

ABSTRAK

ANALISIS KADAR ALKOHOL DAN KADAR GLUKOSA PADA WINE DARI NIRA BATANG SORGUM (*Sorghum bicolor* L. Moench) MELALUI PROSES FERMENTASI

Go, L. D)*

Nge, S. T)**

Ballo, A)***

Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) merupakan hijauan yang termasuk dalam serelia dan juga toleran terhadap kekeringan, genangan air dan dapat bereproduksi pada lahan marginal, serta relatif tahan terhadap gangguan hama atau penyakit. Wine merupakan minuman beralkohol yang biasanya terbuat dari jus anggur yang difermentasi. Masalah utama dalam penelitian ini yaitu kurangnya pengetahuan tentang pengolahan batang sorgum selain digunakan sebagai pakan ternak sehingga tidak adanya nilai ekonomis dari tanaman tersebut. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui kadar alkohol dalam wine nira batang sorgum dan juga untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap wine dari nira batang sorgum. Dengan variasi lama fermentasi yang digunakan adalah P1 (10 hari), P2 (15 hari), P3 (20 hari), dan P4 (25 hari). Kadar alkohol tertinggi terdapat pada P4 (28%), kadar alkohol terendah pada P1 (19%). Berdasarkan hasil organoleptik nilai kesukaan tertinggi terhadap rasa, aroma, dan warna terdapat pada P3 dengan rata-rata rasa: 4,05%, aroma: 3,65%, dan warna: 4,0%.

Kata Kunci: Kadar alkohol, wine, tanaman sorgum

Keterangan * = Penelitian

****)= Pembimbing**

ABSTRACT

ANALYSIS OF ALCOHOL CONTENT AND GLUCOSE LEVEL IN WINE FROM SORGUM STEM SAP (*Sorghum bicolor* L. Moench) THROUGH THE FERMENTATION PROCESS

Go, L. D)*

Nge, S. T)**

Ballo, A)***

Sorghum plants (*Sorghum bicolor* L. Moench) are greens that belong to the cereal group and are also tolerant to drought, waterlogging, and can reproduce on marginal land, as well as being relatively resistant to pest or disease disturbances. Wine is an alcoholic beverage that is usually made from fermented grape juice. The main issue in this research is the lack of knowledge about processing sorghum stalks apart from using them as animal feed, leading to no economic value from the plant. The objective of this study is to determine the alcohol content in sorghum stem sap wine, as well as to assess the preference level of panelists for the wine made from sorghum stalk sap. With variations of fermentation time used: P1 (10 days), P2 (15 days), P3 (20 days), and P4 (25 days). The highest alcohol content is found in P4 (28%), while the lowest alcohol content is in P1 (19%). Based on organoleptic results, the highest preference score for taste, aroma, and color is found in P3 with an average taste: 4,05%, aroma: 3,65%, and color: 4,0%.

Keywords: Alcohol content, wine, sorghum plants

Information * = Researcher

**) = Supervis