



ABSTRAK

Dalam usaha-usaha memperpanjang umur simpan air kelapa muda dilakukan penelitian tentang penggunaan bahan pengawet yaitu : Asam Askorbat, Asam Benzoat dan Asam Sitrat. Setiap air kelapa sebanyak 120 ml ditempatkan dalam gelas beker ditambahkan masing-masing 0,6 gram Asam Askorbat, 0,12 gram Asam Benzoat dan 0,24 gram Asam Sitrat diaduk sampai larut kemudian ditutup rapat dan disimpan dalam suhu rendah (refrigerator) selama lima hari. Setiap hari dilakukan analisa untuk mengetahui kerusakan air kelapa muda dengan parameter : sifat fisik (pH, berat jenis dan kekeruhan), sifat kimia (kadar gula reduksi, kadar gula total, kadar vitamin C dan kadar total asam) dan Uji organoleptik.