

ABSTRAK

Variasi Konsentrasi Inokulum *Saccharomyces cerevisiae* Dalam pembuatan *Wine* Buah Dilak (*Limonia acidissima*)

Tefa, P)*

Ledo, M.E.S)*

Nitsae, M)*

Pohon dilak merupakan pohon penghasil buah yang mampu hidup ditanah yang kering dan setiap pohon terdapat 10-30 buah dilak. Pemanfaatan pohon dilak dalam pengobatan oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT) adalah mengkonsumsi buah dilak atau kawista untuk mengobati penyakit diare. Pohon dilak belum banyak dibudidayakan dan tumbuh alami secara liar di hutan dan kebun. Buah dilak (*Limonia acidissima*) dapat digunakan sebagai bahan dasar fermentasi minuman beralkohol seperti *wine*. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh variasi konsentrasi inokulum *Saccharomyces cerevisiae* terhadap kualitas *wine* buah dilak (*L. acidissima*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan mengukur konsentrasi alkohol menggunakan vinometer, pH, dan uji organoleptik *wine* buah dilak. Kadar alkohol yang terdapat pada *wine* buah dilak adalah 13,3-23,6%. pH *wine* buah dilak berkisar 3 - 4. Hasil uji organoleptik untuk parameter untuk warna, rasa dan aroma menunjukkan persentase kesukaan panelis tertinggi pada perlakuan P2 (konsentrasi inokulum 2%) karena memiliki warna, aroma dan rasa yang unik dan berbeda dengan perlakuan lain. Kadar alkohol *wine* buah dilak dibandingkan dengan penelitian lain, kadar alkohol *wine* buah dilak yang lebih tinggi pada perlakuan P4 (penambahan konsentrasi inokulum 3%) dan P5 (penambahan konsentrasi inokulum 3,5%) yang memiliki kadar alkohol 23,3% dan 23,6%.

Kata kunci : *Limonia acidissima, wine, kadar alkohol, pH.*

Keterangan : *) Penulis

*) Pembimbing

ABSTRACT

Variation of Inoculum Concentration of *Saccharomyces cerevisiae* in the manufacture of Dilak Fruit Wine (*Limonia acidissima*)

Tefa, P)*

Ledo, M. E. S)*

Nitsae, M)*

The dilak tree is a fruit producing tree that is able to live in dry soil and each tree has 10-30 dilak fruits. Forest and in the garden. Dilak/apple wood (*Limonia acidissima*) could be used as basic ingredienst for wine fermentation. The aim of the study were to analyzed the alcohol concentration, pH, and organoleptic assay of wine Dilak with different inoculum concentration (*S. cerevisiae*). The methods that used in this research are experimental methods by alcohol concentration assay, pH, and organoleptic assay. The results of the study were 13,3-23,6% for alcohol concentration , 3-4 for pH and organoleptic assay resoult for colour, taste and flavour showed the highest percentration was dilak wine with 2% inoculum concentration you have a color, aroma, and taste that is unique and different from other treaments because other alcohols are virtuous compared to other research carees for other alcohols. Make in higher in the treatment P4 (miner with a inoculum concentration of 3%) and P5 (miner with a inoculum concentration of 3,5%) which has an alcohol content 23,3% and 23,6%

Keywords: *Limonia acidissima, wine, alcohol concentration, pH*

Description: *) Author

*) Advisor