

**PENENTUAN KUALITAS DAN STABILITAS GULA AREN
KAMPUNG KUTA BERDASARKAN SUHU DAN WAKTU
PENYIMPANAN**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
sarjana Farmasi**

FAUZI JUNIAWAN HERMANTO

31117063



**PRODI STUDI S1 FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA TASIKMALAYA**

2021

**PENENTUAN KUALITAS DAN STABILITAS GULA AREN
KAMPUNG KUTA BERDASARKAN SUHU DAN WAKTU
PENYIMPANAN**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
sarjana Farmasi**

FAUZI JUNIAWAN HERMANTO

31117063

**PRODI STUDI S1 FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
BAKTI TUNAS HUSADA TASIKMALAYA
2021**

ABSTRAK

PENENTUAN KUALITAS DAN STABILITAS GULA AREN KAMPUNG KUTA BERDASARKAN SUHU DAN WAKTU PENYIMPANAN

Fauzi Juniawan H

Stikes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya, Jl. Cilolohan No. 36, 46115, Tasikmalaya, Indonesia

Email: Fauzi.juniawan86@gmail.com

Gula aren adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tanaman aren. Proses pengolahan nira dengan cara pemasakan untuk menguapkan air sampai menjadi cairan kental yang kemudian dijadikan sebagai gula cetak atau gula semut. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas dan stabilitas gula aren di Kampung Kuta Daerah Rancah, Kabupaten Ciamis. Kualitas gula aren ditentukan dengan menguji parameter mutu yang ditetapkan SNI meliputi bentuk, bau, rasa, warna, kadar air, kadar abu, gula reduksi; dan cemaran logam (Sn, Pb, Cu and Zn). Pengujian organoleptik gula aren kampung Kuta dilakukan pada dua suhu yang berbeda yaitu suhu dingin (15 °C) dan suhu ruang (27 °C), Hasil menunjukkan bahwa suhu dan waktu penyimpanan mempengaruhi bentuk, rasa dan bau gula aren pada hari ke 1, 7, 35, 70. Kadar air gula aren pada hari ke-1 sebesar 6,32% dan hari ke-70 pada suhu 15 °C sebesar 13,36% sedangkan pada suhu 27 °C sebesar 18,39%. Hasil pengujian parameter gula aren lain meliputi : kadar abu sebesar 0,1173%, gula pereduksi sebesar 16,75%, angka lempeng total sebesar 4.050 x , cemaran logam Sn, Pb, Cu dan Zn berturut- turut <0,5,2, 2 dan 1 mg/kg.

Kata kunci: *Gula aren kampung kuta, kualitas, Stabilitas, Standar Nasional Indonesia.*

ABSTRACT

Palm sugar is a sweetener made from sap derived from palm plants. Nira processing by cooking to vaporize water until it becomes a viscous liquid which is then used as printed sugar or ant sugar. This research was conducted to find out the quality and stability of palm sugar in Kuta village Rancah District, Ciamis Regency. The quality of palm sugar is determined by testing the quality parameters set by SNI including shape, smell, taste, color, moisture content, ash content, reducing sugar content; and metal contamination (Sn, Pb, Cu and Zn). organoleptic testing of palm sugar in Kuta village was conducted at two different temperatures, namely cold temperature (15 °C) and room temperature (27 °C). Results showed that the temperature and storage time affected the shape, taste and smell of palm sugar on days 1, 7, 35, 70. Palm sugar water content on the 1st day of 6.32% and the 70th day at 15 °C of 13.36% while at 27 °C at 18.39%. The test results of other palm sugar parameters include: ash content of 0.1173%, reducing sugar by 16.75%, total plate number of 4.050 x , metal contamination Sn, Pb, Cu and Zn respectively <0,5,2, 2 and 1 mg/kg.

Keywords: *Gula aren kampung kuta, quality, Stability, Indonesian National Standard.*