PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) *p-ISSN 2656-5021*
Volume 5 Halaman 90-95 Maret 2023 *e-ISSN 2657-1579*

BIMBINGAN PENYADAPAN NIRA DAN PENGOLAHAN BUAH NIPAH (*Nyfa fruticans* Wurmb) SEBAGAI SUMBER PANGAN ALTERNATIF

Rosidah Radam[1*], Rina Kanti[1] dan Rahmiyati [2]
Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat
*Penulis Korespondensi : rosidah@ulm.ac.id

Abstrak. Dalam memanfaatkan tumbuhan nipah, masyarakat desa Tampang Awang Kecamatan Tatah Makmur belum maksimal, mereka sama sekali belum pernah melakukan penyadapan nira nipah dan mengolah buah nipah sebagai bahan pangan. Oleh karena itu Tim melakukan penyuluhan dan pembimbingan penyadapan nira dan mengolah buah nipah tersebut menjadi olahan makanan yang bergizi. Tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah menumbuhkembangkan semangat masyarakat yang inovatif dan terampil dalam memanfaatkan tumbuhan nipah yang berada disekitar rumah sebagai bahan pemanis dan bahan pangan yang penuh gizi, 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. Dan demontrasi pengolahan kolak dan setup buah nipah. Penyuluhan dilakukan dirumah ketua kelompok Tani, sedang pembimbingan penyadapan nira langsung di areal tumbuhan nipah yang tumbuh disekitar rumah, kegiatan tersenut meliputi teknik penggoyangan tandan buah pada saat prasadap, sudut pemotongan tandan dan perlakuan terhadap hasil produksi nira yang diperoleh. Kegiatan tersebut dihadiri oleh bapak ketua kelompok tani beserta anggota, napak ketua RT desa tampang Awang, dan beberapa tokoh masyarakat lainnya. Masyarakat desa tampang Awang sangat antusias sekali dengan kegiatan penyuluhan dan pembimbingan tersebut. Tim berharap setelah penyuluhan ini, masyarakat desa Tampang Awang dapat memanfaatakan tumbuhan nipah semaksimal mungkin sebagai sumber pemanis dan bahan pangan untuk menambah penghasilan keluarga.

Kata Kunci : Pengolahan buah, penyadapan nira, sumber pangan.

1. PENDAHULUAN

Hampir semua bagian pohon nipah diambil manfaatnya. Daun-daunnya yang belum terbuka (pucuk) di Nusa Tenggara dipakai secara besar – besaran untuk menggulung rokok. Sirip daun-daun tua merupakan material yang paling lazim digunakan untuk pembuatan atap. Serabut tangkai daun yang muda dipintal orang menjadi tali untuk pembuatan jaring ikan. Karangan bunganya dapat disadap cairan yang mengandung gula. Inti biji buahnya yang setengah masak yang berwarna putih dapat dibuat manisan seperti halnya buah aren.

Sebagai salah satu wilayah yang mempunyai lahan basah atau rawa relatif luas, desa Tampang Awang Kecamatan Tatah Makmur Kabupaten Banjar yang mempunyai luas 2,00 km² mempunyai potensi tumbuhan nipah (*Nyfa fruticans* Wurmb) yang tersebar hampir merata, terutama di di sepanjang sungai, di sebelah kiri kanan jalan didominasi tumbuhan nipah disepanjang sungai. Tumbuhan nipah sama sekali tidak dimanfaatkan oleh masyarakat setempat.

Gambar 1. Tumbuhan nipah yang tumbuh di pinggir sungai di desa Tampang Awang

© 2023 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Kelompok Tani " Tani Makmur Jaya " baru dibentuk tahun 2021, beranggotakan 16 Keluarga, Mata pencaharian anggota kelompok tani sebagian besar bertani. Di Desa Tampang Awang selain tumbuhan nipah, areal persawahan juga banyak ditumbuhi tumbuhan apu apu. dari wawancara dengan pa Arman sebagai ketua kelompok tani, masyarakat Tampang Awang hanya memanfaatkan pelepah nipah untuk menahan tumbuhan apu apu yang digunakan sebagai pupuk dalam menanam padi. Masyarakat desa Tampang Awang Kecamatan Tatah Makmur sama sekali belum pernah memanfaatkan tumbuhan nipah sebagai sumber pangan, mereka belum pernah melakukan penyadapan nira nipah sebagai sumber pemanis dan daging buah nipah sebagai sumber pangan alternatif. Penyadapan nira dan pengolahan buah nipah sebagai sumber pangan merupakan pengetahuan baru dan mereka sangat antusias untuk melakukannya. Hal ini disebabkan karena keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang cara penyadapan dan pengolahan buah nipah sebagai sumber pangan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua kelompok tani, masyarakat sangat berminat sekali mengolah aneka produk dari nipah. Mereka sangat tertarik dan berminat sekali untuk bisa memanfaatkan nipah sebagai sumber pangan, yaitu cara penyadapan nira dan pengolahan buah nipah. Bapak ketua kelompok tani sangat mengharapkan adanya penyuluhan dan pembimbingan dari Tim Pengabdi Universitas Lambung Mangkurat. Oleh sebab itu dengan ilmu dan pengalaman yang telah didapat melalui beberapa kegiatan penelitian tentang pemanfaatan tumbuhan nipah baik yang telah didanai oleh Ristek Dikti, PNBP dan sumber dana yang lainnya, mendorong Tim Pengabdi untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan dengan masyarakat desa Tampang Awang Kecamatan Tatah Makmur tersebut untuk memanfaatkan tumbuhan nipah yaitu bagaimana teknik penyadapan nira nipah yang efektif dan pengolahan buah nipah sebagai sumber pangan yang mengandung gizi yang tinggi melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat memafaatkan tumbuhan nipah secara maksimal sehingga dapat dikembangkan menjadi berbagai produk baik produk produk makanan dan minuman yang dapat menambah penghasilan keluarga dan sekaligus menunjang kebutuhan hidup sehari-hari.

Berdasarkan analisis permasalahan yang dihadapi oleh mitra seperti di atas, pemanfaatan sumberdaya alam tumbuhan nipah merupakan cara yang tepat untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga masyarakat desa Tampang Awang Kecamatan Tatah Makmur.

a. Cara menyadap nira nipah untuk dijadikan sumber pemanis pengganti gula tebu. Keterampilan yang ditransfer ke mitra adalah cara penyadapan dan cara pengolahan gula nipah menjadi gula cair dan gula semut.
b. Cara Pengolahan buah nipah dari buah nipah pada tingkat kematangan muda, sedang dan tua menjadi produk makanan yang penuh gizi dan minuman segar yang akan vitamin vitamin yang sangat diperlukan tubuh.

Peluang usaha pengolahan aneka produk diversifikasi olahan tumbuhan nipah ini cukup besar, karena di desa Tampang Awang tersebut banyak ditumbuhi tumbuhan nipah yang cukup banyak.

2. METODE PELAKSANAAN

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

1. Penyuluhan dan diskusi

   Memberikan penyuluhan mengenai manfaat tumbuhan nipah sebagai bahan pangan dan energi yang sangat bermanfaat dalam memenuhi keperluan hidup masyarakat
2. Pelatihan

   Memberikan pelatihan teknik penyadapan nira nipah serta cara pengolahan buah nipah menjadi beberapa olahan makanan dan campuran minuman segar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Penyuluhan dan Pengolahan Buah Nipah

Penyuluhan dan pembimbingan pengolahan buah nipah menjadi olahan makanan dan dan campuran minuman segar.

© 2023 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Gambar 2. Tim menjelaskan manfaat buah nipah, masyarakat sangat antusias

3.2 Pengolahan Setup dan Kolak Buah Nipah.

Supaya masyarakat dapat langsung merasakan nikmat cita rasa buah nipah, maka Tim bersama masyarak membuat setup dan kolak buah nipah. Buah dengan kematangan muda diolah menjadi setup buah dan buah nipah pada kematangan sedang diolah menjadi kolak.

Gambar 3. Proses pengolahan Buah nipah menjadi makanan

© 2023 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Gambar 4. Setup dan Kolak buah nipah

Gambar 5. Ketua kelompok tani dan masyarakat mencicipi kolak dan setup buah nipah

3.3 Pembimbingan Penyadapan Nira Nipah.

Perlakuan sebelum penyadapan

a) Tandan nipah yang akan disadap dipilih terlebih dahulu yang memenuhi syarat, kemudian tandan dibersihkan agar tidak mengganggu proses penyadapan.
b) Tandan buah nipah dirundukan secara perlahan agar tidak patah
c) Kemudian setelah dirundukan tandan buah diikat dengan tali agar tetap melengkung
d) Setiap hari sesering mungkin dilakukan penggoyangan terhadap tandan buah, tandan digoyang-goyangkan ke arah kiri dan kanan
e) Perlakuan prasadap ini dilakukan dalam waktu 3-4 minggu

Gambar 6. Persiapan prasadap nipah

© 2023 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

3.4 Cara Penyadapan

Cara penyadapan berlaku untuk semua zone tumbuh, baik tumbuhan nipah yang tumbuh didaratan maupun tumbuhan nipah yang tumbuh di areal yang basah, adapun cara penyadapannya adalah sebagai berikut:

a. Jika tongkol sudah siap disadap, tali yang mengikat tandan buah dilepaskan kemudian tongkol dipotong pada bagian yang ditoreh untuk penentuan kesiapan tongkol disadap
b. 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 hama yang menyukai cairan nira nipah dilakukan perlindungan dengan memasukan plastic tersebut pada paralonya ditutup atas bawahnya. Agar nira dapat bertahan lama, kadang-kadang diberi bahan pengawet natrium sulfit (Na2HS03) yang diteteskan pada plastic penampung nira dan hasilnya dapat bertahan 18 -20 jam.
c. Penyadapan berlangsung selama 12 jam, botol yang terisi nira diambil.
d. Kemudian nira nipah ditampung di dalam Jerigen.

Penyadapan nira dilakukaan pada pagi dan sore hari. Pengambilan nira dilakukan pada pagi hari pukul 06.30 sedangkan sore hari dilakukan pukul 17.30 karena kecepatan perjalanan nira dalam tubuh tumbuhan sangat dipengaruhi oleh transpirasi dan fotosentesis. Pengiriman karbohidrat dari daun ke calon buah yang sedang berkembang berlangsung lebih cepat pada malam hari (Dwijoseputro, 1980). Pengukuran produksi nira dinyatakan dalam satuan liter/malai/periode penyadapan dimana periode penyadapan hingga pengambilan nira nipah per 12 jam.

Gambar 7. Tim menjelaskan cara penyadapan nira

Gambar 8. Penyadapan nira nipah

4. KESIMPULAN

1. Kegiatan Penyuluhan dan Pembimbingan selain dihadiri anggota Kelompok Tani juga dihadiri oleh Bapak ketua RT desa Tampang Awang dan beberapa tokoh masyarakat lainnya

© 2023 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

2. Masyarakat Kelompok tani di Desa Tampang Awang sangat antusias sekali dengan kegiatan penyuluhan dan pembimbingan Pemanfaatan tumbuhan nipah.
3. Tim berharap setelah kegiatan penyuluhan ini, masyarakat desa Tampang Awang dapat memanfaatakan tumbuhan nipah sebagai sumber pemanis dan bahan makanan tambahnan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan terimakasih kepada Bapak Rektor ULM dan yang telah memberikan kesempatan kepada Pengabdi untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2022, yang dibiayai oleh Universitas Lambung Mangkurat Sesuai dengan Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Universitas Lambung Mangkurat Nomor SP DIPA -023.17.2.677518/2022 Tanggal 17 Nopember 2021

6. DAFTAR PUSTAKA

Radam RR, Soendjoto MA, & Agustina A. (2019). *Buah nipah (Nyfa fruticant Wurbm) dan aneka manfaatnya*. Banjarbaru. Universitas Lambung Mangkurat Press.

Radam RR, Sari NM, & Lusyiani. (2016). *Berbagai Produk Dari Tumbuhan Nipah (Nyfa fruticant Wurbm). (Kumpulan dari hasil-jasil penelitian dan Pengabdian kepada masyarakat*). Banjarbaru. Universitas Lambung Mangkurat Press.

© 2023 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat