

ABSTRAK

Pengaruh Suhu terhadap Daya Simpan Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr.) dengan Menghambat Fermentasi

Olan Tryadi Sinaga

Nira aren merupakan salah satu minuman tradisional yang memiliki khasiat bagi kesehatan. Nira segar digunakan untuk obat sariawan, TBC, disentri, wasir dan memperlancar buang air besar. Nira aren memiliki sifat mudah terfermentasi setelah 4 jam di lingkungan terbuka dan akan mengalami perubahan warna, rasa serta aromanya. Untuk menjaga agar tidak terjadi fermentasi secara cepat pada nira aren maka dilakukan penyimpanan untuk mempertahankan mutu nira aren. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh suhu terhadap daya simpan nira aren (*Arenga pinnata* Merr.) dengan menghambat fermentasi.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan dan 6 ulangan dilakukan pada Bulan Desember 2019-Februari 2020 di Laboratorium Penelitian Terpadu Biologi FMIPA UNP. Parameter dari penelitian ini adalah pengukuran pH dan kadar alkohol sebelum fermentasi sampai fermentasi selesai. Data yang didapatkan dianalisis menggunakan uji ANOVA dan dilanjutkan dengan uji lanjut DMRT dengan taraf nyata 0,05.

Hasil yang didapatkan suhu ruang rata-rata pH 6,88125 dengan waktu 32 jam dan pada suhu kulkas rata-rata pH 6,924445 dengan waktu 60 jam serta pada suhu lemari pendingin rata-rata pH 6,893939 dengan waktu 44 jam. Sedangkan kadar alkohol yang didapatkan sebelum dan sesudah fermentasi terjadi adalah 0%. Semakin lama nira aren disimpan maka pH dan kadar alkohol nira aren akan semakin berubah, hal ini disebabkan nira aren merupakan media hidup yang baik bagi mikroba baik bakteri, khamir dan kapang yang mana dapat menyebabkan fermentasi.

Kata Kunci : Fermentasi, Nira Aren, pH, Kadar Alkohol