



## **Pemanfaatan Buah Nipah Menjadi Bahan Tambahan Pangan (Tepung) Olahan Bolu Nipah**

**Nur Fitri Ramadanti<sup>1</sup>, Juliana Saputri<sup>2</sup>, Febriana Nurika Saputri<sup>3</sup>,  
Ahmad Fadel Syakir Hidayat<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda

### **Abstract:**

Muara Kembang has several potentials, one of which is in the field of nipah plantations. Nipah is used both from its leaves and fruit. Nipah fruit can be used as a food additive in the form of flour which can later be processed into a food additive for nipah sponge cake. Nipah fruit, which is rich in carbohydrates and fiber, can be a nutritious food additive. Providing food additives in the form of nipah flour can provide a distinctive taste and added value to processed products. The use of nipah fruit can increase the diversity of food products and provide an alternative source of carbohydrates and fiber which are beneficial for health. Apart from that, this can also support the local economy by opening up new opportunities for farmers and the food industry.

**Keywords :** Nipah Fruit, Flour, Nipah Sponge Cake.

### **Abstrak**

Muara **Kembang** memiliki beberapa potensi salah satunya di bidang perkebunan nipah. Nipah dimanfaatkan baik dari daun dan buahnya. Buah nipah dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan tambahan pangan berupa tepung yang nantinya dapat diolah menjadi bahan tambahan pangan bolu nipah. Buah nipah yang kaya akan karbohidrat dan serat, dapat menjadi bahan tambahan pangan yang bernutrisi. Pemberian bahan tambahan pangan berupa tepung nipah dapat memberikan rasa khas dan nilai tambah pada produk olahan. Pemanfaatan buah nipah dapat meningkatkan keberagaman produk pangan dan memberikan **alternatif** sumber karbohidrat serta serat yang bermanfaat bagi Kesehatan. Selain itu, hal ini juga dapat mendukung ekonomi lokal dengan membuka peluang baru bagi petani dan industri pangan.

**Kata kunci :** Buah Nipah, Tepung, Bolu Nipah.

## A. Analisis Situasi

Muara kembang merupakan salah satu kelurahan yang terletak di kecamatan muara jawa, kabupaten kutai kartanegara. Salah satu potensi yang ada di muara kembang adalah Perkebunan khususnya Perkebunan kelapa sawit dan nipah. Nipah merupakan salah satu famili *arecaceae* (palem) dengan subfamily *nypoidae*, genus *nypa*. Pohon nipah merupakan tumbuhan yang tumbuh di daerah rawa yang berair payau atau daerah pasang surut dekat pantai. Tumbuhan nipah tumbuh secara berkelompok yang membentuk komunitas murni di lingkungan hutan bakau. nipah (*Nypa fruticans* Wurmb) merupakan tumbuhan palma tanpa batang pada bagian permukaan dan membentuk rumpun, batang terdapat di bawah tanah, daunnya seperti susunan daun kelapa, daun berwarna hijau mengkilat di permukaan atas dan berserbuk di bagian bawah, bentuknya lanset, ujungnya meruncing, tumbuh pada substrat berlumpur, memiliki sistem perakaran yang rapat dan kuat dan dapat menyesuaikan perubahan masukan air yang lebih baik dibandingkan dengan sebagian besar jenis tumbuhan mangrove lainnya (Zakyani et al., 2023). Di Indonesia, nipah tersebar mulai dari Sumatera, Kalimantan, Jawa, Maluku, Sulawesi, dan Pulau Papua (Iswari, 2023).

Tumbuhan nipah pada umumnya tidak begitu tinggi, mempunyai buah yang bertandan-tandan dengan berat sekitar 20-25 kg dan bersifat musiman. Masing-masing tandan mempunyai sekitar 40-60 buah nipah yang kulit luarnya berwarna coklat tua. Buah nipah ini sifatnya sangat keras seperti buah kelapa yang terdiri dari sabut, tempurung dan daging buah.

Salah satu UMKM Muara Kembang yang memanfaatkan tumbuhan nipah adalah CV. Sinar Nilam. CV. Sinar Nilam memanfaatkan tumbuhan nipah hampir secara keseluruhan baik dari daun maupun buah sehingga dapat membuka lapangan kerja baru bagi Masyarakat sekitar. Daun tumbuhan nipah di olah menjadi ketupat, kerajinan tas, dan lain sebagainya. Batang daun nipah diolah menjadi sapu lidi dan kerajinan tangan yang diperdagangkan hingga ke luar kota. Lidi daun nipah bahkan diekspor ke India dan Pakistan hingga mencapai 25 ton sekali pengiriman. Adapun buah nipah dapat diolah menjadi tepung nipah yang nantinya akan digunakan menjadi bahan tambahan dalam pembuatan bolu nipah maupun kue kering.

Buah nipah mempunyai tingkat kematangan buah yang berbeda diantaranya buah dengan tingkat kematangan muda, sedang dan tua. Buah dengan tingkat kematangan muda sering dimanfaatkan sebagai campuran es buah (kolang-kaling). Buah dengan tingkat kematangan sedang dimanfaatkan sebagai manisan buah dan dikemas dalam botol. Serta buah yang mempunyai tingkat kematangan tua bisa diolah menjadi tepung buah nipah yang bisa digunakan sebagai pengganti tepung lain (Nafidzah et al., 2019).

Pemanfaatan tepung Buah Nipah menjadi produk makanan masih belum banyak dilakukan oleh Masyarakat, padahal Buah Nipah memiliki potensi daging Buah sebesar 2,55 ton/ha sehingga dapat dijadikan sebagai sumber daya pangan (Ulyarti et al., 2021). Buah Nipah juga dapat dijadikan tepung pengganti bahan pangan misalnya beras karena tepung ini cukup banyak mengandung karbohidrat, protein dan lemak (Ulyarti et al., 2017). Tepung buah nipah harus menggunakan buah nipah dengan kematangan yang tua, karena buah nipah yang muda mengandung banyak air dan memiliki tekstur daging yang lunak. Tepung buah nipah mengandung

serat yang cukup tinggi dengan kandungan lemak dan kalori rendah yang berpotensi untuk dijadikan makanan bagi orang yang ingin melakukan diet (Ishaq et al., 2021).

Pemanfaatan buah nipah dapat digunakan sebagai sumber daya pangan yang terdapat dari tepung buah nipah muda dan tepung buah nipah tua. Tepung buah nipah ini mengandung kadar air 13,57%, kadar abu 2,22%, kadar lemak 0,06%, kadar protein 6,39%, kadar serat kasar 20,19% dan kadar pati 61,53% serta warna putih alami (Rangkuti / 1404118397, 2021).

Upaya untuk memperbanyak variasi dari pilihan masyarakat dalam kegiatan konsumsi maka perlu dilakukan pengembangan olahan makanan berbasis sumberdaya lokal (Simanjuntak & Widiastuti, 2022). Dengan adanya bahan tambahan berupa tepung nipah, diharapkan dapat menjadi suatu inovasi baru bagi olahan makanan khususnya pada tekstur maupun rasa pada *bakery*.

## B. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung di Kelurahan Muara Kembang pada tanggal 28 Juni 2024. Kegiatan ini dilakukan untuk melihat proses pembuatan buah nipah menjadi tepung nipah hingga tahap pembuatan bolu nipah. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi observasi, praktik langsung, dan wawancara untuk memahami proses pengolahan secara keseluruhan dengan baik dan jelas.

### Observasi

Observasi merupakan proses pengamatan sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus dari lokus aktivitas bersifat alami untuk menghasilkan fakta (Hasanah, 2017). Observasi dilakukan dengan melihat langsung buah nipah. Mulai dari pembukaan buah nipah, pencucian buah nipah, penggilingan buah sampai menjadi tepung, pengayakan hingga menyangrai tepung nipah, serta pengemasan produk hingga siap diedarkan ataupun diperjual belikan. Observasi ini bertujuan untuk memperoleh informasi secara visual tentang proses pembuatan buah menjadi tepung hingga proses pengolahan bolu nipah.



Gambar 1. Observasi Mahasiswa KKN di Desa Muara Kembang

### Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan Tanya jawab langsung antara pengumpul data terhadap

narasumber/sumber data (Trivaika & Senubekti, 2022). Wawancara bertujuan untuk mendapat informasi lebih jelas dan akurat terkait proses pembuatan produk tepung nipah hingga menjadi bolu nipah. Wawancara ini dilakukan pada tanggal 28 Juni 2024. Wawancara berisi tentang pertanyaan seputar bagaimana pengolahan buah nipah hingga menjadi tambahan pangan bolu nipah.

### **Praktik Langsung**

Kegiatan praktik langsung dilakukan di lokasi pembuatan tepung nipah dan pembuatan bolu nipah. Dalam kegiatan ini, penulis diajak langsung terlibat dalam penggilingan tepung nipah beberapa kali hingga halus, pengayakan, serta menyangrai tepung nipah. Penulis juga diajak membuat bolu dengan tambahan tepung nipah.



*Gambar 2. Pembuatan Tepung Nipah dan Pembuatan Bolu Nipah*

### **C. Hasil Luaran**

Proses pengolahan produk ini melibatkan pemilik usahanya sendiri, karyawan, dan penanggung jawab. Pengambilan buah nipah dilakukan oleh Pak Syahrin selaku pemilik usaha dan karyawan lainnya yang berlokasi di hutan nipah. Adapun lokasi hutan nipah ini harus dijangkau menggunakan kapal karena terletak di seberang pulau. Setelah itu buah nipah di kupas kulitnya menggunakan parang dan diambil buahnya. Kemudian buah itu dicuci hingga bersih dengan air mengalir dan tiriskan. Buah nipah yang telah ditiriskan lalu di cacah sampai kecil dan kemudian dikeringkan atau dijemur selama sehari. Setelah itu buah nipah yang sudah kering digiling beberapa kali untuk mendapatkan hasil tepung yang halus. Lalu, tepung tersebut di ayak hingga mendapatkan hasil tepung yang lebih halus dan kemudian tepung di sangrai agar tepung menjadi lebih kering. Tepung selesai dan siap digunakan untuk membuat bolu nipah.



Gambar 3. Hasil Olahan Produk Bolu Nipah

#### D. Simpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian program KKN bahwa penerapan buah nipah menjadi bahan tambahan pangan olahan bolu nipah ini dapat meningkatkan nilai jual buah nipah yang menghasilkan produk olahan disukai oleh Masyarakat.

Pemanfaatan buah nipah untuk membuat tepung nipah dan olahan bolu nipah menawarkan beberapa keuntungan. Buah nipah yang kaya akan karbohidrat dan serat, dapat menjadi bahan tambahan pangan yang bernutrisi. Tepung Nipah yang dihasilkan dapat digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai produk pangan, seperti bolu nipah, yang memberikan rasa khas dan nilai tambah pada produk olahan.

Pemanfaatan buah nipah dapat meningkatkan keberagaman produk pangan dan memberikan alternatif sumber karbohidrat serta serat yang bermanfaat bagi Kesehatan. Selain itu, hal ini juga dapat mendukung ekonomi lokal dengan membuka peluang baru bagi petani dan industri pangan.

#### Refrensi

Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), Article 1.

Ishaq, V. A., Sasmita, A. S., & Andriani, D. (2021). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Buah Nipah (*Nypa fruticans Wurmb*) dalam Pembuatan Sugar Dough. *Home Journal.*, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.61141/home.v3i1.113>

Iswari, K. (2023). PEMANFAATAN TANAMAN NIPAH (*Nypa fruticans wurmb*) SEBAGAI BAHAN PANGAN: REVIEW. *Jurnal Sains Agro*, 8(1), Article 1. <https://doi.org/10.36355/jsa.v8i1.1003>

- Nafidzah, I., Radam, R., & Arryati, H. (2019). RENDEMEN PENGOLAHAN TEPUNG BUAH NIPAH (*Nypa fruticans* Wurmb) DARI DESA BUNIPAH KECAMATAN ALUH-ALUH KALIMANTAN SELATAN. *Jurnal Sylva Scientiae*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.20527/jss.v1i1.456>
- RANGKUTI / 1404118397; A. K. (2021). *Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Nugget Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus) Dengan Penambahan Tepung Buah Nipah (Nypa Futricans) (Pekanbaru)*. Universitas Riau – Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan - Teknologi Hasil Perikanan. [//digilib.unri.ac.id%2Findex.php%3Fp%3Dshow\\_detail%26id%3D96352%26keywords%3D](http://digilib.unri.ac.id%2Findex.php%3Fp%3Dshow_detail%26id%3D96352%26keywords%3D)
- SIMANJUNTAK, E., & Widiastuti, I. (2022). *KAJIAN SIFAT FISIK TEPUNG BUAH NIPAH (Nypa frutican wurmb) DENGAN PROSES DEFATTING DAN DEPROTEINASI SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL* [Undergraduate, Sriwijaya University]. [https://doi.org/10/RAMA\\_54244\\_05061281823055.pdf](https://doi.org/10/RAMA_54244_05061281823055.pdf)
- Trivaika, E., & Senubekti, M. A. (2022). PERANCANGAN APLIKASI PENGELOLA KEUANGAN PRIBADI BERBASIS ANDROID. *NUANSA INFORMATIKA*, 16(1), 33–40. <https://doi.org/10.25134/nuansa.v16i1.4670>
- Ulyarti, Nazarudin, & Sari, D. W. (2017). The study of functional properties of *Nypa fruticans* flour. *AIP Conference Proceedings*, 1823(1), 020027. <https://doi.org/10.1063/1.4978100>
- Ulyarti, Surhaini, & Farwati, A. (2021). PENGARUH TEPUNG BUAH NIPAH TERHADAP KARAKTERISTIK BISKUIT TINGGI SERAT. *JURNAL TEKNOLOGI PERTANIAN*, 10(2), Article 2. <https://doi.org/10.32520/jtp.v10i2.1697>
- Zakyani, N. N., Susanti, R., & Widiatningrum, T. (2023). Utilization of Phytochemical Content of Nipah Leaf Extract in the Coastal Area of Indonesia. *JURNAL BUDIDAYA PERTANIAN*, 19(1), Article 1. <https://doi.org/10.30598/jbdp.2023.19.1.1>