

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gulo tareh adalah sejenis permen keras yang dibuat secara tradisional di Sumatera Barat. *Gulo tareh* ini dikatakan permen keras karena berdasarkan SNI 3547.1:2008 sudah memenuhi standar mutu dari permen keras seperti nilai kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, kadar sakarosa dan cemaran mikroba. Bahan baku permen ini adalah gula merah tebu. Keuntungan *gulo tareh* ini yaitu tebu yang digunakan untuk menghasilkan gula merah tebu mudah untuk didapatkan, menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2018) total luas tanaman tebu pada tahun 2016 sebesar 7.899,90 Ha dan total produksi tebu tahun 2016 sebesar 11.079,00 Ha, dan keunggulan lain dari *gulo tareh* ini yaitu proses pembuatan yang tidak terlalu lama. Permen ini berwarna coklat dan bentuknya seperti silinder tidak beraturan dengan panjang sekitar 2 cm dan diameter 0,5 cm. Warna coklat dari *gulo tareh* biasanya tertutupi oleh tepung ubi yang ditaburi pada permukaan agar permen tidak lengket satu sama lainnya. *Gulo tareh* ini merupakan salah satu jenis *hard candy* atau permen keras. Menurut SNI 3547.1:2008 kembang gula keras yaitu jenis makanan selingan berbentuk padat, di buat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur keras, tidak menjadi lunak jika dikunyah.

Pembuatan *gulo tareh* dilakukan dengan memanaskan campuran gula merah tebu dan air di dalam wajan, sampai gula merah tebu larut sempurna dan mendidih. Jika larutan sudah berbuih, wajan yang berisi larutan gula kental tersebut didinginkan dengan meletakkannya di dalam ember yang berisi air sampai adonan tidak terlalu panas untuk dipegang langsung dengan tangan. Adonan yang sudah tidak terlalu panas ditambahkan dengan kacang tanah yang sudah digiling halus, kemudian, adonan yang tidak terlalu panas tersebut kemudian ditarik sampai memanjang, setelah itu adonan dilipat dan ditarik lagi. Proses tersebut dilakukan berulang sampai adonan tampak

mengkilap. Terakhir adonan ditarik memanjang seperti tali dan dilumuri dengan tepung ubi kayu selanjutnya adonan dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan.

Dari penelitian pendahuluan, tempat pembuat *gulo tareh* ini sulit ditemukan. Sejauh ini penulis baru menemukan tiga usaha keluarga yang membuat *gulo tareh* yang pertama di Pakan Sinayan Kab Agam, yang kedua di Pandai Sikek Kab Tanah Datar dan yang ketiga di Talang Babungo di Kab Solok. Usaha tersebut tidak memproduksi *gulo tareh* setiap hari. Biasanya produksi dilakukan sekali dua hari dengan jumlah *gulo merah* tebu paling sedikit 1.5 kg sekali produksi. Sampai saat ini, penulis belum menemukan hasil penelitian yang menjelaskan proses pembuatan *gulo tareh* serta uraian mengenai karakteristiknya.

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan identifikasi proses pembuatan *gulo tareh* yang meliputi bahan baku, alat dan proses pembuatan dan berbagai parameter yang berkaitan dengan proses pengolahan, dan mengidentifikasi karakteristik fisik dan kimia dari *gulo tareh*. Penelitian ini perlu dilakukan agar pengetahuan dan informasi mengenai pengolahan *gulo tareh* tidak punah. Dengan demikian, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi Proses Pengolahan Dan Karakteristik *Gulo Tareh*”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi:

1. Proses pengolahan *gulo tareh*.
2. Karakteristik fisika dan kimia *gulo tareh*.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi ilmiah mengenai pembuatan *gulo tareh*.