

RINGKASAN

Nira kelapa merupakan bahan pangan yang mudah rusak dan mengalami fermentasi. Kandungan sukrosa yang tinggi menjadikan nira menjadi media bagi pertumbuhan bakteri/*yeast*. Fermentasi pada nira dapat dihambat dengan menambahkan bahan pengawet yang mengandung antioksidan dan antimikroba. Salah satu bahan pengawet alami yang berpotensi sebagai pengawet nira yaitu daun jati. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh proporsi bubuk kapur dan daun jati serta lama penyimpanan terhadap nilai pH dan total padatan terlarut nira kelapa.

Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 9 kombinasi perlakuan dan 3 kali ulangan. Faktor yang dikaji meliputi proporsi bubuk kapur : daun jati (P) (b/b), dimana 2 gram bubuk kapur : 0,5 gram (P1); 2 gram bubuk kapur : 1 gram daun jati (P2) dan 2 gram bubuk kapur : 1,5 gram daun jati, serta faktor lama penyimpanan (L) selama 3 jam (L1), 6 jam (L2) dan 9 jam (L3). Sampel yang digunakan berupa nira yang telah disadap tanpa bahan pengawet. Variabel yang diamati adalah nilai pH dan total padatan terlarut (TPT) nira kelapa.

Hasil penelitian menunjukkan proporsi bubuk kapur dan daun jati serta lama penyimpanan tidak menurunkan nilai pH dan total padatan terlarut nira menjadi lebih asam maupun lebih rendah. Interaksi proposi bubuk kapur dan daun jati serta lama penyimpanan memberikan berpengaruh secara signifikan terhadap total padatan terlarut nira kelapa. Nilai TPT tertinggi diperoleh pada proporsi bubuk kapur 2 gram dan daun jati 0,5 gram sebesar 15,23 °Brix selama 3 jam penyimpanan, sebaliknya nilai TPT terendah diperoleh pada proporsi bubuk kapur 2 gram dan daun jati 1,5 gram sebesar 14,16 °Brix selama 9 jam penyimpanan.

Kata kunci : daun jati, kapur sirih, nira kelapa, pH, total padatan terlarut