

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen terhadap laru. Laru adalah salah satu minuman tradisional yang mudah mengalami terfermentasi menjadi asam. Karena itu, laru yang tidak bertahan atau mudah rusak dapat diolah menjadi produk tua sik. Tua sik adalah minuman tradisional masyarakat Raihat, Kabupaten Belu. Penelitian ini bertujuan meneliti lama waktu penjemuran yang dibutuhkan untuk menghasilkan Tua Sik yang berkualitas dengan campuran bawang putih, dan menghasilkan Tua Sik dengan sifat fisik dan kimia yang dapat diterima.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK). Perlakuan yang dicoba adalah penjemuran 1 hari, 2 hari, 3 hari, 4 hari, 5 hari, dan 6 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan C dengan kadar air sebesar 83,333, kadar alkohol sebesar 11,333, dan pH sebesar 3, 623. Dengan demikian, lama waktu penjemuran untuk menghasilkan tua sik yang baik, dengan perubahan fisik dan kimia yang dapat diterima, adalah 3 hari.

Kata Kunci: Penjemuran, Laru, Nira, Tua Sik.