

## INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan konsentrasi biji kaliki dan suhu pemasakan terbaik pada pembuatan gula semut (*palmsuicker*) sehingga diperoleh gula semut (*palmsuicker*) yang berkualitas serta sebagai deversifikasi produk olahan gula. Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui konsentrasi biji kaliki dan suhu pemasakan yang digunakan sehingga menghasilkan gula semut (*palmsuicker*) dengan kualitas yang baik, menambah pengetahuan masyarakat Gunung Halu, Cililin sehingga dapat memanfaatkan nira aren untuk pembuatan gula semut (*palmsuicker*), dan dapat memperbaiki kualitas dari gula semut (*palmsuicker*).

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3 X 3 sebanyak tiga kali ulangan yang dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan. Variabel percobaan terdiri dari konsentrasi biji kaliki (A) yaitu (0.03%, 0.07%, 0.11%) dan suhu pemasakan (B) yaitu ( $\pm 110^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 120^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 130^{\circ}\text{C}$ ).

Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa konsentrasi biji kaliki yang bervariasi berpengaruh terhadap rasa tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar gula reduksi, kadar gula total dan warna. Suhu pemasakan yang bervariasi berpengaruh terhadap kadar air, kadar gula reduksi, warna dan rasa tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar gula total gula semut (*palmsuicker*). Interaksi antara konsentrasi biji kaliki dan suhu pemasakan berpengaruh terhadap rasa gula semut (*palmsuicker*) tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar gula reduksi, kadar gula total dan warna. Berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisis kimia didapatkan produk terpilih yaitu penambahan biji kaliki 0.07% dengan suhu pemasakan  $\pm 110^{\circ}\text{C}$ .

Kata Kunci : Gula semut, Biji kaliki, Suhu pemasakan

## **ABSTRACT**

*The purpose of this research is to determine the best concentration kaliki seeds and cooking temperature in the making of palmsuicker so we can get the most qualified palmsuicker and as diversification product of kidney sugar. The benefit of this research was to determine the concentration of seed kaliki and cooking temperature used to produce palmsuicker with good quality, increase public knowledge Gunung Halu, Cililin so it can utilize palm juice for the manufacture of palmsuicker, and can improve the quality of sugarsuicker.*

*The experiments design used in this research is a randomized block design with 3 x 3 factorial pattern as three times repeated, with Duncan comparison test. Variable of experiments consist of the concentration of seed kaliki (0.03%, 0.07%, 0.11%) and cooking temperature ( $\pm 110^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 120^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 130^{\circ}\text{C}$ ).*

*The main research resulted that the concentration of seeds kaliki significant effect on flavor of the palmsuicker. Cooking temperature significant effect on moisture, reducing sugar, color, and flavor of palmsuicker. The interaction between the addition of seed kaliki and the cooking temperature significant on flavor. Based of the results of organoleptic and chemistry analysis showed that selected palmsuicker product can be obtain from 0.07% addition kaliki seed and cooking temperature of  $110^{\circ}\text{C}$ .*

*Keywords : Palmsuicker, Seeds kaliki, Cooking temperature*

