

RINGKASAN

Gula kelapa kristal merupakan salah satu bahan pemanis yang tergolong alami dan sangat populer di pasar internasional karena digunakan dalam dunia makanan dan minuman tanpa gula buatan. Gula kelapa kristal berbentuk butiran-butiran (granulasi) yang terbuat dari air nira kelapa dan berwarna coklat, coklat kekuningan, coklat gelap, maupun coklat kemerahan. Tungku adalah alat masak yang dipergunakan untuk memanaskan ataupun memasak dengan menggunakan bahan bakar. Dengan adanya pembaharuan jenis modifikasi tungku, maka diperlukan juga adanya sertifikasi untuk gula kelapa kristalnya. Salah satu sertifikasi dasar yang diperlukan untuk memperjualbelikan barang di Indonesia adalah SNI.

Penelitian dilakukan di Desa Semedo dan Petahunan, Laboratorium Teknologi Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Penelitian ini memiliki variabel berupa jenis tungku dan parameter berupa kadar air, kadar abu, kadar bahan tidak larut dalam air, kadar gula reduksi, kadar gula total, kadar gula sukrosa, dan organoleptik. Tahapan penelitian meliputi pembuatan dan pengolahan gula kelapa kristal organik di desa Petahunan dan Semedo sebanyak 8 kali ulangan, pengujian mutu gula kelapa kristal organik di Laboratorium Teknologi Pertanian Universitas Jenderal Soedirman, dan pengolahan data uji analisis ragam, uji friedman, dan uji lanjut DMRT dengan menggunakan Program SPSS.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis tungku 3 mendapatkan hasil gula kelapa kristal organik terbaik dibandingkan dengan jenis tungku 1 maupun jenis tungku 2. Berdasarkan hasil kadar air, kadar abu, kadar bahan tidak larut dalam air, kadar gula reduksi, kadar gula total, dan kadar gula sukrosa pada gula kelapa kristal organik yang dihasilkan oleh jenis tungku 3 memiliki persentase yang sesuai dengan SNI. Diketahui juga bahwa mutu gula kelapa kristal organik yang dihasilkan oleh jenis tungku 3 memiliki skor tertinggi pada setiap parameter sensoris.

Kata Kunci: gula kelapa kristal, SNI, jenis tungku

SUMMARY

Crystalized palm sugar is a natural sugar that is very popular in the international market because it is used in food and beverages without artificial sugar. Crystalized palm sugar is granulated and made from coconut sap and is colored brown, yellowish brown, dark brown, or reddish brown. Furnace is a cooking device used for heating or cooking using fuel. Beside renewing the type of furnace modification, it is also necessary to certify the crystalized palm sugar. One of the basic certifications required to trade goods in Indonesia is SNI.

The research was conducted in Semedo and Petahunan village, Agricultural Technology Laboratory of Jenderal Soedirman University. This research has variables in the form of furnace type and parameters in the form of water content, ash content, water insoluble material content, reduction sugar content, total sugar content, sucrose sugar content, and organoleptic. The research stages include the manufacture and processing of organic crystalized palm sugar in the villages of Petahunan and Semedo for 8 replicates, testing the quality of organic crystalized palm sugar at the Agricultural Technology Laboratory of Jenderal Soedirman University, and processing data using variety analysis test, Friedman test, and DMRT for further test using the SPSS Program.

The results showed that furnace type 3 got the best organic crystalized palm sugar results compared to furnace type 1 and furnace type 2. Based on the results of water content, ash content, water insoluble material content, reduction sugar content, total sugar content, and sucrose sugar content in organic crystalized palm sugar produced by furnace type 3 has a percentage that complies with SNI. It is also known that the quality of organic crystalized palm sugar produced by furnace type 3 has the highest score on each sensory parameter.

Keywords: crystalized palm sugar, SNI, furnace type