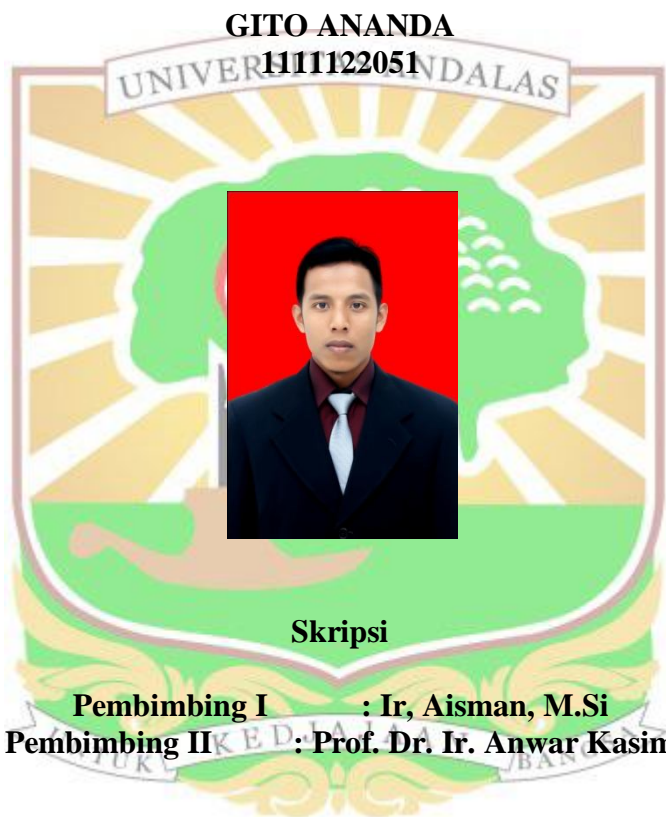


**“PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI KULIT KAYU MANGGIS
(*Garcinia mangostana*, L) YANG DITAMBAHKAN PADA NIRA AREN
TERHADAP MUTU GULA YANG DIHASILKAN”**

GITO ANANDA

111122051



Skripsi

Pembimbing I : Ir, Aisman, M.Si
Pembimbing II : Prof. Dr. Ir. Anwar Kasim

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2016**

“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Kulit Kayu Manggis (*Garcinia mangostana*, L) yang Ditambahkan pada Nira Aren terhadap Mutu Gula yang dihasilkan”

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi dari kulit kayu manggis pada pengawetan nira terhadap mutu nira aren dan gula yang dihasilkan. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Analisis data menggunakan Analisis of Varian (ANOVA), dan hasil yang berbeda nyata dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini dilakukan pada nira aren dan gula merah (gula semut). Pengamatan terhadap nira aren sebelum pemasakan adalah pH, total asam, kadar gula reduksi, kadar gula sukrosa, dan uji lempeng total. Pengamatan terhadap gula semut adalah padatan tak larut, kadar air, kadar gula sukrosa, kadar gula reduksi, pH, total asam, kadar abu, uji organoleptik, dan uji angka lempeng total. Produk terbaik menurut uji organoleptik di peroleh pada perlakuan E (penambahan kulit kayu manggis 20 gr) dengan kadar gula sukrosa 60,02 %, kadar gula reduksi 2,38%, kadar abu 1,88%, kadar air 1,57%, kadar total asam 0,27%, pH 7,73%, padatan tak larut 2,10%.

Kata kunci – kulit kayu manggis, gula merah, perbedaan

