Inovasi Teknologi untuk Produksi Gula Semut

Tujuan Intruksional Umum (TIU)

Peserta mampu memahami inovasi teknologi terapan untuk memproduksi komoditas gula semut yang berkualitas tinggi

Tujuan Intruksional Khusus (TIK)

Setelah mengikuti pokok bahasan ini, peserta diharapkan mampu:

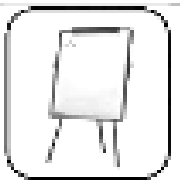
1. Menjelaskan inovasi teknologi dalam kegiatan produksi gula semut
2. Menerapkan inovasi teknologi yang tepat untuk menghasilkan gula semut berkualitas tinggi

Metode

- Ceramah
- Tanya Jawab
- Penugasan

Alat Pembelajaran

- Lembar Informasi
- Media Tayang



Perlengkapan

- Laptop
- Proyektor
- Spidol
- Plano

Penderes Nira sering menjadi Simbol dari Kemiskinan di Wilayah Perdesaan

Gula Semut = Gula Kristal = Palm Sugar = Brown Sugar

Gula kelapa versi Bubuk

Tahapan Pembuatan Gula Semut

- Pengendapan Kapur
- Penyaringan dan pembersihan nira
- Pemasakan
- Proses pengkristalan
- Pengayakan
- Kontrol Kualitas

“Semedo Manise” → Contoh Produk Gula Semut dari Semedo, Pekuncen

“Gula Semut dari Desa Semedo mampu menembus pasar ekspor ke Amerika dan Eropa. Produksi gula semut tidak boleh menggunakan bahan pengawet, memenuhi standar kekeringan (kadar air maksimal 2 prosen) dan standar ukuran butir (ukuran 16-18 mesh).”

Teknologi Oven Rotary Blower = Kadar Air 2%

Inovasi Produk Turunan
Gula Semut