

## PENERAPAN JUBUNG SEBAGAI ALAT PENURUN JUMLAH BUIH PADA PROSES PEMBUATAN GULA KELAPA

<b>Title</b>	PENERAPAN JUBUNG SEBAGAI ALAT PENURUN JUMLAH BUIH PADA PROSES PEMBUATAN GULA KELAPA
<b>Author Order</b>	of
<b>Accreditation</b>	
<b>Abstract</b>	<p>Proses pembuatan gula kelapa pada prinsipnya melalui dua tahap utama yaitu penguapan air dan solidifikasi. Pada waktu pemasakan nira mencapai fase jenuh akan terjadi pembuihan (foaming) dan menghasilkan buih-buih yang berwarna putih hingga kekuningan. Para pengrajin gula kelapa biasanya menambahkan minyak kelapa untuk menghilangkan atau menurunkan buih (defoaming). Kecuali itu dapat juga menggunakan "jubung" atau anyaman yang terbuat dari bambu, diletakan di tengah-tengah wajan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pemberian minyak kelapa dan penggunaan jubung terhadap pembentukan buih dan kualitas gula kelapa cetak. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan dua kali ulangan. Faktor yang dicoba meliputi pemberian minyak kelapa (M) yang terdiri atas 0% (M0), 0,005% (M1), 0,01% (M2), 0,015% (M3), dan 0,02% (M4). Serta penggunaan jubung (J) yang terdiri atas tanpa menggunakan jubung (J0), jubung model I (J1), jubung model II (J2). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian minyak kelapa dalam pembuatan gula kelapa menyebabkan tinggi buih menurun sebesar 53,10 persen, kadar lemak meningkat sebesar 0,1013 perseb bk dan tekstur gula kelapa semakin keras dengan nilai 0,0168 mm/g/dt " 0,0054 mm/g/dt. Penggunaan jubung menyebabkan buih terlokalisasi di dalam jubung dan menurunkan jumlah nira di luar jubung. Jubung model I (J1) memberikan tinggi buih sebesar 14,78 cm, sedangkan jubung model II (J2) memberikan tinggi buih sebesar 7,75 cm. Kombinasi pemberian minyak kelapa 0,015% dan jubung model II (M3J2) menghasilkan gula kelapa cetak terbaik ditinjau dari sifat fisikokimia dan sensoris yaitu dengan tinggi nira akan berbuih 4,84 cm; tinggi buih 7,5 cm; kadar lemak gula kelapa 0,0793 persen bk; kadar air 8,42 persen bb; kadar abu 1,70 persen bk; kadar gula reduksi 7,57 persen bk; tekstur 0,0047 mm/g/dt; total pdatan 1,18 persen bk; warna coklat tua (2,4); tekstur keras (3,3); aroma mendekati khas gula kelapa (2,5); rasa berminyak mendekati tidak terasa (3,7) dan memiliki nilai kesukaan mendekati suka (2,5).</p>
<b>Publisher Name</b>	Pembangunan Pedesaan
<b>Publish Date</b>	2012-06-25
<b>Publish Year</b>	2012
<b>Doi</b>	
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Pembangunan Pedesaan
<b>Source Issue</b>	Vol 12, No 1 (2012)
<b>Source Page</b>	
<b>Url</b>	<a href="http://journal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Pembangunan/article/view/208">http://journal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Pembangunan/article/view/208</a>
<b>Author</b>	Dr RIFDA NAUFALIN, S.P