

ABSTRAK

Air nabeez merupakan minuman yang dibuat dengan cara merendam kurma dalam air. Kandungan gula pada air nabeez mengakibatkan terjadinya fermentasi spontan selama perendaman. Adapun batasan kadar alkohol merujuk pada Fatwa MUI yaitu $<0,5\%$. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis lama perendaman dan suhu penyimpanan terhadap kadar etanol dan total gula air nabeez kurma.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan menggunakan desain penelitian Rancang Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan dua faktor yaitu lama waktu perendaman masing-masing sampel 0, 1, 2 dan 3 hari dan penyimpanan pada suhu ruang dan suhu dingin. Pengambilan data dilakukan melalui uji laboratorium dengan metode spektrofotometri untuk kadar etanol dan metode *Luff Scoorl* untuk total gula. Analisis data menggunakan uji parametrik *Two Way Anova* dengan $\alpha=0,05$ dan dilanjutkan uji *Post Hoc*.

Hasil analisis menunjukkan nilai *p-value* kadar etanol dan total gula air nabeez pada setiap perlakuan adalah 0,000 sehingga dapat disimpulkan terdapat perbedaan kadar etanol dan total gula pada lama waktu perendaman dan suhu penyimpanan air nabeez kurma. Lama perendaman air nabeez kurma menyebabkan kadar etanol semakin meningkat dan total gula semakin menurun, karena adanya aktivitas mikroba yang merubah gula menjadi etanol namun aktivitas mikroba juga dipengaruhi oleh suhu. Disarankan untuk konsumsi air nabeez dengan perendaman <24 jam pada suhu ruang, apabila ingin direndam lebih lama maka air nabeez dapat disimpan pada lemari pendingin.

Kata Kunci: Air Nabeez, Kurma, Etanol, Total Gula