

## **ABSTRAK**

### **SUBSTITUSI AIR NIRA SIWALAN (*BORASSUS FLABELLIFER*) TERHADAP AIR DAN GULA DALAM PEMBUATAN SAUS MEJIK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi air nira siwalan dengan air dan gula terhadap nilai organoleptik dan menentukan konsentrasi air nira siwalan yang menghasilkan saus mejik air nira yang disukai konsumen. Nira siwalan atau Legen (*Borassus flabellifer*) didapat dari sadapan bunga jantan dari pohon siwalan. Kandungan gula yang tinggi tersebut dapat dimanfaatkan sebagai makanan berupa saus mejik air nira. Saus mejik adalah saus yang dibuat formulanya oleh D'DELY FOOD. Populasi yang diterapkan dalam penelitian ini yaitu warga Citraland Surabaya, sedangkan sampel yang diteliti adalah 90 panelis yang dipilih secara acak di Universitas Ciputra. Menggunakan pembagian kuesioner untuk pengumpulan data. Data diolah dengan menggunakan SPSS versi 2.2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik adalah saus mejik air nira dengan kandungan 300 ml air nira. Hasil uji laboratorium untuk protein dan kalori terjadi peningkatan untuk saus mejik air nira terhadap saus mejik kontrol. Dalam 250 ml saus mejik air nira perlakuan terbaik mengandung 4,12% protein; dan kalori 149,34 kkal/100g. Sedangkan dalam 250 ml saus mejik kontrol mengandung 1,63% protein; dan kalori 123,63 kkal/100g.

Kata Kunci: Air Nira Siwalan, Organoleptik, Saus Mejik