

RINGKASAN

Kebutuhan akan gula yang semakin meningkat mendorong adanya inovasi terhadap pengolahan gula dari nira kelapa. Inovasi yang dilakukan adalah pengolahan nira menjadi gula cair. Gula cair memiliki tingkat efektivitas yang baik dari segi produsen ataupun konsumen. Gula kelapa cair merupakan produk yang mudah mengalami kerusakan. Salah satu penyebabnya karena kristalisasi yang disebabkan oleh kandungan sukrosa didalamnya. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mencegah kristalisasi adalah penambahan ekstrak rosela. Gula kelapa cair pada penelitian ini ditambah ekstrak rosela dengan persentase yang sama pada semua perlakuan (7,5%). Pengemasan produk juga perlu diperhatikan karena kemasan merupakan faktor yang paling penting dalam menjaga produk dari kontaminasi dan hal lain yang dapat mempercepat kerusakan produk.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan 3 jenis kemasan yaitu *Standing Pouch Polipropilen* (PP), *Polietilen Terephthalate* (PET), dan kemasan kaca. Kemasan ini memiliki permeabilitas yang berbeda-beda dan permeabilitas merupakan salah satu hal yang penting dalam menjaga produk pangan. Gula kelapa cair yang dikemas dengan 3 jenis kemasan tersebut disimpan dengan rentang waktu 0 hari, 45 hari, dan 90 hari. Dilakukan analisis fisikokimia dan sensori terhadap gula kelapa cair tersebut selama penyimpanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemasan kaca memiliki kemampuan yang cukup baik untuk mempertahankan mutu gula kelapa cair dengan hasil kecerahan 23,05; warna (b) Biru-Kuning 2,91; kadar air 32,8%; kadar abu 1,18%; vitamin C 0,1%; gula total 73,61%; gula reduksi 24,99%; gula sukrosa 48,63%; pH 4,4; dan °Brix 66,78.

SUMMARY

The increasing demand for sugar has encouraged innovation in the processing of sugar from coconut sap. The innovation is processing of nira into liquid sugar. Liquid sugar has a good level of effectiveness in terms of producers and consumers. Liquid coconut sugar is a perishable product. One of the causes is due to crystallization caused by the sucrose content in it. One way that can be done to prevent the crystallization process is by adding roselle extract. In this study, roselle was added with the same percentage in all treatments (7,5%). Product packaging also needs to be considered because packaging is the most important factor in keeping the product from contamination and other things that can accelerate product damage.

This research was conducted using 3 types of packaging, namely Standing Pouch Polypropylene (PP), Polyethylene Terephthalate (PET), and glass packaging. This packaging has different permeability and permeability is one of the important things in maintaining food products. Liquid coconut sugar packed with 3 types of packaging was stored for 0 days, 45 days, and 90 days. Physicochemical and sensory analysis were conducted on the liquid coconut sugar during storage. The results showed that glass packaging has a good ability to maintain the quality of liquid coconut that has brightness 23,05; Color (a) blue-yellow 2,91; water content 32,8%; ash content 1,18%; vitamin C 0,1%; total sugar 73,61%; reducing sugar 24,99%; sucrose 48,63%; pH 4,4; and °Brix 66,78.

Keywords: Coconut sugar, Packaging, Storage, Quality