

ABSTRAK

ENNDRIKO FAU. Analisis Nira Kelapa Sawit Menjadi Gula Merah. Dibimbing oleh Dr. Suratni Afianti, S.T., M.Si.

Nira kelapa sawit merupakan salah satu bahan baku alternatif potensial untuk pembuatan gula merah karena mengandung kadar gula tinggi, yaitu glukosa sekitar 86% dan sukrosa 15–17%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gula dan sifat fisik-kimia gula merah dari nira kelapa sawit, menganalisis proses produksinya secara efisien, serta menilai mutu hasil olahan berdasarkan parameter organoleptik dan kimia. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif, dengan analisis kadar air dan bagian tak larut menggunakan metode gravimetri serta kadar seng (Zn) menggunakan metode AAS (Atomic Absorption Spectrophotometry). Hasil penelitian menunjukkan bahwa gula merah yang dihasilkan memiliki bau dan rasa khas, warna coklat alami, serta bentuk padat normal. Nilai kadar air sebesar 10,3%, bagian tak larut dalam air 1,06%, dan kadar seng 1,18 mg/kg. Hasil ini menunjukkan bahwa produk memiliki mutu fisik yang baik, aman dikonsumsi, dan stabil terhadap penyimpanan, meskipun kandungan Zn relatif rendah. Penelitian ini membuktikan bahwa nira kelapa sawit dapat dijadikan bahan baku alternatif dalam produksi gula merah yang bernilai ekonomi dan berpotensi meningkatkan kesejahteraan petani.

Kata kunci: nira kelapa sawit, gula merah, kadar air, seng (Zn), mutu fisik, organoleptik.