

Gula semut dari nira kelapa memiliki keunggulan yaitu berbentuk kristal dan kadar airnya yang rendah sehingga umur simpannya lebih lama, serta dapat berfungsi sebagai pengganti gula pasir. Tingginya permintaan produk gula semut sampai saat ini belum dapat dipenuhi akibat kendala produksi, yakni kuantitas dan kualitas produk yang tidak konsisten.

Hasil karya inovasi mesin pengolah gula semut untuk skala UMKM ini mampu mengatasi masalah tersebut, dimana kapasitas produksi yang dimiliki lebih besar dengan tenaga kerja yang lebih efisien dan kualitas gula semut yang dihasilkan memenuhi standar SNI (lebih higienis, memiliki warna yang seragam: coklat kekuningan dan beraroma khas gula semut tanpa kontaminasi bau sangit).



## Mesin Pengolah Gula Semut Berbasis Nira Kelapa

The Powder Brown-Sugar Processing Machine for SMEs is created to solve the production issue of the quantity and inconsistent quality of products. The machine has greater production capacity with a more efficient workforce and produces quality products which meet SNI standards (more hygienic, have uniform color and without burnt odor contamination).



## Perspektif

Gula semut saat ini telah mendunia, padahal industri gula semut hampir seluruhnya merupakan industri rumah tangga dan UKM. Perlu inovasi dan otomasi agar pelaku industri gula semut bisa menjawab tantangan permintaan global, baik dari segi kuantitas maupun kualitas.

## Keunggulan Inovasi

- · Kapasitas produksi lebih besar dan lebih efisien.
- · Hasil produksi lebih konsisten dengan kualitas yang memenuhi standar SNI.
- Dapat diaplikasikan untuk produksi gula semut skala rumah tangga dan UMKM.



## Potensi Aplikasi

Inovasi yang diusulkan dapat menghasilkan produk gula semut yang potensial untuk ekspor dan memenuhi kebutuhan industri makanan dalam negeri.

























KESIAPAN INOVASI



KERJASAMA BISNIS

PERINGKAT INOVASI



Prospek Inovasi

Inovator : Sri Rahayoe, S.TP, M.P; Budi Rahardjo

Institusi : Universitas Gadjah Mada

Alamat : Jl. Flora No. 1 Bulaksumur, Sleman

Yogyakarta 55281

Status Paten: TELAH DIDAFTARKAN

Inovator