

ABSTRAK

KAJIAN APLIKASI BAHAN PENGAWET PADA NIRA KELAPA DALAM PEMBUATAN GULA SEMUT

Oleh

RUTDYA MAHARYATI

Penelitian ini bertujuan mengetahui aplikasi pengawet nira yang tepat sehingga menghasilkan produk gula semut yang baik sesuai standar SNI. Pelaksanaan penelitian dengan menambahkan bubuk kapur, susu kapur, sulfit, kapur sesuai kebiasaan petani penderes setempat ke dalam jerigen nira pada sore hari. Pada pagi hari berikutnya, nira diambil kemudian disaring dan diamati pH, dengan perlakuan sama (bubuk kapur, susu kapur, sulfit) masing-masing ditambahkan H_3PO_4 , kemudian dihangatkan ($50^{\circ}C$), disaring, dan diamati perubahan pH. Setelah disaring nira dimasak menjadi gula semut dan diamati kadar air, kadar abu, bagian tak larut air, rendemen, dan sifat sensori (skala 1 – 10). Perlakuan diulang sebanyak tiga kali dan data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan diagram batang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan bubuk kapur dapat diaplikasikan sebagai pengawet nira untuk pembuatan gula semut. Perlakuan bubuk kapur menghasilkan gula semut dengan kadar air 2,14 %, kadar abu 4,15 %, bagian tak

larut air 3,23%, rendemen 13,66%, organoleptik rasa (skala 1- 10, 10 tidak menyimpang) mendekati tidak menyimpang (7,6), warna mendekati kuning (6,2), dan aroma mendekati sangat khas gula kelapa (8,3). Nilai kadar air telah memenuhi standar SNI 01-3743-1995 tetapi kadar abu dan padatan tak larut belum memenuhi standar SNI 01-3743-1995.

Kata kunci : gula semut, bahan pengawet, nira kelapa