

## **ABSTRAK**

### **SIFAT KIMIA DAN MIKROBIOLOGI JORUK DENGAN PENAMBAHANKONSENTRASI GULA AREN YANG BERBEDA**

**Oleh**

**Novia Sella**

Tujuan dari penelitian ini adalah karakterisasi joruk dengan penambahan konsentrasi gula aren yang berbeda dan mendapatkan konsentrasi gula aren yang menghasilkan joruk dengan sifat kimia dan mikrobiologi terbaik. Penelitian ini disusun menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) non faktorial yang terdiri dari empat ulangan. Perlakuan yang diberikan pada tiap ulangan adalah konsentrasi gula aren (G) yang terdiri dari 6 taraf yaitu 10% (G1), 15% (G2), 20% (G3), 25% (G4), 30% (G5), dan 35% (G6) (b/b). Data hasil penelitian diuji kesamaan ragam dengan uji Bartlett dan kementerian data dengan uji Tuckey, selanjutnya data yang diperoleh diuji lanjut dengan BNT pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan konsentrasi gula aren yang berbeda berpengaruh nyata terhadap total asam, total BAL, dan kadar air. Penambahan 30% gula aren menghasilkan joruk dengan sifat kimia dan mikrobiologi terbaik. Karakter kimia dan mikrobiologi joruk dengan penambahan 30% gula aren

yaitu pH 5,92, total asam laktat 2,88%, total BAL 10,54 log cfu/g, total mikroba 11,80 log cfu/g, TVN 156,32 mg/100g, dan kadar air 56,92%.

Kata kunci: Bekasam, gula aren, sifat kimia dan mikrobiologi.