

DIVERISIFIKASI PRODUK TURUNAN AREN DI DESA DAENAA MENJADI MANISAN DAN KERUPUK KOLANG-KALING

Marleni Limoni^{1*}, Sakinah Ahyani Dahlan¹

¹Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: marleni@ung.ac.id

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Tanaman aren memiliki potensi pemanfaatan seluruh bagiannya sebagaimana kelapa. Pada kegiatan ini dilakukan pemanfaatan buah aren menjadi produk manisan kolang-kaling dan kerupuk kolang-kaling yang dilaksanakan di Desa Daenaa, Kabupaten Gorontalo. Kegiatan ini dilakukan dengan metode edukasi serta pelatihan, yakni edukasi pascapanen buah aren hingga pengolahan buah aren dan praktik pembuatan manisan kolang-kaling serta kerupuk kolang-kaling hingga diperoleh dua jenis produk sampai pada tahap pengemasan. Kegiatan ini dinilai dapat membuka peluang pemanfaatan produk turunan aren yang sebelumnya belum termanfaatkan khususnya di Desa Daenaa.

Kata kunci: aren, kolang-kaling, kerupuk, manisan

ABSTRACT

The aren palm known as sugar palm holds significant potential to utilize all of its parts, similar to coconut. This program focused on processing palm fruit (aren) into value-added products, namely preserved kolang-kaling and kolang-kaling crisp, implemented in Desa Daenaa, Kabupaten Gorontalo. The approach combined education and training, covering post-harvest handling, fruit processing, and practical sessions on producing preserved kolang-kaling and crisp, resulting in two packaged products. The initiative is regarded as a promising opportunity to develop palm-based derivative products that had previously remained untapped, especially within Desa Daenaa.

Keywords: palm, kolang-kaling, crisp, preserved fruit.

PENDAHULUAN

Aren (*Arenga pinnata*) merupakan salah satu jenis tanaman yang masuk di dalam kelompok pinang-pinangan (*Arecaceae*) dan merupakan jenis tanaman tahunan. Pohon aren dapat tumbuh sangat tinggi hingga mencapai 15

m – 20 m. Tanaman aren ini hampir mirip dengan kelapa berbatang bersih dan pelepah daun tua yang mudah lepas. Buah aren tumbuh dengan posisi bergelantungan pada tandan yang bercabang dengan panjang mencapai 90 cm. Buah inilah yang menjadi sumber bahan baku

bagi produk olahan pangan yang dikenal dengan kolang-kaling (Lempang, 2012). Seluruh bagian dari tanaman aren ini bermanfaat, sebagaimana tanaman palma lainnya seperti kelapa. Tanaman ini memiliki nira yang dapat diolah menjadi gula, batang bisa diolah menjadi tepung, daun diolah menjadi atap, serta bagian lainnya seperti lidi dan ijuk (Ruslan, Baharuddin and Taskirawati, 2018).

Kolang-kaling diperoleh dari buah muda (sebelum matang) yang selanjutnya dibakar atau direbus untuk menghilangkan getah pada buah. Berdasarkan hasil penelitian (Purwati, 2018), kolang-kaling mengandung kadar air mencapai 93,6% dan termasuk nilai yang cukup tinggi, kadar protein 2,344%, karbohidrat 56,571%, dan serat kasar 10,524%. Kolang-kaling juga mengandung pula senyawa hidrokoloid yaitu polisakarida galaktomanan yang merupakan senyawa hidrokoloid alam. Jumlah pohon aren di Kabupaten Gorontalo, khususnya di Desa Daenaa cukup banyak namun tidak disertai dengan pengetahuan maupun kemampuan masyarakat dalam mengolah buah aren. Masyarakat hanya mampu mengolah nira aren menjadi gula, tanpa memanfaatkan buah aren menjadi produk apapun.

Buah aren ini memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan menjadi kolang-kaling dan produk turunan lainnya hingga berpeluang untuk dipasarkan secara luas oleh masyarakat. Sehingga, kegiatan ini dilakukan untuk mendorong masyarakat dalam memanfaatkan buah aren, dengan memperkenalkan keunggulannya, cara pengolahan, pengemasan, hingga teknik pemasaran.

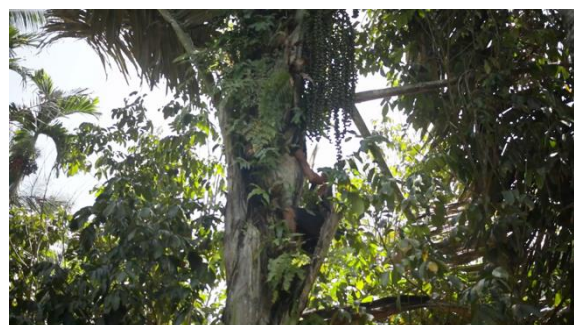
METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Daenaa dan diikuti oleh 20 orang warga desa sebagai peserta, baik perempuan maupun laki-laki. Metode yang dilakukan pada kegiatan ini adalah edukasi yang mengenai penanganan pascapanen buah aren hingga potensinya dalam produk manisan kolang-kaling dan kerupuk kolang-kaling. Selanjutnya dilakukan praktik penanganan pascapanen dan pengolahan buah aren.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penanganan Pascapanen Buah Aren

Kegiatan pascapanen buah aren dilakukan langsung oleh seluruh pihak yang terlibat. Pemanenan dilakukan dengan cara memanjat langsung pohon aren (Gambar 1) untuk memperoleh buah aren yang sesuai dengan kriteria dalam pengolahan kolang-kaling, yakni buah aren yang muda. Buah aren diperoleh dengan memotong tandan buah menggunakan pisau. Buah aren yang telah dipanen kemudian dimasukkan ke dalam air yang telah dipanaskan hingga mendidih untuk menghilangkan getah pada buah yang dapat mengakibatkan iritasi pada kulit.



Gambar 1. Pemanenan buah aren

Penanganan selanjutnya adalah pemisahan buah aren dari kulit buah, yang dilakukan dengan menggunakan pisau atau alat bantu lain. Buah yang telah dikeluarkan direndam di dalam air untuk mempertahankan kesegaran buah. Pada tahapan ini diperlukan kehati-hatian agar pisau atau alat bantu tidak mengenai bagian daging buah yang dapat merusak buah. Buah aren yang telah dikupas kemudian digunakan sebagai bahan baku pembuatan manisan kolang-kaling dan kerupuk kolang-kaling.



Gambar 2. Pelepasan buah aren dari tandan buah (atas); Perebusan buah aren (bawah)

Manisan Kolang-kaling

Buah aren yang telah dipanen selanjutnya direndam di dalam larutan kapur sirih dengan tujuan menghilangkan getah yang masih melekat pada buah serta mempertahankan kekenyalan buah. Perendaman ini dilakukan hingga 12 jam dengan mengganti larutan secara berkala. Buah

yang telah direndam kemudian dicuci atau dibilas, selanjutnya dilakukan pemasakan menggunakan air bersih selama 30 menit. Langkah pembuatan manisan kolang-kaling ini membutuhkan beberapa peralatan seperti wajan, wadah (loyang), sendok, saringan, kompor, serta stoples atau plastik kemasan yang telah diberi label kemasan. Bahan yang dibutuhkan selain buah aren adalah air dan sirup atau pemanis. Hasil rebusan buah aren kemudian disaring dan dimasukkan ke dalam toples kemasan dengan penambahan pemanis berupa sirup dengan berbagai varian rasa.



Gambar 3. Produk manisan kolang-kaling (kiri); label kemasan produk manisan kolang-kaling (kanan)

Manisan kolang-kaling memiliki kelebihan berupa rasa yang enak juga nilai gizi berupa vitamin C sebesar 89,91% - 162,04% (bergantung pada tingkat kekerasan buah). Selain itu, manisan ini memiliki nilai serat sebesar 9,74% - 14,03%, serta kalsium 0,24% - 0,59% (Hasna, 2020). Kandungan gizi ini penting dalam menjaga metabolisme tubuh seperti menangkal radikal bebas, meningkatkan daya tahan tubuh, dan beberapa manfaat kesehatan lainnya, meskipun produk ini bukan merupakan sumber pangan utama bagi tubuh. Sedangkan kekurangan dari produk ini adalah kadar gula yang tinggi sehingga perlu dilakukan pengkajian terhadap tingkat kemanisan produk

dan risikonya pada kesehatan.

Kerupuk Kolang-kaling

Bahan baku utama untuk pembuatan kerupuk kolang-kaling adalah buah aren yang telah melewati proses pengolahan hingga perebusan dengan air bersih. Selain diolah sebagai manisan kolang-kaling, hasil perebusan buah aren tersebut dapat diolah menjadi kerupuk. Kerupuk merupakan olahan pangan yang berbahan dasar tapioka dan penyedap selain campuran bahan utama, yang dalam hal ini adalah buah aren atau kolang-kaling. Pada kegiatan ini dibutuhkan peralatan berupa baskom, timbangan, *rolling pin* untuk meratakan adonan, panci kukusan, pisau, *blender*, dan plastik kemasan. Bahan yang digunakan antara lain, kolang-kaling, tepung tapioka, bawang putih, penyedap rasa, garam, air matang, minyak goreng, dan bumbu perisa (sesuai selera).

Pembuatan kerupuk kolang-kaling diawali dengan menghaluskan bawang putih dan kolang-kaling menggunakan *blender* dan selanjutnya mencampur bahan berupa bawang putih, kolang-kaling, penyedap rasa, dan garam hingga menjadi adonan yang kalis. Adonan ini kemudian dibentuk rata menggunakan *rolling pin* lalu dibentuk bulat kecil sebagaimana kerupuk dan selanjutnya dikukus selama 15 menit. Adonan yang telah dikukus selanjutnya dikeringkan di bawah sinar matahari hingga kering. Adonan yang telah kering kemudian digoreng dan ditambahkan perisa seperti balado, barbeque, jagung manis, atau dapat disajikan dengan rasa asli (*original*).



Gambar 4. Penghalusan adonan menggunakan *blender* (kiri); persiapan penjemuran adonan (kanan)

Produk kerupuk ini memiliki keunggulan berupa rasa yang enak karena dibuat menggunakan bumbu alam seperti bawang putih dan juga menjadi sumber serat yang berasal dari kolang-kaling. Kelemahan produk ini adalah proses pembuatan yang cukup menyita waktu, terutama pada tahapan penjemuran. Kerupuk kolang-kaling memiliki peluang untuk pemasaran, yakni dapat dipasarkan dengan metode pemasaran digital, dipasarkan pada kegiatan *expo* atau metode pemasaran lainnya.



Gambar 5. Hasil praktik pembuatan kerupuk kolang-kaling

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan ini dinilai dapat membuka peluang pemanfaatan produk turunan aren, yakni buah aren yang sebelumnya kurang termanfaatkan oleh masyarakat Desa Daenaa. Kegiatan ini dapat diadopsi oleh masyarakat dan dilakukan secara mandiri dalam skala rumah tangga sehingga masyarakat Desa Daenaa memiliki potensi penghasilan baru yang bersumber dari pengolahan buah aren. Kegiatan

ini membutuhkan kajian mengenai analisis usaha sehingga dapat menjadi acuan bagi masyarakat untuk melakukan produksi hingga penjualan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasna, L.Z. (2020) “PENGARUH PENAMBAHAN GULA PASIR SUKROSA PADA BUAH AREN (*Arenga pinnata*) TERHADAP KANDUNGAN GIZI MANISAN KOLANG-KALING,” *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), p. 1. Available at:
<https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.42701>.
- Purwati, tutik nugrahini (2018) “Jurnal Abdimas Mahakam,” *Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional*, 2(1), p. 25.
- Ruslan, S.M., Baharuddin, B. and Taskirawati, I. (2018) “POTENSI DAN PEMANFAATAN TANAMAN AREN (*Arenga pinnata*) DENGAN POLA AGROFORESTRI DI DESA PALAKKA KECAMATAN BARRU KABUPATEN BARRU,” *Perennial*, 14(1), p. 24. Available at:
<https://doi.org/10.24259/perennial.v14i1.5000>.