

Membuat Gula Merah Khas Badak

Written by P3M

Wednesday, 30 October 2019 05:22 - Last Updated Friday, 01 November 2019 03:38

BADAK – Pada Kamis (17/10/2019), peserta KKN IAIN Pekalongan angkatan 47 ikut serta dalam proses pembuatan gula merah di Dusun Krajan, Desa Badak, Kecamatan Belik. Kegiatan ini sebagai Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Ã,Ã,Ã Sekitar pukul 06.00 WIB para mahasiswa berkunjung ke rumah bapak Sukhedi. Beliau adalah salah satu pembuat gula merah di dusun Krajan. Saat itu kami melihat beliau sedang membawa toples berisi nira. Dengan senang hati beliau mempersilahkan kami ikut serta dalam pembuatan gula merah miliknya.

Selanjutnya, kami berpindah menuju dapur tempat pembuatan gula merah. Air nira yang sudah didapatkan tadi kemudian dituangkan kedalam wajan besar dan dimasak menggunakan tungku berbahan bakar kayu. Air nira dimasak selama kurang lebih 8 jam sampai mendidih. Pak Sukhedi dibantu istrinya dalam proses pembuatan gula merah. Ibu Ridah namanya.

Setelah gula mendidih kemudian diaduk-aduk sampai mengental dan siap untuk dicetak. Cici Dwi Astuti, mahasiswa jurusan Pendidikan Agama Islam turut membantu proses pencetakan gula merah. Tempat cetakan gula merah menggunakan kayu yang sudah dicekungkan. âœœDalam sehari gula merah yang diproduksi berkisar antara 5-6 kg, dengan harga jual lima belas ribu rupiah perkilonyaâœ¸, tutur ibu Ridah.

Kegiatan ini akan kami jadikan suatu pembelajaran yang berharga. Proses yang sangat panjang dalam pembuatan gula merah membuat kami sadar bahwa perlu kesabaran untuk mendapatkan penghasilan.

Kelompok 16 Desa Badak Kec. Belik Kab. Pemasang - Berita Minggu Ke 2