UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Kuantitas dan Kualitas Nira Kelapa (Cocos nucifera L.) Sebagai Bahan Baku â€œGula Cetakâ€• pada Tanah serta Agroklimat Pesisir Bantul dan Perbukitan Menoreh, Yogyakarta
Otniel Thery Emilio, Valentina Dwi Suci Handayani, S.P., M.Sc., Ph.D.; Widhi Dyah Sawitri, S.Si., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

INTISARI

Gula cetak merupakan salah satu produk olahan nira kelapa (*Cocos nucifera* L.) yang berpotensi mendukung ketersediaan gula nasional. Kualitas dan kuantitas nira kelapa sebagai bahan baku utama gula cetak dipengaruhi oleh kondisi agroklimat yang berkaitan dengan ketinggian tempat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kualitas dan kuantitas nira kelapa sebagai bahan baku gula cetak pada dua lokasi dengan ketinggian berbeda di D.I. Yogyakarta, yaitu Kalurahan Poncosari, Kabupaten Bantul (wilayah pesisir) dan Kalurahan Hargowilis, Kabupaten Kulon Progo (wilayah perbukitan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai EC nira di wilayah pesisir secara nyata lebih tinggi dibandingkan wilayah perbukitan, sementara pH dan tingkat kemanisan (°Brix) nira tidak menunjukkan perbedaan nyata antar lokasi. Pada produk gula cetak, wilayah perbukitan menghasilkan produksi gula, kadar air, dan tingkat kekerasan yang lebih tinggi, disertai warna yang lebih gelap dan daya simpan yang lebih lama dibandingkan wilayah pesisir. Meskipun demikian, nilai rendemen dan gula reduksi tidak berbeda nyata antar lokasi. Secara keseluruhan, ketinggian lokasi berpengaruh nyata terhadap kualitas nira, khususnya pada parameter EC yang lebih tinggi di wilayah pesisir dibandingkan wilayah perbukitan, sedangkan pH dan °Brix tidak berbeda nyata antar lokasi. Karakteristik gula cetak berupa kadar air dan tingkat kekerasan berpengaruh terhadap daya simpan, dimana gula cetak dari wilayah perbukitan memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan wilayah pesisir.

Kata kunci: Gula Cetak, Ketinggian Tempat, Nira Kelapa

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Kuantitas dan Kualitas Nira Kelapa (Cocos nucifera L.) Sebagai Bahan Baku â€œGula Cetakâ€• pada Tanah serta Agroklimat Pesisir Bantul dan Perbukitan Menoreh, Yogyakarta
Otniel Thery Emilio, Valentina Dwi Suci Handayani, S.P., M.Sc., Ph.D.; Widhi Dyah Sawitri, S.Si., M.Agr., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

ABSTRACT

Molded coconut sugar is one of the processed products derived from coconut palm sap (*Cocos nucifera* L.) that has the potential to support national sugar availability. The quality and quantity of coconut sap as the primary raw material for molded coconut sugar are influenced by agroclimatic conditions related to altitude. This study aimed to examine the quality and quantity of coconut sap as a raw material for molded coconut sugar at two locations with different altitudes in the Special Region of Yogyakarta, namely Poncosari Village, Bantul Regency (coastal area) and Hargowilis Village, Kulon Progo Regency (hilly area). The results showed that the EC value of sap in the coastal area was significantly higher than that in the hilly area, while pH and sweetness level (°Brix) of the sap showed no significant difference between locations. Regarding molded coconut sugar products, the hilly area produced higher sugar output, moisture content, and hardness level, accompanied by a darker color and longer shelf life compared to the coastal area. Nevertheless, yield and reducing sugar did not differ significantly between locations. Overall, altitude significantly affected sap quality, particularly in the EC parameter, which was higher in the coastal area than in the hilly area, whereas pH and °Brix did not differ significantly between locations. The characteristics of molded coconut sugar, namely moisture content and hardness level, influenced shelf life, whereby molded coconut sugar from the hilly area had a longer shelf life than that from the coastal area.

Keywords: Altitude, Coconut Sap, Molded Sugar