

## 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

Deskripsi Dokumen: <http://lib.ui.ac.id/opac/themes/libri2/detail.jsp?id=20249689&lokasi=lokal>

---

### 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 alcohol 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 alcohol 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 *saccharomyces cerevisiae*. Hasil yang akan dianalisa adalah kadar alcohol, tingkat keasaman (pH), spesifik gravity, dan kadar asam asetat. Hasil utama yang diinginkan penelitian ini adalah hasil produk cuka apel yang memiliki jumlah alcohol yang sangat sedikit hingga bisa di konsumsi umat muslim pada umumnya dan mempunya 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 alcohol rendah dan kadar asam asetat yang layak di konsumsi masyarakat sebagai minuman penyegar."