

MUTU GULA MERAH BUMBUNG SELAMA PENYIMPANAN SUHU RUANG

[Bumbung Brown Sugar Quality during Room Temperature Storage]

Sakinah Wulandari^{1)*}, Baiq Rien Handayani²⁾ dan Moegiratul Amaro²⁾

1)Mahasiswa Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

2)Staf Pengajar Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM

*email: sakinahwulandari16@gmail.com

ABSTRACT

Bumbung brown sugar is a processed product from palm sap which is produced with very simple equipment and is packed in bamboo pieces. This research was conducted to determine the microbial quality of the red sugar during room temperature storage. This study used an experimental method with a completely randomized design (CRD) with one factor, namely the storage time of brown sugar (for 0 days, 7 days, 14 days, 21 days and 28 days). The quality parameters observed included total microbes, total mold, total yeast and water content. Observation data were analyzed by analysis of variance (ANOVA) at a significant level of 5% using Co-Stat software and further tested with HSD. The results showed that brown sugar during storage for 28 days at room temperature contained total microbes $> 2.5 \times 10^6$ CFU / gram and mold $> 2.5 \times 10^3$ CFU / gram and total yeast $< 1.0 \times 10^3$ CFU / gram. Storage time at room temperature has no effect on the water content of brown sugar bumbung. The water content of Bumbung brown sugar meets the quality requirements of National Standard of brown sugar (SII 0268-85), that is, with a maximum water content of 10%.

Keywords: Brown Sugar, Storage.

ABSTRAK

Gula merah bumbung merupakan produk olahan dari nira aren yang diproduksi dengan peralatan yang sangat sederhana dan dicetak dalam potongan bambu. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui mutu mikrobiologi gula merah bumbung selama penyimpanan suhu ruang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu lama penyimpanan gula merah (selama 0 hari, 7 hari, 14 hari, 21 hari dan 28 hari). Parameter mutu yang diamati meliputi total mikroba, total kapang, total khamir dan kadar air. Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (ANOVA) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan software Co-Stat dan diuji lanjut dengan BNJ. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gula merah bumbung selama penyimpanan 28 hari pada suhu ruang mengandung total mikroba $> 2,5 \times 10^6$ CFU/gram dan kapang $> 2,5 \times 10^3$ CFU/gram dan total khamir $< 1,0 \times 10^3$. Lama penyimpanan pada suhu ruang tidak berpengaruh terhadap kadar air gula merah bumbung. Kadar air gula merah bumbung memenuhi syarat mutu gula merah cetak (SII 0268-85), yaitu dengan kadar air maksimal 10%.

Kata Kunci: Gula Merah, Penyimpanan.