

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman Lontar (*Borassus flabellifer* L.) termasuk tanaman perkebunan yang berpotensi besar untuk dikembangkan karena semua bagian dari tanaman tersebut dapat dimanfaatkan. Penyebaran lontar sangat luas termaksud di Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). Daerah sebaran meliputi kabupaten Kupang, Sabu Raijua, Sumba Barat Daya, dan Kabupaten Rote Ndao. Potensi lontar terbesar terdapat di Kabupaten Rote Ndao mencapai 10.409 Ha (Anoni, 2010). Masa produksi pohon lontar biasanya berlangsung selama 4 bulan dalam satu tahun. Salah satu hasil dari tanaman lontar yang sering dimanfaatkan adalah air nira. Komposisi nira dari suatu jenis tanaman dipengaruhi beberapa faktor antara lain varietas tanaman, umur tanaman, kesehatan tanaman, keadaan tanah, iklim, pemupukan, dan pengairan (Baharuddin dkk, 2009).

Nira adalah cairan manis yang disadap dari tandan bunga pohon lontar. Nira memiliki aroma yang harum dan rasa yang manis, nira yang masih segar dapat diminum langsung. Nira siwalan berpotensi sebagai sumber bahan pemanis selain tebu, karena mempunyai kadar gula yang relatif tinggi yaitu sekitar 10 – 15 % (Lutony, 1993). Nira siwalan dapat diolah menjadi produk gula yang dapat berupa gula kristal dan gula cair (Wedowati, dkk., 2012).

Gula cair merupakan jenis gula yang diolah dari nira dalam bentuk cair. Sedangkan Gula semut diolah dari nira juga dalam bentuk serbuk, gula semut biasa disebut sebagai *brown sugar*.

Proses produksi gula cair (penyadapan, penyaringan, dan pemasakan) nira lontar hingga mengental sedangkan untuk gula semut memiliki proses yang sama yaitu menguapkan nira sampai kental kemudian didinginkan dan dilanjutkan dengan pengadukan dan pengguseran gula lontar sampai terbentuk butiran atau serbuk gula (Saloko, 2009). Proses pengguseran gula lontar bertujuan untuk membentuk gula lontar menjadi serbuk yang dilakukan menggunakan alat tradisional.

Proses pembuatan gula cair dan gula semut dipengaruhi oleh lama pemasakan. Pengolahan gula cair dan gula semut dilakukan pada lama pemasakan (3, 4 dan 5 jam) untuk memperoleh kualitas terbaik. Selama pemasakan akan terjadi perubahan - perubahan sifat cairan gula. Sehingga diperlukan lama pemasakan yang tepat untuk memperoleh gula cair dan gula semut yang berkualitas baik. Maka perlu dilakukan pengendalian proses lama pemasakan yang sesuai, karena lama pemasakan dapat menyebabkan warna gula menjadi coklat tua dan aroma gosong. Oleh karena itu, Penelitian ini dilakukan untuk mencari lama pemasakan yang tepat untuk menghasilkan gula cair dan gula semut dengan kualitas yang baik.

Salah satu penentuan kualitas bahan makanan dan nilai gizi dapat dilakukan melalui analisis proksimat, analisis proksimat meliputi kadar air,

kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang bagaimana “PENGARUH LAMA PEMASAKAN TERHADAP NILAI PROKSIMAT GULA CAIR DAN GULA SEMUT BERBAHAN DASAR NIRA LONTAR (*Borassus flabellifer* L.) YANG DIOLAH SECARA TRADISIONAL”

B. Batasan Masalah

Kualitas kandungan gizi dari gula cair dan gula semut berbahan dasar nira lontar diukur melalui analisis proksimat (kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat).

C. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama pemasakan terhadap kualitas kandungan gizi gula cair dan gula semut berbahan dasar nira lontar (*Borassus flabellifer* L.) yang diolah secara tradisional?

D. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui waktu pemasakan optimal nira lontar dilihat dari kualitas kandungan gizi gula cair dan gula semut berbahan dasar nira lontar (*Borassus flabellifer* L.) yang diolah secara tradisional.

E. Manfaat penelitian

Sebagai informasi tambahan bagi mahasiswa Biologi Universitas Kristen Artha Wacana Kupang dalam pengembangan mata kuliah Biokimia dan memberi informasi yang menambah pengetahuan bagi masyarakat dan industri rumah tangga agar dapat memanfaatkan gula cair dan gula semut lontar (*Borassus flabellifer* L.) sebagai pemanis alami.