

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK DAN KEAWETAN
MANISAN BASAH BUAH NIPAH (*Nypa fruticans wurmb*)
DENGAN BAHAN PENGAWET NATRIUM BENZOAT**

Oleh

ELISA RAMADANIATI



**FAKULTAS KEHUTANAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2024

**KARAKTERISTIK DAN KEAWETAN
MANISAN BASAH BUAH NIPAH (*Nypa fruticans wurmb*)
DENGAN BAHAN PENGAWET NATRIUM BENZOAT**

Oleh

**Elisa Ramadaniati
1910611220055**

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Kehutanan Program
Studi Kehutanan

**FAKULTAS KEHUTANAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2024

Judul Penelitian : **Karakteristik dan Keawetan Manisan Basah Buah Nipah (*Nypa Fruticans Wurm*) Dengan Bahan Pengawet Natrium Benzoat**

Nama Mahasiswa : **Elisa Ramadaniati**

NIM : **1910611220055**

Minat : **Teknologi Hasil Hutan**

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Pada Tanggal 28 November 2024

Pembimbing I



Ir. Rosidah Radam, M.P.
NIP. 196209051988032003

Pembimbing II



Ir. H. Ot. Ar. Thamrin, M.P.
NIP. 196102041989031001

Mengetahui

Koordinator,
Program Studi Kehutanan



Dr. H. Fanny Rianawati, M.P.
NIP. 196712121997032001

Dekan,
Fakultas Kehutanan



Dr. H. Fanny Rianawati, M.P.
NIP. 196712121997032001

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa skripsi ini bukan karya ilmiah yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di perguruan tinggi lain. Di dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis memang diacu di dalam naskah dan disebutkan di dalam daftar pustaka. Apabila ada kemudian hari dijumpai hal-hal bertentangan dengan hal itu, akibatnya tidak merupakan tanggung jawab pembimbing.

Banjarbaru, November 2024



Elisa Ramadaniati

RINGKASAN

ELISA RAMADANIATI. Karakteristik Dan Keawetan Manisan Basah Buah Nipah (*Nypa fruticans wurmb*) Dengan Bahan Pengawet Natrium Benzoat. Dibimbing oleh Ibu Ir Rosidah Radam, M.P. selaku dosen pembimbing pertama dan Bapak Ir. H. Gt. Ar. Thamrin, M.P. selaku dosen pembimbing kedua.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi karakteristik dan keawetan manisan basah buah nipah dengan berbagai konsentrasi natrium benzoat yang berbeda. Pada penelitian ini dilakukan dengan 3 perlakuan yaitu, perlakuan pertama tanpa pengawet natrium benzoat, kedua menggunakan 0.5 gram/liter natrium benzoat, dan ketiga menggunakan 1 gram/liter natrium benzoat. Setiap perlakuan dilakukan ulangan sebanyak 3 kali dengan dengan berat buah nipah sebesar 100 gram. Pengamatan manisan basah buah nipah dilakukan dengan mengamati perubahan karakteristik warna, aroma, dan rasa.

Karakteristik warna bening pada perlakuan pertama bertahan hingga hari ke 11, perlakuan ke dua bertahan hingga hari ke 17, dan perlakuan ke tiga bertahan hingga hari ke 27. Karakteristik aroma segar pada perlakuan pertama bertahan selama 15 hari, perlakuan ke dua selama 27 hari, dan perlakuan ketiga selama 30 hari. Karakteristik rasa manis pada perlakuan pertama hanya bertahan selama 15 hari, perlakuan kedua selama 28 hari, dan perlakuan ketiga mampu bertahan selama 31 hari.

Manisan buah yang sudah tidak layak dikonsumsi dapat mengakibatkan hal-hal yang tidak diinginkan seperti misalnya keracunan makanan. Umur simpan manisan basah buah nipah dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kualitas bahan yang digunakan, proses pengolahan, sanitasi peralatan yang akan digunakan, cara pengemasan produk, cahaya, dan mikroorganisme. Faktor tersebut dapat mengakibatkan penurunan mutu dari produk manisan basah buah nipah seperti terjadinya perubahan aroma, kerusakan vitamin, terjadi reaksi pencoklatan, dan dapat terbentuknya racun. Berdasarkan hasil pengamatan karakteristik manisan basah buah nipah dapat disimpulkan bahwa keawetan manisan basah buah nipah dapat bertahan \pm 1 bulan untuk layak di konsumsi.

Kata kunci: Manisan Basah Nipah, Natrium Benzoat, Karakteristik, Keawetan

RIWAYAT HIDUP

Elisa Ramadaniati lahir pada tanggal 19 November 2001 di Kota Banjarmasin Provinsi Kalimantan Selatan merupakan anak kedua dari dua bersaudara yang memiliki orang tua bernama Isrok dan Giatmi

Pendidikan formal penulis mulai dari Taman Kanak-Kanak Negeri Pembina Martapura pada tahun 2005-2007. Penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Dasar Swasta Islam “Plus” Al- Manshur Banjarbaru dan lulus pada tahun 2013. Penulis melanjutkan jenjang pendidikan menengah pertama di Sekolah Menengah Pertama Negeri 5 Banjarbaru hingga tahun 2016. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 3 Banjarbaru dan lulus pada tahun 2019. Penulis lalu melanjutkan pendidikan ke Perguruan Tinggi di Fakultas Kehutanan, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru pada tahun 2019 melalui jalur SBMPTN. Penulis masuk ke dalam Program Studi Kehutanan dengan minat studi Teknologi Hasil Hutan. Selama mengikuti kuliah di Fakultas Kehutanan penulis telah mengikuti Praktik Kerja Lapang (PKL) pada tahun 2021 di Kawasan Hutan Dengan Tujuan Khusus (KHDTK) Mandiangin dan Miniatur Hutan Hujan Tropis (MH2T), Praktik Hutan Tanaman (PHT) pada tahun 2022 di Perum Perhutani Madiun, serta mengikuti Praktik Kerja Khusus (Magang) pada tahun 2023 di PT Citra Prima Utama (CPU).

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana kehutanan Universitas Lambung Mangkurat penulis melakukan penelitian dan menyusun karya ilmiah dengan judul “Karakteristik Dan Keawetan Manisan Basah Buah Nipah (*Nypa fruticans wurmb*) Dengan Bahan Pengawet Natrium Benzoat” yang dibimbing oleh Ibu Ir. Rosidah Radam, M.P. selaku dosen pembimbing pertama dan Bapak Ir. H. Gt. Ar. Thamrin, M.P. selaku dosen pembimbing kedua.

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“Karakteristik Dan Keawetan Manisan Buah Nipah (*Nypa fruticans* Wurwb) Dengan Bahan Pengawet Natrium Benzoat”** sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. H. Kissinger, S.Hut., M.Si. selaku Dekan Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat. Seluruh tenaga pendidik serta staf Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat.
2. Ibu Ir. Rosidah Radam, M.P. selaku Dosen Pembimbing Pertama dan Bapak Ir. H.Gt. AR. Thamrin, M.P. selaku Dosen Pembimbing Kedua atas segala kesabaran, bimbingan, arahan dan saran yang diberikan kepada saya selama penyusunan skripsi ini hingga selesai.
3. Kedua orang tua, kakak, dan seluruh keluarga yang selalu memberikan semangat, bantuan, kasih sayang, nasehat, serta doa yang diberikan kepada penulis selama kuliah hingga selesai.
4. Teman-teman Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat khususnya angkatan 2019 serta semua pihak yang telah membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih kurang sempurna baik dipenulisan maupun penyusunan. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca

Banjarbaru, September 2024

Elisa Ramadaniati

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN	i
RINGKASAN	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tumbuhan Nipah	5
B. Buah Nipah	7
C. Manisan.....	10
D. Natrium Benzoat	11
E. Gula	12
III. METODE PENELITIAN	14
A. Tempat dan Waktu Penelitian	14
B. Alat dan Bahan.....	14
C. Prosedur Penelitian	15
D. Pengambilan Data	16
E. Analisis Data	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18

A. Karakteristik Warna Pada Manisan Basah Buah Nipah	18
B. Karakteristik Aroma Pada Manisan Basah Buah Nipah	23
C. Karakteristik Rasa Pada Manisan Basah Buah Nipah	27
V. PENUTUP	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Hasil Analisis Komposisi Kimia Buah Nipah Pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah	9
2. Aturan Bahan Pengawet Makanan	12
3. Komposisi Zat Gizi Gula Pasir Per 100 Gram	13
4. Tabel Pengamatan Karakteristik Dan Keawetan Manisan Basah Buah Nipah	17

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Tumbuhan Nipah	6
2. Satu Tandan Buah Nipah	7
3. Satu Biji Buah Nipah	7
4. Manisan Yang Siap Diamati	18
5. Perubahan Warna Manisan Basah Buah Nipah Pada Hari Ke 26	18
6. Karakteristik Warna Manisan Basah Buah Nipah	19
7. Perubahan Warna Keruh Manisan Basah Nipah Pada Hari ke 33	22
8. Karakteristik Aroma Manisan Basah Buah Nipah	24
9. Karakteristik Rasa Manisan Basah Buah Nipah	27

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Tabel Pengamatan Karakteristik Warna Pada Manisan Basah Buah Nipah	39
2. Tabel Pengamatan Karakteristik Aroma Pada Manisan Basah Buah Nipah	40
3. Tabel Pengamatan Karakteristik Rasa Pada Manisan Basah Buah Nipah	41
4. Dokumentasi Penelitian	42