

## 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

Deskripsi Dokumen: <http://lib.ui.ac.id/opac/themes/green/detail.jsp?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.