

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN KALSIMUM HIDROKSIDA DAN NATRIUM METABISULFIT TERHADAP KUALITAS GULA MERAH TEBU

Oleh:

Sucen Rosadi

Gula merah adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan air atau sari tebu (*saccharum officinarum*) melalui pemasakan dengan atau tanpa bahan tambah makanan yang diperbolehkan dan berwarna kecoklatan. Tujuan penelitian untuk menganalisis pengaruh konsentrasi kalsium hidroksida, natrium metabisulfit dan interaksi antara kalsium hidroksida dan natrium metabisulfit terhadap kualitas gula merah tebu sesuai SNI 01-6237-2000. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dua faktor, faktor pertama 0g/l, 2g/l, 4g/l, 6g/l dan faktor kedua 0g/l, 0.2g/l, 0.4g/l, 0.6g/l dengan 16 perlakuan. variabel pengamatan yakni kadar air, gula reduksi, bagian tidak larut air, residu, benzoate dan uji skoring. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kalsium hidroksida, natrium metabisulfit dan interaksi antara kalsium hidroksida dan natrium metabisulfit mempengaruhi mutu gula merah tebu pada gula reduksi, bagian tidak larut air, residu dan benzoat dengan nilai mutu I SNI 01-6237-2000.

Kata kunci : gula merah tebu, mutu gula merah tebu, kalsium hidroksida, natrium metabisulfit