

**IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK BEBERAPA JENIS TEBU
DI NAGARI LAWANG KECAMATAN MATUR
KABUPATEN AGAM**



Oleh :

NANDA SAPUTRA
03117021



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2008**

IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK BEBERAPA JENIS TEBU DI NAGARI LAWANG KECAMATAN MATUR KABUPATEN AGAM

ABSTRAK

Penelitian tentang "Identifikasi Karakteristik Nira Dan Citarasa Dari Beberapa Jenis Tebu Di Lawang" telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas Padang pada Januari 2008 sampai Februari 2008. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik nira dan citarasa dari beberapa jenis tebu di Lawang.

Penelitian dilakukan dalam dua tahap yaitu, tahap pertama berupa survey lapangan yang dilakukan di daerah sentra tanaman tebu yang mempunyai beberapa jenis tebu. Survei lapangan dilakukan di Kanagarian Lawang Kecamatan Matur Kabupaten Lawang. Tahap kedua adalah pengamatan terhadap beberapa sifat fisik, kimia dan organoleptik nira tebu.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan jenis tebu memberikan perbedaan terhadap rendemen, padatan tak larut air, viskositas, warna, padatan total, kadar gula reduksi, kadar sakarosa, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, pH, total asam dan sifat organoleptik yang meliputi warna, rasa dan aroma. Tebu carai memiliki komposisi kimia dan fisik yang lebih baik digunakan sebagai bahan baku pengolahan gula merah. Dengan kandungan sakarosa tertinggi sebesar 16.07 %, kandungan abu yang rendah sebesar 0.3 %, padatan total yang cukup tinggi yaitu 21.85 %, serta sifat fisik yaitu warna nira kuning. Sedangkan tebu bayam memiliki keunggulan dalam organoleptik (warna, rasa dan aroma) dibandingkan jenis tebu lainnya sehingga dapat dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk dijadikan minuman segar dalam kemasan.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Agam merupakan sentra produksi tebu (*Saccharum officinarum* L.) terbesar di Sumatera Barat. Menurut Dinas Perkebunan Agam (2005), produksi tebu di Kabupaten Agam tahun 2005 mencapai 20.572 ton dengan luas areal tanam 3.974,5 Ha. Kecamatan Matur merupakan sentra produksi tebu terbesar di Kabupaten Agam dengan total produksi 13.756 ton pada luas areal tanam 1.791 Ha. Jumlah produksi dan luas areal tanam tebu di Kabupaten Agam dan Provinsi Sumatera Barat dapat dilihat pada Lampiran 1 dan Lampiran 2.

Menurut Cabang Dinas Pertabunhut Kecamatan Matur (2006), Lawang merupakan salah satu nagari yang terdapat di Kecamatan Matur Kabupaten Agam yang mempunyai lahan tebu seluas 1.203 Ha (Lampiran 3). Di daerah ini tebu telah lama dikenal, ditanam dan digunakan sebagai bahan baku pembuatan gula merah cetak. Disamping itu, sebagian kecil dari tebu dijual segar kepada pedagang "air tebu" di Bukittinggi, Padang Panjang, Padang dan Pekanbaru.

Tanaman tebu yang terdapat di Lawang terdiri dari beberapa jenis tebu. Menurut laporan Oktafia (2006) di Nagari Lawang dijumpai 11 jenis tebu, yaitu Tebu Lambau, Tebu Lamah, Tebu Carai, Tebu Bayam, Tebu Hitam Kuriak, Tebu Batuang, Tebu Hitam Gagak, Tebu Hitam Kapur, Tebu POJ 2878, Tebu WR 13 dan Tebu Hitam Lako. Jenis yang digunakan untuk bahan baku pembuatan gula merah cetak adalah Tebu Lambau, Tebu Carai, dan Tebu Batuang, dan yang digunakan untuk bahan baku "air tebu" adalah Tebu Lambau, Tebu Hitam Kuriak, Tebu Hitam Gagak, Tebu Hitam Lako dan Tebu Hitam Kapur. Sedangkan jenis Tebu Lamah, Tebu Bayam, Tebu POJ 2878, dan Tebu WR 13 hanya ditanam sebagai tanaman pekarangan rumah.

Penelitian pendahuluan yang telah penulis lakukan terhadap nira dari masing-masing jenis tebu tersebut, ternyata karakteristik masing-masing warna, rasa dan aromanya berbeda-beda. Pada umumnya warna dari nira tebu yang dihasilkan berkisar antara warna hitam keunguan, coklat kekuningan dan kuning kehijauan. Rasa juga beragam, ada tebu yang mempunyai rasa manis dan kurang manis. Begitu pula dengan aroma masing-masing jenis tebu.

Jenis tebu yang ditemukan di Nagari Lawang memiliki potensi untuk dikembangkan sehingga bukan hanya digunakan sebagai bahan baku pembuatan gula merah cetak. Tebu juga dapat diolah menjadi produk lain diantaranya adalah minuman air tebu dalam kemasan. Pengolahan menjadi air tebu dalam kemasan akan dapat memberikan nilai tambah yang lebih besar. Produk minuman air tebu dalam kemasan telah ditemukan juga di pasaran keluaran Malaysia dengan merk dagang YEO'S, yaitu dalam bentuk kemasan kaleng dan kemasan kotak.

Kendala yang dihadapi dari setiap jenis tebu yang ada di Lawang adalah masih kurangnya informasi mengenai karakteristik nira. Oleh karena itu, dalam rangka pengembangan keragaman produk dari nira tebu penulis bermaksud melakukan penelitian untuk mendapatkan informasi tentang karakteristik nira dan citarasa dari masing-masing jenis tebu, dengan judul penelitian

IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK BEBERAPA JENIS TEBU DI NAGARI LAWANG KECAMATAN MATUR KABUPATEN AGAM

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik nira dan citarasa dari beberapa jenis tebu di Lawang.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai karakteristik nira dan mengetahui potensi dari beberapa jenis tebu di Lawang sebagai produk lain, yaitu sebagai air tebu dalam kemasan.

1.4 Hipotesa

Perbedaan jenis tebu akan memberikan perbedaan dalam karakteristik dan citarasa nira.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang didapatkan adalah :

1. Karakteristik rendemen dan sifat fisik nira berbeda sesuai dengan jenis tebuunya. Rendemen, viskositas dan warna berurutan dari tebu lambau adalah (69.9%,1.3 cps, coklat kekuningan ;5/6 (10YR)), tebu carai (68.9%,1.0cps, kuning ;8/6(2.5Y)), tebu lamah (64.6%,1.4cps, coklat kekuningan ;5/6(2.5Y)), tebu bayam (73.1%,1.1cps, kuning kehijauan ;6/8(5Y)), tebu batuang (67.7%,1.5cps, coklat ;5/6(7.5Y)),tebu hitam lako (68.4%,1.3cps, coklat ;5/8(10YR)).
2. Karakteristik sifat kimia nira berbeda sesuai dengan jenis tebu. Padatan total, kadar abu, padatan tak larut dalam air, kadar gula reduksi, kadar sakarosa, kadar protein, kadar lemak, pH, total asam berurutan dari tebu lambau adalah (19.9%,0.3%,0.2%,1.4%,6.8%,0.2%,0.3%,5.7,0.1%), tebu carai (21.9%,0.3%,0.3%,1.9%,16.1%,0.2%,0.5%,5.5,0.1%), tebu lamah (16.3%,0.7%,0.1%,1.9%,12.9%,0.2%,0.4%,5.7,0.1%), tebu bayam (21.6%,0.5%,0.2%,1.5%,13.5%,0.3%,0.1%,5.6,0.2%), tebu batuang (21.2%,0.4%,0.3%,1.1%,5.7%,0.2%,0.2%,5.6,0.2%) dan tebu hitam lako (24.1%,0.4%,0.1%,1.6%,6.6%,0.2%,0.4%,5.5,0.1%).
3. Secara organoleptik tebu bayam menghasilkan nira terbaik dengan nilai 4 (sangat suka) untuk rasa, aroma dan warna. Nira tebu ini mempunyai warna, kuning kehijauan ; 6/8 (5Y), rendemen 73.11 %, viskositas 1.11 %, padatan total 21.55 %, kadar abu 0.45 %,padatan tak larut dalam air 0.18 %,gula reduksi 1.47 %,gula sukrosa 13.5 %,kadar protein 0.29 %, kadar lemak 0.13 %, pH 5.62, total asam 0.16 %.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka penulis menyarankan :

1. Tanaman tebu yang ditemui di Nagari Lawang terdiri dari beberapa jenis tapi tidak semua dari jenis tebu itu digunakan untuk pengolahan gula merah sedangkan jenis yang lain memiliki potensi untuk diolah lebih lanjut dalam industri pengolahan pangan seperti tebu bayam yang memiliki karakteristik organoleptik yang baik digunakan untuk produk minuman.
2. Disarankan dilakukan penelitian pengolahan tebu bayam sebagai bahan baku minuman dalam kemasan karena tebu ini mempunyai sifat organoleptik paling baik dengan kadar gula yang relatif tinggi.

MILIK
UPT PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS ANDALAS

DAFTAR PUSTAKA

- Adisewojo, R.S. 1993. *Bercocok Tanam Tebu (Saccharum officinarum L.)*. Bandung. Sumur Bandung. 110 Hal.
- Ardi, A. S. 2000. *Uji Potensi Hasil Beberapa Jenis Tebu (Saccharum officinarum L.) Lokal Sumatra Barat*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 71 Hal.
- [Dinas Perkebunan Kabupaten Agam]. 2005. *Statistik Perkebunan, Kabupaten Agam Triwulan IV*.
- [Dinas Perkebunan Sumatera Barat]. 2005. *Statistik Dinas Perkebunan Propinsi Sumatera Barat Tahun 2005*.
- Fitriyah, Isna. 2007. *Mempelajari pengaruh penundaan penggilingan tebu lambau terhadap karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi nira tebu yang dihasilkan*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian UNAND. 48 Hal.
- Goutara dan S. Wijandi. 1975. *Dasar Pengolahan Gula 1*. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fateta IPB. 103 Hal.
- Goutara dan S. Wijandi. 1975. *Dasar Pengolahan Gula 2*. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fateta IPB. 117 Hal.
- Indriani, Y. H. 1992. *Pembudidayaan Tebu Di Lahan Sawah dan Tegalan*. Jakarta. Penebar Swadaya. 112 Hal.
- Fitriyah, Isna. 2007. *Mempelajari Pengaruh Penundaan Penggilingan Tebu Lambau Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Nira Tebu Yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 48 hal.
- Kasuma, O. D. 2005. *Identifikasi Proses Pengolahan dan Produk Gula Merah Tebu (Saccharum officinarum L.) di Propinsi Sumatera Barat*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. 90 hal.
- Lutony, T. L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta. Penebar Swadaya. 154 hal.
- Martoharsono, S. 1979. *Pengolahan Tebu (Saccharum officinarum) Menjadi Gula*. Yogyakarta. Fateta UGM. 105 hal.
- [Munsell Colour Company]. 1975. *Munsell Soil Charts Hand Book*. Maryland .USA. Macbeth Division of Kollmorgen Corp.