

## RINGKASAN

**Proses Pembuatan Gula Semut Menggunakan Nira Tebu Di Puslit Sukosari PTPN XI.** Adinda Wahyu Safitri, NIM B41202093, Tahun 2023, 58 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, M.P. (Dosen Pembimbing).

Pusat penelitian sukosari merupakan lembaga penelitian yang bertugas dalam penelitian ilmiah tentang tebu yang berdedikasi untuk PTPN XI dan sudah berdiri sejak tahun 1990-an. Permasalahan yang melatarbelakangi penulisan laporan ini yakni hasil olahan gula semut di tingkat petani dan industri rumah tangga masih rendah karena pengolahannya belum dilakukan secara baik, sehingga produk yang dihasilkan meleleh, karena masih mengandung kadar air yang cukup tinggi kira-kira mencapai 15-17% (Kindagen Dan Layuk 2010). Tujuan penulisan laporan ini untuk mengetahui proses pembuatan gula semut menggunakan nira tebu di Puslit Sukosari PTPN XI. Metodologi pengamatan kegiatan yang dilakukan di perusahaan dengan cara metode praktek lapang yakni ikut terlibat secara langsung dalam kegiatan yang ada, metode observasi yaitu mengamati kegiatan secara langsung, dan studi pustaka yaitu pengumpulan data dari pustaka. Terdapat 2 parameter dengan menggunakan 1 sampel. Pengambilan sampel dilakukan pada saat gula semut telah jadi. Hasil pengujian menunjukkan bahwa gula semut memiliki kadar air sebesar 2,26% dan kadar protein sebesar 1,46%.