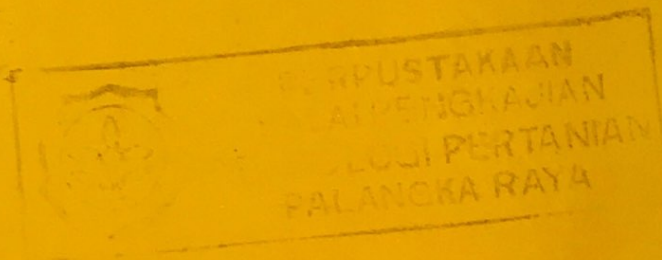


TEKNOLOGI PEMBUATAN GULA KELAPA



Disusun Ole
Nur Asni, Nurli Izhar, Mi adenizani

KAAN DIGITAL
KALTENG

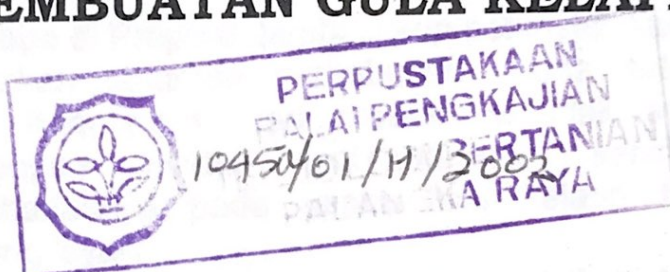
5 Palangka Raya



DEPARTEMEN PERTANIAN
NGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) JAMBI
2001

664.14
ASN
t

TEKNOLOGI PEMBUATAN GULA KELAPA

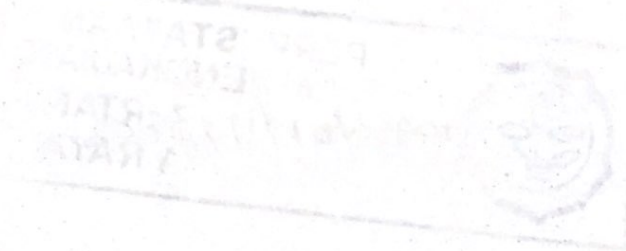


Disusun Oleh :

Nur Asni
Nurli Izhar
Mildaerizanti

**BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) JAMBI
DEPARTEMEN PERTANIAN
2001**

TEKNOLOGI PEMBUATAN GULA JELAPA



Dikawatir Oleh :

Minat
Masyarakat
Masyarakat

Seri : Pasca Panen
Nomor : 04/BPTP Jambi/2001
Oplag : 3000 eksemplar
Dana : Proyek Pembinaan Kelembagaan Penelitian dan Pengembangan
Pertanian (ARMP-II) Jambi T.A. 2001

KATA PENGANTAR

Areal tanaman kelapa di Propinsi Jambi cukup potensial, karena tanaman kelapa merupakan tanaman perkebunan utama setelah tanaman karet. Namun iklim pasar dari produk ini tidak selalu mendukung pengembangan usaha tani kelapa, sehingga menggantungkan pencahariannya pada usaha tani kelapa tidak mendapat penghasilan yang layak.

Dalam upaya meningkatkan pendapatannya petani kelapa telah melakukan berbagai upaya pemanfaatan produk, baik secara vertikal dengan peningkatan buah kelapa menjadi produk lainnya, maupun secara horizontal dengan pendayagunaan bagian tanaman seperti penyadapan nira, untuk diolah menjadi produk-produk tertentu. Produk olahan dari nira kelapa yang saat ini berkembang di pasaran diantaranya gula kelapa yang berupa gula cetak dan gula semut, *nata de coco*, minuman beralkohol dan non alkohol.

Buku ini membahas teknis teknologi pembuatan gula kelapa, disamping itu juga tentang teknis penyadapan nira yang berperan dalam meningkatkan produktivitas nira dan perolehan mutu produk olahan nira yang baik. Dengan demikian diharapkan brosur ini dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada para petani khususnya dan pengguna lain umumnya.

Jambi, September 2001

Kepala,

Nurli Izhar, M.Ed
NIP. 460 012 535

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
I PENDAHULUAN	1
II PERANAN KELAPA DALAM PEREKONOMIAN	3
III LANGKAH-LANGKAH DALAM PEMBUATAN GULA KELAPA	8
A. Nira Kelapa Sebagai Bahan Baku	8
B. Pemilihan Pohon dan Mayang	12
C. Penyadapan Nira	14
D. Teknik Pembuatan Gula Kelapa	18
1. Pembuatan Gula Cetak	20
2. Pembuatan Gula Semut	24
IV PELUANG PASAR DAN PROSPEK GULA KELAPA	29
DAFTAR PUSTAKA	32