# EFEKTIVITAS DAUN JAMBU BIJI (*Psidium guajava* L.) DALAM PENGAWETAN TUAK LONTAR (*Borassus flabellifer* L.) SEBAGAI MINUMAN KHAS DAERAH

Riska Aulia[1,] Rezky Ramadhani[2]
SMA NEGERI 1 BANTAENG

## ABSTRAK

Lontar (*Borassus flabiliver* L.) atau siwalan merupakan jenis palma penghasil nira yang potensial. Pohon ini memiliki manfaat salah satunya sebagai minuman tuak lontar jika difermentasi menjadi tuak ataupun diolah menjadi gula siwalan. Fermentasi merupakan pemecahan senyawa organik dan produksi energi dalam sel dengan keadaan anaerobik yang dilakukan oleh mikrooganisme. Pada tuak lontar laju fermentasi disebabkan oleh mikroorganisme bersel tunggal yaitu jamur *Saccharomyces cerevisiae*, merupakan spesies khamir yang terdapat padaminuman yang mengalami fermentasi dengan cepat menjadi alkohol. Oleh karena itu, perlu adanya penanganan khusus agar kualitas minuman tuak lontar tetap baik.

Tujuan penelitian ini untuk mencegah berlangsungnya fermentasi lebih cepat agar tuak lontar dapat dinikmati rasa manisnya yang khas maka peneliti melakukan penambahan ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) dalam pengawetan minuman tuak lontar untuk menjadi minuman khas daerah. Jenis penelitian ini adalah eksperimen. Variabel penelitian adalah variabel bebas ekstrak daun jambu biji, variabel terikat adalah daya simpan tuak lontar dan variabel kontrol adalah suhu. Ekstrak daun jambu biji dicampur dengan tuak lalu didiamkan selama 18 jam dengan pengamatan setiap 6 jam sebanyak 3 kali pengamatan.

Tingkat efektivitas daun jambu biji dalam pengawetan tuak lontar dengan uji organoleptik didapatkan hasil yang paling bagus adalah pada daya simpan selama 12 jam yaitu rasanya sangat manis, warnanya keruh khas tuak, aroma segar agak beraroma jambu biji dengan pH 7 dibandingkan dengan tuak tanpa perlakuan. Uji tingkat kesukaan atau skala hedonik dan skala numerik pada 30 orang responden penikmat tuak maka didapatkan hasilamat sangat suka 43,3%, sangat suka10% dan suka 33,3%.

Kata Kunci**: Tuak Lontar, Fermentasi, Daun Jambu Biji**

## ABSTRACT

Lontar (Borassus flabiliver L.) or siwalan is a potential sap-producing palm species. This tree has benefits, one of which is as a palm wine drink if fermented into tuak or processed into siwalan sugar. Fermentation is the breakdown of organic compounds and energy production in cells under anaerobic conditions carried out by microorganisms. In tuak lontar, the fermentation rate is caused by single-celled microorganisms, namely the fungus Saccharomyces cerevisiae, a species of yeast found in beverages that ferment rapidly into alcohol. Therefore, it is necessary to have special handling so that the quality of the lontar tuak drink remains good.

The purpose of this study was to prevent fermentation from taking place more quickly so that palm wine can be enjoyed with its distinctive sweetness, so the researchers added guava leaf extract (Psidium guajava L.) in preserving palm wine to become a regional specialty drink. This type of research is experimental. The research variables are the independent variable of guava leaf extract, the dependent variable is the shelf life of palm wine and the control variable is temperature. Guava leaf extract was mixed with tuak and then allowed to stand for 18 hours with observations every 6 hours for 3 observations.

The level of effectiveness of guava leaves in preserving palm wine with organoleptic tests, the best results were obtained at a shelf life of 12 hours, namely a very sweet taste, a cloudy color typical of palm wine, a slightly fresh aroma with a pH of 7 compared to untreated palm wine. Test the level of liking or hedonic scale and numerical scale on 30 respondents who enjoy tuak, the results obtained were very like 43.3%, very like 10% and like 33.3%.

Keywords: **Lontar palm, Fermentation, Guava Leaf**