

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gula merah merupakan salah satu produk yang di butuhkan masyarakat yakni untuk kebutuhan rumah tangga maupun industri. Peningkatan kebutuhan gula merah di masyarakat tentunya membutuhkan upaya-upaya untuk memenuhinya diantaranya dengan pemenuhan sumber-sumber bahan baku. Salah satu bahan baku gula merah adalah yang berasal dari tanaman lontar yang merupakan sejenis palma dan tumbuh di Asia Tenggara dan Asia selatan. Pohon lontar (*Borassus sundaicus* Beck) menjadi salah satu flora identitas Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). Oleh karena daya adaptasinya yang tinggi terhadap lingkungan kering. Potensi produksi nira lontar per pohon setiap tahun mencapai 184 hari sadapan (Hadi, 2016).

Masyarakat Timor umumnya memanfaatkan nira lontar untuk produk olahan seperti olahan beralkohol (sopi) maupun gula padat (gula lempeng).

Pemanfaatan nira lontar untuk gula merah cetak secara intensif lebih dominan di lakukan oleh masyarakat Sabu dan Rote yang menetap di wilayah Timor. Hal ini disebabkan oleh anggapan bahwa tanaman lontar merupakan tanaman yang sangat berarti karena dapat meningkatkan pendapatan (Jayusman. 2010). Jumlah pohon yang di sadap di kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) sebanyak 2.200 pohon . Apabila jumlah hari sadapan di kalikan dengan jumlah pohon yang di sadap di kabupaten TTU maka diperoleh total produksi nira lontar dalam setahun sebanyak 404.800 liter. Keadaan ini sangat berbeda dengan kondisi penduduk lokal di pulau Timor sendiri. Penduduk di pulau ini umumnya hidup dengan mata pencaharian pokok dari perladangan. Perladangan yang di lakukan terutama menanam jenis tanaman yang menghasilkan bahan pangan, seperti jagung, ubi kayu, ataupun yang lainnya. Hal ini menjadi menarik guna melihat lebih jauh produk-produk olahan dari tanaman lontar yang diharapkan dapat merubah cara pandang atau

paradikma berpikir masyarakat tentang tanaman yang dapat memberikan pendapatan lebih (Jayusman, 2010).

Pohon lontar (*Borassus flabelifer L*) merupakan salah satu jenis palma atau Arecaceae yang tumbuh tersebar luas di Nusa Tenggara Timur (NTT). Masyarakat NTT memahami bahwa pohon lontar adalah salah satu pohon serbaguna yang dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari bagian pohon lontar seperti akar, batang, daun dan buah dapat dimanfaatkan sebagai bahan parobot rumah tangga kesenian dan pangan setra potensi sebagai bioethanol. Menurut Kirana *et al* (2016). Organ atau bagian lontar sebagai tongkol bunga jantan dapat menghasilkan air nira yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan seperti gula air, gula semut dan gula lempeng. Dengan demikian, keberadaan pohon lontar menjadi salah satu motor ekonomi masyarakat.

Nira lontar adalah cairan yang disadap dari mayang atau bunga jantan pohon yang dapat dikonsumsi secara langsung namun dapat juga diolah menjadi produk bernilai ekonomis seperti kecap dan dodol (Hanggara *et al* 2016) . Nira siwalan memiliki cita rasa yang manis, karena mengandung gula, salah satu produk yang tidak asing, yaitu gula cair. Masyarakat NTT mengenal gula cair ada 2 yaitu gula Rote dan Gula Sabu, perbedaan kedua jenis Gula ini tergantung Dari proses pemasakan. Menurut Pontoh (2013), Nira lontar mengandung sukrosa, gula reduksi (glukosa dan fruktosa), polisakarida dan dextran. Fatkhul *et al* (2016), menambahkan bahwa nira lontar mengandung gula yang relatif tinggi sekitar 10 g/100mL. Gula reduksi sendiri merupakan salah satu zat gizi makro yang penting bagi tubuh, karena zat ini berfungsi sebagai sumber dan komponen penyedia kalori bagi tubuh. Menurut Saputra *et al* (2014), reaksi antara sukrosa, glukosa dengan air serta panas dapat menghasilkan reaksi Maillard dapat mempengaruhi komposisi gula reduksi.

Proses Pembuatan Proses gula lontar melalui sejumlah tahapan. Tahap awal adalah penyadapan (pengirisan) tandan bunga mayang pohon lontar. Proses ini menghasilkan nira segar yang keluar dari tandan bunga. Selanjutnya dilakukan penyaringan nira, dengan tujuan memisahkan zat-zat pengotor yang ikut dalam nira. Tahap selanjutnya adalah proses memasak nira hingga mendidih dengan

suhu antara 110-120⁰C sambil diaduk. Tujuan pemasakan adalah untuk mengurangi kadar air sampai nira menjadi kental (pekat).

Menurut Suroso dan Suyinto (2013) faktor yang mempengaruhi mutu gula cair selain dari kualitas bahan baku, mutu gula cair juga dipengaruhi oleh suhu pemasakan, karena ini akan berpengaruh terhadap gula cair yang dihasilkan terutama warna, keseragaman bentuk khususnya Viskositas Selama pemasakan akan terjadi perubahan-perubahan sifat cair gula terutama kerusakan senyawa gula.

Hasil penelitian Lobo (2021) pengaruh gula sabu dengan suhu 200⁰C yang terbaik maka perlu dilakukan pengendalian proses agar kerusakan gula dapat ditekan antara lain dengan penentuan waktu pemasakan yang sesuai, karena lama waktu pemasakan dapat menyebabkan warna gula menjadi warna coklat tua dengan aroma gosong. Suhu pemasakan yang rendah akan menyebabkan evaporasi air dalam gula rendah sehingga kadar air dalam gula masih tinggi, demikian juga waktu masak yang lama dengan suhu yang tinggi maka gula cepat mengalami rusak yaitu warna coklat kehitaman. oleh karena itu perlu dilakukan penelitian waktu pemasakan nira lontar menjadi gula sabu.

Dari uraian tersebut **Lama pemasakan Nira lontar (*Borassus flabellifer L*) Terhadap mutu Gula Sabu.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka masalah penelitian yaitu untuk melihat waktu pemasakan nira lontar menjadi gula sabu.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui lama waktu pemasakan Nira lontar dalam menghasilkan gula sabu yang baik.

1.4 Manfaat Penelitian

Memberikan pengembangan ilmu pengetahuan khususnya lama pemasakan nira lontar terhadap mutu gula sabu.