

ABSTRAK

I NYOMAN SUKARDI. Proses Pemurnian Nira Mentah (*Raw Juice*) Menjadi Nira Jernih (*Clear Juice*) di PT. PG Gorontalo Unit Tolangohula Desa Lakeya Kecamatan Tolangohula Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo, dibawah bimbingan Muh. Tahir dan Yoyanda Bait

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui Proses Pemurnian Nira Mentah (*Raw Juice*) Menjadi Nira Jernih (*Clear Juice*) suatu kajian di PT. PG Gorontalo Unit Tolangohula . Desa Lakeya Kec. Tolangohula Kab. Gorontalo Provinsi Gorontalo. Metode yang digunakan dalam pengambilan data pada kegiatan ini adalah observasi lapangan dengan partisipasi aktif dalam setiap kegiatan pada Stasiun pemurnian dan wawancara dengan teknisi guna memperoleh gambaran tentang teknik Pemurnian Nira. Proses pemurnian Nira mentah (*Raw juice*) menjadi Nira jernih (*Clear juice*) suatu kajian di PT. PG Gorontalo Unit tolangohula Desa Lakeya Kec. Tolangohula Kab. Gorontalo Provinsi meliputi : Penimbangan Nira mentah, Pemanasan Nira mentah (*Raw Juice Heating*), Penambahan larutan kapur (*Defikasi*), Penambahan Gas SO₂ (*Sulfitasi*), Proses Pengendapan (*Clarification*), Penyaringan (*Rotary Screen Filtration*), dan Pemanasan Nira murni (*Clear Juice Heating*). Hasil yang dicapai pada pelaksanaan kegiatan di PT. PG Gorontalo Unit Tolangohula tentang Proses Pemurnian Nira mentah (*Raw Juice*) Menjadi Nira Jernih (*Clear Juice*) yaitu bahan baku yang digunakan berupa Nira mentah yang mengalami beberapa Proses sehingga menghasilkan Nira jernih dengan pH 7,2 dan hasil sampingnya adalah blotong yang diolah lebih lanjut menjadi pupuk organik.

Kata Kunci : Nira Mentah (*Raw Juice*), Pemurnian, Nira jernih (*Clear Juice*).