

# SNI

*Standar Nasional Indonesia*

---

SNI 01-3743-1995

## Gula palma

## Daftar isi

|                                  | Halaman |
|----------------------------------|---------|
| Daftar isi .....                 | i       |
| 1. Ruang lingkup .....           | 1       |
| 2. Acuan .....                   | 1       |
| 3. Definisi .....                | 1       |
| 4. Syarat mutu .....             | 1       |
| 5. Cara pengambilan contoh ..... | 2       |
| 6. Cara uji .....                | 2       |
| 7. Syarat penandaan .....        | 3       |
| 8. Cara pengemasan .....         | 3       |

## Gula palma

### 1. Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji dan cara pengemasan gula palma.

### 2. Definisi

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*

### 3. Definisi

Gula palma adalah gula yang dihasilkan dari pengolahan nira pohon palma, yaitu aren (*Arenga pinata Merr*), kelapa (*Cocos nucifera*), siwalan, (*Borassus flabellifer L*) atau jenis palma lainnya, dan berbentuk cetak atau serbuk/granula.

### 4. Syarat Mutu

Syarat mutu gula palma sesuai dengan tabel di bawah ini

**Tabel**  
**Syarat mutu gula palma**

| No. | Kriteria uji                    | Satuan | Persyaratan                           |                                       |
|-----|---------------------------------|--------|---------------------------------------|---------------------------------------|
|     |                                 |        | Cetak                                 | Butiran/granula                       |
| 1.  | Keadaan                         |        |                                       |                                       |
| 1.1 | Bentuk                          |        | Normal                                | Normal                                |
| 1.2 | Rasa dan aroma                  |        | Normal, khas                          | Normal, khas                          |
| 1.3 | Warna                           |        | Kuning<br>kecoklatan<br>sampai coklat | Kuning<br>kecoklatan<br>sampai coklat |
| 2.  | Bagian yang tak larut dalam air | % b/b  | Maks. 1,0                             | Maks. 0,2                             |
| 3.  | Air                             | % b/b  | Maks. 10,0                            | Maks. 3,0                             |
| 4.  | Abu                             | % b/b  | Maks. 2,0                             | Maks. 2,0                             |
| 5.  | Gula pereduksi                  | % b/b  | Maks. 10,0                            | Min. 6,0                              |
| 6.  | Jumlah gula sebagai sakarosa    | % b/b  | Maks. 77                              | Min. 90,0                             |
| 7.  | Cemaran logam                   |        |                                       |                                       |
| 7.1 | Seng (Zn)                       | mg/kg  | Maks. 40,0                            | Maks. 40,0                            |
| 7.2 | Timbal (Pb) <small>Text</small> | mg/kg  | Maks. 2,0                             | Maks. 2,0                             |

|     |              |       |            |            |
|-----|--------------|-------|------------|------------|
| 7.3 | Tembaga (Cu) | mg/kg | Maks. 10,0 | Maks. 10,0 |
| 7.4 | Raksa (Hg)   | mg/kg | Maks. 0,03 | Maks. 0,03 |
| 7.5 | Timah (Sn)   | mg/kg | Maks. 40,0 | Maks. 40,0 |
| 8   | Arsen        | mg/kg | Maks. 1,0  | Maks. 1,0  |

## 5. Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6. Cara Uji

### 6.1 Keadaan (bentuk, rasa dan aroma)

Cara Uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

### 6.2 Persiapan contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.

### 6.3 Bagian yang tak larut dalam air

Cara uji bagian tak larut dalam air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 13.

### 6.4 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

### 6.5 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

### 6.6 Gula pereduksi

Cara uji gula pereduksi sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*, butir 2.1.

### 6.7 Jumlah gula sebagai sakarosa

Cara uji jumlah gula sebagai sakarosa sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*, butir 3.1.

### 6.8 Cemaran logam

Cara uji cemaran logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.

### 6.9 Arsen (As)

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.

## **7 Cara pengemasan**

Gula palma dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

## **8 Syarat penandaan**

Syarat penandaan sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan RI yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.