

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 . Latar Belakang

Pohon lontar (*Borassus flabellifer Linn*) merupakan tanaman multiguna yang banyak tumbuh dan tersebar hampir di seluruh wilayah Indonesia (Nuroniah, 2010). Pohon lontar memiliki banyak kegunaan, antara lain buahnya dapat dimakan dan tandan bunga jantannya dapat disadap niranya. Nira lontar adalah sautu minuman alami yang terasa manis karena mengandung gula.

Lontar (*Borassus flabellifer L.*) adalah jenis palma yang serbaguna. Hampir semua bagian tumbuhan ini bermanfaat bagi umat manusia, antara lain sebagai pohon lontar yang dapat dimanfaatkan, antara lain bagian akar, batang, daun, bunga yang menghasilkan nira, dan buah. Penelitian ini akan berfokus pada nira lontar, yang merupakan cairan yang keluar dari pembuluh tapis yang disadap pada bagian tandan bunga, baik bunga jantan maupun betina yang berasal dari tanaman lontar dan merupakan sumber karbohidrat yang terdiri dari glukosa, sukrosa, air, protein, lemak (Mulyawanti, 2011).

Rasa manis pada nira disebabkan karena adanya kandungan utama zat gula yaitu disakarida dengan kadar 12,30—17,4% (Qonita dkk, 2018). Nira segar memiliki pH sekitar 5-6, kadar gula >12% dan alkohol <5% (Haryanti, 2016). Fermentasi pada nira disebabkan oleh mikroba yang yang mengubah gula menjadi alkohol dan alkohol menjadi asam. Adapun faktor-faktor yang dapat mempengaruhi terjadinya proses fermentasi di antaranya kadar gula, derajat

keasaman (pH), suhu, oksigen dan waktu (Silaban, 2017). Nira saat proses penyadapan akan mengalami proses fermentasi saat menetes dari mayang ke wadah.

Tua sik merupakan minuman yang dihasilkan dari penjemuran laru. Karena itu, lama waktu penjemuran laru sangat berpengaruh pada kualitas dari tua sik. Dalam konteks penelitian ini, tua sik menjadi salah satu minuman khas masyarakat kabupaten Belu Kecamatan Rehat. Dalam penelitian ini, akan dieksperimen dengan campuran yang dicampur dengan bawang putih. Proses Penjemuran dilakukan dengan menjemur di bawah sinar matahari untuk mempertahankan laru agar tidak mengalami fermentasi dengan adanya mikroorganisme yang dapat merusak. Oleh karena itu, penjemuran dilakukan untuk menghasilkan tua sik yang memiliki aroma serta rasa yang khas. Oleh karena itu, peneliti akan melakukan penelitian untuk melihat lama penjemuran dalam pembuatan tua sik.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian adalah berapa lama penjemuran dalam menghasilkan tua sik dan bagaimana sifat fisik dan kimia tua sik yang dapat diterima?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui lama waktu penjemuran dalam menghasilkan tua sik, dan mengetahui cara menghasilkan tua sik dengan sifat fisik dan kimia yang dapat diterima.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah wawasan dan pengembangan pangan menjadi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.