

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gula merupakan salah satu dari Sembilan bahan pokok (sembako) kebutuhan pangan yang sangat penting bagi kebutuhan kita sehari-hari baik dalam rumah tangga maupun industri makanan dan minuman baik yang berskala besar maupun yang kecil. Gula juga sudah sangat menjadi penting karena gula mengandung kalori yang sangat penting bagi kesehatan kita dan gula juga digunakan sebagai bahan pemanis utama yang digunakan banyak industri makanan dan minuman.

Dalam kehidupan sehari-hari orang telah mengenal gula sebagai bahan makanan pokok, baik untuk minuman ataupun makanan. Sebagai sumber utama dari gula adalah dari berbagai macam tanaman, yang dapat digolongkan sebagai penghasil gula antara lain : *tebu, beet, kelapa aren (enau)*. Untuk daerah tropis tebu merupakan tanaman utama sebagai penghasil gula, disamping kelapa dan enau. Tebu mengandung hidrokarbon yang terjadi dalam tanaman karena proses fotosintesa.

Gula Pasir adalah bahan makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Gula Pasir mengandung energi sebesar 364 kilokalori, karbohidrat 94 gram, kalsium 5 miligram, fosfor 1 miligram.

Pada gula pasir tersebut juga mengandung kadar abu yang merupakan campuran dari komponen anorganik atau mineral yang terdapat pada suatu bahan pangan. Kadar abu dapat menunjukkan total mineral dan suatu bahan pangan. Bahan-bahan organik dalam proses pembakaran akan terbakar tetapi komponen anorganiknya tidak, karena itulah disebut sebagai kadar abu (Astuti, 2012).

Analisa kadar abu dapat digunakan untuk berbagai tujuan, antara lain untuk menentukan baik atau tidaknya suatu pengolahan, mengetahui jenis bahan yang digunakan, dan sebagai penentu parameter nilai gizi suatu bahan makanan terutama pada gula produksi. Kandungan abu juga dapat digunakan untuk memperkirakan kandungan dan keaslian bahan yang digunakan. Kadar abu sebagai parameter nilai gizi, contohnya analisa kadar abu pada gula produksi dengan menggunakan alat pengukur rafinometer.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis melakukan suatu kajian dengan mengangkat judul “Analisa Kadar Abu Produk Gula Kristal”. Metode pengabuan dengan menggunakan alat pengukur kadar abu yaitu *rafinometer*. Kajian ini dilakukan Di Laboratorium PT. PG Gorontalo Unit Tolangohula.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam kajian ini adalah bagaimana kandungan kadar abu pada produk gula kristal di Laboratorium PT. PG Gorontalo Unit Tolangohula.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari analisa kadar abu pada produk gula kristal yang di lakukan di laboratorium PT. PG Gorontalo Unit Tolangohula yaitu:

1. Mengetahui prosedur analisis kadar abu dengan alat rafinometer
2. Mengetahui kandungan kadar abu dari gula kristal

1.3.2 Manfaat

1. Manfaatnya yaitu agar masyarakat bisa mengetahui kandungan kadar abu yang ada pada produk gula kristal.

2. Dapat meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam melakukan pengujian hasil-hasil pangan tersebut terutama tentang analisa kadar abu pada produk gula kristal.
3. Memberikan informasi tentang cara kerja alat *rafinometer* bagaimana kita bisa mengetahui kadar abu yang terkandung pada produk gula kristal.