



Tambi-KKN kelompok 11 Desa Tambi mengikuti proses pembuatan gula aren dalam rangka mempersiapkan program kerja yang akan dilaksanakan di Desa Tambi, Sabtu (12/10) kemarin. Melalui pelatihan tersebut diharapkan mahasiswa dapat mengetahui lebih dalam tentang pembuatan gula aren, karena membuat gula aren pun harus dalam kondisi suasana hati yang bahagia (*good mood*), suasana hati (sang pembuat gula aren) yang bahagia akan mempengaruhi cita rasa gula aren tersebut menjadi lebih enak,â€ ucap Ibu Lisih.

Gula merah adalah pemanis yang paling sering dan banyak digunakan oleh masyarakat di Indonesia. Gula merah ini sering juga disebut dengan gula jawa. Gula jawa ini adalah gula yang dibuat dari pohon aren dan memiliki cita rasa yang khas. Warna gula jawa ini cokelat kehitaman dan rasanya seperti setengah kelapa dan setengah gula.

Terdapat 2 jenis gula jawa yaitu gula aren dan gula kelapa. Gula aren memiliki aroma wangi yang khas, sedangkan gula kelapa rasanya asin dan aromanya tidak terlalu wangi. Waktu pembuatan gula aren biasanya dilakukan pada pagi hari atau sore hari, sekali mengambil air nira berarti harus langsung dibuat menjadi gula aren apabila tidak langsung di proses, air nira itu akan berasa asam. Penderes air nira pun tidak diperbolehkan untuk makan yang amis-amis

seperti jenis ikan, ayam dan telur. Pembuatan gula aren dan gula jawa itu berbeda, dalam proses pembuatan gula aren sangat susah karena untuk mengambil air niranya itu harus naik ke pohon aren yang tingginya dapat mencapai sekitar 25 meter dan diameter pohonnya dapat mencapai 65 cm.

Nira yang dihasilkan berasal dari penyadapan tonggol bunga jantan. Apabila melakukan penyadapan pada bunga tonggol betina, maka nira yang dihasilkan tidak memuaskan baik dari segi kualitas maupun keunggulan. Setiap tongkol bunga jantan dapat disadap selama kurang lebih 3-4 bulan sampai tongkolnya habis dan mengering. Pohon aren yang akan diambil air niranya, terlebih dahulu dipukul (di tok-tok) sebulan sebelum diambil air niranya. Jalan untuk mengalirkan air nira disebut tadah. Sebelum air nira diambil, air nira akan melewati tadah terlebih dahulu. Masalah nira dengan menggunakan suhu yang konstan dan stabil. Untuk idealnya bisa menggunakan bahan bakar kayu. Menggunakan kayu sebagai bahan bakar dapat memberikan cita rasa yang khas pada gula merah. Cara membuat gula merah dari aren yaitu: langkah pertama dengan mempersiapkan nira yang sudah di panen. Kemudian saring nira dan selanjutnya masukkan ke dalam panci atau wajan. Cara membuat gula aren selanjutnya adalah memperhatikan waktu pemasakan. Lama waktu pemasakan tergantung pada banyak nira yang dimasak. Pada saat air nira yang dimasak mendidih kemudian campurkanlah 1 sendok makan minyak goreng atau 1 sendok parutan kelapa agar proses pengentalan gula menjadi lebih cepat. Aduklah gula aren sebelum terjadi pengentalan. Pengadukan pada cara membuat gula aren harus dilakukan dengan cara cepat dan arahnya memutar. Jika gula telah mengental dan warnanya telah berubah menjadi kemerahan maka langkah selanjutnya dalam membuat gula aren adalah menuangkan ke dalam cetakan. Waktu yang diperlukan agar gula aren menjadi padat sekitar 10 menit. Gula aren yang dibuat di Desa Tambi dijual seharga Rp. 15.000,- per kilonya.

**(Kelompok 11 Desa Tambi Kec. Watukumpul Kab. Pemalang) - Berita Minggu Ke 11 -  
Berita Minggu Ke 1**