

**KAJIAN KARAKTERISTIK PENGERINGAN
GULA SEMUT TEBU (*Saccharum officinarum* L.) DENGAN
PENAMBAHAN REMPAH**

SKRIPSI



1. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si
2. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

KAJIAN KARAKTERISTIK PENGERINGAN GULA SEMUT TEBU (*Saccharum officinarum* L.) DENGAN PENAMBAHAN REMPAH

Dinda Shahira Ramadhani¹, Andasuryani², Ifmalinda²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: dindashahira@gmail.com

ABSTRAK

Gula semut merupakan suatu produk olahan dari nira tebu yang berbentuk butiran atau kristal. Pada proses pengolahannya gula semut tebu dapat diberikan tambahan rempah seperti ekstrak jahe dan ekstrak kencur agar menghasilkan aroma dan rasa yang khas. Penambahan ekstrak rempah tersebut menyebabkan jumlah cairan dalam kristalisasi lebih banyak sehingga diperoleh tingkat kadar air yang lebih tinggi. Tingginya tingkat kadar air tersebut menyebabkan produk mudah untuk menggumpal dan mengeras. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis karakteristik pengeringan gula semut tebu dengan bahan tambahan jahe dan kencur. Alat pengering yang digunakan yaitu alat pengering tipe rak dengan sumber panas dari listrik dengan suhu 50°C menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor yaitu penambahan rempah ekstrak jahe dan ekstrak kencur menggunakan konsentrasi 10% dari total volume nira tebu dengan 3 kali ulangan. Karakteristik pengeringan yang diperoleh bahwa kadar air akhir pengeringan yang diteliti sesuai dengan SNI Gula Palma No. 01-3743-1995, yaitu kurang dari 3%. Penambahan rempah dalam pengeringan gula semut memiliki pengaruh yang signifikan terhadap beberapa karakteristik, seperti kadar air awal, laju pengeringan, lama waktu pengeringan, rendemen, konsumsi energi listrik, waktu larut dan uji organoleptik. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa 87% panelis lebih menyukai gula semut tanpa bahan tambahan (kontrol). Hal ini terlihat dari preferensi panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur gula semut.

Kata kunci: Gula semut, penambahan rempah, karakteristik pengeringan.