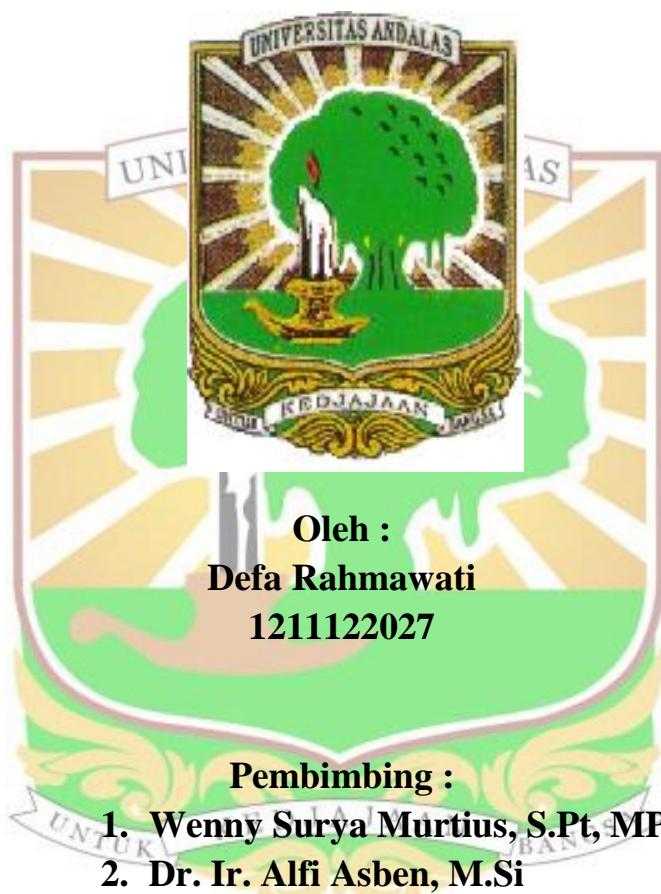


**PENGARUH KONSENTRASI GULA SARI BUAH JAMBU AIR
DALAM MENGHASILKAN CAIRAN YANG MENGANDUNG
ASAM ASETAT UNTUK PEMBUATAN VINEGAR**

SKRIPSI



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2016**

Pengaruh Konsentrasi Gula Sari Buah Jambu Air dalam Menghasilkan Cairan yang Mengandung Asam Asetat untuk Pembuatan *Vinegar*

Defa Rahmawati, Wenny Surya Murtius, Alfi Asben

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi total gula sari buah jambu air terhadap cairan asam asetat yang dihasilkan dan mengetahui konsentrasi yang tepat berdasarkan penerimaan panelis. Penelitian ini merupakan proses fermentasi terhadap kadar sari buah jambu air. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksploratif dengan 5 perlakuan (konsentrasi total gula sari buah jambu air 5%; 10%; 15%; 20%; dan 25%) dan 3 ulangan. Parameter yang diukur yaitu parameter fisik berupa pH, parameter kimia berupa kadar asam asetat, alkohol sisa dan total gula sisa serta organoleptik berupa warna (kekeruhan), aroma (keasaman), dan penampakan (keenceran). Hasil penelitian menunjukkan bahwa asam asetat dengan konsentrasi total gula 10% merupakan yang terbaik berdasarkan penerimaan panelis dengan sifat organoleptik berupa warna 3,84 (agak keruh), aroma 4,10 (asam), dan penampakan 3,68 (agak encer), pH 3,18, kadar asam asetat 4,63%, alkohol sisa 0,75% dan total gula sisa 0,21%.

Kata kunci: jambu air, total gula, asam asetat

The Effect of Sugar Concentration from Jambu Air to Produce Liquid Containing Acetic Acid for Making Vinegar

Defa Rahmawati, Wenny Surya Murtius, Alfi Asben

ABSTRACT

This research aimed to know the effect of the concentration of total sugar jambu air on liquid acetic acid produced and to determine the best concentration by reception panelists. This research is a process of fermentation of the juice content of jambu air. The method used in this research was exploratory with 5 treatments (total concentration of sugar jambu air 5%; 10%; 15%; 20%; and 25%) and 3 repetitions. The measured parameters were physical parameters such as pH, chemical parameters such as acetic acid levels, residual alcohol content and total sugar and sensory analysis such as color (turbidity), aroma (acidity), and appearance (dilution). The results showed that the acetic acid with a total sugar concentration of 10% is the best based on the reception panelist has the sensory analysis such as color 3,84 (slightly cloudy), aroma 4,10 (acid) dan appearance 3,68 (rather dilute), pH 3,18, acetic acid levels 4,63%, residual alcohol content 0,75% and total sugar 0,21%.

Keywords: jambu air, total sugar, acetic acid

