

PENGARUH PENGGUNAAN DAUN JAMBU BIJI DAN LARUTAN KAPUR TERHADAP KUALITAS NIRA SIWALAN

Kurrotul Hasanah¹, Askur Rahman², Darimiyya Hidayati³

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura

Jl. Raya Telang, PO. Box, 2 Kamal, Bangkalan-Madura 69162

Email : kur_aina@yahoo.com

ABSTRAK

Nira siwalan mudah mengalami kerusakan yang umumnya ditandai dengan rasanya yang asam, berbuih dan berlendir karena aktivitas mikroba yang memfermentasi gula pada nira. Penggunaan pengawet alami dapat mencegah kerusakan nira. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penggunaan daun jambu biji dan larutan kapur terhadap kualitas nira siwalan selama penyimpanan 9 jam. Parameter penelitian meliputi pH, total padatan terlarut, total asam tertitrasi, turbiditas serta pengujian sensoris meliputi aroma, kejernihan dan rasa nira siwalan. Penelitian ini menggunakan Rancangan *Split Plot* (Petak Terbagi). Faktor petak utama adalah konsentrasi daun jambu biji segar yang terdiri dari 6% (J1), 10% (J2) dan 14% (J3), sedangkan penambahan larutan kapur 0,5 ml dengan konsentrasi larutan kapur 1% (K1), 2% (K2) dan 3% (K3) merupakan faktor anak petak dengan melakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan daun jambu biji berpengaruh terhadap nilai pH, total asam tertitrasi, turbiditas, aroma dan kejernihan nira siwalan selama penyimpanan 9 jam, namun tidak berpengaruh terhadap nilai total padatan terlarut dan rasa nira siwalan. Penggunaan larutan kapur hanya berpengaruh terhadap nilai rasa nira siwalan, namun tidak berpengaruh terhadap nilai pH, total padatan terlarut, total asam tertitrasi, turbiditas, aroma dan kejernihan nira siwalan. Sedangkan interaksi keduanya berpengaruh terhadap nilai pH, total padatan terlarut, total asam tertitrasi, namun tidak berpengaruh terhadap nilai turbiditas, aroma, kejernihan dan rasa nira siwalan selama penyimpanan 9 jam.

Kata kunci : *nira siwalan, pengawet, daun jambu biji, larutan kapur*