

## RINGKASAN

**Pengolahan Jaggery Dari Nira Tebu Varietas Ps 862 Dan Analisisnya di Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia (P3GI) Pasuruan.** Via Dahyang Anggraeni, NIM. B41202393, Tahun 2023, 92 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Budi Hariono, M.Si. (Dosen Pembimbing)

Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia (P3GI) merupakan Pusat Penelitian tanaman tebu, yang berlokasi di Jalan Pahlawan No. 25, Kota Pasuruan. P3GI bertugas melaksanakan penelitian, menghasilkan dan mengkaji teknologi dan produk pergulaan serta pemanis untuk kemajuan Masyarakat terutama petani tebu dan pabrik gula. Kegiatan Magang ini belajar terkait pembuatan jaggery serta analisa jaggery yang dilakukan di Laboratorium Pasca Panen P3GI, dengan melakukan kegiatan praktikum secara langsung untuk memperoleh data yang akan digunakan untuk penulisan laporan.

Kegiatan magang ini bertujuan untuk membuat dan menganalisis jaggery dari nira tebu varietas PS 862 dengan 3 ulangan. Analisa jaggery dilakukan dengan beberapa parameter sebagai berikut: warna, Pol, TSAI, gula reduksi, kadar air, fenolik, flavonoid, dan antioksidan. Penelitian ini diperoleh gula merah (jaggery) dengan parameter sebagai berikut: warna 5995 IU, Pol 92,44 %, TSAI 72% , kadar gula reduksi 1,97 %, kadar air 7,45 %, fenolik 4,01 mg GAE/gram, flavonoid 1,92 mg QE/gram, aktivitas antioksidan IC50 29,08 µg/mL. Berdasarkan hasil penelitian di atas nilai data jaggery PS 862 telah memenuhi persyaratan SNI. Sedangkan untuk parameter warna lebih rendah dari SNI 1 – 6237 – 2000.