

# KAJIAN PENGGUNAAN NATRIUM BISULFIT DALAM PENGAWETAN KRIM SANTAN KELAPA

OLEH

Nyoman Kukuh Rianto<sup>1</sup>, Otik Nawansih<sup>2</sup>, dan Maria Erna<sup>2</sup>

## ABSTRAK

Krim santan kelapa merupakan hasil olahan santan kelapa yang telah diberi emulsifier, sehingga emulsinya lebih stabil. Namun, krim santan mudah rusak dan berbau tengik, karena itu perlu diupayakan produk krim santan siap pakai yang mempunyai masa simpan cukup lama. Untuk memperpanjang masa simpan krim santan diperlukan perlakuan pemanasan yaitu pasteurisasi dan penanganan lain adalah dengan penambahan bahan pengawet yaitu natrium bisulfit. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan konsentrasi natrium bisulfit yang menghasilkan masa simpan optimal krim santan kelapa dengan sifat kimia, mikrobiologis dan organoleptik yang masih diterima.

Buah kelapa dikupas kemudian direndam dengan larutan natrium bisulfit 1500 ppm. Kemudian dilakukan pamarutan daging buah kelapa yang akan menghasilkan santan. Santan kelapa dipisahkan antara skim dan krim, krim santan yang didapatkan kemudian ditambahkan bahan pengawet natrium bisulfit dan disimpan dalam suhu ruang. Rancangan percobaan yang digunakan adalah faktorial 3 x 4 dalam Rancangan Teracak Sempurna (RKTS) dengan 3 ulangan. Faktor pertama adalah konsentrasi penambahan larutan natrium bisulfit pada krim santan yang terdiri dari 3 taraf yaitu 0 ppm (S0), 150 ppm (S1) dan 300 ppm (S2) b/v dari satuan percobaan. Faktor kedua adalah lama simpan yang terdiri dari 4 taraf yaitu 0 hari (T0), 1 hari (T1), 2 hari (T2) dan 3 hari (T3). Data dianalisis dengan analisis sidik ragam untuk mendapatkan penduga ragam galat dan uji signifikan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan antar perlakuan. Kehomogenan data diuji dengan uji Bartlett dan kemenambahan data diuji dengan uji Tuckey, kemudian analisa data dilanjutkan dengan uji perbandingan dan polinomial orthogonal pada taraf nyata 5% dan 1%.

Hasil penelitian menunjukkan krim santan kelapa dengan penambahan pengawet natrium bisulfit 300 ppm selama penyimpanan 3 hari pada suhu ruang masih layak dikonsumsi dan dapat diterima secara kimia, mikrobiologis dan organoleptik oleh panelis dengan karakteristik total kapang krim santan kelapa ( $0,18 \times 10^5$  CFU/ml), kadar asam lemak bebas (6,28 b/b), warna (putih), aroma (tidak tengik), tekstur (tidak berlendir), penerimaan keseluruhan (suka), stabilitas visual (99,55%), serta residu sulfit (122,49 ppm).

*Key words* : krim santan kelapa, natrium bisulfit, lama simpan

---

<sup>1</sup>Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung