PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) *p-ISSN 2656-5021*
Volume 3 Maret 2021 *e-ISSN 2657-1579*

TEKNOLOGI PENYADAPAN NIRA NIPAH (*Nyfa fruticans* Wurmb) UNTUK MEMPEROLEH PRODUKSI YANG MAKSIMAL

Rosidah Radam[1], Hj. Lusyiani[1], Hj. Diana Ulfah[1], Rina Kanti[1], Megawati[2]
([1]Staff Pengajar [2] Mahasiswa Fakultas Kehutanan ULM)
Corresponding author rosidah@ulm.ac.id

Abstrak. Dalam memanfaatkan tumbuhan nipah, masyarakat desa Pemurus Kecamatan Aluh-Aluh belum maksimal, mereka sama sekali belum pernah melakukan penyadapan nira nipah sebagai bahan pemanis. Oleh karena itu Tim melakukan penyuluhan dan pembimbingan pemanfaatan tumbuhan nipah terutama sebagai sumber pemanis. Tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah menumbuhkembangkan semangat masyarakat yang inovatif dan terampil dalam memanfaatkan tumbuhan nipah yang berada disekitar rumah terutama penyadapan nira sebagai sumber pemanis serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang mandiri dalam pengolahan nira nipah guna menambah penghasilan keluarga disamping sebagai petani Dalam kegiatan tersebut Tim Melakukan penyuluhan dan pembimbingan penyadapan nira nipah agar menghasilkan produksi nira yang maksimal. Penyuluhan dilakukan pada sebuah rumah salah satu warga desa Pemurus, sedang pembimbingan penyadapan nira langsung di areal tumbuhan nipah yang meliputi teknik penggoyangan tandan buah pada saat prasadap, sudut pemotongan tandan dan perlakuan terhadap hasil produksi nira yang diperoleh. Kegiatan tersebut dihadiri oleh ketua RT 02 desa Pemurus dan beberapa tokoh masyarakat lainnya. Masyarakat pemurus RT 02 sangat antusias sekali dengan kegiatan penyuluhan dan pembimbingan tersebut. Tim berharap setelah penyuluhan ini, masyarakat desa Pemurus dapat memanfaatakan tumbuhan nipah semaksimal mungkin sebagai sumber pemanis untuk menambah penghasilan keluarga.

Kata Kunci : Teknik, penyadapan, nira nipah, hasil yang maksimal, penghasilan keluarga.

1. PENDAHULUAN

Tumbuhan nipah tergolong jenis tumbuhan penghuni komunitas hutan mangrove bagian belakang (perbatasan ekosistem mangrove dengan daratan). Tumbuh di sepanjang sungai yang terpengaruh pasang surut air laut. Tumbuhan ini dikelompokkan pula kedalam tanaman hutan mangrove. Nipah tumbuh rapat bersama, seringkali membentuk komunitas murni yang luas di sepanjang sungai dekat muara hingga sungai dengan air payau (Kitamura *et al*, 1997). Tanaman ini tergolong kelompok Palmae, buahnya langsung dapat dimakan atau buahnya dimanfaatkan sebagai bahan campuran Es Buah Nipah (Rosidah *et,al* 2007). Buah yang tua dapat dijadikan tepung buah (Rosidah *et,al* 2011). Nira dari nipah dapat dijadikan sebagai sumber pemanis alternative baik sebagai gula cair maupun gula semut (Rosidah *et, al*, 2013). Tanaman nipah ini hanya dapat hidup di daerah rawa. Tanaman nipah ini tergolong dalam famili aracaceae (Palmae) dan subfamili Nipoideae. Nipah merupakan tanaman liar dan tumbuh dengan subur di hutan daerah pasang surut atau hutan mangrove dan pada daerah rawa-rawa atau muara sungai yang berair payau. Nipah merupakan tumbuhan yang hidup dikawasan mangrove dan sudah beberapa tahun terakhir menjadi objek kegiatan penelitian maupun pengabdian pada masyaratat bagi Tim. Nipah tumbuh subur di daerah di tepi sungai dan rawa dengan kadar air yang asin, tumbuhan nipah banyak tumbuh Di Kalimantan Selatan. Buah yang melimpah pada setiap musimnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan alternatif untuk berbagai keperluan diantaranya untuk bahan makanan, sumber energy dan produk papan buatan.

Sebagai salah satu wilayah yang mempunyai lahan basah atau rawa relatif luas, desa Pemurus Kecamatan Aluh-Aluh Kabupaten Banjar yang mempunyai luas 6,45 km² mempunyai potensi tumbuhan nipah (*Nyfa fruticans* Wurmb) yang tersebar hampir merata, terutama di di sepanjang sungai menuju desa Pemurus, di sebelah kiri kanan jalan didominasi tumbuhan nipah disepanjang sungai.

© Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Gambar 1. Tumbuhan nipah yang tumbuh di pinggir sungai di desa Pemurus

Masyarakat RT 02 desa Pemurus Kecamatan Aluh-Aluh belum memanfaatkan tumbuhan nipah secara maksimal, mereka sama sekali belum pernah memanfaatkan nipah sebagai sumber pemanis yaitu menyadap nira nipah Hal ini disebabkan karena keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang cara penyadapan. Selama ini hanya sebagian masyarakat saja yang memanfaatkan tumbuhan nipah sebagai bahan pangan yaitu mengolah umbut buah nipah sebagai sayur, ada juga yang mengkonsumsi buah nipah yang muda dimakan langsung dan terkadang sebagai campuran es buah.. Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat di desa Pemurus, mereka sangat berminat sekali menyadap nira dari nipah. Mereka sangat tertarik untuk memanfaatkan nipah untuk sumber pemanis.. Oleh sebab ituTim pelaksana pengabdian dengan ilmu dan pengalaman yang telah didapat melalui beberapa kegiatan penelitian tentang pemanfaatan tumbuhan nipah baik yang didanai oleh Ristek Dikti, PNBP dan sumber dana yang lainnya, mendorong Tim Pelaksana untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan dengan masyarakat RT 02 desa Pemurus Kecamatan Aluh Aluh untuk memanfaatkan tumbuhan nipah sebagai sumber pemanis yaitu bagaimana teknik penyadapan nira nipah yang efektif. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat memafaatkan tumbuhan nipah secara maksimal sehingga dapat dikembangkan menjadi produk gula yang dapat menambah penghasilan keluarga dan sekaligus menunjang kebutuhan hidup sehari-hari. Tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah Menumbuhkan semangat untuk memafaatkan tumbuhan nipah yang tumbuh disekitar rumah mereka secara maksimal mengingat didaerah tersebut potensinya sangat besar sehingga mampu meningkatkan ekonomi bagi masyarakat setempat dan menumbuhkembangkan masyarakat yang inovatif dan terampil dalam penyadapan nira nipah.

2. METODE PELAKSANAAN

Beberapa tahapan metode pelaksanaan kegiatan yang diterapkan untuk keberhasilan kegiatan pengabdian tersebut antara lain :

1. Penyuluhan dan diskusi.
   Pada acara penyuluhan dan diskusi ini tim memberikan penyuluhan mengenai manfaat tumbuhan nipah sebagai bahan pangan dan cara penyadapan nira nipah
2. Pelatihan/ Pendampingan
   Memberikan pelatihan teknik penyadapan nira nipah agar bisa mendapatkan hasil nira yang maksimal

3. Pemantauan dan evaluasi : Melakukan pemantauan dan evaluasi, mulai dari awal sampai akhir pelaksanaan.

3. HASIL KEGIATAN

3.1 Sosialisasi/Penyuluhan dan Diskusi

Kegiatan ini merupakan hal yang sangat penting karena kegiatan ini merupakan salah satu cara untuk memenuhi keinginan masyarakat untuk mengetahui secara luas manfaat dari tumbuhan nipah tersebut. Karena acara penyuluhan ini dilakukan pada waktu pandemi covid 19, untuk mengantisipasi penyebaran virus covid 19 tersebut, sebelum acara sosialisasi/penyuluhan dimulai, tim pengabdi membagikan masker terlebih dahulu kepada peserta yang hadir, Pada kegiatan penyuluhan ini Tim Pengabdi menjelaskan sekelumit tentang tumbuhan penghasil nira, sifat dan botani nipah dan nilai guna manfaat dari tumbuhan nipah, teknik-teknik/cara penyadapan nira nipah yang meliputi perlakuan-perlakuan prasadap yang sangat menentukan produksi nira yang dihasilkan. Masyarakat sangat antusias mendengarkan dan menanggapi masalah masalah yang berkaitan dengan teknik prasadap. Kegiatan Penyuluhan tersebut dihadiri dibatasi hanya kurang lebih 15 orang warga saja yaitu bapak ketua RT 02 dan beberapa tokoh masyarakat lainnya, pembatasan peserta yang hadir dipertimbangkan karena masa pandemic. Masyarakat mengikuti dan mendengarkan paparan dari tim dan mereka cukup aktif terlibat diskusi tentang kemungkinan pengembangan usaha pengolahan gula nipah dan menjadi bahan diskusi yang sangat menarik. Dari kegiatan ini tim mempunyai kesan bahwa masyarakat sangat memerlukan pengetahuan-pengetahuan untuk memanfaatkan sumberdaya yang ada disekitar rumah mereka yang dapat menunjang usaha dfalam menambah penghasilan keluarga. Suasana penyuluhan dapat dilihat pada gambar-gambar berikut.

Gambar 2. Tim membagikan masker kepada masyarakat

Gambar 3. Suasana Penyuluhan

3.2 Pelatihan dan Pendampingan

Pelatihan prasadap nipah dilakukan setelah kegiatan sosilisasi/penyuluhan. Pelaksanaan pelatihan didahului dengan kegiatan persiapan bahan dan alat yang digunakan dalam kegiatan prasadap dan penyadapan nira. . Sebelum pelatihan dimulai seluruh bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan disebutkan dan diuraikan fungsinya, peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini. Masyarakat RT 02 desa Pemurus yang hadir terlihat bersemangat mempersiapkan dan memilah peralatan dan bahan yang digunakan. Lokasi tumbuhan nipah yang tumbuh disamping rumah warga. Teknik-teknik penyadapan nira nipah dimulai dengan perlakuan prasadap. Perlakuan prasadap dilakukan dengan penggoyangan tandan buah nipah selama kurang lebih 3-4 minggu.

Gambar 4. Masyarakat sangat antusias saat tim memperagakan teknik penggoyangan tandan nipah

Setelah perlakuan prasadap, maka dilakukan penyadapan dengan cara memotong malai dengan sudut 30°-40°menghadap kebawah agar tidak terkena sinar matahari secara langsung. .Setelah itu nira ditampung dalam botol plastic yang diikat dengan karet pentil agar pengikatan lebih kuat sehingga tidak bocor.Untuk menjaga gangguan dari hewan yang menyukai cairan nira nipah dilakukan perlindungan dengan menutup botol plastic tersebut. .Agar nira dapat bertahan lama, kadang-kadang diberi bahan pengawet natrium sulfit (Na2HS03) yang ditetes kan pada botol plastic penampung nira dan hasilnya dapat bertahan18 sampai 20 jam. Penyadapan dilakukan 2 kali sehari yaitu pagi jam 7.00 dan niranya diambil jam 17.00,dan langsung disadap lagi untuk diambil niranya besok pagi jam 7.00. Satu Malai dengan panjang 60-75cm dapat disadap selama ±2 bulan dengan tebal tiap irisan1-1,5milimeter. Tim memperagakan Cara pemotongan tandan buah nipah saap penyadapan nira dapat dilihat pada gambar berikut.

© Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Gambar 5. Tim memeragakan pemotongan tandan buah saat mau dilakukan penyadapan

Pada saat melakukan pelatihan ini semangat dari peserta untuk melakukan penyadapan nira nipah sesuai dengan tujuan pelatihan, sangat tinggi hal ini dilihat dari beberapa peserta yang mulai mendata peralatan dan bahan yang diperlukan dan mendokumentasikan cara –cara penyadapan nira. Melalui hp.

4. SIMPULAN

1. Kegiatan Penyuluhan Teknik-teknik Penyadapan nira nipah merupakan kegiatan yang memanfaatkan sumberdaya lahan basah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakt yang sesuai dengan visi dan misi LPPM ULM. .
2. Metode yang dilakukan adalah Penyuluha dan pelatihan untuk memudahkan pemahaman masyarakat dalam melaksanakan Teknologi penyadapan nira nipah
3. Faktor pendukung pada kegiatan Penyuluhan ini adalah di desa Pemurus ini cukup tersedia tumbuhan nipah yang luas sebagai media dalam penyediaan sumber pemanis baru pengganti gula tebu.
4. Masyarakat setempat sangat antusias dan bersemangat mengikuti rangkaian kegiatan penyuluhan dan pelatihan, terutama dalam perlakuan prasadap. . Dan mereka berkomitmen akan melakukan penyadapan nira untuk pemanfaatan tumbuhan nipah secara maksimal.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan terimakasih kepada Bapak Rektor ULM yang telah memberikan kesempatan kepada Tim Pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat untuk melaksanakan kegiatan ini dalam Program Kemitraan Masyarakat tahun 2020 Kegiatan ini dibiayai oleh Universitas Lambung Mangkurat Sesuai dengan Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIVA) . SP DIVA -023.17.2.677518/2020 Revisi ke 01 Tanggal 16 Maret 2020

6. DAFTAR PUSTAKA

Bandini. (1996). Nipah Pemanis Alam Baru. Jakarta: Penebar Swadaya.

Nuraini, D. (1991). Potensi Nipah Sebagai Sumber Bahan Pemanis dan Bahan Baku Industri. Balai Penelitian Makanan, Minuman dan Fitokimia Balai Besar Litbang Industri Hasil Pertanian. Bogor.

Radam, R.R., Noormiradsari & Lusyiani. (2004). Prosfek pemanfaatan tumbuhan nipah sebagai bahan baku untuk menunjang Industry kecil masyarakat Ka-Sel. Laporan Hasil Penelitian. Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru

Radam,R.R. & Noormiradsari. (2007). Teknologi Pengolahan Buah Nipah (*Nypa fruticans* Wurmb) sebagai Bahan Baku Industri di Provinsi Kalimanatan Selatan. Laporan Penelitian Dosen Muda.Universitas Lambung Mangkurat

Radam, R.R., NoorMiradsari & Lusyiani. (2011). I_bM Berbagai Produk Dari Tumbuhan Nipah (*Nyfa fruticant* Wurmb) Di Desa Penyolongan Kecamatan Kusan Hilir Kabupaten Tanah Bumbu Kalimantan Selatan. Laporan Hasil Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat. Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru

Radam, M.R. & Noormiradsari. (2014). Chemical Compond of Granuled Palm Sugar Made from Sap of Nipa palm(*Nyfa fruticans* Wurmb) Growing In Three Different Places. Journal of wetlands Environmental Management ISSN 2354-5844 The Research Institusion of Lambung Mangkurat University. Volume 1 Number 2, April 2014.

Zulnely. (2002). Beberapa Sifat Buah Nipah (*Nypa fruticans*). Info Hasil Hutan Vol 9 No. 1 pp 23-31. Bogor.