

RINGKASAN

Pertanian organik merupakan pertanian yang menghasilkan produk organik. Pertumbuhan permintaan produk pertanian organik mencapai 15-20%. Namun yang terpenuhi hanya 0,5-2%. Salah satu produk pertanian organik yaitu gula semut organik. CV. Inagro Jinawi merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi gula semut organik, dan ikut berpartisipasi dalam perdagangan gula semut internasional. CV. Inagro Jinawi melibatkan 1.811 petani dalam proses pembuatan gula semut organik. CV. Inagro Jinawi memperhatikan kebutuhan produksi gula semut organik per petani, namun kualitas gula semut yang dihasilkan masih belum seragam. Terdapat beberapa kendala dalam produksi gula semut seperti masalah kadar air dan kadar padatan tak larut air gula semut yang tinggi.

Salah satu teknik pengeringan gula semut yang dilakukan adalah penyangraian. Penyangraian merupakan teknik menggoreng tanpa menggunakan minyak. Penelitian ini bertujuan untuk mencari tahu apakah variasi teknik penyangraian dan lama penyangraian gula semut berpengaruh terhadap kadar air, kadar padatan tak larut air, perubahan suhu loyang penyangraian, dan mutu organoleptik gula semut serta menentukan kombinasi teknik penyangraian yang terbaik. SNI 3743:2021 menyatakan bahwa mutu gula semut yang baik adalah yang mempunyai kadar air maksimal 3% dan kadar padatan tak larut air maksimal 1% . Teknik Penyangraian dilakukan dengan tiga variasi yaitu ; tanpa tumpukan kayu, dengan tumpukan kayu 5 cm, dan dengan tumpukan kayu 10 cm. Selain itu digunakan variasi lama penyangraian yaitu ;10 menit, 20 menit, 30 menit, dan 40 menit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik penyangraian terbaik berdasarkan mutu fisikokimia adalah teknik tanpa tumpukan kayu selama 40 menit dengan kadar air 2,48%, dan kadar padatan tidak larut air 0,77%, sedangkan berdasarkan mutu organoleptik teknik penyangraian terbaik adalah teknik dengan tumpukan kayu setinggi 10 cm selama 30 menit dengan rasa manis hingga sangat manis, warna coklat hingga sangat coklat, dan aroma khas gula semut hingga sangat khas gula semut.

SUMMARY

Organic farming is a traditional farm that produces organic products. Growth in demand for organic agricultural products reaches 15-20%. But only 0.5-2% is fulfilled. One of the organic agricultural products is organic ant sugar. CV. Inagro Jinawi is one of the companies that produces organic ant sugar, and participates in the international ant sugar trade. CV. Inagro Jinawi involved 1,811 farmers in the process of making organic ant sugar. CV. Inagro Jinawi pays attention to the needs of organic ant sugar production per farmer, but the quality of ant sugar produced is still not uniform. There are several obstacles in the production of ant sugar such as the problem of long storage and high levels of insoluble solids of ant sugar.

One of the ant sugar drying techniques carried out is roasting. This study aims to find out whether variations in roasting techniques and the length of roasting ant sugar affect water content, water insoluble solids content, Discuss the temperature of the roasting pan, and the organoleptic quality of ant sugar and determine the best combination of roasting techniques. SNI 3743:2021 states that good ant sugar quality is one that has a maximum water content of 3% and a maximum water insoluble solids content of 1%. Roasting techniques are carried out with three variations, namely wood piles, namely; without a woodpile, with a woodpile of 5 cm, and with a woodpile of 10 cm. In addition, variations of roasting duration are used, namely; 10 minutes, 20 minutes, 30 minutes, and 40 minutes. The results of the research show that the best roasting technique based on physicochemical quality is the technique without a pile of wood for 40 minutes with a water content of 2.48%, and a water insoluble solids content of 0.77%, while based on organoleptic quality the best roasting technique is the technique with a pile of wood as high as 10 cm for 30 minutes with a sweet to very sweet taste, brown to very brown in color, and a distinctive aroma of ant sugar to very typical of ant sugar.