
 - b. NIDN 1022127501
 - c. Jabatan / Golongan Lektor / III d
 - d. Program studi D III Keperawatan
 - e. Perguruan Tinggi Universitas Pahlawan
 - f. Bidang keahlian Keperawatan
 - g. Alamat Kantor Jalan Tuanku Tambuasi No 23 Bangkinang
- 4 Anggota tim pengusul
 - a. Jumlah anggota 1 (satu)
 - b. Nama anggota/ bidang keahlian Yoana Agnesia,SKM,.M.Si / Kesehatan Masyarakat
 - c. Jumlah mahasiswa yang terlibat 2 (dua) orang
- 5 Lokasi Mitra
 - a. Wilayah Mitra (Desa) Desa Batu Belah
 - b. Kabupaten/Kota
 - c. Propinsi Kampar
 - d. Jarak PT ke lokasi mitra (KM) Riau 35 Km
- 6 Luaran yang dihasilkan Prosiding dan buku diktat minuman dan makanan berbahan baku gula aren
- 7 Jangka waktu pelaksanaan 6 (enam) bulan
- 8 Biaya 2.974.000,-

Bangkinang, 31 Januari 2022
Ketua PKM

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai



(Dewi Anggriani Harahap, M.Keb)
NIP-TT 096.542.089



(Ns. Ridha Hidayat, M.Kep)
NIP-TT 096.542.009

Disetujui Oleh,
Ketua LPPM

Indra Daulay, M.Pd
NIP TT :096 542 108



IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

Judul Pengabmas : PKM Pemanfaatan Air Nira (Aren) Dalam Pembuatan Es Kopi Aren dan Teh Aren Di Desa Naumbai Kecamatan Kampar Tahun 2021

Tim Pengabmas : Yoana Agnesia,SKM,.,M.Si

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Program Studi
1	Ns. Ridha Hidayat, M.Kep	Dosen D III Keperawatan	Keperawatan	Keperawatan
2	Yoana Agnesia,SKM,.,M.Si	Dosen D III Keperawatan	Keperawatan	Keperawatan

1. Objek Penelitian penciptaan (jenis material yang akan diteliti dan segi penelitian) : PKM Pemanfaatan Air Nira (Aren) Dalam Pembuatan Kopi Aren dan Teh Aren Di Desa Naumbai Kecamatan Kampar Tahun 2022
2. Masa Pelaksanaan
Mulai : bulan September tahun 2021
Berakhir : bulan Januari tahun 2022
3. Lokasi Penelitian (lab/lapangan) : Desa Naumbai Kecamatan Kampar
4. Instansi lain yang terlibat (jika ada, dan uraikan apa kontribusinya) : Tidak ada
5. Jurnal ilmiah yang menjadi sasaran (tuliskan nama terbitan berkala ilmiah internasional bereputasi, nasional terakreditasi, atau nasional tidak terakreditasi dan tahun rencana publikasi) : Jurnal Ners tahun 2022

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN PENGESAHAN	ii
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL, GAMBAR.....	v
RINGKASAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Luaran kegiatan.....	3
1.4 Manfaat kegiatan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Aren (Arenca Pinnata Merr)	5
2.2 Cara dan teknik menyadap Nira Aren.....	6
2.3 Pemanfaatan aren	7
2.4 Cara pengolahan es susu aren, kopi aren dan teh aren.....	8
BAB III METODOLOGI ELAKSANAAN	
3.1 Teknik / cara pelaksanaan program.....	10
3.2 Tahapan pekerjaan dalam penacapaian tujuan program	10
3.3 Tahap persiapan.....	11
3.4 Tahap pelaksanaan.....	11
3.5 Tahap evaluasi.....	12

BAB IV KELAYAKAN KEPAKARAN	14
BAB V BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
4.1 Anggaran biaya	16
4.2 Jadwal penelitian	16
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	17
BAB VII PENUTUP	19
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran 1 : Biodata Ketua dan Anggota PKM
2. Lampiran 2 : Gambaran IPTEKs yang dilaksanakan
3. Lampiran 3 : Lokasi Mitra
4. Lampiran 4 : Kesedian Mitra

**FORMULIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI**

1. Judul Pengabdian : PKM Tentang Pemanfaatan Air nira (Aren) dalam pembuatan kopi aren dan teh aren di desa Naumbai kecamatan Kampar Kabupaten Kampar tahun 2022
2. Kategori Pengabdian :
3. Ketua : Ns. Ridha Hidayat, M. Kep
NIP/NIDN : 1022127501
Jabatan Fungsional : Lektor
Program Studi : D III Keperawatan
No. Telp/Hp : 081365317266
e-mail : hidayat22131120@gmail.com
4. Anggota : 1. Yoana Agnesia, SKM, M. Si (NIDN : 1016089401)
/NIP/NIDN/NIM : 2. Anita Oktovia Rahayu (NIM : 1914401004)
5. Lokasi Pengabdian : Desa Naumbai
6. Hari / Tanggal : 03 Januari 2022
7. Biaya Usulan : Rp. 2.974.000

Menyetujui,
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
Ketua,

(Dr. Musnar Indra Daulay, M.Pd)

NIP-TT 096.542.108

Bangkinang 31 Januari 2022

Ketua Pelaksana



Ns. Ridha Hidayat, M. Kep

NIDN : 1022127501

DAFTAR SKEMA

Skema 3.1 Tahap pekerjaan dalam pencapaian tujuan program.....	10
--	----

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Rincian anggaran penelitian	13
Tabel 4.2	Jadwal PKM	13

RINGKASAN

Tumbuhan Aren (*Arenga pinnata Merr*) merupakan tumbuhan tahunan dengan memiliki banyak manfaat antara lain berperan dalam konservasi lahan dan air, penghasil ijuk, bahan bangunan, dan bahan makanan. Salah satu bahan makanan yang dapat dihasilkan oleh aren adalah nira. Pohon aren adalah salah satu jenis tumbuhan palma yang memproduksi buah, nira dan pati atau tepung di dalam batang. Hasil produksi aren ini semuanya dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi. Akan tetapi hasil produksi aren yang banyak diusahakan oleh masyarakat adalah nira. 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 Melalui pelatihan dan pendampingan Tim PKM-M melakukan sosialisasi kepada para pengrajin aren. Para pengrajin aren diberikan pembelajaran tentang pemanfaatan air nira (aren) menjadi berbagai inovasi seperti es susu aren, kopi aren dan teh aren. Perbanyakan tanaman dilakukan dengan tujuan untuk dapat menjadi sumber penghasilan baru bagi para pengrajin aren di Desa Naumbai.

Setelah seluruh kegiatan dilaksanakan maka perlu evaluasi untuk melihat apakah program sudah berjalan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Diharapkan pengrajin aren dapat melanjutkan program ini sehingga air nira dapat diproduksi secara berkelanjutan. Diharapkan kepada masyarakat agar mampu membuat tata cara pembuatan es kopi aren, dan teh aren sebagai kegiatan pendamping bagi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian dibidang UMKM sehingga berhasil guna dan berdaya guna untuk masyarakat.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tumbuhan Aren (*Arenga pinnata Merr*) merupakan tumbuhan tahunan dengan memiliki banyak manfaat antara lain berperan dalam konservasi lahan dan air, penghasil ijuk, bahan bangunan, dan bahan makanan. Salah satu bahan makanan yang dapat dihasilkan oleh aren adalah nira. Nira merupakan cairan manis yang diperoleh dari tandan bunga yang belum mekar. Kadar air pada nira segar berkisar antara 80 – 85% dan sukrosa sekitar 15%. Komposisi gula dalam nira aren lebih rendah dibandingkan gula pasir lebih cocok untuk penderita diabetes. Selain itu nira aren juga berfungsi untuk melancarkan peredaran darah, meredakan nyeri, mengatasi anemia, meningkatkan sistem pencernaan dan lainnya (Heryani, 2016).

Aren juga merupakan salah satu tumbuhan palma yang dapat tumbuh desa Naumbai kecamatan Kampar, para pengrajin air nira di desa Naumbai biasanya mengolah air nira menjadi gula aren ataupun menjual langsung air nira tersebut. Namun, melihat daya saing gula aren dipasar lebih menurun dibandingkan gula merah yang berasal dari nira kelapa. Gula merah lebih diminati karena harganya yang murah. Selain itu jika menjual air nira langsung tanpa pengolahan lambat laun membuat peminatnya mulai berkurang hari demi hari karena kurangnya inovasi, sehingga pembeli cenderung bosan dan lebih meminati minuman-minuman kekinian yang melaju pesat melakukan inovasi. Akibatnya banyak air

nira yang terbuang sia-sia. Pada saat ini ini, kebutuhan akan makanan dan minuman yang sehat sangat diutamakan di samping pemenuhan konsumsi makanan dan minuman yang hanya sebatas memberi rasa kenyang. Makanan dan minuman yang sehat bukan berarti sejenis obat-obatan maupun jamu melainkan makanan dan minuman yang sehat atau biasa disebut pangan fungsional merupakan makanan dan minuman ketika dikonsumsi bukan hanya memberikan energi melainkan juga memberi efek kesehatan bagi tubuh yang mengkonsumsinya (Astuti, 2018).

Sehubungan dengan fenomena diatas perlu dilakukan usaha untuk lebih memanfaatkan bahan pangan alami, diantaranya bahan yang berasal dari nira aren, diantaranya minuman kopi atau teh (Septianingrum et al., 2016). Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk melakukan suatu pengabdian kepada masyarakat tentang pemanfaatan air Nira (Aren) dalam pembuatan kopi aren dan teh aren.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, dapat dirumuskan kajian pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menggerakkan para pengrajin aren di Naumbai untuk membuat inovasi minuman kekinian dari air nira?
2. Bagaimana cara pembuatan minuman dari air nira seperti kopi aren dan teh aren?

1.2 Tujuan kegiatan

1. Untuk mengetahui cara menggerakkan para pengrajin aren di desa Naumbai untuk membuat inovasi minuman kekinian dari air nira?
2. Untuk mengetahui cara pembuatan minuman kekinian dari air nira seperti kopi aren dan teh aren?

1.3 Luaran kegiatan

Kuaran yang diharapkan dari kegiatan PKM-M adalah :

1. Laporan kemajuan
2. Laporan akhir
3. Artikel ilmiah yang diterbitkan di jurnal nasional
4. Hasil produk berupa minuman kopi aren dan teh aren

1.4 Manfaat kegiatan

Adapun manfaat PKM-M ini adalah :

- a. Bagi masyarakat

Penulis berharap masyarakat dapat menerapkan hasil penelitian ini dalam mengelola air nira untuk membuat inovasi minuman baru di desa Naumbai.

- b. Bagi peneliti

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan, peneliti dapat mengembangkan lagi penelitian yang telah penulis lakukan.

- c. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi

Penulis berharap agar masyarakat memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar sehingga bahan yang awalnya tidak berguna bisa dimanfaatkan dan memiliki nilai.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Aren (*Arenga pinnata Merr*)

Pohon aren adalah salah satu jenis tumbuhan palma yang memproduksi buah, nira dan pati atau tepung di dalam batang. Hasil produksi aren ini semuanya dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi. Akan tetapi hasil produksi aren yang banyak diusahakan oleh masyarakat adalah nira. 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. Oleh karenanya dibutuhkan pemikiran-pemikiran sebagai landasan kebijakan berupa langkah nyata, yaitu inventarisasi potensi pohon aren, pengembangan tanaman aren, peningkatan pemanfaatan dan pengolahan baik bagian fisik maupun produksi pohon aren. Salah satunya dengan pembuatan inovasi minuman kekinian yaitu es susu aren, kopi aren dan teh aren (Lempang, 2012).



Sumber : Wikipedia

Gambar 2.1 pohon Aren

2.2 Cara dan teknik menyadap Nira Aren

Pengambilan nira dari pohon aren adalah melalui bunga jantan. Caranya dengan memukul-mukul pada sekeliling pohon tempat tumbuh tangkai bunga jantan dan kemudian diayun-ayun sampai beberapa hari sehingga tandan dan bunganya telah mekar, kemudian dipotong pada tangkai bunga, dengan teknik

tangkai tandannya jangan terbelah. Proses memukul batang dan tandan bunga sampai beberapa hari. Kemudian setelah pemotongan tandan bunga, maka otomatis air nira akan mengalir dengan sendirinya dari ujung tandan yang dipotong, kemudian tampung air nira menggunakan wadah (bamboo atau jerigen). Waktu pengambilan air nira yaitu pagi dan sore. Setelah air nira diambil kemudian air nira tersebut disaring agar bebas dari semut dan sampah ijuk. Setelah itu air nira siap diolah.





Sumber : dokumentasi pribadi

Gambar 2.2 (a) proses pemotongan tandan bunga jantan (b) proses penampungan air nira (c) air nira sebelum disaring (d) air nira murni siap diolah

2.3 Pemanfaatan aren

Berdasarkan hasil observasi ke masyarakat terkait, didapatkan beberapa kendala atau permasalahan yang sedang dihadapi masyarakat, diantaranya kurangnya skill dan pemahaman masyarakat tentang teknik pelestarian dan perawatan pohon aren, agar terjaga jumlah pohon dan kualitas aren yang dihasilkan. Pengolahan air nira masih sebatas produk-produk konvensional, seperti gula merah, gula semut, dan tuak manis. Olahan air nira tidak didukung dengan adanya diversifikasi produk olahan di kalangan masyarakat yang mampu mendorong nilai jual olahan air nira lebih ekonomis. Selain itu, kurangnya pemahaman masyarakat tentang metode pengemasan produk (Faresta dkk, 2020).

Berbagai minuman banyak divariasikan termasuk minuman es, teh ataupun kopi. Namun untuk penderita diabetes, penggunaan gula pasir dapat meningkatkan kadar glukosa dalam darah. Maka dari itu penggunaan air nira untuk mengganti pemakaian produk gula pasir akan mengakibatkan berkurangnya risiko peningkatan kadar gula darah.

2.4 Cara pengolahan es susu aren, kopi aren dan teh aren

a. Pembuatan es susu aren

Proses pembuatan es susu aren dimulai dengan menyiapkan bahan utamanya, yaitu es serut, susu kental manis ukuran 40 g, dan air nira (aren). Proses pembuatan es susu aren ini sangatlah mudah yaitu masukkan susu kental

manis ke dalam satu wadah atau kemasan kemudian masukkan es serut secukupnya dan tambahkan air nira segar.

b. Pembuatan kopi aren

Proses pembuatan kopi aren yaitu dengan menyiapkan bahan utamanya terlebih dahulu yaitu kopi (jenis kopi dapat disesuaikan dengan selera) dan air nira segar. Proses pembuatannya cukup mudah yaitu dengan memasukkan 1 sendok makan kopi ke dalam satu wadah atau kemasan kemudian panaskan air nira sekitar 220 ml, setelah mendidih tuangkan air nira kedalam wadah yang telah diisi kopi tersebut. Kemudian aduk rata dan kopi siap dihidangkan.

c. Pembuatan teh aren

Proses pembuatan teh aren tidak jauh berbeda dengan kopi aren yaitu dengan menyiapkan bahan utamanya terlebih dahulu yaitu teh (jenis teh dapat disesuaikan dengan selera) dan air nira segar. Proses pembuatannya cukup mudah yaitu dengan memasukkan 1 kantong teh ke dalam satu wadah atau kemasan kemudian panaskan air nira sekitar 220 ml, setelah mendidih tuangkan air nira kedalam wadah yang telah diisi teh tersebut. Kemudian aduk rata dan teh siap dihidangkan.

d. Pengemasan produk

Dalam tahapan ini, masyarakat diajarkan cara melakukan pengemasan produk yang baik dan menarik. Ini bertujuan agar masyarakat memiliki pengetahuan cara pengemasan produk yang dapat bersaing di pasaran. Kemasan yang digunakan adalah kemasan cangkir plastik.

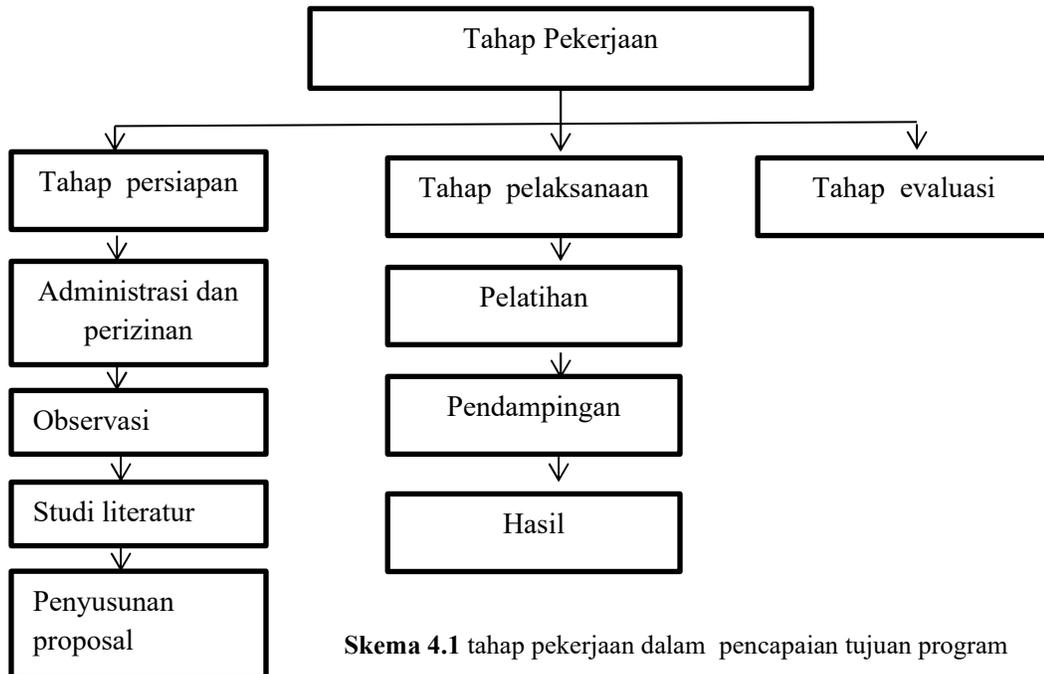
BAB III METODE PELAKSANAAN

4.1 Teknik/ Cara Pelaksanaan Program

Melalui pelatihan dan pendampingan Tim PKM-M melakukan sosialisasi kepada para pengrajin aren. Para pengrajin aren diberikan pembelajaran tentang pemanfaatan air nira (aren) menjadi berbagai inovasi seperti es susu aren, kopi aren dan teh aren. Perbanyakan tanaman dilakukan dengan tujuan untuk dapat menjadi sumber penghasilan baru bagi para pengrajin aren di Desa Batu Belah.

4.2 Tahapan Pekerjaan dalam Pencapaian Tujuan Program

Tahapan pekerjaan dalam pencapaian tujuan program ini dapat digambarkan pada skema berikut.



Skema 4.1 tahap pekerjaan dalam pencapaian tujuan program

4.3 Tahap Persiapan

Tahap persiapan dimulai dari pengurusan administrasi dan perizinan, survei pendahuluan (observasi) untuk menggali informasi tentang permasalahan yang dihadapi oleh sasaran (para pengrajin aren) agar memudahkan tim dalam merumuskan solusi yang diperlukan oleh sasaran, studi literatur, serta penyusunan proposal kegiatan.

4.4 Tahapan Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan kegiatan ini yaitu; (1) Pelatihan, (2) Pendampingan, dan (3) Hasil. Secara rinci tahapan pengabdian dapat dilihat sebagai berikut:

a. Pelatihan

Dalam mewujudkan program ini maka hal yang paling diperlukan adalah pelatihan kepada kelompok mitra dalam bentuk demonstrasi. Selain itu, juga memberikan penjelasan mengenai program yang akan dijalankan dan manfaatnya bagi masyarakat Desa Batu Belah serta dapat mempraktekkan langsung program ini secara berkelanjutan.

b. Pendampingan

Pendampingan dilakukan selama empat bulan untuk melihat perkembangan dan keberlanjutan program. Frekuensi pendampingan dilakukan setiap satu minggu sekali pada dua bulan pertama, kemudian dilakukan dua minggu sekali pada dua bulan terakhir.

c. Hasil

Dari tahapan diatas diharapkan program ini dapat membantu ketersediaan air nira sehingga produktivitas air nira meningkat. Selain itu program ini juga diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan pengrajin aren dalam melakukan perbanyakan tanaman untuk mengatur siklus pembungaan sebagai suplai air nira.

4.5 Tahap Evaluasi

Setelah seluruh kegiatan dilaksanakan maka perlu evaluasi untuk melihat apakah program sudah berjalan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai. Diharapkan pengrajin aren dapat melanjutkan program ini sehingga air nira dapat diproduksi secara berkelanjutan.

BAB IV

KELAYAKAN KEPAKARAN

1. Lembaga pengabdian kepada masyarakat Universitas Pahlawan sebagai lembaga tingkat institusi bertugas melaksanakan kegiatan edukatif dibidang pengabdian masyarakat. Sejak awal berdirinya, lembaga ini telah melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat, baik yang dilakukan oleh dosen dan atauoleh mahasiswa. Pola program kegiatan masyarakat terdiri atas pelayanan masyarakat, pendidikan dan pelatihan untuk masyarakat, serta forum kajian atau lokakarya.

LPPM Universitas Pahlawan memiliki motivasi kuat dalam memberikan kontribusi positif bagi masyarakat melalui berbagai kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan.

Berdasarkan dari standar kelayakan perguruan tinggi diatas, maka selaku tim dosen Universitas Pahlawan berkeinginan mengajukan usul mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk bisa melaksanakan Tri Dharma perguruan tinggi di bidang pegabdian masyarakat pada daerah yang kami nilai rintisannya untuk mendapatkan pembinaan dari segi pemberdayaan masyarakatnya.

Berdasarkan pertimbangan aspek pemberdayaan, berikut akan kami sertakan kualifikasi akademis tim pengusul kegiatan PKM ini adalah 2 orang dosen tetap pada Universitas Pahlawan

BAB V
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

5.1 Anggaran Biaya

Rencana anggaran belanja (RAB) Penelitian adalah sebagai berikut :

Tabel 4.1. Rincian Anggaran Penelitian

No	Jenis pengeluaran	Biaya yang diusulkan (Rp)
1	Perlengkapan yang diperlukan	400.000
2	Bahan habis pakai	283.000
3	Perjalanan	1.550.000
4	Lain-lain	741.000
	Jumlah	2.974.000

5.2 Jadwal Penelitian

Rencana penelitian dilakukan selama 3 (tiga) bulan, jadwal bisa dilihat pada tabel 4.2 :

Tabel 4.2 jadwal penelitian

No	Penerapan	Bulan								
		Ke 1			Ke 2			Ke 3		
1	Persiapan bahan baku									
2	Proses penyadapan aren									
3	Desain kemasan produk									
4	Proses pembuatan es susu aren, kopi aren, dan teh aren									
5	Evaluasi hasil									
6	Penyusunan laporan									

BAB VI

HASIL DAN PEMBAHASAN

6.1 Hasil Kegiatan

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dicapai sebagai berikut:

- a. Antusias masyarakat terhadap sosialisasi tentang tata cara kopi aren, dan teh aren
- b. Antusias masyarakat terhadap pelatihan tentang tata cara kopi aren, dan teh aren
- c. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang tata cara kopi aren, dan teh aren
- d. Tata cara pembuatan tata cara es kopi aren, dan teh aren sebagai kegiatan pendamping bagi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian dibidang UMKM
- e. Dokumentasi foto pada setiap kegiatan pengabdian masyarakat (terlampir)

6.2 Materi pada sosialisasi/penyuluhan

Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini, meliputi:

- a. Pentingnya tentang tata cara kopi aren, dan teh aren
- b. Pentingnya sosialisasi tata cara pembuatan tata cara kopi aren, dan teh aren sebagai kegiatan pendamping bagi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian dibidang UMKM

6.3 Pembahasan

Cara pengolahan es susu aren, kopi aren dan teh aren

a. Pembuatan kopi aren

Proses pembuatan kopi aren yaitu dengan menyiapkan bahan utamanya terlebih dahulu yaitu kopi (jenis kopi dapat disesuaikan dengan selera) dan air nira segar. Proses pembuatannya cukup mudah yaitu dengan memasukkan 1 sendok makan kopi ke dalam satu wadah atau kemasan kemudian panaskan air nira sekitar 220 ml, setelah mendidih tuangkan air nira kedalam wadah yang telah diisi kopi tersebut. Kemudian aduk rata dan kopi siap dihidangkan.

b. Pembuatan teh aren

Proses pembuatan teh aren tidak jauh berbeda dengan kopi aren yaitu dengan menyiapkan bahan utamanya terlebih dahulu yaitu teh (jenis teh dapat disesuaikan dengan selera) dan air nira segar. Proses pembuatannya cukup mudah yaitu dengan memasukkan 1 kantong teh ke dalam satu wadah atau kemasan kemudian panaskan air nira sekitar 220 ml, setelah mendidih tuangkan air nira kedalam wadah yang telah diisi teh tersebut. Kemudian aduk rata dan teh siap dihidangkan.

c. Pengemasan produk

Dalam tahapan ini, masyarakat diajarkan cara melakukan pengemasan produk yang baik dan menarik. Ini bertujuan agar masyarakat memiliki pengetahuan cara pengemasan produk yang dapat bersaing di pasaran. Kemasan yang digunakan adalah kemasan cangkir plastik.

BAB VII PENUTUP

7.1 Kesimpulan

- a. Masyarakat di desa Naumbai sangat antusias dalam pembuatan air nira menjadi kopi dan teh air nira
- b. Masyarakat desa Naumbai sangat terbantu dalam pengolahan air nira menjadi kopi dan teh

7.2 Saran

Diharapkan kepada masyarakat agar mampu membuat tata cara pembuatan es kopi aren, dan teh aren sebagai kegiatan pendamping bagi masyarakat dalam meningkat perekonomian dibidang UMKM sehingga berhasil guna dan berdaya guna untuk masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Faresta, R.A. 2020. Pengembangan Diversifikasi Olahan Produk Air Nira Bernilai Ekonomis Tinggi di Dusun Kekait Daye
- Faridah, A. 2017 .Standar pendidikan dasar dan menengah.
- Humaida, S. *et al* 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Penambahan Gula Semut Aren Pada Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*)
- Lempang, M. 2012. Pohon Aren Dan Manfaat Produksinya
- Lestari, K.A.P. *et al.* 2019. Uji Organoleptik dan Perubahan pH Minuman Kopi Aren Kombucha dari Berbagai Jenis Kopi yang dipengaruhi Lama Fermentasi
- Prameli. 2020. Faktor Ketertarikan Minuman Kopi Kekinian Terhadap Minat Beli Konsumen Kalangan Muda
- Yunita. *et al.* 2017. Potensi air nira aren (*Arenga pinnata* Merr.) sebagai sumber isolat bakteri asam asetat (BAA)
- Zsalsabillah, K. 2020 .Indeks Glikemik Dan Karakteristik Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Gula Aren.

Lampiran 1. Biodata Ketua Peneliti

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Ns. Ridha Hidayat,M.Kep
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Jabatan fungsional	Lektor
4.	NIP	096 542 009
5.	NIDN	10222127501
6.	Tempat Tanggal Lahir	Pekanbaru/22 desember 1975
7.	e-mail	hidayat22131120@gmail.com
8.	No Telepon/ HP	081365317266
9.	Alamat kantor	Jln. Tuanku Tambusai no. 23 Bangkinang Kab. Kampar Provinsi . Riau
10	No Telepon/ Faks	-
11	Lulusan Yang Telah Dihasilkan	S1 = - orang, S2 = - orang
12	Mata Kuliah yang Diampu	1.Manajemen Kepeawatan 2. Keperawatan Komunitas

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Padjadjaran	Universitas Andalas	-
Bidang ilmu	Keperawatan	Ilmu Keperawatan	-
Tahun Masuk-Lulus	2000-2003	2011-2013	-
Judul Skripsi/ Tesis/ Disertasi	Asuhan keperawatan pasien dengan post op katarak senilis di RS Cicendo	Hubungan Gaya kepemimpinan dengan kinerja perawat di RSUD Bangkinang	-

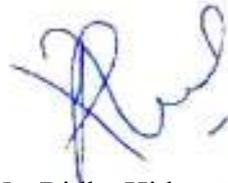
	Bandung		
Nama Pembimbing/Promotor	1. Yani Trisyani, S.Kp, MN 2. Aat Sriati,SKP	1. DR. Novialdi 2. Nelwati,MN	

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Pengabdian Masyarakat Iptek Bagi Masyarakat

Bangkinang, 31 Januari 2022

Pengusul,



Ns. Ridha Hidayat,M.Kep

Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Yoana Agnesia,SKM,M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Tenaga Pengajar
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	
5	NIDN	1004059301
6	Tempat, Tanggal Lahir	Pekanbaru, 04 Mei 1993
7	E-mail	yoana.agnesia@gmail.com
8	Nomor Telepon/HP	085278711825
9	Alamat Kantor	UniversitasPahlawan Tuanku Tambusai Jalan Tuanku Tambusai No 23 Bangkinang kabupaten kampar
10	Nomor Telepon/Faks	(0762) 21677
11	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S-1 = 2 orang; S-2 = ... orang; S-3 = ... orang
12	Nomor Telepon/Faks	
13	Mata Kuliah yang Diampu	Antropologi Kesehatan
		Metodologi Penelitian

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	STIKes Hangtuh	Universitas Riau	-
Bidang Ilmu	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan Lingkungan	
Tahun masuk-Lulus			
Judul skripsi/Tesis/Disertasi			
Nama Pembimbing/Promotor			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

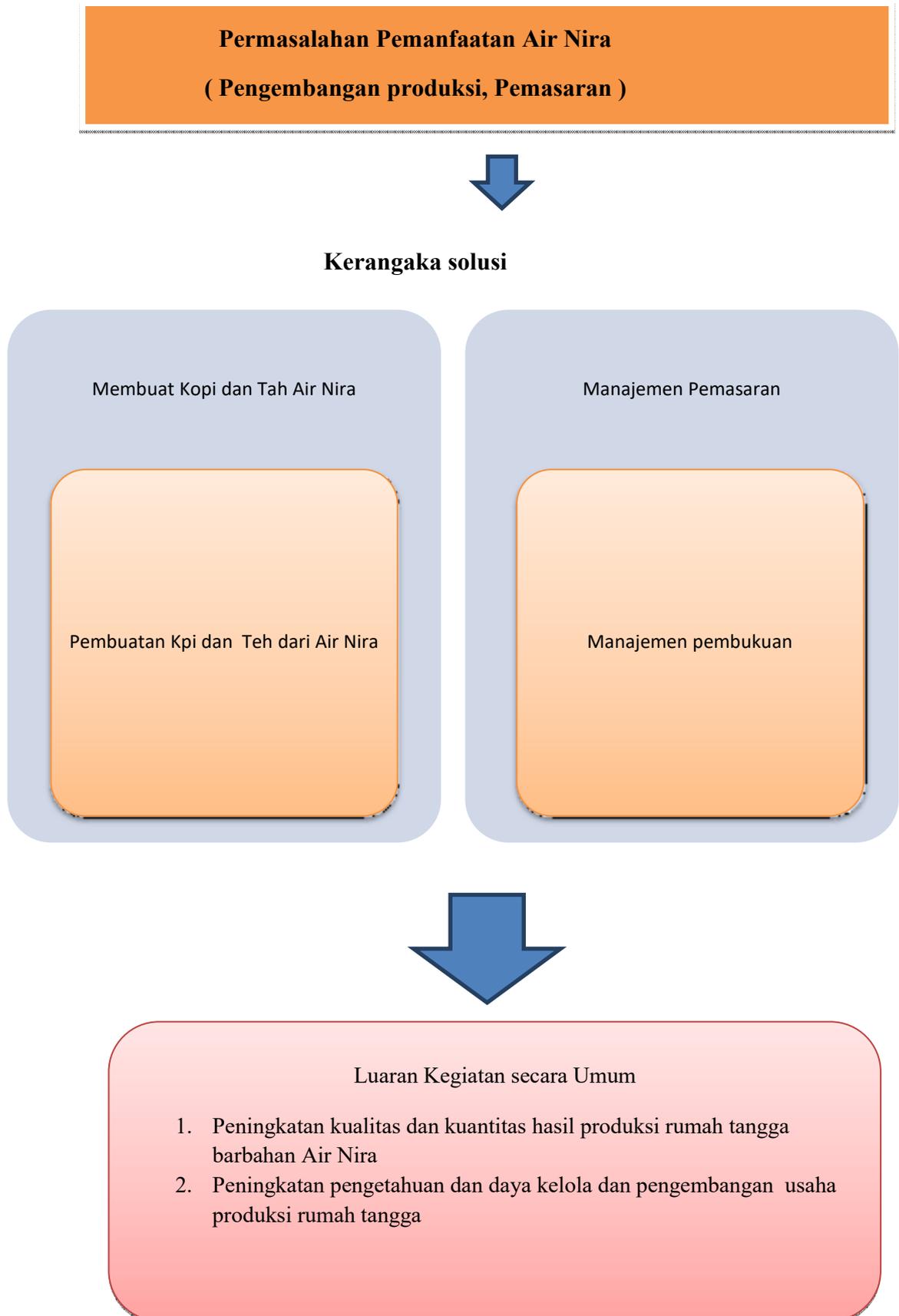
Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Pengabdian Masyarakat Iptek Bagi Masyarakat

Bangkinang, 31 Januari 2022

Pengusul,

Yoana Agnesia,SKM,M.Si

Lampiran 2. Gambaran IPTEK yang akan diberikan kepada Mitra



Lampiran 3

Lokasi Mitra



LOKASI MITRA



UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

e-mail : lppm.tambusai@yahoo.co.id

Alamat : Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinan, Kampar - Riau

Kode Pos. 28412

Telp. (0762)21677, 085278005611, 085211804568

SURAT PERINTAH TUGAS

Nomor : 070/LPPM/UPTT/I/2022

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai,
dengan ini menugaskan kepada:

Nama	:	Ns. Ridha Hidayat, M.Kep	1022127501
		Yoana Agnesia, SKM, M.Si	1016289401
		Anita Oktovia Rahayu	1914401004
Jabatan	:	Dosen Prodi DIII Keperawatan	
		Mahasiswa DIII Keperawatan	

Melaksanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Naumbai dengan kegiatan "PKM tentang Pemanfaatan Air Nira (Aren) dalam Pembuatan Kopi Aren dan Teh Aren di Desa Naumbai Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar Tahun 2022" pada Januari Tahun 2022. Dengan dikeluarkannya surat tugas ini, maka yang bersangkutan wajib melaksanakan tugas dengan sebenarnya dan bertanggungjawab kepada Ketua LPPM Tuanku Tambusai Riau.

Demikian surat tugas ini dibuat, untuk dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Bangkinang, 03 Januari 2022

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Ketua,

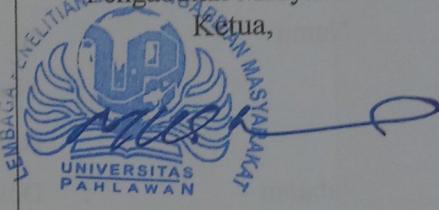
Dr. Musnar Indra Daulay, M.Pd

NIP – TT 096.542.108

Tembusan:

Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

**KETERANGAN
DARI PEJABAT YANG MEMBERI TUGAS**

Tempat kedudukan pegawai yang memberi tugas	Berangkat	Tiba kembali
	Tanggal, tandatangan	Tanggal, tandatangan
	<p style="text-align: center;">..... Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Ketua,</p>  <p style="text-align: center;">Dr. Musnar Indra Daulay, M.Pd NIP-TT. 096.542.108</p>	<p style="text-align: center;">..... Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Ketua,</p>  <p style="text-align: center;">Dr. Musnar Indra Daulay, M.Pd NIP-TT. 096.542.108</p>

DARI PEJABAT DI TEMPAT YANG DIKUNJUNGI

Tempat kedudukan pegawai yang dikunjungi	Tiba di	Berangkat dari
	Tanggal, tandatangan	Tanggal, tandatangan
	 	