

INTISARI

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang banyak dibudidayakan di Indonesia, salah satunya di wilayah Banyumas, Jawa Tengah. Di Banyumas, gula kelapa kristal dikembangkan sebagai produk unggulan dari kelapa varietas dalam. Namun, terdapat permasalahan dari penggunaan varietas Kelapa Dalam yang tinggi yaitu adanya resiko terjatuh yang tinggi sehingga menyebabkan menurunnya minat generasi muda. Oleh karena itu, diperlukan solusi untuk menjaga keberlanjutan industri gula kelapa kristal yaitu penggunaan kelapa varietas genjah yang pendek seperti Genjah Entog. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui mutu nira dan gula kelapa kristal, mengetahui kualitas sensori, serta menghitung rendemen gula kelapa kristal yang dihasilkan dari varietas Genjah Entog pada berbagai umur. Dalam penelitian ini, nira kelapa varietas Genjah Entog umur 4 tahun, 6 tahun, dan 11 tahun diukur gula pereduksi, gula total, sukrosa, pH, dan total padatan terlarut, kemudian dibandingkan dengan kelapa varietas dalam umur 20 tahun. Gula kelapa kristal dari keempat jenis nira diukur gula pereduksi, gula total, sukrosa, kadar air, kadar abu, dan bahan tak larut dalam air, kemudian dibandingkan dengan SNI 3743:2021 tentang Gula Palma. Setelah itu, dilakukan uji organoleptik oleh 30 panelis tidak terlatih dan dihitung rendemennya. Dari penelitian ini, diketahui semua parameter kualitas nira yang diuji selain pH dan total padatan terlarut antara keempat jenis nira tidak ada perbedaan. Lebih lanjut, untuk produk akhir gula kelapa kristal tidak ada perbedaan selain pada parameter fisikokimia gula reduksi serta parameter sensori aroma dan rasa. Secara keseluruhan, kualitas mutu fisikokimia dan sensori gula kelapa kristal sesuai SNI 3743:2021 dengan rendemen yang dihasilkan berkisar 13,95-14,58%.

Kata kunci: Gula kelapa kristal, kelapa Genjah Entog, mutu, rendemen, sensoris.

ABSTRACT

*Coconut (*Cocos nucifera* L.) is one of the plantation commodities widely cultivated in Indonesia, such as in the Banyumas region, Central Java. In Banyumas, crystal coconut sugar is developed as a leading product made from the tall coconut variety. However, the problems with using tall coconut variety are the risk of falling that causes lack of interest from the younger generation. Therefore, a solution is needed to maintain the sustainability of the crystal coconut sugar industry by using dwarf coconut variety such as Genjah Entog. This study aimed to determine the quality of coconut sap and coconut crystal sugar, the sensory quality, and the yield of crystal coconut sugar produced from Genjah Entog variety at various plant ages. In this study, coconut sap of Genjah Entog variety aged 4 years, 6 years, and 11 years were measured for reducing sugar, total sugar, sucrose, pH, and total dissolved solids, then compared with tall coconut variety aged 20 years. Crystal coconut sugar from four types of sap was measured for reducing sugar, total sugar, sucrose, water content, ash content, and insoluble matter in water, then compared with SNI 3743:2021 Palm Sugar. After that, organoleptic test was conducted by 30 panelist and the yield of crystal coconut sugar was calculated. Based on the research, there are no difference in all of the quality parameters tested between the four types of coconut sap, except pH and total dissolved solids. Furthermore, the crystal coconut sugar as the final product showed no differences other than reducing sugar in physicochemical parameters, aroma and taste in sensory parameters. Overall, the physicochemical and sensory qualities of crystal coconut sugar met the standard SNI 3743:2021, with a yield ranging from 13,95-14,58%*

Keywords: Crsyal coconut sugar, Genjah Entog variety, quality, sensory, yield.