

# PROSIDING SEMINAR NASIONAL

**“Peran Penelitian Pertanian untuk mendukung  
Pengembangan Teknologi Pertanian”**



# **PROSIDING**

## **SEMINAR NASIONAL PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN SEMNAS TEKTAN VI**

**Peran Penelitian Pertanian Untuk Mendukung  
Pengembangan Teknologi Pertanian**

**POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG**

## **KATA PENGANTAR**

Politenik Negeri Lampung sebagai satu di antara beberapa perguruan tinggi di Provinsi Lampung, membawa amanah melaksanakan pendidikan vokasi. Pendidikan vokasi menitik beratkan kegiatan penelitian pada teknologi terapan bukan hanya sekedar pada pengembangan keilmuan.

Berkaitan dengan itu, penelitian yang dikerjakan dosen di Politeknik Negeri Lampung adalah penelitian yang bersifat terapan dan dapat diaplikasikan langsung kepada masyarakat dalam bentuk teknologi tepat guna.

Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian merupakan kegiatan rutin yang dilaksanakan oleh Unit Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (UPPM) Politeknik Negeri Lampung dan pada Tahun ke-enam. Seminar ini adalah ajang silaturahmi para peneliti untuk berdiskusi dan bertukar pikiran dalam pengembangan pertanian agar hasil-hasil penelitian dapat didiseminasikan dan disebarluaskan ke masyarakat.

Kami berharap melalui kegiatan seminar ini, Politeknik Negeri Lampung dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan penyebarluasan hasil penelitian kepada masyarakat.

Bandar Lampung, Januari 2018

Panitia

Perpustakaan Nasional RI: Katalog dalam terbitan (KDT)  
ISBN: 978-602-70530-6-9

Prosiding  
Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian  
Peran Penelitian Pertanian Untuk Mendukung  
Pengembangan Teknologi Pertanian  
2018, i, 425 hlm. 21,0 x 29,7cm

Copyright © pada penerbit

Editor:  
Ir. Beny Hidayat, M.Si  
Analiasari, S.T.P., M.T.A  
Ir. Winarto, M.P  
Damayanti, S.E., M.M  
Riko Noviadi, S.Pt., M.P  
Sutarni, S.P., M.E.P  
Nur Indariyanti, S.Pi., M.Si

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Dilarang memperbanyak isi buku ini dengan cara apapun  
tanpa izin tertulis dari penulis

Penerbit  
Up Politeknik Negeri Lampung  
Bandar Lampung  
2018

## DAFTAR ISI

**Kata  
Pengantar**

**Makalah  
Utama**

**Prof. Dr. Bustanul Arifin**

**Prof. Dr. M. Syukur, S.P., M.Si.**

**Dr. Oktaf Rina, S.Si., M.Si**

**Pertanian**

Dampak Aplikasi Fungsisida Perlakuan Benih Jagung Terhadap Kelimpahan Nematoda dan Artropoda Tanah  
I G. SwibawD. Fitryana' L. Septiani, R. Suharjo, dan J. Prasetyo

1-8

Pengaruh Penambahan BAP Dan GA<sub>3</sub> Terhadap Pertumbuhan Tunas in Vitro Tanaman Kentang (*Solanum Tuberosum* L)  
Asih K. Karjadi dan Nurmalita Waluyo

9-14

Teknik Pemberian BAP dan Pembatasan Jumlah Bunga Terhadap Gejala Penyakit Virus di Dataran Tinggi  
Neni Gunaeni dan Rini Rosliani

15-22

Induksi Partenokarpi Pada Dua Varietas Mentimun (*Cucumis sativus* L.) dengan Giberelin  
Hayatiningsih Gubali, Fauzan Zakaria, Almi Sulistiyona Harun

23-29

Pengaruh Media Tanam dan Pupuk Organik Cair (Poc) Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.)  
Tri Dewi Andalasari, Setyo Widagdo, Sri Ramadiana, dan Ersya Purwati

30-36

Pengaruh Beberapa Komposisi Media Tumbuh in vitro terhadap Pertumbuhan Plantlet Kentang Varietas Granola  
Asih .K.Karjadi dan Nurmalita Waluyo

37-42

Pengaruh Konsentrasi Benzil-Adenin (BA) Terhadap Pertumbuhan Sedap Malam (*Polyanthes Tuberosa* L.) Kultivar 'Wonotirto' Pada Fase Vegetatif  
Rugayah, Setyo Widagdo, Nuriman Putri

43-50

Seleksi Klon-Klon Bawang Merah (*Allium Cepa* Var.*Aggregatum*) Adaftif di Lahan Gambut  
Nurmalita Waluyo, Rismawita Sinaga, M. Anang Firmansyah, Iteu M. Hidayat

51-63

Pengaruh Campuran Asam Asetat Dan Ekstrak Buah Lerak Sebagai Herbisida Terhadap Gulma <i>Paspalum Conjugatum</i> , <i>Cyperus Kyllingia</i> , dan <i>Asystasia Gengetica</i> Muhammad Arif Suryadi, Hidayat Pujisiswanto, dan Nanik Sriyani	64-72
Pemberian IBA, NAA dan Kombinasinya Terhadap Pengakaran Setek Jambu Jamaika ( <i>Syzygium malaccense</i> ) R.N. Sesantim dan S.Sari	73-78
Efektivitas Pupuk Hayati (Inokulan Cendawan Mikoriza Arbuskula dan Trichoderma) dan Pupuk P pada Karakter Fisiologis, Pertumbuhan dan Produksi Nilam ( <i>Pogostemon cablin</i> Benth.) Adryade Reshi Gusta, Muhammad Rofiq, dan Fatahillah	79-83
<b>Teknologi</b>	
Rancang Bangun Alat Kendali Jarak Jauh Pintu Irigasi Dengan Menggunakan Sinyal Hand Phone Bastaman Syah, Harmen, dan Iskandar Zulkarnain	84-89
Penggunaan Selang Poly Ethylene (PE) Sebagai Jaringan Lateral Irigasi Tetes Emitter Tali untuk Budidaya Semangka Muhammad Idrus, I Gde Darmaputra, dan Surya	90-95
Uji Kinerja Prototipe Mesin Panen Padi Indo Combine Anjar Suprpto, Sulha Pangaribuan, dan Titin Nuryawati	96-102
Uji Coba Mesin Panen Padi (Combine Harvester) Di Lahan Pasang Surut Sulha Pangaribuan <sup>1</sup> Sudirman Umar <sup>2</sup> Anjar Suprpto <sup>3</sup> Harmanto <sup>4</sup>	103-109
Desain Dan Modifikasi Mesin Panen Padi Tipe Mini Combine Untuk Menurunkan Nilai Groun Pressure Sulha Pangaribuan, FX. Lilik Tri Mulyantara, dan Anjar Suprpto	110-120
Rancangbangun Alat Pembangkit Listrik Tegangan Tinggi Untuk Ekstraksi Menggunakan <i>Ignition Coil</i> Imam Sofi'I dan Ridwan Baharta	121-126
Pengaruh Jumlah Bahan Pengisi Terhadap Kekerasan Kompon Footstep Sepeda Motor Febrina Delvitasari, Maryanti, dan Winarto	127-133
Ketahanan terhadap Kondisi pH Asam dan Aktifitas Antagonis terhadap Bakteri Patogen Empat Jenis Bakteri Asam Laktat Samsul Rizal dan Fibra Nurainy	134-139
Perancangan Purwarupa Penghitungan Ketinggian Air Sungai Berbiaya Rendah Aniessa Rinny Asnaning, dan Septafiansyah Dwi Putra	140-149

Pendugaan Umur Simpan Bahan Makanan Campuran (BMC) dari Tepung Sukun ( <i>Artocarpus communis</i> ) dan Tepung Kacang Benguk ( <i>Mucuna pruriens L.</i> ) Germinasi pada Kemasan Aluminium Foil dengan Metode Akselerasi Sussi Astuti, Sri Setyani, dan Rini Saputri	150-160
Optimalisasi Bahan Baku dan Kapasitas Kerja Alat Granulator pada Proses Pembuatan Gula Semut Aren Otik Nawansih, Erdi Suroso dan Agung Rhafdho Wibisono	161-171
<b>Agribisnis</b>	
Evaluasi Adopsi Teknologi Budidaya dan Kelayakan Usahatani Padi di Provinsi Sulawesi Selatan (Kasus Desa Carawali dan Desa Salujambu) Chairul Muslim	172-183
Pembatasan Impor, Rantai Pasok Dan Analisa Usahatani Bawang Merah Di Kabupaten Cirebon Valeriana Darwis	184-194
Kontribusi Sumberdaya Petani Pada Sektor Pembangunan Pertanian Yang Berbasis Agropolitan Jagung di Tingkat Lokal Sastro M Wantu, Usman Moonti, dan Asmun wantu	195-201
Manfaat Kegiatan Kawasan Rumah Pangan Lestari Terhadap Ketahanan Pangan Keluarga di Kabupaten Sarolangun Suharyon , dan Valeriana Darwis	202-211
Persepsi Petani dan Prospek Budidaya Padi Jajar Legowo Super di Oku Timur Yanter Hutapea, Waluyo dan Priatna Sasmita	212-221
Kebijakan Hutan Tanaman Industri (Hti) Dampaknya Bagi Kehidupan Sosial Masyarakat Di Desa Huyula Kecamatan Mootilango Kabupaten Gorontalo Jusdin Puluhulawa dan Hayati Ningsih Gubali	222-230
Pengaruh Kompetensi pada Kinerja Penyuluh Pertanian dan Dampaknya pada Perilaku Petani Jagung Mohamad Ikbah Bahua dan Nikmah Musa	231-235
Tingkat Partisipasi Anggota Kelompok Wanita Tani (Kwt) Dalam Program Model Kawasan Rumah Pangan Lestari (M-KRPL) di Desa Sidodadi, Kecamatan Way Lima, Kabupaten Pesawaran Nasriati, Ely Novrianty, dan Alvi Yani	236-243
Keragaan Penyuluhan Mendukung Usahatani Padi Sawah di Wilayah Lampung Slameto dan A. Arivin Rivaie	244-250
Peranan Pembinaan Kemitraan Usaha Terhadap Peningkatan Produktivitas Perusahaan Industri Kecil di Bandar Lampung Vitratin	251-259

Meretas Kemiskinan Melalui Kebijakan Dan Kelembagaan Ekonomi Sebagai Pilar Pembangunan Pertanian Sutrisno Muhamad dan Sastro M Wantu	260-267
Analisis Efisiensi Usaha Penggemukan Sapi (Studi Kasus Pada PT. SA di Kabupaten Lampung Tengah, Provinsi Lampung) Wan Abbas Zakaria, Erwanto, Lidya Sari Mas Indah, dan Maryanti	268-274
Implementasi Program <i>One Village One Product</i> (OVOP) dalam Peningkatan Pendapatan UMKM Klaster Keripik Pisang di Kota Bandar Lampung Sri Handayani dan Luluk Irawati	275-284
Desain Aplikasi Penyusunan Laporan Keuangan Menggunakan Microsoft Access Pada Koperasi Rukun Tani Destia Pentiana	4-291
Analisis Kebutuhan Pengembangan <i>E-Learning</i> Politeknik Negeri Lampung Zuriati, Dewi Kania Widyawati, Imas Sukaesih Sitanggung, dan Agus Buono	4-301
Pemberdayaan wanita kelompok tani dalam memanfaatkan buah naga merah sebagai olahan frozen yoghurt analiasari, cholid faith ,dan sudio	302-306
<b>Perikanan</b>	
Performa Ayam Jantan Tipe Medium Dengan Persentase Pemberian Ransum Yang Berbeda Antara Siang dan Malam Khaira Nova	285-290



# **OPTIMALISASI BAHAN BAKU DAN KAPASITAS KERJA ALAT GRANULATOR PADA PROSES PEMBUATAN GULA SEMUT AREN**

*Raw Material and Work Capacity of Granulator Equipment Optimization in Processing Crystal Palm Sugar*

**Otik Nawansih<sup>1)</sup>, Erdi Suroso<sup>1)</sup> dan Agung Rhafidho Wibisono<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>. Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung  
Jl. Prof. Soemantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung, Lampung 35145

<sup>2)</sup>. Alumni Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung

## **ABSTRACT**

The purpose of this research was to identify the quality of palm juice which can be used as raw material for produce crystal palm sugar by measuring the acidity level (pH), and to know the optimum working capacity of granulator tool at the stage of granulation process of palm sugar production. Palm juice was measuring pH, which had  $\text{pH} > 6$  continues evaporated but if had  $\text{pH} < 6$  added  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  until pH 7 and then evaporated, granulated, sifting 20 mesh and observation crystal palm sugar included the water level, levels of ashes, solids insoluble, rendemen and color. Optimizing the working capacity of the granulator tool done by evaporated palm juices of 20 L, 30 L, 40 L and than granulated, observation time and rendemen granulation. The result showed that palm juice that can be used as raw material for produce crystal palm sugar must good quality indicated by  $\text{pH} > 6$ . Crystal palm sugar contains water 3,125%, ash 2,26% and insoluble solid 0.215% was close to the standard (SNI). The rendemen was 8.46%. The optimum working capacity of ganulator tool was from 20 L palm juices with milling efficiency of 80.97% need 8 minutes 28 seconds time process.

Keywords: Crystal Palm Sugar, Palm Juice, Optimization, and Working Capacity.

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas nira aren yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan gula semut dengan pengukuran pH, dan untuk mengetahui kapasitas kerja alat granulator yang optimal pada tahap proses granulasi. Nira aren diukur pHnya, untuk nira dengan  $\text{pH} > 6$  langsung dimasak sedangkan untuk nira dengan  $\text{pH} < 6$  ditambahkan susu kapur dulu sampai dengan pH 7 baru dimasak, didinginkan dan di granulasi menggunakan alat, pengayakan 20 mesh dan pengamatan gula semut meliputi kadar air, kadar abu, bagian tidak larut dalam air, rendemen dan warna. Optimalisasi kapasitas kerja alat granulator berdasarkan volume nira yang dimasak yaitu 20 L, 30 L, 40 L, pengamatan yang dilakukan adalah waktu granulasi dan rendemen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nira aren yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan gula semut adalah yang mutunya baik dengan indikasi  $\text{pH} > 6$ . Gula semut yang dihasilkan mempunyai kadar air sebesar 3,125%, kadar abu sebesar 2,26% dan bagian tidak dapat larut air sebesar 0,215% belum memenuhi syarat SNI, dengan rendemen gula semut sebesar 8,46%. Kapasitas kerja optimal alat granulator adalah dari pemasakan nira 20 L dengan efisiensi penggilingan sebesar 80,97% dengan waktu penggilingan 8 menit 28 detik.

Kata kunci : Gula Semut Aren, Kapasitas Kerja, Nira Aren, dan Optimalisasi.

## PENDAHULUAN

Provinsi Lampung merupakan salah satu daerah yang berpotensi akan komoditas aren, dengan luas areal perkebunan aren mencapai 84.587 Ha dengan jumlah produksi sebesar 173.376 ton (Badan Pusat Statistik, 2013). Salah satu produk olahan yang berasal dari nira aren adalah gula merah aren, namun gula merah aren memiliki kelemahan secara umum yaitu masa simpan yang pendek (2-6 minggu), kurang praktis dan kurang sesuai dengan gaya hidup modern. Salah satu inovasi produk olahan dari nira adalah gula semut. Gula semut merupakan jenis gula yang dibuat dari nira dengan bentuk serbuk atau kristal dan berwarna kuning kecoklatan. Kelebihan gula semut antara lain lebih mudah larut, daya simpan lebih lama (sekitar 1 tahun) karena kadar air kurang dari 3%, lebih praktis, lebih fleksibel pengemasannya serta bisa diperkaya dengan jahe dan rempah-rempah lainnya. Penggunaan gula semut juga cukup luas sebagai pemanis minuman, kue, roti dan sebagainya (Zuliana, 2016). Dari sisi kesehatan gula semut mempunyai kemurnian yang tinggi ( $\pm 90\%$ ) dibanding gula merah cetak ( $\pm 77\%$ ) dan mempunyai indeks glikemik lebih rendah ( $\pm 35$ ) dibanding gula kristal putih ( $\pm 65$ ).

Proses pembuatan gula semut sebenarnya hampir sama dengan pembuatan gula merah cetak, namun berdasarkan penelitian sebelumnya ada dua titik kritis dalam pembuatan gula semut yaitu bahan baku (nira maupun gula merah cetak) dan tahap kristalisasi. Menurut Balai Penelitian Tanaman Palma (2010), nira dengan mutu baik dan segar bisa menghasilkan gula semut karena granulasi mudah dilakukan dan sebaliknya mutu nira yang kurang baik akan menyebabkan sulit di granulasi dan lengket. Nira dengan mutu baik secara visual bening seperti teh, tidak ada bau asam atau alcohol dan tidak ada busa atau gelembung. Sedangkan nira yang sudah mulai rusak ditandai kenampakan yang keruh, tercium bau alcohol atau asam, berbusa atau ada gelembung. Penggunaan indikator pH dalam menilai mutu nira cukup mudah dilakukan serta cukup mewakili parameter mutu nira yang lain. Nira yang masih segar belum terjadi kerusakan sukrosa sampai terbentuk asam sehingga pH umumnya antara 6-7. Bila sudah terjadi kerusakan, sukrosa akan terinversi oleh aktivitas yeast menjadi gula reduksi dan alcohol. Tahap kerusakan berikutnya alcohol oleh bakteri pembentuk asam akan dikonversi menjadi asam asetat sehingga keasaman meningkat atau bila diukur pHnya akan turun sampai  $< 6$ .

Tahap granulasi bisa dilakukan secara manual maupun menggunakan alat granulator. Alat granulator yang ada di kelompok pengrajin gula aren di Sumber Agung Kemiling mempunyai kapasitas kerja 4 kg, namun bila diisi penuh maka banyak butir yang terlempar keluar sehingga perlu dicari kapasitas kerja optimalnya.

### **Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui kualitas nira aren yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan gula semut dengan pengukuran pH.
2. Mengetahui kapasitas kerja alat granulator yang optimal pada tahap proses granulasi.

## **BAHAN DAN METODE**

### **Bahan dan Alat**

Bahan yang digunakan dalam penelitian adalah: Nira aren yang diperoleh dari penderes nira aren di Kemiling (Tahura Wan Abdurahman), kayu bakar, minyak kelapa. Alat yang digunakan dalam penelitian ini berupa alat pemasakan meliputi tungku masak kayu, wajan ukuran diameter 75 cm kapasitas 40 L, serok, pengaduk kayu, alat granulator merk Famoze PRO Type YCT124-1400 0,1 kw, loyang, ayakan 20 mesh, timbangan dan pH meter.

### **Metode Penelitian**

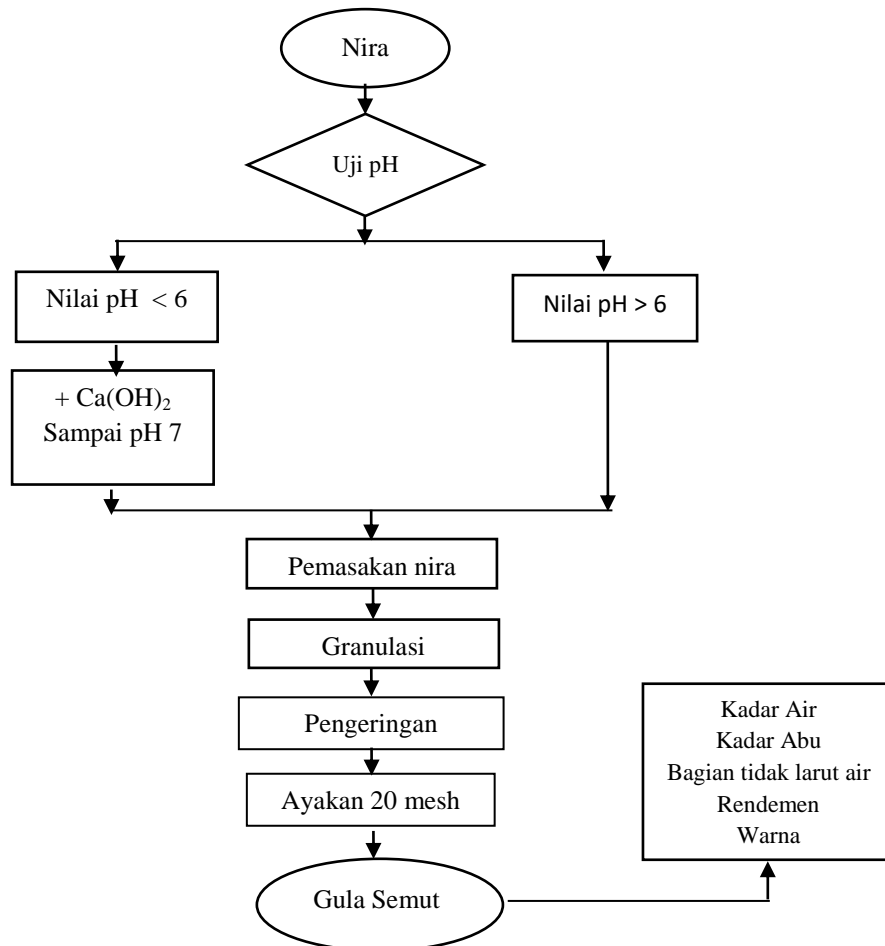
#### **Tahap 1. Optimalisasi bahan baku nira aren**

Nira aren diukur pH nya, bila pH <6, maka ditambahkan susu kapur sampai pH 7 baru dimasak. Nira dengan pH >6 langsung dimasak, didinginkan, digranulasi dan diayak (Gambar 1). Percobaan diulang dua kali. Gula semut diamati rendemen, kadar air (SNI 01-2891-1992, butir 5.1), kadar abu (SNI 01-2891-1992, butir 6.1), bagian tidak larut dalam air (SNI 01-2891-1992, butir 13) dan analisis citra warna digital (Program Matlab). Nira yang menghasilkan gula semut yang baik digunakan untuk optimasi alat granulator pada Tahap 2.

#### **Tahap 2. Optimalisasi kapasitas kerja alat granulator**

Kapasitas kerja alat yang dicoba adalah 2 kg, 3 kg dan 4 kg. Namun karena nira kental yang akan digranulasi sulit untuk diukur baik berat maupun volumenya (kurang akurat karena akan menempel pada alat ukur) maka kapasitas kerja dilakukan dengan pendekatan volume nira yang dimasak. Dengan asumsi bahwa 10 L nira dapat menghasilkan 1 kg gula, maka untuk kapasitas kerja 2 kg, 3 kg dan 4 kg dihasilkan dari pemasakan nira sebanyak 20 L, 30 L

dan 40 L. Nira kemudian dimasak sampai kental (spoon test), didinginkan kemudian digranulasi menggunakan alat granulator dan diayak dengan ayakan 20 mesh. Setiap perlakuan diulang sebanyak dua kali. Pengamatan yang dilakukan adalah rendemen, efisiensi alat dan waktu granulasi.

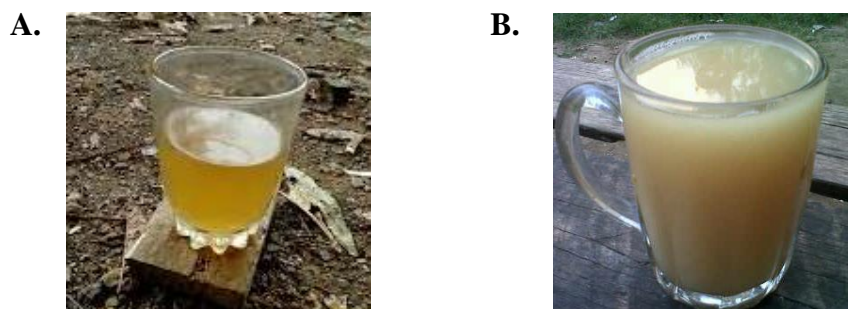


Gambar 1. Diagram alir optimalisasi bahan baku dengan pengaturan pH pada proses pembuatan gula semut

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Optimalisasi Bahan Baku Nira

Pada penelitian ini nira aren diambil dari pohon aren pada pukul 07.00 WIB, selanjutnya dilakukan pengamatan fisik meliputi warna, bau, kekeruhan, dan pengukuran pH nira. Nira aren dengan pH >6 dipisahkan dengan nira aren dengan pH <6 dan dibuat gula semut seperti disajikan pada Gambar 1. Kedua nira dengan mutu berbeda tersebut secara visual mempunyai karakteristik seperti ditunjukkan pada Gambar 2 dan Tabel 1.



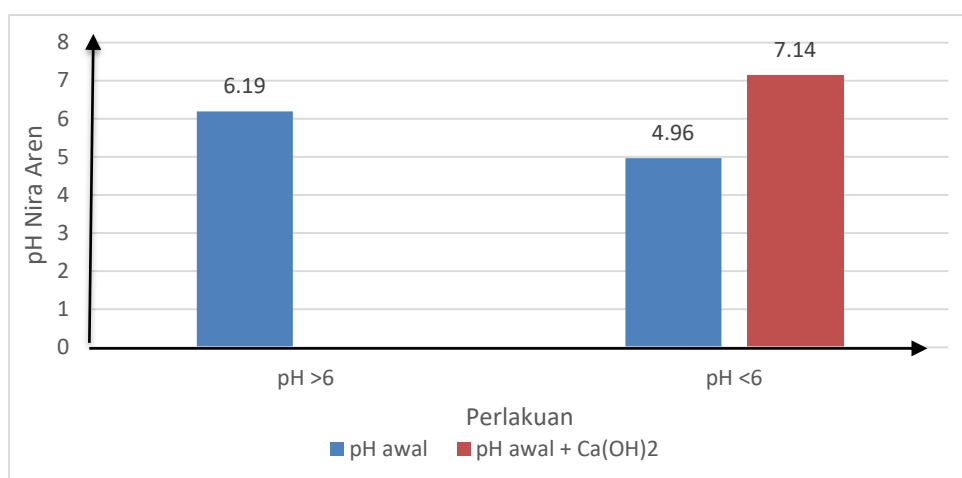
Gambar 2. Penampakan visual nira aren dengan pH >6 (A) dan pH <6 (B)

Pengamatan mutu nira dalam penelitian ini sesuai dengan pendapat Isoesetiyo (2001) bahwa nira yang baik memiliki pH >6 dengan karakteristik rasa yang manis, berbau harum, tidak bewarna sedangkan nira aren yang memiliki pH <6 memiliki aroma asam, bewarna keruh, dan berbusa.

Tabel 1. Pengamatan nira aren sebelum proses pemasakan

Pengamatan	Nira Aren <6	Nira Aren >6
Rasa	Asam	Manis
Bau	Asam	Harum
Warna	Keruh	Jernih
Penampakan	Berbusa	Tidak Berbusa

Nira aren yang memiliki pH <6 tidak langsung diolah tetapi dilakukan penambahan susu kapur sampai pH nira aren menjadi  $\pm 7$ . Maksud penambahan susu kapur dalam penelitian ini adalah untuk mencegah inversi lanjut sukrosa saat pemasakan. Inversi sukrosa terjadi pada pH rendah dan suhu tinggi. Hasil pengamatan pH rata-rata disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. pH nira aren >6 dan pH <6 yang ditambah Ca(OH)<sub>2</sub> Susu kapur sampai pH  $\pm 7$ .

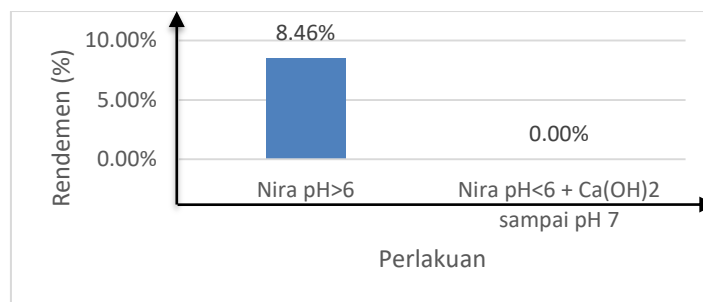
Pemasakan nira aren dengan pH >6 menghasilkan gula semut yang baik sedangkan pemasakan nira pH <6 yang sudah ditambahkan susu kapur tidak menghasilkan gula semut melainkan gula yang mengeras dan lengket seperti gulali. Hal ini disebabkan pada nira dengan pH <6 (4,96) sebelum dimasak telah terjadi kerusakan sukrosa oleh mikroorganisme (yeast dan bakteri asam asetat) menjadi gula reduksi dan terbentuk asam yang cukup tinggi sehingga walaupun sudah ditambahkan susu kapur untuk mencegah inversi lanjut saat pemasakan tetapi nira kental yang dihasilkan tetap sulit mengkristal. Kadar gula reduksi yang tinggi menyebabkan gula tidak bisa mengkristal dengan baik tetapi akan lengket seperti gulali (Sardjono dan Dahlan, 1988). Selain kadar gula reduksi yang tinggi diduga kadar sukrosa yang ada tidak memenuhi persyaratan untuk terjadinya kristalisasi pada pembuatan gula semut. Menurut Martoyo (1989), HK (kemurnian sukrosa/pol) kritis pada pembuatan gula semut adalah 75-80. Hasil penelitian Sunantyo (2005) membuktikan bahwa nira dengan HK/pol 71,9 sulit untuk diproses menjadi gula semut dan berbentuk gulali. Salah satu cara mengatasi rendahnya kadar sukrosa adalah dengan menambahkan sukrosa (GKP). Dengan menambahkan GKP 20-30%, gula BS (mutu jelek, *below standar*) baru bisa dikristalkan (Nawansih dan Marniza, 2013). Hasil pemasakan nira aren dengan pH >6 dan nira aren pH <6 yang sudah ditambahkan susu kapur disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil pemasakan nira aren dengan pH awal >6 (A) dan pH awal <6 yang ditambahkan susu kapur s/d pH 7 (B)

### **Rendemen Gula Semut**

Rendemen gula semut adalah gula semut yang dihasilkan dari pengolahan nira per berat nira kali 100%. Data rendemen gula semut hasil penelitian disajikan pada Gambar 5.

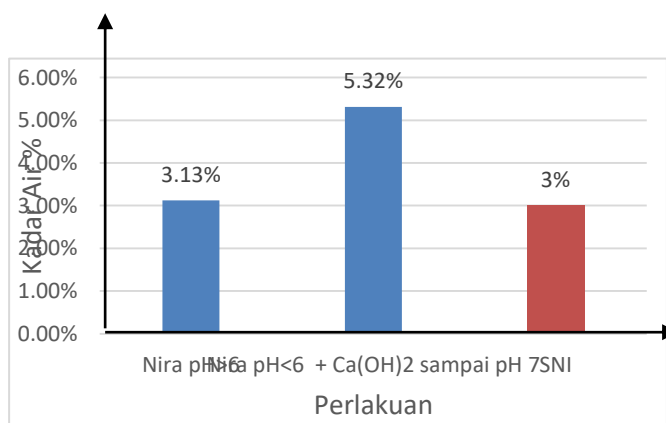


Gambar 4. Rendemen gula semut dari nira pH>6 dan nira pH<6 yang sudah ditambah susu kapur sampai dengan pH 7.

Hasil penelitian menunjukkan rendemen gula semut dari nira aren pH >6 sebesar 8,46% sedangkan rendemen dari nira dengan pH <6 yang sudah ditambahkan susu kapur sampai pH 7 menghasilkan rendemen gula semut sebesar 0%. Hal ini terjadi akibat masakan nira yang lengket dan tidak bisa dikristalkan sama sekali. Diduga penambahan susu kapur pada nira dengan pH<6 hanya dapat mencegah inversi lebih lanjut, namun kerusakan nira sudah terjadi sejak awal yang menyebabkan kandungan gula reduksi cukup tinggi sehingga pada proses pembuatan gula semut tidak dapat mengkristal sama sekali atau lengket seperti gulali. Menurut Baharuddin (2010), inversi sukrosa menyebabkan berkurangnya hasil dan kadar air yang tinggi pada produk akhir dimana inversi sukrosa dapat mengakibatkan rendemen produksi menjadi rendah, gula reduksi tinggi dan kadar air tinggi.

### Kadar Air.

Kadar air akan mempengaruhi umur simpan produk gula semut. Semakin kecil kadar air gula semut maka umur simpan akan semakin panjang. Kadar air gula semut pada penelitian disajikan pada Gambar 5.



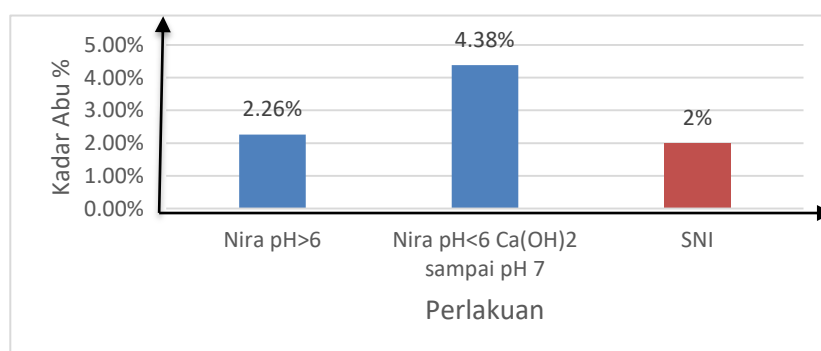
Gambar 5. Kadar air gula semut dari nira dengan pH >6 dan nira pH <6 yang ditambah susu kapur sampai dengan pH 7.

Gula semut yang dihasilkan dari nira aren pH >6 mempunyai kadar air sebesar 3,125 % sedangkan gula yang dihasilkan dari nira dengan pH <6 yang sudah ditambahkan susu kapur sampai pH 7 mempunyai kadar air sebesar 5,315%. Hal ini menunjukkan bahwa nira yang sudah kurang baik (ditandai dengan pH rendah) sudah terjadi kerusakan sukrosa menjadi gula reduksi bahkan sudah asam. Walaupun sudah ditambahkan susu kapur sampai pH  $\pm$  7 sebelum dimasak, gula reduksi yang sudah terbentuk bersifat higroskopis sehingga kristal gula cenderung lengket dan mempunyai kadar air tinggi. Kandungan gula reduksi yang tinggi menyebabkan kadar air menjadi tinggi. Gula reduksi bersifat higroskopis karena mempunyai gugus hidroksil sehingga mudah menyerap air dari lingkungan (Mustaufik dan Dwianti, 2007).

Gula semut yang diharapkan memiliki kadar air rendah (maksimal 3% sesuai SNI 01-3743-1995). Dalam penelitian ini, pengukuran kadar air dilakukan setelah kristalisasi pada alat granulator. Hal ini menunjukkan bahwa dengan menggunakan alat granulator, gula semut yang dihasilkan sudah cukup kering sehingga dengan pengeringan lanjut dalam waktu tidak lama bisa didapat gula semut dengan kadar air < 3%.

### Kadar Abu

Kadar abu merupakan campuran dari komponen mineral yang terdapat dalam bahan pangan. Hasil pengamatan kadar abu gula semut yang dihasilkan pada penelitian disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Kadar abu gula semut yang dihasilkan dari nira dengan pH >6 dan nira dengan pH <6 yang ditambahkan susu kapur sampai dengan pH 7.

Gula semut yang dihasilkan dari nira aren pH >6 mempunyai kadar abu sebesar 2,26% sedangkan gula dari nira dengan pH <6 dengan penambahan susu kapur mempunyai kadar

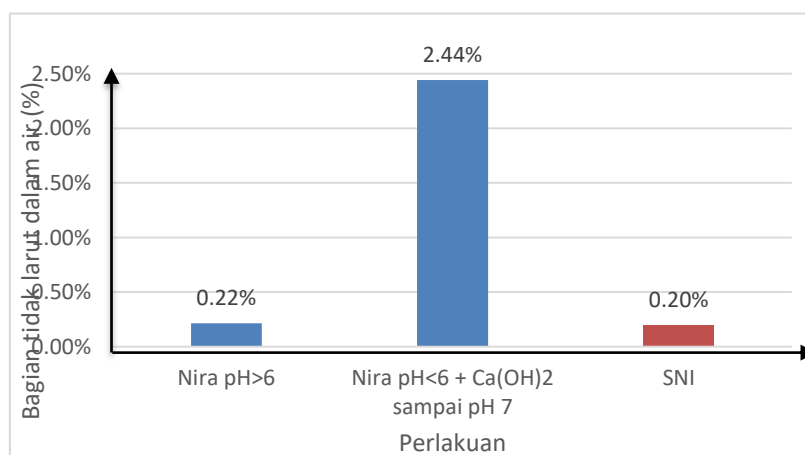


abu sebesar 4,38%. Menurut Soedhono (2010), bahwa kadar abu dalam gula sangat dipengaruhi oleh kandungan mineral di dalam nira maupun dalam proses pembuatannya. Penggunaan pengawet berupa kapur (CaO) termasuk penambahan mineral (Ca). Nira yang kurang baik ( $\text{pH} < 6$ ) mendapat perlakuan susu kapur 2 kali yaitu sebelum penyadapan dan sebelum dimasak, sehingga menyebabkan kadar abu lebih tinggi.

Pada penelitian ini nilai kadar abu tersebut berada diatas spesifikasi yang ditetapkan menurut SNI 01-3743-1995 yaitu maksimal 2 % atau belum memenuhi syarat SNI. Hal ini diduga secara umum penderes nira menggunakan kapur sebagai pencegah kerusakan nira belum tepat baik cara maupun dosisnya. Umumnya penderes menambahkan kapur dalam bentuk bubuk kapur bukan susu kapur (cairan jernihnya) sehingga menyebabkan kadar abunya tinggi.

### Bagian tidak larut dalam air

Bagian tidak larut dalam air merupakan padatan yang tidak bisa larut air atau senyawa bukan gula. Bagian tidak larut gula semut yang dihasilkan dalam penelitian disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Bagian tidak larut dalam air dari nira dengan  $\text{pH} > 6$  dan nira  $\text{pH} < 6$  yang ditambah susu kapur sampai dengan  $\text{pH} 7$ .

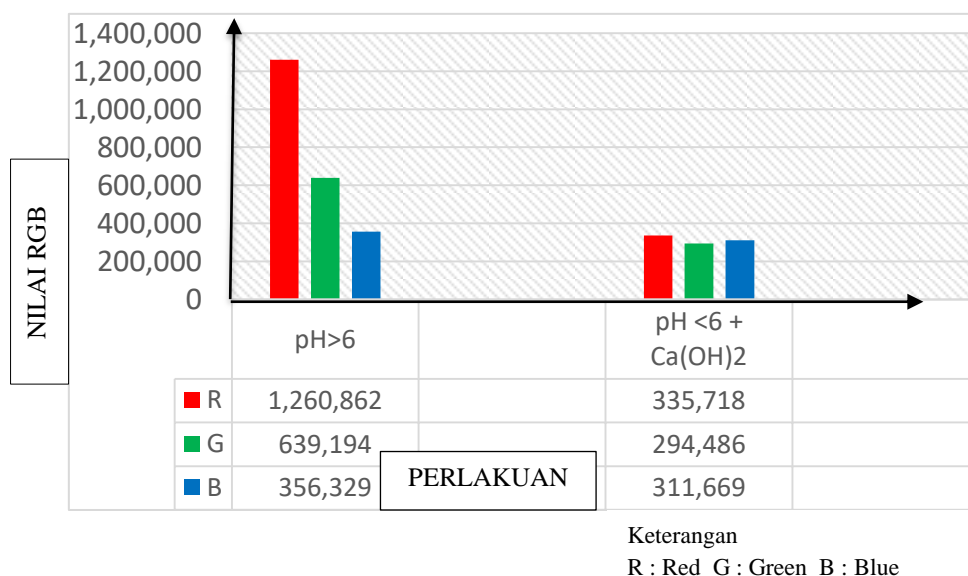
Gula semut yang dihasilkan dari nira aren  $\text{pH} > 6$  mempunyai kadar bagian tidak larut dalam air sebesar 0,22% sedikit melebihi persyaratan SNI 01-3743-1995 maksimal 0,2%. Sedangkan gula dari nira dengan  $\text{pH} < 6$  yang sudah ditambah susu kapur sampai  $\text{pH} 7$  mempunyai kadar bagian tidak larut dalam air sebesar 2,44%. Menurut Marsigit (2005), bagian tidak larut dalam air dalam gula aren terdiri dari protein, karbohidrat polimer tinggi dan lilin. Diduga nira aren yang digunakan pada penelitian ini tidak disaring dengan baik

sehingga tidak memenuhi SNI. Gula dari nira yang tidak baik membentuk gulali yang sudah terjadi reaksi fisik dan kimia sehingga padatan tidak larut airnya jauh lebih tinggi disbanding dari nira mutu baik.

### Analisis Warna Gula Semut.

Warna merupakan ciri utama yang mampu mendeskripsikan suatu objek dengan baik. Pada dasarnya, dalam menangkap cahaya sel kerucut mata manusia dapat dibagi tiga kelompok utama (*primary color of lights*) yaitu merah (*Red*), hijau (*Green*) dan biru (*Blue*). Dengan tujuan untuk mempermudah klarifikasi warna, contohnya warna coklat, merupakan gabungan dari model warna mengandung tiga elemen yaitu merah (*Red*), hijau (*Green*) dan biru (*Blue*) (Ahmad,2005).

Proses penilaian warna gula semut, dilakukan dengan menganalisis nilai merah (*Red*), hijau (*Green*) dan biru (*Blue*) pada setiap sampel sesuai dengan koordinat yang sama. Agar dapat dianalisis citra RGB. Indeks warna dengan menggunakan aplikasi matlab pada sampel gula semut disajikan pada Gambar 8.



Gambar 8. Analisa uji warna Citra RGB .

Berdasarkan gambar nilai indeks warna RGB gula semut pada perlakuan pH >6 memiliki komponen warna merah (*Red*) 1.260.862 yang lebih tinggi dari pada komponen warna hijau (*Green*) 639.194 dan biru (*Blue*) 356.329 sehingga menghasilkan warna kuning kecoklatan, sedangkan gula dari nira pH<6 yang sudah ditambah susu kapur nilai indeks warna RGB memiliki komponen warna merah (*Red*) 335.718, hijau (*Green*) 294.486, dan biru

(Blue) 311.669 yang saling dominan, sehingga menghasilkan warna lebih gelap yaitu coklat. Hal ini diperkuat dengan foto kedua produk pada Gambar 9.



Gambar 9. Foto gula semut dari nira pH>6 (kiri) dan dari nira pH<6 (kanan)

Hasil analisis warna menggunakan analisis citra digital yang mendominasi adalah warna merah, artinya gula semut yang dihasilkan dari nira aren baik ( $\text{pH} >6$ ) bewarna coklat kekuningan (terang), sedangkan untuk nira aren yang kurang baik ( $\text{pH} <6$ ) warnanya lebih gelap. Menurut Nurlala (2002), bahwa kondisi keasaman nira sangat berperan dalam pembentukan warna gula. Perlakuan penambahan susu kapur menyebabkan pH yang tinggi sehingga akan mempengaruhi warna gula yang menjadi lebih gelap serta rasa menjadi semakin pahit. Menurut Winarno (2004), terdapat hubungan yang cukup kuat antara gula reduksi dan indeks warna dimana semakin tinggi gula reduksi maka semakin tinggi indeks warna (lebih gelap). Selain itu warna coklat gelap diduga karena terjadi karamelisasi. Nira yang telah terfermentasi memiliki kandungan gula pereduksi dan kadar asam yang tinggi sehingga mempercepat karamelisasi.

### **B. Optimalisasi Kapasitas Kerja Alat Granulator.**

Granulator merupakan sebuah alat pengaduk yang mempunyai rotor yang dapat berputar dan alat pemecah berbentuk pisau sebagai pengaduk dimana pisau-pisau tersebut digantung pada suatu piringan. Prinsip utama granulator di design untuk mengaduk nira kental menjadi gula semut atau mengkristalkan nira kental menjadi gula semut, dengan cara gesekan. Alat granulator yang digunakan mempunyai kapasitas kerja alat antara 2 kg – 4 kg.

Hasil analisis mengenai optimalisasi alat granulator dalam pembuatan gula semut disajikan pada Tabel 2 dan Tabel 3.

Tabel 2. Perhitungan Berat Gula Semut

Perlakuan	Lama Waktu Pemasakan	Lama Waktu Penggilingan	Losses Gula kasar (g)	Gula semut kristal (g)	Total Gula (g)
20 L	2'52"	8' 28"	381	1.623	2.004
30 L	3'9"	9' 27"	741	2.080	2.821
40 L	3'35"	10' 28"	1.346	2.363	3.709

Tabel 3. Perhitungan rendemen gula dan efisiensi penggilingan.

Perlakuan	Rendemen (%)		Efisiensi Penggilingan
	Gula Semut (%)	Gula (%)	
20 L	8,115%	10,022%	80,97%
30 L	6,933%	9,405%	73,71%
40 L	5,907%	9,275%	63,68%

Nira aren dengan pH >6 langsung dimasak di atas tungku wajan agar nira menjadi kental. Pemasakan dilakukan di lokasi produksi gula semut petani yang berada di area halaman rumah. Nira aren dipanaskan sampai mendidih pada suhu 97-118°C dengan lama waktu pemasakan sekitar 3 jam. Selama pemanasan, nira sesekali diaduk menggunakan sodet kayu, dan buih di buang. Pemanasan nira dihentikan setelah nira kental, didinginkan sampai dengan suhu  $\pm 80^{\circ}\text{C}$  sambil diaduk. Nira kemudian dituangkan pada alat granulator dan alat dihidupkan sampai terbentuk gula semut.

Penentuan selang waktu pengadukan dengan menggunakan alat granulator dilakukan dengan menentukan waktu terbentuknya gumpalan pada gula semut yang dikristalkan. Adapun masing-masing perlakuannya : 20 L, 30 L, dan 40 L. Menurut Adhiyaksa (2013) kinerja mesin dapat dilihat secara teknis maupun ekonomis semakin mendekati angka 1 atau 100% artinya semakin efisien mesin tersebut. Hasil penggilingan dengan menggunakan alat granulator didapatkan hasil yang optimal yaitu pada kapasitas nira aren pada perlakuan 20 L. Nilai efisiensi penggilingan sebesar 80,97% dalam sekali proses, berdasarkan nilai tersebut penggilingan dengan perlakuan nira aren 20 L adalah yang terbaik. Hasil penggilingan pada perlakuan nira aren 20 L memiliki presentasi kehilangan paling rendah yaitu 381g. Dengan penggilingan selama 8 menit 28 detik.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Nira aren yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan gula semut adalah yang mutunya baik dengan indikasi pH >6. Gula semut yang dihasilkan mempunyai kadar air sebesar 3,125%, kadar abu sebesar 2,26% dan bagian tidak dapat larut air sebesar 0,215 % (belum memenuhi syarat SNI 01-3743-1995), rendemen sebesar 8,46% .
2. Kapasitas optimal alat granulator yang digunakan adalah hasil pemasakan 20 L nira dengan efisiensi penggilingan sebesar 80,97%, waktu penggilingan 8 menit 28 detik.

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk dilakukan pengendalian pH nira aren yang digunakan untuk produksi gula semut dan perlu dilakukan peningkatan dimensi wajan pada alat granulator untuk meningkatkan produktivitas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhiyaksa H. 2013. Pengeringan Gula Semut Menggunakan Prototipe Pengering Tipe Rak (*Tray Dryer*) .*Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ahmad, U. 2005. Pengolahan Citra Digital dan Teknik Pemogramannya. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Asep, 2016. Pengolahan Gula Semut Komunikasi Pribadi di Lapang. Sumber Agung Kemiling. Lampung.
- Badan Pusat Statistik, 2013. Luas Perkebunan Kelapa Dan Aren Serta Produktivitasnya Di Provinsi Lampung. Badan Pusat Statistik. Bandar Lampung. Lampung.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Gula Palma SNI 01-3743-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Baharuddin. 2010. Pemanfaatan Nira Aren (*arenga pinnata merr*) Sebagai Bahan Pembuatan Gula Putih Kristal. *Jurnal Perennial*. 3 (2): 40-43
- Balai Penelitian Tanaman Palma. 2010. Gula Kelapa : Produk Industri Hilir Sepanjang Masa. Penerbit Arkola Surabaya. Surabaya.

- Febrianto E. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut Dengan Pengolahan Sistem *Reprocessing* Pada Skala Industri Menengah. Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan. Blitar.
- Haryanti. 2006. Proses pemasakan nira aren menjadi Gula Semut. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil Hutan, Yogyakarta.
- Issoesetiyo.2001. Gula Aren, Produk Industri Hilir Sepanjang Masa. Penerbit Arkola Surabaya. Surabaya.
- Marsigit, W.2005. Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu. Jurnal Penelitian UNIB. Program Studi TIP Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Martoyo. 1989. Pengawetan Nira Nipah selama Penyadapan. Prosiding Pertemuan Teknis Budidaya Lahan kering. P3GI. Pasuruan.
- Mustaufik dan H. Dwiyaniti. 2007. Rekayasa Pembuatan Gula Aren kristal yang diperkaya dengan Vitamin A dan Uji Preferensinya kepada Konsumen. Laporan Penelitian Peneliti Muda Dikti Jakarta. Jurusan Teknologi Pertanian Unsoed. Purwokerto.
- Nawansih, Otik dan Marniza. 2013. Kajian Potensi Gula Merah Kelapa BS untuk Produksi Gula Semut. Laporan Penelitian DIPA BLU Universitas Lampung.
- Soedhono. 2010. Kehilangan Gula Sukrosa pada Proses Pembuatan Gula Tebu. <http://www.blogspot.com/glukosa>. diakses 8 Mei 2016.
- Sunantyo. 2005. Pengaruh Pemakaian Bahan Pengawet terhadap Kualitas Hasil Nira Sadapan Kelapa dan Hasil Gula Semut. Prosiding Seminar Teknologi Pangan Halaman 384-394.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zuliana, C. 2016. Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 109-119. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang.