

**PENGARUH PENAMBAHAN VARIASI GULA TERHADAP  
KARAKTERISTIK SIRUP TEMU GIRING DAN  
TEMULAWAK DI BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI  
PERTANIAN YOGYAKARTA**



**Disusun oleh:**

**BRILLIANT YOSHI NUGRAHA**

**(1800033049)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS  
TEKNOLOGI INDUSTRI UNIVERSITAS AHMAD  
DAHLAN YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PENGARUH PENAMBAHAN VARIASI GULA TERHADAP  
KARAKTERISTIK SIRUP TEMU GIRING DAN TEMULAWAK DI  
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) YOGYAKARTA  
2022**

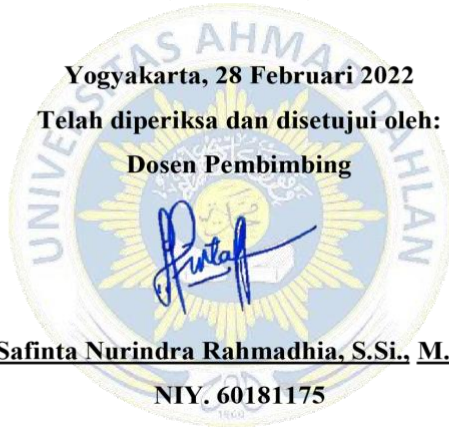
**Disusun oleh:**

**Brilliant Yoshi Nugraha  
(1800033049)**

**Yogyakarta, 28 Februari 2022**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**(Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.)**

**NIY. 60181175**

**Mengetahui,**

**Kaprodi Teknologi Pangan**

**(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Melalui pernyataan keaslian ini, saya :

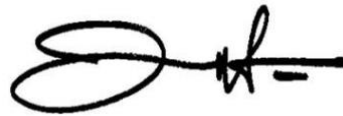
Nama : Brilliant Yoshi Nugraha

NIM : 1800033049

Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa apa yang terstulis dalam laporan kerja praktik ini adalah hasil kerja saya berdasarkan pengetahuan dan data serta informasi yang saya dapatkan selama kerja praktik di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. Demikian surat pernyataan keaslian ini saya buat, jika terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Yogyakarta 21 Juni 2021



Brilliant Yoshi Nugraha

NIM.1800033049

## Kata Pengantar




Dengan mengucapkan rasa puji dan syukur penulis panjatkan kepada ke-hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan kemudahan yang telah dilimpahkan, penulis dapat menyelesaikan Laporan Kerja Praktek di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta tanpa hambatan dan masalah yang berarti. Laporan Kerja Praktek ini berdasarkan pada observasi dan studi literatur yang dilakukan dari 13 April sampai dengan 13 Juli 2021 bertempat di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta, khususnya bagian Pengolahan pasca panen. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan baik.
2. Ibu Sri Winiarti, S.T., M.Cs. selaku Wakil Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk melakukan kerja praktik
3. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc. selaku dosen pembimbing Kerja Praktek yang telah mengarahkan penulis dalam menyelesaikan Kerja Praktek.
4. Ibu Tami selaku pembimbing lapangan dan tim pengolahan pasca panen atas arahan selama pelaksanaan Kerja Praktek.
5. Ibu Yeyen selaku pembimbing lapangan dan tim pengolahan pasca panen atas arahan selama pelaksanaan Kerja Praktek.
6. Ibu Misih selaku Laborat dan tim pengolahan pasca panen atas arahan selama pelaksanaan Kerja Praktek.
7. Seluruh karyawan BPTP Yogyakarta dan semua pihak yang membantu dalam proses pembuatan laporan Kerja Praktek.
8. Orang tua penulis yang telah memberikan motivasi, biaya, waktu dan kepedulian sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktik dan laporan dengan baik dan tepat waktu
9. Rekan saya Ahmad Saifulloh Fatah sebagai teman seperjuangan saat melaksanakan kerja praktik

Penulis menyadari bahwa dalam menulis laporan ini masih banyak kekurangan, baik dalam penulisan maupun penjelasan yang disebabkan karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharap selalu saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak demi kesempurnaan laporan ini. Harapan penulis semoga laporan ini bermanfaat bagi diri penulis pribadi dan pembaca pada umumnya.

Yogyakarta 21 Juni 2021



Brilliant Yoshi Nugraha

NIM.1800033049

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
Kata Pengantar .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
BAB I .....	1
TINJAUAN UMUM INSTANSI.....	1
1.1. Profil Instansi .....	1
1.1.1. Sejarah .....	1
1.1.2. Visi dan Misi .....	1
1.1.3. Struktur Organisasi .....	2
1.1.4. Sarana dan Prasarana .....	4
BAB II.....	11
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK .....	11
2.1 Latar Belakang .....	11
2.2 Rumusan Masalah .....	12
2.3 Tinjauan Pustaka .....	12
2.4 Tujuan .....	21
2.4.1 Tujuan Umum .....	21
2.4.2 Tujuan Khusus .....	21
2.5 Metodologi Pemecahan Masalah .....	21
2.5.1 Waktu dan Tempat .....	21
2.5.2 Metode Pengumpulan Data .....	22
2.5.3 Data yang Digunakan .....	22
2.5.4 Masalah yang Terjadi Selama Kerja Praktik .....	23
2.5.5 Alat dan Bahan .....	23
2.5.6 Tahapan Penelitian Secara Umum .....	24
2.6 Kesimpulan .....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	39
LAMPIRAN.....	44
<b>DAFTAR TABEL</b>	

Tabel 1.1 Sarana Laboratorium Pascapanen BPTP Yogyakarta .....	5
Tabel 2.1. Formulasi Pembuatan sirup temu giring .....	25
Tabel 2.2. Formulasi Pembuatan sirup temulawak .....	25
Tabel 2.3. Viskositas Sirup temu giring gula pasir.....	29
Tabel 2.4. Viskositas Sirup temulawak gula pasir.....	30
Tabel 2.5. Viskositas Sirup temu giring gula aren .....	30
Tabel 2.6. Viskositas sirup temulawak gula aren .....	30
Tabel 2.7. Viskositas Sirup temu giring gula kelapa .....	31
Tabel 2.8. Viskositas sirup temulawak gula kelapa.....	31
Tabel 2.9. Viskositas Sirup temu giring gula sorgum .....	31
Tabel 2.10. Viskositas sirup temulawak gula sorgum .....	32
Tabel 2.11. Rata rata total padatan terlarut sirup temu giring dan temulawak .....	32
Tabel 2.12. Total fenol sirup temu giring .....	33
Tabel 2.13. Total fenol sirup temulawak .....	34
Tabel 2.14. Gula reduksi sirup temu giring .....	35
Tabel 2.15. Gula reduksi sirup temulawak .....	35
Tabel 2.16. Gula total sirup temu giring .....	36
Tabel 2.17. Gula total sirup temulawak .....	36

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Struktur Organisasi .....	2
Gambar 1.2 Peta Lokasi BPTP Yogyakarta .....	4
Gambar 1.3 Taman Agro Inovasi BPTP Yogyakarta .....	9
Gambar 2.1 Tahapan Penelitian Secara Umum .....	24
Gambar 2.2 Tahapan Pembuatan sirup .....	27
Gambar 2.3 Kurva Standar Uji Total Fenol .....	33
Gambar 2.4. Kurva Standar Uji Total Gula dan Gula Reduksi .....	35
Gambar 2.5 Pencucian rimpang.....	44
Gambar 2.6 Pembakaran rimpang .....	44
Gambar 2.7 Penggilingan rimpang .....	44
Gambar 2.8 Inkubasi rimpang 30 menit .....	44
Gambar 2.9 Penyaringan 60 mesh .....	44
Gambar 2.10 Inkubasi 15 menit .....	44

Gambar 2.11 Penyaringan rimpang 100 mesh.....	45
Gambar 2.12 Sari rimpang.....	45
Gambar 2.13 Pencampuran air dengan gula .....	45
Gambar 2.14 Perebusan air dengan gula selama 3 menit .....	45
Gambar 2.15 Pencampuran sari rimpang dengan rebusan gula selama 3 menit .....	45
Gambar 2.16 Pendinginan sirup .....	45
Gambar 2.17 Penyaringan sirup dengan 100 mesh .....	46
Gambar 2.18 Hasil pembuatan sirup .....	46
Gambar 2.19 Alat spektrofotometer .....	46
Gambar 2.20 Alat viscometer .....	46
Gambar 2.21 Alat brix meter .....	46
Gambar 2.22 Sterilisasi wadah botol .....	46