



INSTITUT PERTANIAN STIPER
INSTIPER
YOGYAKARTA

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL

INSTIPER

**Peran Perkebunan & Perhutanan untuk
Peningkatan Kesejahteraan Bangsa**

Yogyakarta, 13 Juli 2022



Volume 1, Nomor 1, Tahun 2022

e-ISSN: 2962-7974

DEWAN REDAKSI

- Ketua Pengarah** : Wakil Rektor I (Dr. Maria Ulfah,STP.,MP)
- Anggota Pengarah** : Ketua LPPM (Dr. Ir. Andreas Wahyu Krisdiarto,M.Eng)
- Ketua** : Dr. Valensi,SP.,M.Sc
- Sekretaris 1** : Karti Rahayu Kusumaningsih ,S.Hut.,MP
- Sekretaris 2** : Yanistra Allanto,S.S
- Bendahara** : Danik Nurjanah,SP.M.Sc
- Makalah dan Prosiding** :
1. Kuni Faizah,S.S.i.,M.Si
 2. Helmi Afroda,SIP.,MIP
- Acara dan Publikasi** : Herawati Oktavianty,ST.,MT
- Tempat dan Publikasi** :
1. Mochammad Riski Destrianto,S.Hum
 2. Ulfa Chusnul Faida,S.AP
- Editor:**
1. Fariha Wilisiani, S. Si., M. Biotech., Ph.D.
 2. Ir. Tatik Suhartati.,MP.
 3. Ngatirah SP, MP.
- Reviewer :**
1. Ir. I Wayan Widia, MSIE. (Universitas Udayana)
 2. Achirul Nanda, S.TP. (Universitas Padjadjaran)
 3. Pujiharto, S.P., M.P. (Universitas Muhammadiyah Purwokerto)
 4. Nia Ariani Putri, S.TP., MP. (Universitas Sultan Ageng Tirtayasa)
 5. Pebra Heriansyah, S.P., M.P. (Universitas Islam Kuantan Singingi)

PROSIDING SEMINAR NASIONAL

DAFTAR ISI

SISTEM USAHA HIDROPONIK BAWANG MERAH USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) FRESH HIDROPONIK DI KECAMATAN KEDAMEAN, KABUPATEN GRESIK

Andri Krisna Dianto, Heri Susanto

1-6

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.236 [Abstract View](#) : 296 [PDF downloads](#): 272

[PDF](#)

ANALISIS YURIDIS TANAH TERLANTAR BERSTATUS HAK GUNA USAHA

Sofia Rahmawati

7-21

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.237 [Abstract View](#) : 446 [PDF downloads](#): 1038

[PDF](#)

KERAGAAN ENTREPRENEUR KELAPA SAWIT RAKYAT KECAMATAN SILANGKITANG, KABUPATEN LABUHANBATU SELATAN PROVINSI SUMATERA UTARA

Fitri Kurniawati, Endang Sudarmi, Purwadi, Tri Endar Suswatiningsih, Danik Nurjanah

22-29

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.238 [Abstract View](#) : 128 [PDF downloads](#): 128

[PDF](#)

PENGUNAAN MEDIA AUDIO-VISUAL SEBAGAI ALAT UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI SDM PERTANIAN DALAM MENGEDUKASI MATERI TENTANG TANAH

Santa Monica

30-36

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.239 [Abstract View](#) : 293 [PDF downloads](#): 368

[PDF](#)

PERAN GENERASI MILLENIAL MENDORONG PERCEPATAN TRANSFORMASI DIGITAL DI INDUSTRI PERKEBUNAN

Sentot Purboseno, Hermantoro, Sunardi

37-45

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.240 [Abstract View](#) : 1066 [PDF downloads](#): 1031

[PDF](#)

DINAMIKA PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN SELADA MERAH (LACTUCA SATIVA L.) SEBAGAI EFEK LANGSUNG DAN RESIDU VERMIKOMPOS PADA SISTEM PENANAMAN HIDROGANIK

Nurhidayati

46-56

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.241 [Abstract View](#) : 116 [PDF downloads](#): 119

[PDF](#)

APLIKASI PESTISIDA NABATI MAJA-GADUNG DAN METABOLIT SEKUNDER *Beauveria bassiana* Bals. UNTUK MENGENDALIKAN HAMA BELALANG PADA TANAMAN CABAI RAWIT

Budi Supono Indarjanto, Mujiono, Esa Istiqomah

57-64

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.243 [Abstract View](#) : 665 [PDF downloads](#): 961

[PDF](#)

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL

RESPON PERTUMBUHAN BIBIT KELAPA SAWIT DI PRE NURSERY PADA APLIKASI PUPUK ORGANIK CAIR LIMBAH SAYURAN

Renaldi Gunawan, Yohana Theresia Maria Astuti, Wiwin Dyah Ully Parwati

65-78

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.244 [Abstract View](#) : 382 [PDF downloads](#): 393



KEHILANGAN HASIL DALAM PROSES PANEN KELAPA SAWIT

Samsuri Tarmadja, Martin Vernando, Tri Nugraha Budi Santosa

79-84

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.245 [Abstract View](#) : 1208 [PDF downloads](#): 892



RESPON PERTUMBUHAN TIGA VARIETAS BIBIT KELAPA SAWIT DENGAN PEMBERIAN PUPUK BIOSLURRY PADAT PADA MEDIA TANAM DI PEMBIBITAN PRE-NURSERY

Dwiki Imam Darmawan, Titin Setyorini, Neny Andayani

85-93

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.235 [Abstract View](#) : 460 [PDF downloads](#): 384



OPTIMALISASI LAHAN SAWAH DENGAN TEKNOLOGI PUPUK ORGANIK CARBONTILISER

Dian Pratama Putra, Amallia Ferhat, Nanda Satya Nugraha, Mohammad Prasanto Bimantio, Joelioes Saifoel Rahman

94-104

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.246 [Abstract View](#) : 259 [PDF downloads](#): 303



APLIKASI SUPPORT VECTOR MACHINE PADA DETEKSI PENYAKIT BUSUK PANGKAL BATANG GANODERMA TANAMAN KELAPA SAWIT

Mardiana Wahyuni, T. Sabrina, Mukhlis, Heri Santoso

105-115

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.247 [Abstract View](#) : 500 [PDF downloads](#): 631



TAMAN KEANEKARAGAMAN HAYATI (KEHATI) ERONITI SEBAGAI PENOPANG PENGELOLAAN LINGKUNGAN DAN MASYARAKAT

Amallia Ferhat, Nanda Satya Nugraha, Mohammad Prasanto Bimantio, Dian Pratama Putra, Dorisno

116-128

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.248 [Abstract View](#) : 499 [PDF downloads](#): 392



ANALISIS SWOT UNTUK PENENTUAN LOKASI DAN PENGELOLAAN TAMAN KEHATI PRAMBANAN PT SARIHUSADA GENERASI MAHARDHIKA – PRAMBANAN FACTORY

Mohammad Prasanto Bimantio, Nanda Satya Nugraha, Amallia Ferhat, Dian Pratama Putra, Dorisno

129-139

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.249 [Abstract View](#) : 683 [PDF downloads](#): 422



STRATEGI PELESTRAIAN ANGGREK ALAM DI RUANG TERBUKA HIJAU WONOSOBO

Siman Suwadi, Nanda Satya Nugraha, Oktomarios Dapala

140-149

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.250 [Abstract View](#) : 139 [PDF downloads](#): 190




PROSIDING

SEMINAR NASIONAL

INSTIPER | e-ISSN: 2962-7974

ANALISIS KEANEKARAGAMAN HAYATI DAN MANFAAT HUTAN HUTAN DESA BALABAN RAYAK KABUPATEN KETAPANG PROVINSI KALIMANTAN BARAT


 Siti Maimunah, Andi M. Amin, Amrin Fauzi P. Lubis, Nikolaus Sukur, Gregorius Keadul, Jay H. Samek


 150-163

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.251 [url](#) Abstract View : 1228 [url](#) PDF downloads: 837

 PDF

ANALISIS KARBON DAN KEANEKARAGAMAN HAYATI KAWASAN REHABILITASI DAS PT ASMIN BARA BRONANG


 Siti Maimunah, Hasan Mudzakir, M. Sopan, Jay H. Samek

 164-179

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.252 [url](#) Abstract View : 202 [url](#) PDF downloads: 201

 PDF

EFISIENSI PEMANFAATAN LIDAR UNTUK MENAKSIR TINGGI DAN DIAMETER POHON DALAM KEGIATAN INVENTARISI SUMBERDAYA HUTAN


 Sugeng Wahyudiono, Tatik Suhartati, Siman Suwadji, Jhonanda Putra Simbolon

 180-187

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.253 [url](#) Abstract View : 742 [url](#) PDF downloads: 912

 PDF

PENINGKATAN PAPAN PARTIKEL LIMBAH KELAPA SAWIT DENGAN PEREKAT LATEK DAN UREA FORMALDEHIDA


 Sushardi, Adi Ruswanto, Roedy Soegiarto

 188-194

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.254 [url](#) Abstract View : 161 [url](#) PDF downloads: 169

 PDF

RANCANG BANGUN IRIGASI AIR TANAH DANGKAL DENGAN POMPA TENAGA SURYA DI DESA UMBULREJO KECAMATAN PONJONG KABUPATEN GUNUNG KIDUL DIY


 Sentot Purboseno, Gani Supriyanto, Budi Margono

 195-204

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.255 [url](#) Abstract View : 352 [url](#) PDF downloads: 278

 PDF

RANCANG BANGUN DAN UJI KINERJA IMPELEMEN PENABUR BLOTONG


 Darmanto, Masna Duroh IN'am Jalila, Ary Mustofa Ahmad, Gunomo Djoyowasito, Dwi Rusdiansya


 205-216

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.256 [url](#) Abstract View : 164 [url](#) PDF downloads: 178

 PDF

PENENTUAN TINGKAT AKURASI METODE WAYPOINT RATA-RATA GARMIN 64 S UNTUK PEMBUATAN TITIK KOORDINAT DILAPANGAN


 Olivia Elfatma, Wandha Atmaka Aji, Kholis Na'imah, Hery Setyawan

 217-224

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.257 [url](#) Abstract View : 1360 [url](#) PDF downloads: 664

 PDF

KARAKTERISTIK VISKOSITAS DAN TITIK LELEH PADA CAMPURAN MINYAK SAWIT MERAH DAN MINYAK JAGUNG

 Reza Widiasaputra, Mohammad Prasanto Bimantio, Herawati Oktaviany, Adi Ruswanto, Ngatirah

 225-232

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.258 [url](#) Abstract View : 1144 [url](#) PDF downloads: 1929

 PDF

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL

INSTIPER | e-ISSN: 2962-7974

PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM ALGINAT DAN KALSIMUM KLORIDA TERHADAP HASIL RESTRUKTURISASI BUAH STROBERI (*FRAGARIA VESCA L.*)

Lydia Ninan Lestario, Anggi Elvita Dewi, Cucun Alep Riyanto

233-244

doi: 10.55180/pro.v1i1.259 [Abstract View](#) : 230 [PDF downloads](#): 359



PDF

TEKNOLOGI PENGOLAHAN SAGU MENJADI KERUPUK BERBASIS PANGAN LOKAL DI SULAWESI TENGGARA

Asriani, Risal Afrianto, Dhian Herdhiansyah, Yandi Rismawan

245-251

doi: 10.55180/pro.v1i1.260 [Abstract View](#) : 747 [PDF downloads](#): 559



PDF

PEMBUATAN LIPBALM DARI PKO DAN VCO DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN SIRIH MERAH (*Piper ornatum*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN

Hermanto Siahaan, Adi Ruswanto, Herawati Oktavianty, Ngatirah, Reza Widiasaputra, Erista Adisetnya, Mohammad Prasanto Bimantio

252-259

doi: 10.55180/pro.v1i1.261 [Abstract View](#) : 939 [PDF downloads](#): 1280



PDF

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP DODOL COKLAT DARI BIJI KAKAO

Muhammad Assagaf, Gufira Asur, Suhdan Kasuba

260-270

doi: 10.55180/pro.v1i1.262 [Abstract View](#) : 220 [PDF downloads](#): 352



PDF

PENGARUH KONDISI PENYADAPAN TERHADAP KUALITAS NIRA KELAPA (*COCOS NUCIFERA*)

Erista Adisetnya, Andreas Wahyu Krisdiarto, Ida Bagus Banyuro Partha

271-278

doi: 10.55180/pro.v1i1.263 [Abstract View](#) : 629 [PDF downloads](#): 723



PDF

KARAKTERISTIK KIMIA COKELAT SULAMINA DI KABUPATEN KEPULAUAN SULA

Mustamin Anwar Masuku, Syamsul Bahri, Wiranto Rusman

279-291

doi: 10.55180/pro.v1i1.264 [Abstract View](#) : 200 [PDF downloads](#): 594



PDF

KARAKTER SENSORIS KOPI ARABIKA SEMERU NATURAL

Jaya Mahar Maligan, Andreas Tedy Ervan Wibowo, Nathania Zefanya

292-298

doi: 10.55180/pro.v1i1.265 [Abstract View](#) : 585 [PDF downloads](#): 400



PDF

PENGUJIAN KARAKTERISTIK SENSORI KOPI ROBUSTA TIRTOYUDO NATURAL

Jaya Mahar Maligan, Andreas Tedy Ervan Wibowo, Nathania Zefanya Anggono, Swandayani Utami Kosasih, Yehezkiel Kenzi Putra

299-305

doi: 10.55180/pro.v1i1.266 [Abstract View](#) : 707 [PDF downloads](#): 1014



PDF



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL

INSTIPER | e-ISSN: 2962-7974

POTENSI BERENUK (CRESCENTIA CUJETE L) UNTUK BAHAN PRODUKSI ALKOHOL SECARA FERMENTASI

Robin Ronaldi, Patricius Kianto Atmodjo, Boy Rahardja Sidharta

306-313

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.267 [Abstract View](#) : 399 [PDF downloads](#): 532

[PDF](#)

STUDI INVENTORY CONTROL PADA NATIONAL FULLFILLMENT CENTER CIKARANG DI PT. XYZ INDONESIA

Rafii Priadji Megatama, Jaya Mahar Maligan, Riska Septifani

314-322

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.268 [Abstract View](#) : 401 [PDF downloads](#): 241

[PDF](#)

PENDUGAAN UMUR SIMPAN FOOD BAR TALAS BENENG METODE ACCELERATED SHELF-LIFE TESTING (ASLT) MODEL ARRHENIUS DENGAN KEMASAN ALUMINIUM FOIL

Nanda Kuntum Nirwana, Fitria Riany Eris, Rifqi Ahmad Riyanto, Nia Ariani Putri

323-331

[doi](#) DOI : 10.55180/pro.v1i1.269 [Abstract View](#) : 594 [PDF downloads](#): 958

[PDF](#)

PENGARUH KONDISI PENYADAPAN TERHADAP KUALITAS NIRA KELAPA (*COCOS NUCIFERA*)

Erista Adisetya*)

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

*)Correspondence email: erista@instiperjogja.ac.id

Andreas Wahyu Krisdiarto

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

Ida Bagus Banyuro Partha

Jurusan Teknik Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kondisi lingkungan pada saat penyadapan terhadap kualitas nira kelapa yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan gula kelapa. Penelitian dilakukan di sentra pengrajin gula kelapa Desa Kalak dan Widoro, Kecamatan Donorejo, Kabupaten Pacitan, Propinsi Jawa Timur. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial 2 x 2 x 2. Perlakuan terdiri atas waktu penyadapan (pagi/sore), umur tanaman (lebih/kurang dari 10 tahun) dan bulan (Agustus/Oktobre). Parameter kualitas nira kelapa yang diukur adalah pH, kadar gula, sifat organoleptik sebagai bahan baku gula kelapa. Hasil penelitian menunjukkan Nira kelapa memiliki pH yang lebih tinggi mendekati pH normal pada pohon kelapa yang berumur kurang atau lebih dari 10 tahun, hasil penyadapan nira pada musim hujan dan waktu penyadapan sore. Kadar gula nira kelapa lebih tinggi pada pohon yang lebih tua, musim kemarau dan hasil penyadapan di sore hari. Sedangkan dari uji organoleptik menunjukkan hasil yang lebih disukai pada nira yang diperoleh dari pohon kelapa yang lebih tua, penyadapan pada musim kemarau dan waktu penyadapan sore hari.

Kata Kunci : gula, kelapa, nira, pacitan

I. PENDAHULUAN

Kelapa merupakan salah satu andalan hasil perkebunan di Kabupaten Pacitan. Secara turun temurun masyarakat di Pacitan telah membudidayakan pohon kelapa dan memetik berbagai manfaat dari perkebunan kelapa. Luas area perkebunan kelapa adalah 23.600 hektar, tersebar hampir di semua kecamatan di Kabupaten pacitan [1]. Usaha yang banyak dikembangkan antara lain dengan nira kelapa sebagai bahan baku pembuatan gula kelapa. Kecamatan Donorojo, khususnya di desa Widoro, Sendang dan Kalak merupakan salah satu sentra produksi gula kelapa.

Gula kelapa sebagai salah satu produk hasil olahan kelapa merupakan salah satu komoditas yang banyak dikembangkan di Indonesia. Gula kelapa merupakan sumber gula sehat karena memiliki indeks glikemik lebih rendah dibandingkan sumber gula lainnya. Indeks glikemik (IG) didefinisikan sebagai suatu perhitungan (dari 0-100) yang digunakan untuk mengukur peningkatan glukosa darah setelah mengonsumsi makanan yang mengandung karbohidrat. Makanan dengan indeks glikemik rendah akan memberikan efek peningkatan glukosa darah lebih rendah dibandingkan makanan dengan indeks glikemik; dengan demikian, produk yang sehat selalu dikaitkan dengan nilai GI yang rendah (ADA, 2018). Gula kelapa (*Cocos nucifera L.*) dilaporkan memiliki nilai IG 35 [2] sedangkan gula gula siwalan (*Borassus flabellifer*) 42 dan tebu (*Saccharum officinarum L.*) 58-82 [3].

Gula kelapa di kecamatan Donorojo meskipun telah diproduksi selama beberapa generasi namun belum dapat memberikan kontribusi yang optimal bagi kesejahteraan masyarakat. Melimpahnya nira kelapa sebagai bahan baku gula tidak dengan serta merta meningkatkan taraf hidup para petani pembuat gula kelapa. Fluktuasi pasokan gula menyebabkan sering kali pengrajin menghadapi kenyataan pahit, gula yang mereka hasilkan dihargai sangat rendah oleh pembeli yang dalam hal ini sebagian besar adalah para tengkulak gula [4]. Di sisi lain, kualitas produk yang dihasilkan juga belum optimal dan tidak konsisten. Kualitas gula kelapa dipengaruhi berbagai faktor antara lain oleh kualitas bahan baku, cara penyadapan dan cara proses produksi. Nira yang dihasilkan dari pohon kelapa di kecamatan Donorejo sebenarnya memiliki kualitas yang baik. Hal ini ditunjukkan dengan kadar gula nira yang relatif tinggi (15-16%) dibandingkan kadar gula nira kelapa genjah 13,51-14,56% [5]. Namun demikian kualitas nira kelapa dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti waktu penyadapan, kondisi lingkungan dan cara penyadapan [6]

Nira kelapa merupakan cairan yang dihasilkan dari manggar (bunga) kelapa. Kelapa mulai dapat disadap umur 6-8 tahun serta lamanya dapat disadap 25-30 tahun. Umur pohon kelapa juga menentukan nira yang dihasilkan, pohon yang tua cenderung menghasilkan nira lebih sedikit dibandingkan dengan pohon yang berumur lebih muda [7]. Dalam keadaan segar nira mempunyai rasa manis berbau harum dan tidak berwarna. Nira kelapa ini merupakan bahan baku untuk pembuatan gula kelapa. Pada kondisi segar, nira kelapa memiliki rasa manis, berbau khas dan tidak berwarna. Rasa manis nira kelapa berasal dari komponen gula seperti sukrosa, fruktosa dan glukosa. Nira kelapa memiliki kadar gula 10,27%, kadar protein (0,41%), kadar lemak (0,71%), kadar abu (0,38%) dan 88.40% adalah air dan asam organik.[8]. Kandungan nutrisi yang cukup lengkap menjadikan nira kelapa merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba.

Fluktuasi kualitas Nira menyebabkan terjadinya ketidakkonsistenan kualitas gula kelapa cetak yang dihasilkan. Hal ini ditunjukkan dengan gula cetak sulit untuk dibentuk dan teksturnya menjadi lembek. Upaya untuk mempertahankan kualitas nira juga dilakukan dengan penambahan pengawet yang disebut dengan laru. Bahan pengawet yang digunakan seperti natrium bisulfit, campuran kapur dengan pecahan kayu nangka, bahkan sebagian pengrajin menambahkan sabun sebagai pengawet. Laru sabun dipakai untuk penyadapan nira karena disamping harganya murah juga cukup efektif untuk mempertahankan kualitas nira.

Penelitian terkait faktor faktor yang berpengaruh terhadap kualitas nira antara lain, pengaruh penambahan laru (pengawet nira) [6][9] [10] telah dilakukan sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas nira sebelum diolah lebih lanjut. Untuk melengkapi penelitian sebelumnya, penelitian ini menitikberatkan pada upaya untuk mengetahui sejauh mana pengaruh dari kondisi lingkungan saat penyadapan terhadap kualitas nira. Pemahaman terhadap faktor faktor yang berpengaruh terhadap kualitas nira diharapkan akan meningkatkan upaya menghasilkan nira kelapa yang berkualitas untuk diproses lebih lanjut.

II. METODE DAN PROSEDUR

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yakni metode penelitian yang dilakukan dengan cara mengukur parameter dari berbagai variabel dan perlakuan yang berbeda. Desain penelitian menggunakan rancangan statistik acak lengkap faktorial $2 \times 2 \times 2$. Jumlah perlakuan dalam penelitian ini ada 3 yaitu umur tanaman yang dikelompokkan pohon yang berumur kurang dari 10 tahun dan lebih dari 10 tahun; kondisi cuaca saat penyadapan yakni musim kemarau (bulan Agustus) dan musim hujan (bulan Oktober). Waktu penyadapan terdiri atas penyadapan pagi (07.00 -16.00 WIB) dan penyadapan sore pukul 16.00 – 07.00 WIB.

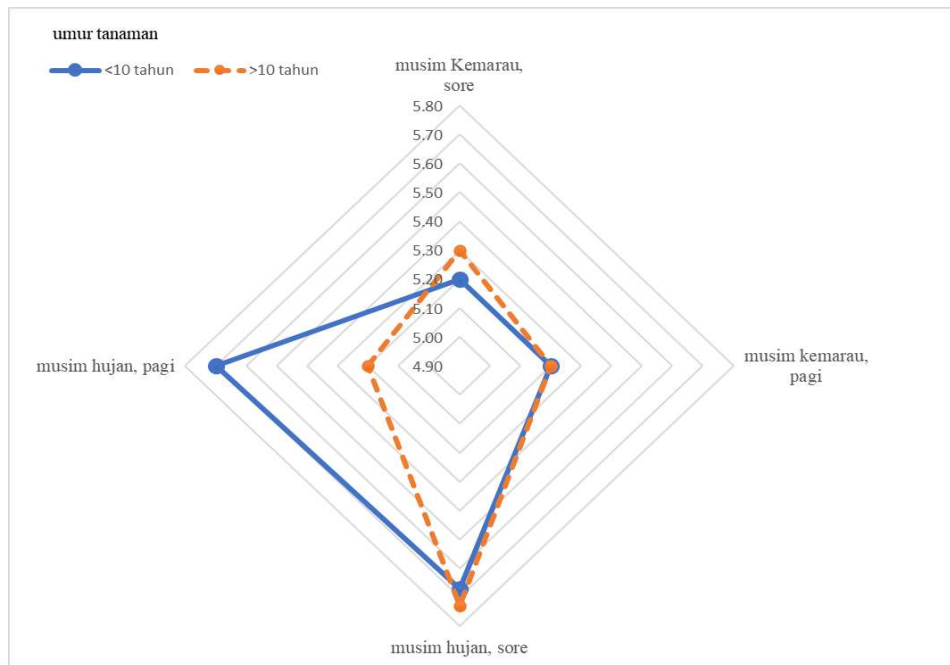
Sampel nira kelapa diperoleh dari desa Kalak dan Widoro, kecamatan Donorejo, Kabupaten Pacitan. Jawa Timur. Pengujian dilakukan di lokasi penyadapan dan di laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Instiper Yogyakarta. Parameter yang diuji adalah kadar gula, pH dan sifat organoleptik. Parameter dalam uji organoleptik adalah warna kenampakan dan aroma menggunakan metode QDA (Quality Description Analysis) menggunakan 6 panelis terlatih dan memiliki pengalaman sebagai pengrajin gula kelapa. Data hasil pengukuran dilakukan uji statistik *analysis of variance* (anova) menggunakan microsoft excel untuk mengetahui keragaman dari setiap kelompok perlakuan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pH nira berkisar antara 5.0 - 5.8. pH merupakan salah satu indikator kesegaran nira kelapa. Hasil analisis menunjukkan bahwa pH nira kelapa tidak dipengaruhi secara nyata oleh umur tanaman, namun demikian kadar gula dan waktu penyadapan berpengaruh nyata terhadap pH. Umur pohon kelapa tidak memberikan pengaruh terhadap pH nira karena nira segar selalu memiliki pH netral. Perubahan pH lebih banyak dipengaruhi oleh perlakuan dan kondisi lingkungan saat penyadapan. Daya simpan nira yang sangat pendek dan mudah mengalami fermentasi akibat aktivitas mikrobia. Nira yang sudah mengalami fermentasi menyebabkan kenaikan kandungan asam dan gula reduksi [8]. Penurunan pH mengindikasikan meningkatnya keasaman karena aktivitas pemecahan senyawa gula. Selama penyadapan dan penyimpanan, nira kelapa mengalami fermentasi terutama oleh khamir dari genus *Saccharomyces cereviceae* yang mengubah glukosa menjadi etanol dan bakteri *Acetobacter* yang mengoksidasi etanol menjadi asam asetat [9]. Oleh karena lama waktu penyadapan memberikan pengaruh terhadap penurunan pH. Gambar 1 menunjukkan pH nira kelapa pada berbagai kondisi lingkungan penyadapan.

Pada musim hujan nilai pH nira kelapa cenderung lebih tinggi dibandingkan pada musim kemarau. Hal ini dipengaruhi oleh suhu lingkungan dan paparan sinar matahari selama musim kemarau lebih tinggi. Kenaikan suhu akan meningkatkan proses degradasi senyawa gula oleh bakteri menjadi asam [11].

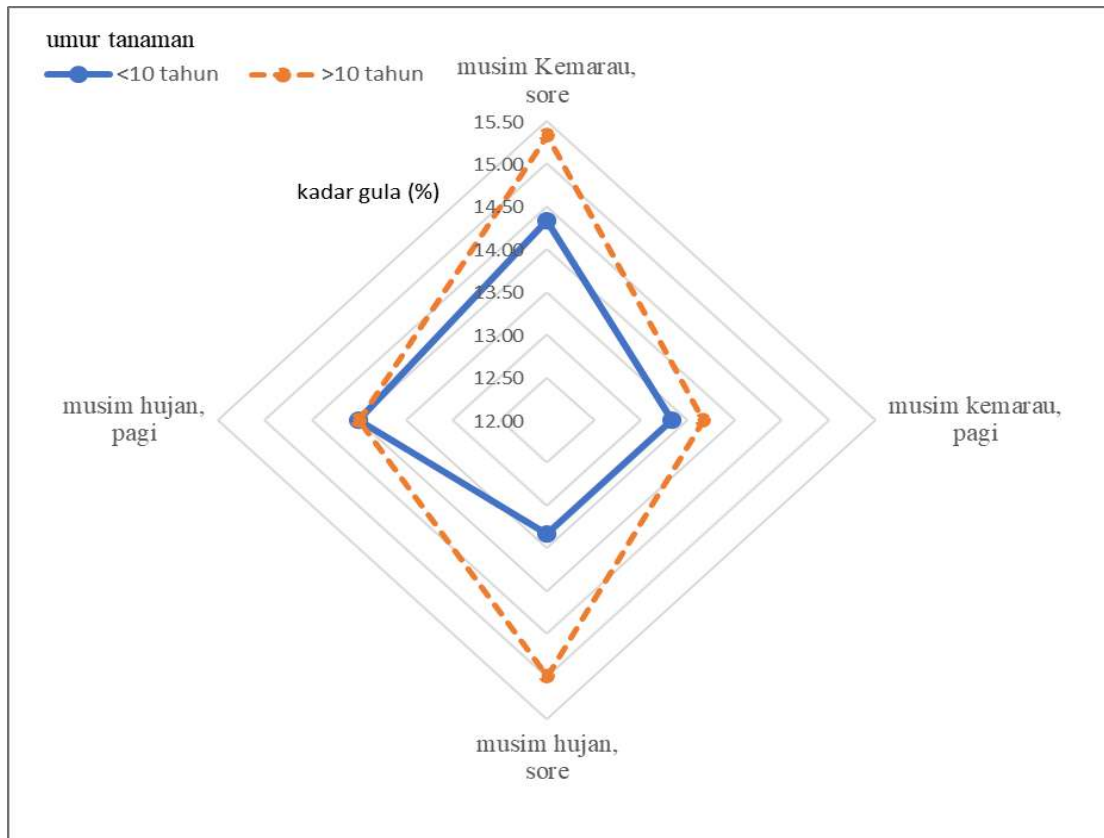
Hasil nilai pH terbaik adalah nira yang diperoleh pohon kelapa disemua umur, saat pohon mulai berbuah, hasil nira pada musim penghujan dan hasil penyadapan pada sore hari. Untuk mempertahankan pH nira kelapa selama penyadapan dapat dilakukan dengan penambahan pengawet (*laru*). Berbagai jenis *laru* telah diteliti untuk meningkatkan kualitas nira selama penyadapan dan penyimpanan [12]



Gambar 1. Ph Nira pada Berbagai Kondisi Umur Tanaman, Musim dan Waktu Penyadapan

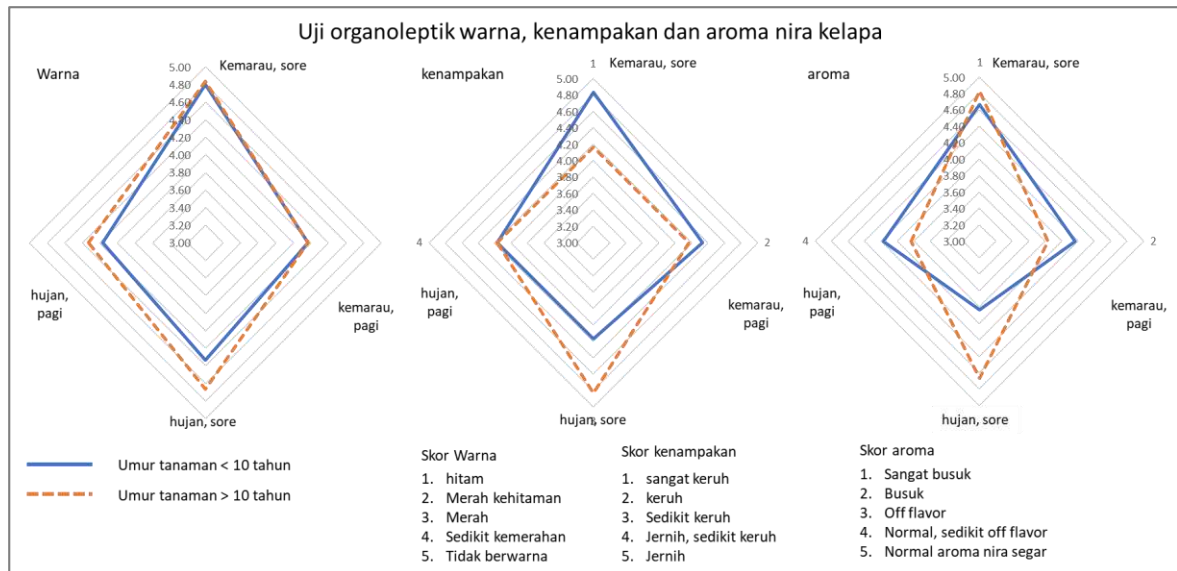
Hasil penelitian terhadap kadar gula menunjukkan bahwa umur tanaman, musim atau kondisi cuaca dan waktu penyadapan menunjukkan hasil yang berbeda nyata. Gambar 2 menunjukkan kadar gula nira kelapa pada berbagai kondisi lingkungan saat penyadapan. Kadar gula nira kelapa dipengaruhi oleh umur tanaman. Pohon kelapa dengan umur lebih dari 10 tahun menghasilkan kadar gula rata-rata lebih tinggi (14.50%) dibandingkan pohon kelapa yang berumur kurang dari 10 tahun (13.75%). Penyadapan pada saat musim kemarau menghasilkan nira kelapa lebih tinggi (14.16%) dibandingkan pada musim hujan (14.08%). Perbedaan kadar gula tersebut sejalan dengan penelitian sebelumnya dimana pada kondisi cuaca cerah nira memiliki karakteristik fisik dan kimia sebagai bahan baku gula kelapa, sedangkan pada cuaca gerimis nira memiliki kualitas yang lebih rendah [13]. Hal ini juga disebabkan karena pada musim hujan, sebagian air hujan kemungkinan akan mengkontaminasi nira pada saat proses penyadapan sehingga menurunkan kadar gula. Waktu penyadapan pada sore hari cenderung menghasilkan nira dengan kadar gula lebih tinggi (14.50%) dibandingkan pada pagi hari (13.75%). Penyadapan nira pagi hari didukung oleh aktivitas fotosintesis dimana terjadi sintesis sukrosa. Sukrosa merupakan senyawa gula utama di dalam nira [14], namun pada sore hari laju proses fotosintesis menurun menyebabkan siklus Calvin meningkat secara signifikan sehingga terjadi akumulasi hasil fotosintesis pagi dan siang hari pada sore hari yang menghasilkan kadar gula yang lebih tinggi [15].

Hasil kadar gula nira kelapa tertinggi adalah terhadap nira pada pohon kelapa yang berumur lebih tua, hasil penyadapan pada musim kemarau dan dilakukan penyadapan sore hari.



Gambar 2. Kadar Gula Nira Pada Berbagai Kondisi Umur Tanaman, Musim Dan Waktu Penyadapan

Dari uji organoleptik diperoleh hasil bahwa umur tanaman, musim dan waktu penyadapan memberikan hasil berbeda nyata pada warna, kenampakan dan aroma (gambar 3). Nira dari pohon yang berumur lebih tua cenderung memiliki skor organoleptik yang lebih baik (4.39 dibandingkan 4.32) terutama pada warna dan aroma. Nira hasil penyadapan pada musim kemarau memiliki warna, kenampakan dan aroma dengan skor lebih tinggi dibandingkan musim hujan. Hal ini terkait dengan kondisi selama penyadapan. Pada musim hujan kondisi lingkungan penyadapan cenderung lebih lembab, banyak kontaminasi kotoran dan kemasukan air hujan. Hal ini terjadi karena wadah penampung nira tidak tertutup rapat dan hanya ditutup dengan kain sehingga memungkinkan kotoran dan air masuk ke dalam penampung nira.



Gambar 3. Uji Organoleptik Nira Kelapa Nira pada Berbagai Kondisi Umur Tanaman, Musim dan Waktu Penyadapan

Sedangkan penyadapan pada sore hari, memiliki sifat organoleptik warna, kenampakan dan aroma yang lebih baik dibandingkan penyadapan pada pagi hari. Sifat organoleptik pada nira kelapa dipengaruhi oleh proses perubahan kimia dan fisika selama penyadapan. Meskipun lama waktu penyadapan pada pagi hari lebih pendek, namun kondisi lingkungan terutama suhu pada sore hari lebih rendah sehingga kecepatan reaksi yang terjadi selama penyadapan nira lebih lambat. Penelitian sejenis pada nira siwalan juga menunjukkan bahwa sifat organoleptik nira hasil penyadapan sore hari lebih baik dibandingkan pagi hari [15]. Hasil uji organoleptik terbaik dari nira kelapa hasil penyadapan pada pohon yang berumur lebih tua, nira yang dihasilkan pada musim kemarau dan waktu penyadapan di sore hari.

IV. KESIMPULAN

Hasil penelitian ini memberikan gambaran yang lebih jelas tentang pengaruh nira kelapa terhadap berbagai kondisi lingkungan saat penyadapan. Nira kelapa memiliki pH yang lebih tinggi mendekati pH normal pada pohon kelapa yang berumur kurang atau lebih dari 10 tahun, hasil penyadapan nira pada musim hujan dan waktu penyadapan sore. Kadar gula nira kelapa lebih tinggi pada pohon yang lebih tua, musim kemarau dan hasil penyadapan di sore hari. Sedangkan dari uji organoleptik menunjukkan hasil yang lebih disukai pada nira yang diperoleh dari pohon kelapa yang lebih tua, penyadapan pada musim kemarau dan waktu penyadapan sore hari.

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi masukan dan bahan kajian lebih lanjut dalam upaya untuk menghasilkan kualitas nira yang optimal dan memberikan stimulan gagasan untuk mengatasi kondisi lingkungan yang kurang menguntungkan sekaligus menemukan

langkah terobosan untuk mengembangkan mekanisme penyadapan dan produksi nira kelapa yang berhasil guna dan berdaya guna.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] T. Laksono, "Kabupaten Pacitan Dalam Angka 2022," Badan Pusat Statistik Pacitan, 2022.
- [2] T. P. Trinidad, A. C. Mallillin, R. S. Sagum, and R. R. Encabo, "Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines," *J. Funct. Foods*, vol. 2, no. 4, 2010, doi: 10.1016/j.jff.2010.10.002.
- [3] L. Zhao, B. Huo, L. Sun, and X. Zhao, "The impact of supply chain risk on supply chain integration and company performance: a global investigation," *Supply Chain Manag. An Int. J.*, vol. 18, no. 2, pp. 115–131, 2013, doi: 10.1108/13598541311318773.
- [4] E. Mela and A. Ahsan, "Produk Potensial Nira Kelapa Untuk Dikembangkan Pada Skala Umkm Di Banyumas," *Agrin*, vol. 23, no. 2, p. 85, 2019, doi: 10.20884/1.agrin.2019.23.2.491.
- [5] N. Mashud and D. A. N. Yulianus, "Produktivitas Nira Beberapa Aksesori Kelapa Genjah," *Bul. Palma*, vol. 15, no. 2, 2016.
- [6] Mustafik, L. Sutiarto, S. Rahayoe, and H. W. Widodo, "Efektivitas pemberian laru dan panas pada tahap penyadapan dalam mempertahankan mutu nira kelapa selama proses pengangkutan," in *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan, 2021*, vol. 11 no.1, pp. 79–96. Accessed: Jun. 10, 2022. [Online]. Available: <http://jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/viewFile/1737/1498>
- [7] P. Puji, "Analisis faktor faktor yang mempengaruhi produksi gula kelapa di Desa Karya Tunas Jaya Kecamatan Tempuling Kabupaten Indragiri Hilir," *J. AGRIBISNIS*, vol. 7, no. 2, 2018, doi: 10.32520/agribisnis.v7i2.177.
- [8] P. Haryanti, Karseno, and R. Setyawati, "Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa," *J. Pembang. Pedesaan*, vol. 12, no. 2, pp. 106–112, 2012.
- [9] A. Setyawan and R. Ninsix, "Studi penambahan pengawet alami pada nira terhadap mutu gula kelapa yang dihasilkan," *J. Teknol. Pertan.*, vol. 5, no. 2, 2016, doi: 10.32520/jtp.v5i2.90.
- [10] P. Haryanti and dan Retno Setyawati, "Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa," *J. LPPM Univ. Jendral Soedirman*, vol. 12, no. 2, pp. 106–112, 2012.
- [11] A. Ansar, N. Nazaruddin, and A. D. Azis, "Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan pH dan Warna Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr) Setelah Penyadapan," *J. Tek. Pertan. Lampung*, vol. 8, no. 1, 2019.
- [12] E. Adisetya, A. Wahyu Krisdiarto, and J. Teknologi Dan, "Preservative of Coconut Sap Shelf Life derived from Mangosteen Yellow Latex," *JITIPARI*, vol. 7, no. 1, pp. 59–67, 2022, [Online]. Available: <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/indexTerakreditasiSinta4sesuaidenganSKNo.200/M/KPT/2020tanggal23Desember2020https://sinta.ristekbrin.go.id/journals/detail?id=7556>
- [13] H. W. Wijaya, "Sifat nira kelapa hasil penyadapan pada kondisi cuaca berbeda yang ditambah kapur-metil paraben, dan gula yang dihasilkan," pp. 2–4, 2016.
- [14] P. Haryanti, Supriyadi, D. Marseno, and U. Santoso, "Chemical Properties of Coconut Sap Obtained at Different Tapping Time and Addition of Preservatives," *Int. J. Sci. Technology*, vol. 5, no. 3, 2017.
- [15] S. Hotijah, A. Rofieq, and S. Wahyuni, "Pengaruh waktu penyadapan nira dan lama penyimpanan terhadap kualitas nira siwalan (*Borassus flabellifer* L.)," 2020.



— Sertifikat —

Sertifikat ini diberikan kepada:

Dr. Ir. Andreas W. Krisdiarto, M.Eng.

Atas partisipasinya sebagai **PEMAKALAH**
naskah dengan judul **Pengaruh kondisi penyadapan terhadap kualitas nira kelapa (cocos nucifera)**

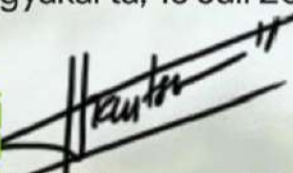
dalam

SEMINAR NASIONAL PERKEBUNAN-PERHUTANAN INSTIPER 2022

Yogyakarta, 13 Juli 2022



SEMINAR NASIONAL
**PERKEBUNAN
PERHUTANAN**
INSTIPER YOGYAKARTA


Dr. Valensi Kautsar, S.P., M. Sc

Ketua Panitia