

Fermentasi air kelapa untuk produksi asam cuka (vinegar) oleh dua jenis bakteri asam asetat

Iman Santoso, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175565&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Kelapa termasuk produk perkebunan Indonesia yang cukup penting. Pada umumnya bagian kelapa yang dimanfaatkan hanyalah daging buahnya (endosperm), sedangkan bagian lainnya, termasuk air kelapa biasanya terbuang begitu saja.

Air kelapa telah terbukti mengandung unsur kimia yang penting bagi pertumbuhan mikroorganisme. Air kelapa dapat dimanfaatkan untuk produksi protein sel tunggal (PST), sari kelapa (nata de coco), atau asam cuka (vinegar).

Dalam penelitian ini dibandingkan produk asam cuka yang dihasilkan dari fermentasi air kelapa dengan menggunakan *Acetobacter aceti* dan *A. rancens* pada proses asetifikasi dan khamir *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus* pada proses alkoholisasi. Hasil penelitian ini membuktikan bahwa asam cuka yang dihasilkan *A. aceti* (3,25 %) dan *A. rancens* (3,48 %) tidak berbeda nyata pada $db = 0,05$ dengan uji anava I faktor. Hasil uji pengaruh suhu serta uji cita rasa yang dilakukan oleh 2 orang membuktikan bahwa *A. rancens* lebih tahan suhu tinggi (40 C) serta mempunyai aroma dan rasa asam cuka yang relatif lebih baik dibandingkan asam cuka yang dihasilkan *A. aceti*. Uji sifat biokimia menyimpulkan bahwa *A. aceti* dan *A. rancens* memang berbeda dan harus dipisahkan.

Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan air kelapa untuk fermentasi asam cuka, sebaiknya menggunakan *A. rancens* sebagai inokulumnya.