



## **INTISARI**

Dalam usaha memperpanjang umur simpan air kelapa muda dilakukan penelitian tentang penggunaan bahan pengawet yaitu : asam sitrat, asam askorbat, dan asam benzoat. Setiap air kelapa sebanyak 100 ml yang ditempatkan dalam gelas ditambahkan masing-masing 0,2 gram asam sitrat, 0,5 gram asam askorbat, dan 0,1 gram asam benzoat diaduk sampai larut dan disimpan pada suhu kamar ( 25-28°C ) selama 48 jam. Setiap 7 jam dilakukan analisa untuk mengetahui kerusakan air kelapa muda dengan parameter : sifat fisik ( kekeruhan dan berat jenis ), sifat kimia ( kadar gula total, kadar gula reduksi, kadar vitamin C, pH, dan kadar total asam ). Pada jam ke-5 dilakukan uji organoleptik.

Dari hasil penelitian diperoleh bahwa perlakuan pemberian asam benzoat 0,1 gram ke dalam 100 ml air kelapa muda memberikan efek pengawetan yang paling baik. Asam benzoat 0,1 % mampu memperpanjang umur simpan air kelapa muda selama 48 jam.



## **ABSTRACT**

To lengthen storage life of young coconut water, it has been used preservatives of citric acid, ascorbic acid, and benzoic acid. Every 100 ml young coconut water added 0,2 grams citric acid, 0,5 grams ascorbic acid, 0,1 grams benzoic acid, and mixed until dissolved. Then kept at room temperature ( 25 – 28°C ) for 48 hours.

To find defect of young coconut water, every 7 hours was analyzed with parameter physically ( turbidity and specific gravity ), chemically ( total sugar, reducing sugar, vitamin C, and total acid ). Sensory evaluation was done after 5 hours storage.

The results of this research was added 0,1 grams benzoic acid into 100 ml young coconut water was gave the best preservation. Benzoic acid 0,1% could lengthened storage life of young coconut water for 48 hours.