

PENGGUNAAN BUBUK KULIT BUAH MANGGIS SEBAGAI LARU ALAMI NIRA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA GULA KELAPA *The Application of Mangosteen Rind Powder as Natural Preservation on Physochochemical Characteristic of Coconut Sugar*

Title	PENGGUNAAN BUBUK KULIT BUAH MANGGIS SEBAGAI LARU ALAMI NIRA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA GULA KELAPA <i>The Application of Mangosteen Rind Powder as Natural Preservation on Physochochemical Characteristic of Coconut Sugar</i>
Author Order	of
Accreditation	
Abstract	<p>Gula kelapa merupakan bahan pangan yang terbuat dari nira kelapa. Nira mudah mengalami kerusakan karena kontaminasi mikroba. Kerusakan nira dapat dicegah dengan penambahan campuran bubuk kapur dengan bubuk kulit buah manggis. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kombinasi antara persentase bubuk kulit buah manggis terhadap laru dengan jumlah pemberian laru dalam satu liter nira yang menghasilkan gula kelapa terbaik. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Faktor yang dikaji meliputi persentase bubuk kulit buah manggis terhadap laru (M) (b/b) yaitu 2,5%; 5%; 7,5%; dan 10%; jumlah pemberian laru ke dalam nira kelapa (P) yaitu 1 g/liter (P1) dan 2 g/liter (P2). Pengamatan dilakukan terhadap pH nira kelapa dan gula kelapa cetak yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, total fenolik, total padatan terlarut, tekstur, warna, aroma khas gula, tingkatan rasa manis dan kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan yang menghasilkan gula kelapa dengan sifat fisik, kimia dan sensorik terbaik adalah perlakuan persentase bubuk kulit buah manggis terhadap laru; 7,5% (b/b) dengan jumlah pemberian laru ke dalam nira sebanyak 1 g/liter. Kombinasi tersebut menghasilkan nira dengan pH 5,78 dan gula kelapa dengan kadar gula reduksi 12,29 %bb; kadar air 8,32 %bb; total padatan terlarut 4,83oBrix; tekstur 0,0021 mm.det/g; kadar abu 2,28 %bb; total fenolik 0,928 mg/g; warna : coklat tua (1,91); aroma khas gula kelapa cetak : agak kuat (2,38); tingkatan rasa manis : manis (2,78); dan kesukaan : agak suka (2,45).</p>
Publisher Name	Pembangunan Pedesaan
Publish Date	2013-06-25
Publish Year	2013
Doi	
Citation	
Source	Pembangunan Pedesaan
Source Issue	Vol 13, No 1 (2013)
Source Page	
Url	http://journal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Pembangunan/article/view/186
Author	Dr KARSENNO, S.P, M.P