

# NIRA

## 1. PENDAHULUAN

Nira adalah cairan yang disadap dari bunga jantan pohon aren. Cairan ini mengandung gula antara 10-15%.

Nira dapat diolah menjadi minuman ringan, maupun beralkohol, sirup aren, gula aren dan *nata de arenga*.

Penyadapan aren tidak sulit dilakukan. Kegiatan ini dapat dijadikan sumber nafkah utama ataupun sebagai nafkah tambahan di pedesaan.

### **Bunga Jantan**

Pohon aren mempunyai bunga jantan dan bunga betina. Kedua bunga dapat disadap niranya. Yang selalu disadap adalah bunga jantan karena jumlah dan mutu hasil lebih memuaskan dibanding bunga betina. Bunga jantan lebih pendek dari bunga betina. Panjangnya sekitar 50 cm. Sedangkan bunga betina mencapai 175 cm. Bunga jantan dapat disadap pada saat sudah mengeluarkan benang sari.

## 2. BAHAN

- 1) Kapur. Bahan ini digunakan untuk mencegah pH nira menjadi turun selama proses penyadapan.
- 2) Pengawet. Bahan ini digunakan untuk memperlambat kerusakan nira selama penyadapan. Bahan yang dapat digunakan, diantaranya ialah akar tanaman *wambu*, dan kulit batang manggis.

## 3. PERALATAN

- 1) Parang. Alat ini digunakan untuk pembersihan tandan bunga jantan.
- 2) Pisau. Alat ini digunakan untuk mengiris tandan bunga jantan yang disadap.
- 3) Bumbung. Alat ini digunakan untuk menampung nira yang menetes dari sayatan bunga jantan. Bumbung ini terbuat dari bambu dengan isi 7-10 liter.

## 4. CARA PEMBUATAN

### A. Cara Penyadapan

#### 1) Persiapan

- a. Pembersihan tongkol. Ijuk yang ada disekitar tongkol bunga disingkirkan agar tidak mengganggu proses penyadapan. Pelelah daun sebanyak 1 sampai 2 buah di atas dan di bawah pelelah juga dibuang.
- b. Pemukulan tongkol. Setelah pembersihan, tongkol bunga jantan diayun-ayun dan dipukul-pukul secara ringan tanpa menyebabkan tongkol luka dan memar. Pemukulan dilakukan sekali 2 hari pada pagi dan sore hari selama 3 minggu. Pemukulan dilakukan 250 kali setiap kali dilakukan pemukulan.
- c. Penentuan kesiapan tongkol disadap. Setelah itu, tongkol dimana untaian bunga melekat ditoreh, jika torehan mengeluarkan cairan nira, berarti tongkol sudah siap untuk disadap. Jika tidak mengeluarkan nira, proses pengayunan dan pemukulan harus dilanjutkan.
- d. Persiapan penyadapan  
Bumbung yang akan digunakan untuk penyadapan dicuci sampai bersih. Bagian dalam bumbung disikat dengan penyikat bertangkai panjang. Setelah itu bumbung dibilas dengan air mendidih, dan diasapi dalam keadaan terbalik dengan asap tungku.  
Untuk memudahkan penyadapan, pada pohon dipasang tangga dari bambu yang digunakan untuk memanjat pohon.

#### 2) Penyadapan

- a. Jika tongkol sudah siap untuk disadap, tongkol dipotong pada bagian yang ditoreh untuk penentuan kesiapan tongkol disadap.
- b. Di bawah luka pada bagian tongkol yang dipotong, diletakkan bumbung. Ke dalam bumbung dimasukkan kapur sirih satu sendok makan, dan 1 potong kulit manggis (berukuran 3x3 cm), atau potongan akar *wambu* (sebesar jari kelingking). Bumbung ini diikatkan secara kuat pada pohon.
- c. Penyadapan berlangsung selama 12 jam. Bumbung yang telah terisi nira diturunkan. Setiap kali penyadapan diperoleh 3-6 liter nira.
- d. Setelah itu tongkol harus diiris tipis kembali untuk membuang jaringan yang mengeras dan tersumbat pembuluh kapilernya. Di bawah irisan baru tersebut diletakkan lagi bumbung yang bersih. Demikian terus menerus selama 3-4 bulan.

### B. Pengolahan Menjadi Minuman Ringan

- 1) Penyaringan. Nira yang baru disadap dituangkan ke wadah penampungan yang terbuat dari logam tahan karat secara pelan-pelan melalui kain saring berlapis 3 secara pelan-pelan.
- 2) Penambahan bahan tambahan makanan. Nira ditambah dengan asam benzoat dan asam sitrat, masing-masing sebanyak 1 gram per liter nira.

- 3) Pasteurisasi. Nira tersebut dipanaskan sambil diaduk pada suhu 85°C selama 5 menit.
- 4) Penyiapan botol. Botol kaca disikat bagian dalamnya dengan detergen. Seluruh permukaan botol dicuci sampai bersih dengan menggunakan detergen. Botol dibilas sampai bersih. Kemudian bagian dalam botol dibilas dengan air panas. Setelah itu botol direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- 5) Pembotolan dan pasteurisasi. Botol diangkat dari air panas dan dibalikkan agar airnya keluar dari botol. Ketika botol masih panas, nira yang masih panas dimasukkan ke dalam botol dengan bantuan corong sampai permukaan nira 2 cm dari bibir botol paling atas, kemudian botol segera ditutup dengan penutup botol. Setelah itu botol yang berisi nira direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- 6) Penyimpanan. Nira aren di dalam botol ini dapat disimpan sampai 4 bulan pada suhu kamar.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat

Editor : Tarwiyah, Kemal

**[KEMBALI KE MENU](#)**