



# PEDOMAN TEKNIS PROSES PEMBUATAN

“ GULA SAWIT (BUDIDAYA GULA MERAH  
KELAPA SAWIT) ”  
NAGARI SUNGAI AUA – KECAMATAN SUNGAI AUR



Mulai

@sungai\_aua  
@desawisatasungaiua  
<https://www.nagarisungaiaur.pasamanbaratkab.go.id>



SUBSCRIBE



# PENUMBANGAN POHON KELAPA SAWIT

Penumbangan ini dilakukan untuk untuk mendapatkan nira sawit yang digunakan. Batang pohon sawit ditumbangkan lalu dilakukan pengirisan pada pucuk batang pohon sawit, hingga mencapai irisan dalam pohon sawit yang berwarna putih, karena irisan inilah yang menjadi jalan keluarnya nira sawit dari pohonnya.

**Detail**



**SUBSCRIBE**

# MEMBUAT TEMPAT PENAMPUNGAN



Setelah dilakukan irisan pada pohon sawit, lalu lakukan wadah penampungan dengan menggunakan ember ataupun jerigen yang sudah dopodipo bagian atasnya, lalu tutup dengan menggunakan karung goni atau plastik hingga tertutup rapat agar tidak masuk pengotor ataupun air ketika datang hujan. Sehingga hasil nira kelapa sawit bersih dari zat pengotor.



# TAHAPAN PEMANASAN AIR NIRA



Setelah nira sampai di tempat pengolahan, selanjutnya dilakukan proses pemanasan ataupun proses pemasakan. Sebelum dimasukkan dalam wadah pemanas, sebaiknya lakukan proses penyaringan nira agar produk yang dihasilkan nantinya lebih steril. Proses ini dilakukan dengan menggunakan tungku api ataupun dengan menggunakan kayu bakar. Nira tersebut dipanaskan hingga pekat, dan warnanya menjadi coklat kemerahan.





# TAHAPAN PENGENTALAN

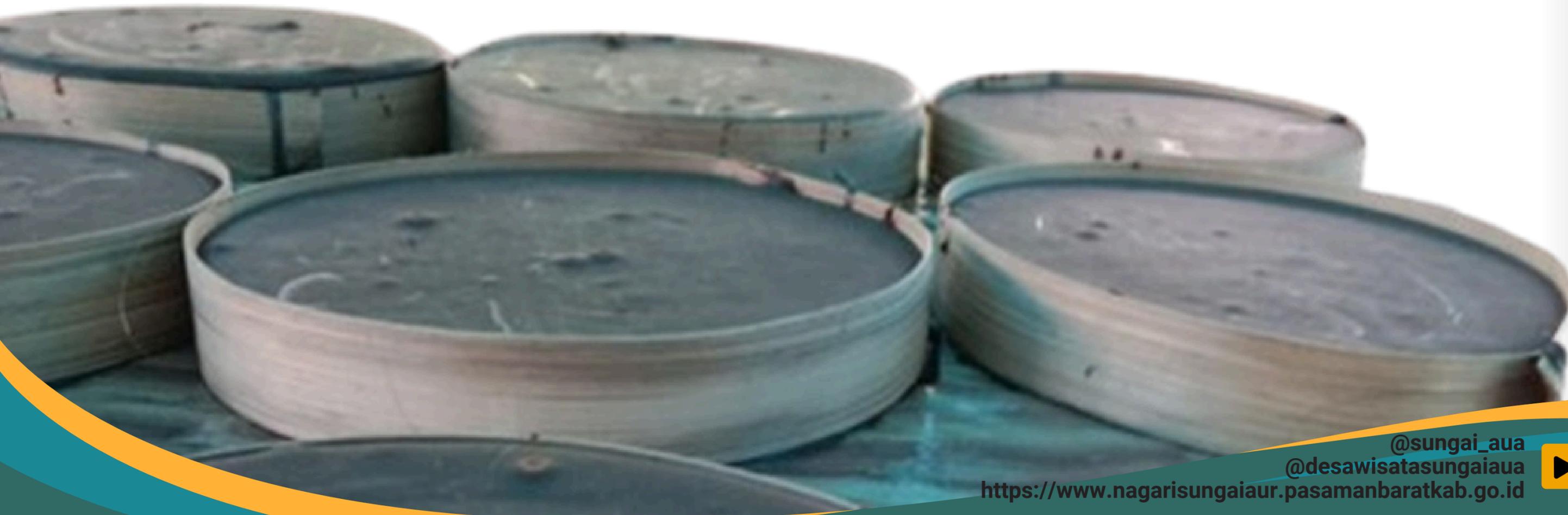


**SUBSCRIBE**



# PROSES PENCETAKAN GULA SAWIT

Setelah dimasak masukkan nira yang sudah matang kedalam cetakan gula merah. Lau tinggal menunggu gula akan terbentuk dan menjadi padat. Cetakan ini biasanya terbuat dari bambu, kayu, dan tempurung. Ukuran yang dimiliki juga tidak terlalu besar ataupun kecil sehingga memudahkan pada saat pengemasan.



@sungai\_aua

@desawisatasungaiuaa

<https://www.nagarisungaiaur.pasamanbaratkab.go.id>



**SUBSCRIBE**



# HASIL PENCETAKAN GULA SAWIT





# KONTAK PERSON & SOSIAL MEDIA PENJUALAN GULA SAWIT



**ALI AKBAR**

**081267776922**



**BUMNAG SUNGAI AUA MADANI  
NAGARI SUNGAI AUA - KECAMATAN SUNGAI AUR**

PEMANIS ALAMI

## Gula Merah Kelapa Sawit

Berat Bersih :  
**1 Kilogram**

Isi :  
**3**  
buah

Komposisi :  
Nira Kelapa Sawit, Gula

Baik dikonsumsi  
sebelum :

No Expired

Diproduksi Oleh :  
Kelompok Usaha Bersama  
Kreatif Talenta Jr. Bayang Tengah

Ali Akbar +62 812-6777-6922

<https://nagarisungaiaur.pasamanbaratkab.go.id>





# TERIMA KASIH

Selesai

@sungai\_aua  
@desawisatasungaiuaa  
<https://www.nagarisungaiaur.pasamanbaratkab.go.id>



**SUBSCRIBE**

