

Proses fermentasi Salak Bali (*Salacca Edulis*) dan Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*) untuk minuman beralkohol = Process fermentation of Salak Bali (*Salacca Edulis*) dan Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*) for alcoholic beverages

Sita Amalia, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20249810&lokasi=lokal>

Abstrak

Anggur buah adalah jenis minuman sari buah yang dibuat dengan cara peragian. Berbagai variasi yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah variasi jenis salak yaitu Salak Pondoh dan Salak Bali; variasi penambahan ragi *saccharomyces cerevisiae* 2%, 2.5%, dan 3% dari sari buah; dan variasi penambahan gula sebesar 200 gram, 300 gram, dan 400 gram. Metode yang digunakan dalam menguji produk anggur salak adalah metode penentuan densitas etanol, penentuan potensial hidrogen (pH), metode penentuan kadar etanol dengan menggunakan GC (fasa produk cair), dan metode penentuan warna. Anggur salak Pondoh terbuat dari 1 kg salak Pondoh, gula 400 gram dan ragi 3% difermentasi selama 7 minggu menghasilkan diperoleh kadar etanol sebesar 8.29 %, pH 3.6-3.8, nilai kekeruhan sebesar 1408 NTU, dan densitas anggur sebesar 0.987 gr/mL dan anggur salak Bali terbuat dari 1 kg salak Bali, gula 400 gram dan ragi 3% difermentasi selama 7 minggu menghasilkan diperoleh kadar etanol sebesar 8.23%, pH 3.5-3.7, nilai kekeruhan sebesar 1221 NTU, dan densitas anggur sebesar 0.987 gr/mL. Kadar anggur menjadi minuman beralkohol tinggi jika difermentasi menjadi whisky ataupun brandy (kadar alkohol 20%-55%) difermentasi _ 1 tahun atau jika ingin dijadikan etanol dapat dilakukan proses destilasi.

.....Wine is a type of fruit juice beverage made by fermentation. Different variations that will be done in this study is a variation of Salak Pondoh and Salak Bali; variation of the yeast *Saccharomyces Cerevisiae* in the addition of 2%, 2.5%, and 3% of the juice and sugar for a variation adding 200 grams, 300 grams, and 400 grams. The method used in testing product salak wine is a method of determining the density of ethanol, the determination of potential hydrogen (pH), the ethanol content determination method using GC (liquid product phase), and the method of determining the color. Wine Salak Pondoh made from 1 kg of salak Pondoh, 400 grams sugar and 3% yeast fermented for 7 weeks to produce ethanol content obtained for 8.29%, pH 3.6-3.8, the value Turbidity of 1408 NTU, and density wine of 0.987 g/ mL and wine salak Bali made from 1 kg of salak Bali, 400 grams sugar and 3% yeast fermented for 7 weeks to produce ethanol content obtained for 8.23%, pH 3.5-3.7, the value Turbidity of 1221 NTU, and density wine of 0.987 g/mL. Levels of wine into the high alcohol when fermented into whisky or brandy (alcohol content 20% - 55%) is fermented _ 1 year or if you want to become the ethanol distillation process can be done.