



TEKNOLOGI PENGOLAHAN GULA KELAPA

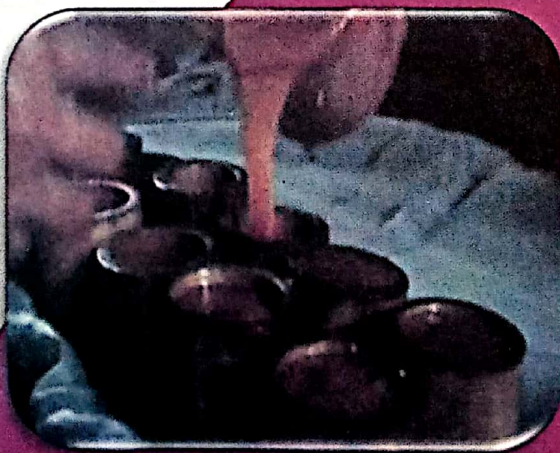


NIRA SEBAGAI BAHAN BAKU

Gula kelapa adalah gula yang dihasilkan dari penguapan nira pohon kelapa. Nira kelapa diperoleh dengan memotong bunga betina yang belum matang, dari ujung bekas potongan akan menetes cairan nira yang mengandung gula pada konsentrasi 7,5 sampai 20,0 %.

Ada dua bentuk gula kelapa yang dikenal dalam masyarakat yaitu gula cetak dan gula semut.

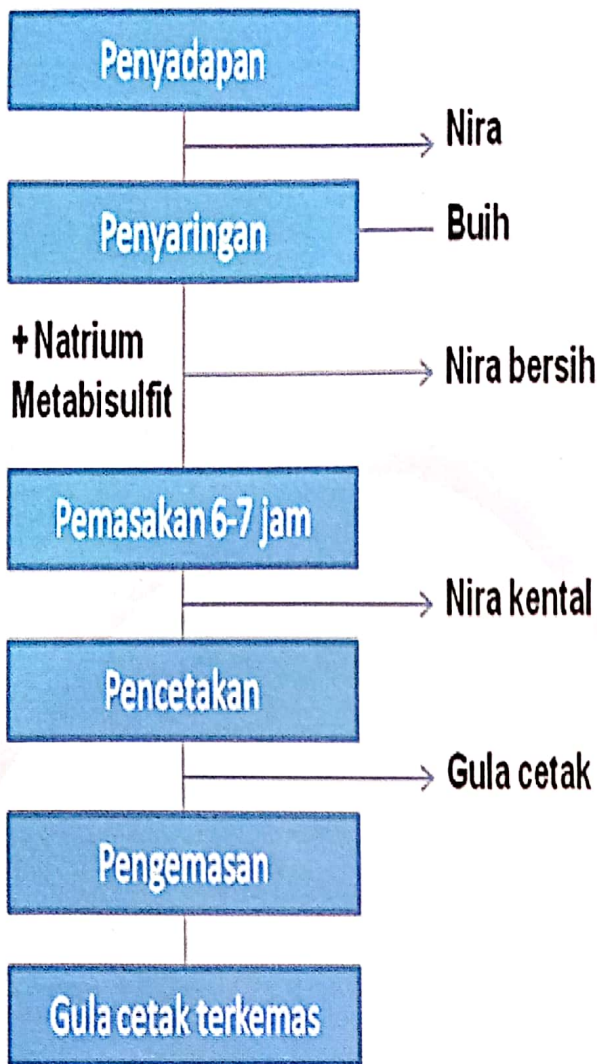
1. Gula kelapa atau dalam perdagangan disebut gula jawa, gula merah atau gula nira, biasanya dijual dalam bentuk setengah mangkuk atau setengah elip. Bentuk demikian ini dihasilkan dari cetakan yang digunakan berupa setengah tempurung kelapa (jawa:bathok) kecuali itu, ada pula yang menggunakan cetakan bambu, sehingga bentuknya bulat silindris.
2. Gula semut berbentuk serbuk. Dalam industri, gula kelapa dipakai untuk bahan pembuatan kecap, campuran kue, bumbu masak, sirup dan lain lain.



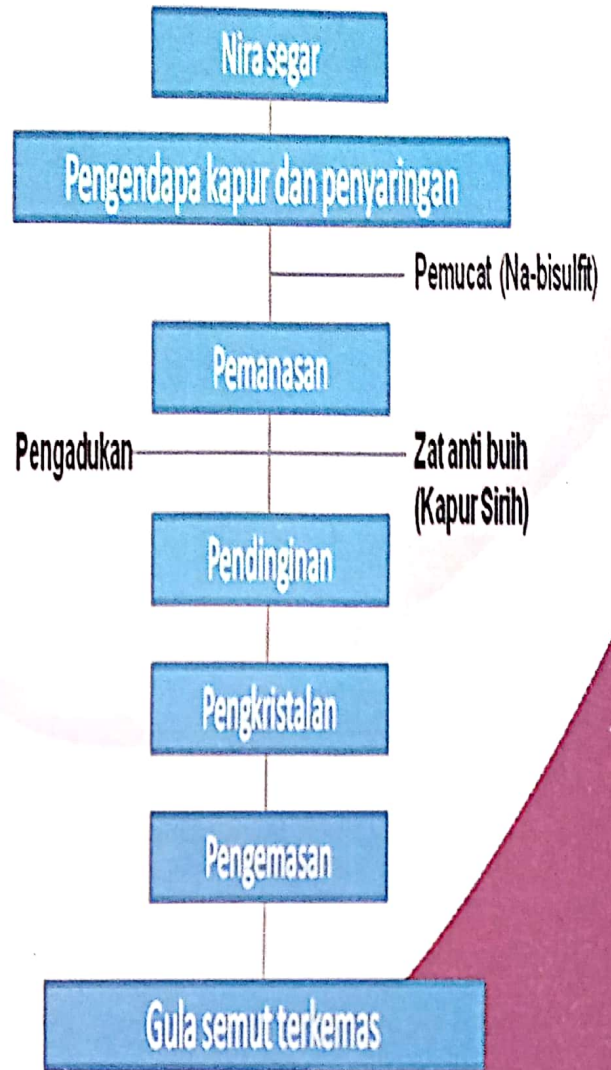
Proses Pembuatan Gula Kelapa

- Nira disaring dengan kain blacu
- Nira dimasukkan kedalam wajan lalu dimasak pada suhu 110-120°C
- Agar nira tidak meluap selama dimasak, lakukan pengadukan dan tambah satu sendok makan minyak kelapa untuk 25 liter nira
- Setelah cairan mengental kecilkan api, diaduk terus
- Untuk mengetahui nira telah masak, bila ditetaskan kedalam air akan mengeras. Wajan diturunkan, aduk terus sampai nira agak dingin
- Tuangkan ke cetakan yang telah dibasahi air
- Keluarkan gula dari cetakan bila sudah keras dan dikemas

Bagan Proses Pembuatan Gula Cetak



Bagan Proses Pembuatan Gula Semut



Komposisi Gula Semut dan Gula Cetak

No	Komponen kimia (%)	Gula Semut	Gula Cetak
1	Air	3.76	11.95
2	Abu	1.98	2.47
3	Lemak	0.18	1.42
4	Protein	2.82	1.77
5	Karbohidrat	93.05	91.53
6	Bahan tak larut air	1.98	2.76

Keuntungan Membuat Gula Semut

- Harga jual lebih tinggi dibandingkan gula cetak
- Berbentuk serbuk sehingga lebih mudah dalam penggunaan dan penyimpanan
- Daya simpan lebih tinggi

Dewi Novalinda/FEATI/2010



AGRO INOVASI

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi
 Jl. Samarinda Paal V Kotabaru, Jambi 36128
 Jl. Raya Jambi-Tempino KM.16 Desa Pondok Meja . Kec. Mestong, Kab. Muara Jambi
 Phone: 0741-40174, 7553525, Fax: 0741-40413
 E-mail: bptp_jambi@litbang.deptan.go.id / bptp_jambi@yahoo.com
 Website : www.jambi.litbang.deptan.go.id