

RINGKASAN

Kelapa (*Cocos nucifera. L*) tumbuh di daerah tropis dengan luas area di Indonesia mencapai 3.342.113 Ha dan produksi 2.871.167 ton pada tahun 2022. Air kelapa adalah air steril alami dan kaya akan potasium dan klorin, 100 gram air kelapa mengandung 17 K kalori, 1 gram lemak, 15 mg kalsium 8 mg fosfor, 0,2 mg zat besi, 1 mg vitamin, 95,5 gram air dan 0,2 gram protein. Air kelapa dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku kecap. Kecap manis air kelapa memiliki beberapa kelebihan diantaranya, bahan baku yang mudah didapatkan karena merupakan limbah buangan dari pengolahan daging buah kelapa praktis, mudah dalam proses produksi, dan waktu yang relatif singkat karena tidak melalui proses fermentasi. Penilaian kualitas produk pangan bisa dilakukan dengan uji sensori yang melibatkan panelis untuk menilai atribut sensori. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis gula pada karakteristik sensori dan fisikokimia kecap manis air kelapa serta menentukan kvarian terbaik pada kecap manis yang terbuat dari air kelapa.

Rancangan percobaan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial dengan tiga merk kecap yaitu kecap manis berbasis air kelapa dengan variasi gula aren, kecap manis air kelapa dengan variasi gula merah, dan kecap manis air kelapa dengan variasi gula merah. Uji sensori dilakukan dengan kuesioner untuk mengetahui respon terhadap produk kecap manis berbasis air kelapa dengan setiap perlakuan diulang sebanyak tiga kali sehingga memperoleh 9 unit percobaan. Pengamatan yang dilakukan adalah uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan kekentalan), tingkat keasamaan (pH), kadar gula, dan kadar protein.

Perbedaan jenis gula terhadap karakteristik sensori kecap manis air kelapa berpengaruh secara signifikan terhadap warna, aroma, rasa dan kekentalan. Variasi jenis gula berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia kecap manis air kelapa untuk kadar gula dan tingkat keasamaan (pH). Perlakuan terbaik pada karakteristik sensori yang diperoleh yaitu pada produk kecap manis air kelapa dengan variasi gula aren dan gula kelapa, sedangkan karakteristik fisikokimia terbaik pada produk kecap manis dengan variasi gula aren.

Kata kunci : gula, kelapa, kecap manis

SUMMARY

Coconut (*Cocos nucifera*. L.) grows in tropical regions, with an area in Indonesia reaching 3,342,113 hectares and production reaching 2,871,167 tons in 2022. Coconut water is naturally sterile and rich in potassium and chlorine. 100 grams of coconut water contains 17 k calories, 1 gram of fat, 15 mg of calcium, 8 mg of phosphorus, 0.2 mg of iron, 1 mg of vitamin A, 95.5 grams of water, and 0.2 grams of protein. Coconut water can be used as a raw material for soy sauce. Coconut water sweet soy sauce has several advantages, including being readily available as a waste product from coconut meat processing; practical; easy production; and relatively short production time because it does not undergo a fermentation process. Food product quality assessment can be carried out through sensory testing involving panelists to assess sensory attributes. The purpose of this study was to determine the differences in sugar types in the characteristics of coconut water sweet soy sauce. The purpose of this study was to determine the protein and sugar content of sweet soy sauce made from coconut water.

This research used a non-factorial randomized block design (RBD) with three brands of soy sauce: coconut water-based sweet soy sauce with palm sugar variations, coconut water-based sweet soy sauce with brown sugar variations, and coconut water-based sweet soy sauce with brown sugar variations. Sensory testing was conducted using a questionnaire to determine responses to the coconut water-based sweet soy sauce products, with each treatment repeated three times, resulting in nine experimental units. Observations included organoleptic tests (color, aroma, taste, and viscosity), acidity level (pH), sugar content, and protein content.

Differences in sugar type significantly affected the sensory characteristics of coconut water sweet soy sauce. Variations in sugar type significantly affected the sugar content and acidity level (pH). The best treatment for sensory characteristics was the coconut water sweet soy sauce with palm sugar and coconut sugar variations, while the physicochemical characteristics were the sweet soy sauce with palm sugar variations.

Keywords: sugar, coconut, sweet soy sauce