

# Pembuatan cuka apel fuji (malus fuji) menggunakan sacchromyces cerevisiae dan acetobacter aceti = Making of apple vinegar fuji ( malus ' fuji') applies saccharomyces cerevisiae and acetobacter aceti / Moh Baswan De Gorie

Moh Baswan De Gorie, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20249689&lokasi=lokal>

---

Abstrak

**ABSTRAK**

Makanlah apel setiap hari dan tubuh Anda akan terhindar dari serangan penyakit. Demikian peribahasa Inggris "An Apple a Day Keeps The Doctor Away". Peribahasa ini tidaklah berlebihan, mengingat beragam manfaat kesehatan yang bisa diperoleh dari apel.

Apel fuji dipilih untuk di jadikan sumber baru dalam pembuatan cuka apel karena apel fuji sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia maka selebihnya masyarakat juga pasti ingin tahu apa itu apel fuji hasil dari fermentasi (cuka apel fuji). Sehingga penelitian ini mengacu pada bagaimana membuat cuka apel yang layak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Alasan inilah yang melatarbelakangi pembuatan cuka apel sebab dijelaskan.

Metode pembuatan cuka apel yang dilakukan adalah metode fermentasi alkohol dengan menggunakan saccharomyces cerevisiae dan metode pengasaman dengan menggunakan acetobacter aceti. Metode yang digunakan dalam menguji produk cuka apel adalah metode titrasi, metode penentuan tingkat keasaman, metode penentuan spesifik gravity, metode penentuan kadar alkohol dengan menggunakan GC (fasa produk cair) dan metode penentuan warna, bau dan rasa (Uji Organoleptik).

Berbagai variasi yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah variasi penambahan gula; dan variasi penggunaan kultur saccaromyces cerevisiae. Hasil yang akan dianalisa adalah kadar alkohol, tingkat keasaman (pH), spesifik gravity, dan kadar asam asetat. Hasil utama yang diinginkan penelitian ini adalah hasil produk cuka apel yang memiliki jumlah alkohol yang sangat sedikit hingga bisa di konsumsi umat muslim pada umumnya dan mempunyai rasa sedikit asam, bau cuka yang khas dan warna agak bening. Dari penelitian ini, diharapkan dapat diketahui suatu kondisi optimum dari pembuatan cuka apel hingga menghasilkan cuka apel yang memiliki kadar alkohol rendah dan kadar asam asetat yang layak di konsumsi masyarakat sebagai minuman penyegar.

**ABSTRACT**

Eats apple every day and your body will be protected from disease attack. Said British proverb " An Apple a Day Keeps The Doctor Away". This non abundant proverb, remembers having immeasurable health benefit which able to be obtained from apple.

Apple fuji selected for in making new source in making of apple vinegar because apple fuji have been recognized by Indonesia public hence public rest also surely liked to know is that apple fuji result from

fermentation ( apple vinegar fuji). So this research refers to how making apple vinegar that is it is good to is consumed Indonesia public. This reason surrounds making of apple vinegar because explained.

<br><br>

Making method of apple vinegar done is alcoholic fermentation method by using *saccharomyces cerevisiae* and acidification method by using *acetobacter aceti*. Method applied in testing apple vinegar product is titration method, determination method of level of acidity, specific determination method of gravity, determination method of alcohol rate by using GC ( liquid product phase) and determination method of colour, aroma and taste ( Organoleptic Test).

<br><br>

Various variation which will be done in this research is various addition of sugar; and various usage of culture *saccharomyces cerevisiae*. Result which will be analysed is alcohol rate, level of acidity ( hydrogen ion exponent), specific of gravity, and acetate acid contents. Main result wanted by this research is result of apple vinegar product having number of a real alcohols is rather finite can in consuming moslem believer in general and its(the pu taste is rather acids, vinegar aroma that is typical and rather colour transparent. From this research, expected is knowable an optimum condition from making of apple vinegar so yielding apple vinegar having low alcohol rate and competent acetate acid contents in consuming public as pickmeup.