

**PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT TENTANG PEMANFAATAN AIR
NIRA(AREN) DALAM PEMBUATAN ES SUSU AREN, KOPI AREN
DAN TEH AREN DI DESA KOTO TIBUN**

**Yenny Safitri, M.Kep¹ Dewi Sulastri Juwita, M.Kep² Reza Desrianti, S.Kep³
Fikri Apriyendi, S.Kep⁴**

Yennysafitri37@yahoo.co.id Dewisulastrijuwita@gmail.com

Dosen Profesi Ners, Mahasiswa Profesi Ners
Prodi Profesi Ners Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Abstrak

Aren (*Arenga pinnata Merr*) merupakan tumbuhan yang memiliki banyak manfaat salah satunya dibidang makanan. Salah satu bahan makanan yang dapat dihasilkan oleh aren adalah nira. 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 abad milenial 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. Maka dari itu perlu dilakukan usaha untuk lebih memanfaatkan bahan pangan alami, diantaranya bahan yang berasal dari nira aren, diantaranya minuman kopi atau teh dengan campuran aren ataupun mengkombinasikan air nira (aren) dengan minuman es kekinian

Keyword : Pemanfaatan, Air Nira (Aren)

Abstract

Aren (*Arenga pinnata Merr*) is a plant that has many benefits, one of which is in the field of food. One of the food ingredients that can be produced by sugar palm is sap. In addition, if selling sap water directly without processing, the demand for it begins to decrease day by day due to a lack of innovation, so that buyers tend to get bored and are more interested in contemporary drinks that are rapidly innovating. As a result, a lot of juice is wasted. In this millennial century, the need for healthy food and drink is prioritized in addition to fulfilling the consumption of food and drink which is only limited to giving a feeling of fullness. Healthy food and drink does not mean a kind of medicine or herbal medicine, but healthy food and drink or commonly called functional food is food and drink when consumed not only provides energy but also has a health effect on the body that consumes it. Therefore, it is necessary to make efforts to make more use of natural food ingredients, including materials derived from palm sap, including coffee or tea drinks with a mixture of sugar palm or combining sap (palm) water with contemporary iced drinks.

Keyword : Utilization, Nira Water (Aren)

PENDAHULUAN

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 dengan baik di Riau, khususnya Desa Batu Belah

Para pengrajin air nira di Kampar 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 abad milenial 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). Maka dari itu perlu dilakukan usaha untuk lebih memanfaatkan bahan pangan alami, diantaranya bahan yang berasal dari nira aren, diantaranya minuman kopi atau teh dengan campuran aren ataupun mengkombinasikan air nira (aren) dengan minuman es kekinian (Septianingrum et al., 2016). Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk melakukan suatu “**Pemanfaatan Air Nira (Aren) Dalam Pembuatan Es Susu Aren, Kopi Aren Dan Teh Aren**”. Hasil pemanfaatan air nira (aren) ini diharapkan dapat menjadi sumber penghasilan baru bagi para pengrajin aren di Desa Batu Belah.

METODE

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. Perbanyak tanaman dilakukan dengan tujuan untuk dapat menjadi sumber penghasilan baru bagi para pengrajin aren di Desa Batu Belah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dicapai sebagai berikut:

1. Antusias masyarakat terhadap sosialisasi tentang tata cara es kopi aren, dan teh aren
2. Antusias masyarakat terhadap pelatihan tentang tata cara es kopi aren, dan teh aren
3. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang tata cara es kopi aren, dan teh aren
4. Tata cara pembuatan tata cara es kopi aren, dan teh aren sebagai kegiatan pendamping bagi masyarakat dalam meningkatkan perekonomian dibidang UMKM

Materi pada sosialisasi/penyuluhan

Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini, meliputi:

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

PEMBAHASAN**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 kemasankemudian 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.

SIMPULAN

1. Masyarakat mengikuti sosialisasi tentang tata cara es kopi aren, dan teh aren sangat baik
2. Masyarakat mampu melakukan tata cara pembuatan es kopi aren, dan teh aren sangat baik

SARAN

Diharapkan kepada masyarakat agar mampu memanfaatkan air nira (aren) menjadi sumber penghasilan baru bagi para pengrajin aren di Desa Batu Belah.

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Prof. Amir Luthfi selaku Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
2. Dewi Anggriani Harahap, M. Keb selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
3. Suami 'Kamaruzzaman, A.Md yang selalu mendampingi di setiap kegiatan PKM ini
4. Bapak/Ibu dosen Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang sudah membantu saya dalam pelaksanaan PKM ini

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.