

## ABSTRAK

**HEBRIANTO. Proses Perubahan Nira (*Massecuite Juice*) Menjadi Kristal Gula di PT. PG Gorontalo Unit Tolangohula Desa Lakeya Kecamatan Tolangohula Kabupaten Gorontalo, dibawah bimbingan Muh. Tahir dan Marleni Limonu.**

Studi ini bertujuan untuk mengetahui Proses terjadinya Kristal Gula pada Nira Tanaman Tebu di PT. PG. Gorontalo Unit PG. Tolangohula Desa Lakeya, Kecamatan Tolangohula, Kabupaten Gorontalo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Dari metode yang telah dilakukan, kemudian data-data yang didapatkan melalui wawancara langsung dengan para Mandor dan para Karyawan dibagian pengolahan di PT. PG. Gorontalo Unit Tolangohula. Hasil studi ini menunjukkan bahwa pemanfaatan tebu dalam pembuatan kristal gula terdiri dari beberapa tahapan yaitu penyaringan nira kental, penampungan nira pada tangki, proses pembuatan kristal gula, proses *sentrifugasi*, pendinginan.

**Kata Kunci :** *Nira Kental, Proses Perubahan, Gula Kristal*