

**PENGARUH PENGGUNAAN CABAI RAWIT
(*Capsicum frutescens* linn) DAN LARUTAN KAPUR
TERHADAP KUALITAS NIRA SIWALAN**

Ahmad Hasanauddin¹, Askur Rahman², Darimiyya Hidayati³

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura

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

Email : ahsanaida@gmail.com

ABSTRAK

Pengrajin gula merah di Madura umumnya menggunakan nira dari pohon siwalan sebagai bahan baku utama pembuatan gula merah. Nira siwalan mudah terfermentasi akibat aktifitas mikroba jika dibiarkan dalam keadaan terbuka dan tidak ditambahkan pengawet yang ditandai dengan rasa asam, aroma menyengat dan memiliki tingkat kejernihan yang rendah (keruh) sehingga dapat menurunkan mutu gula merah. Kerusakan nira harus dicegah dengan penambahan pengawet. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan cabai rawit dan larutan kapur terhadap kualitas nira siwalan dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) yang terdiri dari 2 faktor yaitu cabai rawit segar dengan konsentrasi 3% (C1), 5% (C2) dan 7% (C3) dan penambahan larutan kapur 0,5 ml dengan konsentrasi 1% (K1), 2% (K2) dan 3% (K3) dan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Parameter penelitian yaitu pH, total padatan terlarut (TPT), total asam tertitiasi (TAT), turbiditas, aroma, kejernihan dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan cabai rawit segar berpengaruh terhadap pH, TPT, TAT, turbiditas, kejernihan dan rasa nira siwalan, namun tidak berpengaruh terhadap aroma nira siwalan. Penggunaan larutan kapur berpengaruh terhadap pH, TAT, turbiditas dan kejernihan nira siwalan, namun tidak berpengaruh terhadap nilai TPT, aroma dan rasa nira siwalan. Sedangkan interaksi keduanya berpengaruh terhadap pH, TPT, TAT, turbiditas dan rasa nira siwalan, namun tidak berpengaruh terhadap aroma dan kejernihan nira siwalan.

Kata kunci : *nira siwalan, pengawet, cabai rawit, larutan kapur*