

ABSTRAK
PENGARUH KOSENTRASI GULA PADA *WINE* DENGAN BAHAN
DASAR BUAH
KESAMBI (*Schleichera oleosa*) TERHADAP KADAR ALKOHOL

Mali, A)*

Ledo, M)**

Nge, S)**

Pemanfaatan buah kesambi oleh masyarakat di Nusa Tenggara Timur masih sangat sederhana yaitu dengan cara diolah sebagai asinan. Pembuatan *wine* dari bahan dasar daging buah kesambi menjadi salah satu alternatif pengolahan daging buah kesambi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang lebih teruji. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi gula terhadap kadar alkohol pada *wine* dengan bahan dasar buah kesambi. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan variasi konsentrasi gula yang terdiri dari empat perlakuan dan dua ulangan yaitu, A1= 0 %, A2= 50%, A3= 60%, dan A4=70%, dengan lama fermentasi 16 hari dan 31 hari. Analisis data dengan mencantumkan diagram batang. Hasil pengukuran kadar alkohol *wine* pada fermentasi hari ke 16 adalah perlakuan A1 sebanyak 0% dengan pH 3, A2 sebanyak 2% dengan pH 4, A3 sebanyak 3% dengan pH 4, dan A4 sebanyak 5% dengan pH 4. Pengukuran kadar alkohol *wine* pada fermentasi hari ke 31 adalah perlakuan A1 sebanyak 0% dengan nilai pH 3, A2 sebanyak 3% dengan pH 4, A3 sebanyak 5% dengan nilai pH 4, dan A4 sebanyak 5% dengan pH 4. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penggunaan konsentrasi gula dan waktu fermentasi yang berbeda menghasilkan kadar alkohol pada *wine* yang berbeda, semakin banyak konsentrasi gula yang ditambahkan dan makin lama fermentasi maka kadar alkohol yang dihasilkan juga semakin tinggi. Kadar alkohol yang paling tinggi terdapat pada perlakuan ke-3 yaitu gula 70% dengan lama fermentasi 31 hari menghasilkan kadar alkohol 8%.

KATA KUNCI: Kesambi, Konsentrasi gula, *wine*, kadar alkohol

Keterangan:

= Peneliti

**= Dosen pembimbing

ABSTRACT

THE EFFECT OF SUGAR CONCENTRATE ON WINE WITH FRUIT BASE INGREDIENTS

KESAMBI (*Schleichera oleosa*) AGAINST ALCOHOL CONTENT

Mali, A)*

Ledo, M)**

Nge, S)**

Kesambi is a medium to large tree with a height of 15-32m. The use of Kesambi by the community in East Nusa Tenggara is still very simple is to be processed as an asinan. Making wine from the base ingredient kesambi flesh to be one of the solutions to cultivate kesambi flesh. The purpose of this study is to determine the influence of sugar variation on alcohol content in wine with the basic ingredients of kesambi. The study used a randomized design complete with a consenteration of sugar additions consisting of four treatments and two repeats i.e., A1 = 0%, A2 = 50%, A3 = 60%, and A4 = 70%. Data analysis uses simple linear regression. The result of measurement of wine alcohol in fermentation day 16 is the treatment A1 as much as 0% with pH 3, A2 as much as 2% with pH 4, A3 as much as 3% with pH 4, and A4 as much as 5% with pH 4. Measurement of wine alcohol levels in fermentation day 31 is the treatment of A1 as much as 0% with pH value 3, A2 as much as 3% with pH 4, A3 as much as 5% with pH value 4, and A4 by 5% with pH 4. Based on the results the study concluded that the use of sugar concentrations and different fermentation times resulted in different wine levels, the more sugar concentrations were added and the longer the fermentation then the higher alcohol content is also increasing. The highest alcohol content is in the 3rd treatment of sugar 70% with a fermentation period of 31 days resulting in an alcohol content of 8%.

KEYWORDS: Kesambi, sugar concentration, wine, alcohol content

Description:

* = Researcher

* * = Mentor Lecturers