

RINGKASAN

Pengenalan Alat dan Proses Kristalisasi Pada Pengolahan Gula di PTPN XI Pabrik Gula Assembagoes, Mohammad Lukman Ali Murtadha, B31171028, Tahun 2020, 80 Halaman, Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, .Amal Bahariawan S.TP, M.Si, (Dosen Pembimbing), Andi Darma Diansyah, (Pembimbing Lapangan).

Proses kristalisasi bertujuan agar kristal gula mudah dipisahkan dengan kotorannya dalam pemutaran sehingga didapatkan hasil yang memiliki kemurnian tinggi, membentuk kristal gula yang sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan dan perlu untuk mengubah saccarosa dalam larutan menjadi kristal agar pembentukan gula menjadi setinggi-tingginya dan hasil akhir dari proses produksi berupa tetes yang masih sedikit mengandung gula, bahkan diharapkan tidak mengandung gula lagi. Nira kental yang masuk pada masakan A seeding, C seeding, dan D seeding sampai dengan volume 100 HL. Ditambahkan diskap untuk mencapai 200 HL, Harkat kemurnian masakan harus mencapai 59-61% dengan menambahkan stroop C dan klare D sampai volume 350 HL.

Kegiatan PKL dilakukan dengan mengumpulkan data sekunder dan data primer yang dilakukan dengan metode langsung dan tidak langsung. Data sekunder diperoleh dengan menelaah pustaka dan arsip pabrik yang berhubungan dengan kegiatan yang dilaksanakan. Data primer akan diambil dengan bekerja langsung di lapangan mulai dari karyawan harian, pendamping mandor, dan pendamping sinder. Data yang berkaitan dengan dengan metode pengolahan di dalam Pabrik Gula Assembagoes dimulai dengan mengetahui dimensi alat kristalisasi, kapasitas kerja alat, harkat kemurnian nira kental dan babonan, kondisi vaccum pan yang tetap kejegan bahan pemanas, dan kebersihan pan masak.