

Memanen gula kelapa di lahan agroforestri

Oleh Kurniatun Hairiah

“Hasil panen nira kelapa berkurang pada cuaca sering hujan akhir-akhir ini, karena batang jadi lebih licin dan sulit dipanjat. Tetapi nira yang diperoleh justru jadi lebih banyak karena tercampur dengan air hujan” demikian penjelasan Pak Udin, pria bertubuh ramping penyadap nira kelapa di Ujung Genteng.



Gambar seorang penyadap bertubuh ringan dan gesit sedang bertengger di atas sebuah pelepah kelapa tanpa tali pengaman (1), mengganti jirigen yang telah terisi nira kelapa dengan jirigen kosong, Nira yang terkumpul dalam jirigen dibawa turun (2) dan dikumpulkan dalam jirigen yang lebih besar untuk selanjutnya dimasak hingga kental (3).

tergantung dari hasil sadapan nira dan musim. Pada musim penghujan, produksi nira relatif lebih banyak dari pada di musim kemarau, sehingga jumlah kayu bakar yang dibutuhkan juga akan meningkat. Jumlah kayu bakar yang dibutuhkan di musim penghujan rata-rata 1 m³ untuk 85 liter nira kelapa, dan di musim kemarau rata-rata sekitar 0.8 m³ untuk 67 liter (Tumisek dan Suwarno, 2008).

Ibu Udin seorang pengrajin Gula Kelapa di Ujung Genteng mengatakan “Untuk memasak nira kelapa dibutuhkan kayu bakar, saya gunakan apa saja yang tersisa, seperti tempurung, pelepah kelapa, tetapi dari itu saja tidak cukup”. Guna memenuhi kebutuhan kayu bakar, pengrajin membeli kayu sisa-sisa dari perusahaan penggergajian kayu. Biasanya kayu diantarkan ke lokasi menggunakan truk dan didistribusikan sendiri oleh pengrajin. Untuk keperluan kegiatan ini diperlukan jenis kayu yang bisa menyalakan api cukup lama karena proses pemasakan gula cukup lama. Kayu bakar dari

Matahari baru saja bersinar, jalanan masih becek dan licin setelah semalaman Ujung Genteng – kecamatan yang terletak di Kabupaten Sukabumi — diguyur hujan lebat dan angin kencang. Di sepanjang jalan menuju pantai Tanah Lot, Amandaratu, dari kejauhan terlihat “burung pelatuk” bekerja keras naik turun pohon kelapa. “Burung pelatuk” tersebut adalah seorang penyadap (pengumpul) nira kelapa — bahan dasar untuk membuat gula kelapa atau “gula merah” atau “gula batok” atau “gula Jawa”. Gula ini merupakan bahan perasa manis yang banyak dibutuhkan dalam masakan Indonesia.

Guna mendapatkan nira, pria penyadap harus memotong ujung tongkol bunga kelapa (manggar) dan pada ujungnya diletakkan sebuah wadah penampung (biasanya digunakan jirigen plastik) dan dibiarkan selama 12 jam baru kemudian dikumpulkan. Setiap harinya rata-rata terkumpul 25-30 liter nira yang diperoleh dari 20 pohon kelapa. Proses pemasakan atau pengentalan nira menjadi gula kelapa dilakukan oleh para wanita. Untuk memproduksi gula kelapa, pengrajin membutuhkan kayu bakar berkisar antara 0.5 - 1 m³/hari. Jumlah kayu yang dibutuhkan bervariasi



Gambar pengrajin gula kelapa sedang memasak nira kelapa dan menambahkan serutan kelapa agar tidak terjadi letupan cairan (1 dan 2), potongan bambu untuk cetakan gula dan produk gula kelapa di pasaran (3 dan 4)



Gambar penyediaan kayu bakar di tempat pembuatan gula kelapa, berupa sisa produksi (pelempah atau tempurung) atau sobekan kulit kayu yang dibeli dari sawmill (1 dan 2), pemasakan nira kelapa (3)

jenis kayu 'berat' biasanya menghasilkan nyala api lebih awet. Akan tetapi, yang umum dan mudah didapat di daerah ini adalah jenis kayu ringan yaitu sengon.

Gula di lahan agroforestri

Pada umumnya pohon kelapa ditanam dalam sistem campuran atau biasa disebut "agroforestri" yang tergolong dalam bentuk agroforestri sederhana. Biasanya pohon kelapa ditanam bersama padi, atau tumbuhan liar penghasil pakan ternak seperti krinyu (*Chromolaena odorata*), karena di daerah tersebut masyarakat juga mengusahakan ternak sapi. Kadang-kadang ditanam pula gamal atau pohon penghasil kayu bangunan seperti jati putih (*Gmelina arborea*) atau Sengon (*Paraserianthes falcataria*). Pola agroforestri yang diusahakan perkebunan kelapa di Ujung Genteng ini, masih sangat tergantung pada produksi kayu bakar dari lahan agroforestri milik masyarakat di sekelilingnya.



Gambar sistem agroforestri kelapa dengan tanaman sela padi (1), atau lahan ditumbuhi krinyu (*Chromolaena odorata*) untuk pakan ternak (2 dan 4), seorang penyadap nira kelapa keluar dari kebun kelapa yang dikelilingi oleh pohon *Gmelina arborea* sebagai penghasil kayu (3)



Dukungan pemerintah

Pengrajin gula biasanya keluarga kurang mampu, tidak memiliki lahan garapan sendiri sehingga mereka memilih sebagai pengrajin gula kelapa.

Dalam sehari seorang penyadap harus memanjat sekitar 20 pohon kelapa. Suatu pekerjaan yang penuh resiko dan istrinya harus memasak nira selama 5-6 jam. Peluang untuk mencari penghasilan lain di luar usaha gula kelapa menjadi sangat terbatas. Gula kelapa yang dihasilkan hanya sekitar 8 hingga 12 kg/hari. Untuk memproduksi gula kelapa sebanyak itu dibutuhkan kayu bakar sekitar 0.5 - 0.7 m³/hari. Gula disetorkan ke pedagang pengumpul disekitarnya, dengan harga Rp 8000,- per kg. Suatu penghasilan keluarga yang relatif rendah.

Pembuatan gula kelapa ini bersifat tradisional sehingga kualitas yang diperoleh sangat bervariasi baik dari segi warna maupun rasa antar pengrajin maupun antar waktu pengolahan.

Guna menunjang kelestarian usaha tradisional gula kelapa dan meningkatkan kesejahteraan pengrajin dan ekowisata ke Ujung Genteng, masyarakat memerlukan dukungan pemerintah daerah berkaitan dengan aspek keselamatan kerja sebagai penyadap nira, aspek pemasaran, dan pembinaan dalam pengolahan yang lebih seragam guna memenuhi standar pasar. Bila tidak? *Gula kelapa memang manis rasanya, tetapi tetap pahit bagi pengrajinnya...*

Pustaka:

Tumisem dan Suwarno, 2008. Degradasi hutan bakau akibat pengambilan kayu bakar oleh industry kecil gula kelapa di Cilacap. *Forum Geografi*, 22 (2): 159-168.