

ABSTRAK**PENGARUH VARIASI KONSENTRASI GULA TERHADAP
KUALITAS MINUMAN FERMENTASI PISANG BATU
(*Musa balbisiana* Colla)****Firdaus Soge Kehek
131434073****Universitas Sanata Dharma**

Pisang batu merupakan jenis buah pisang yang bernilai jual rendah dipasaran maka untuk menambah nilai jual, buah pisang batu dibuat menjadi minuman fermentasi. Fermentasi menggunakan penambahan gula dengan konsentrasi yang berbeda. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi gula terhadap kualitas minuman fermentasi pisang batu (*Musa balbisiana* Colla) dan mengetahui konsentrasi gula berapakah yang memiliki kualitas minuman fermentasi pisang batu (*Musa balbisiana* Colla) yang disukai panelis.

Jenis penelitian ini adalah penelien eksperimental. Percobaan dilakukan pada 40 botol sari buah pisang batu yang terdiri dari 3 perlakuan (konsentrasi gula 15%, 20% dan 25%) dan 1 kontrol. Data diperoleh melalui uji organoleptik pada 20 panelis terhadap warna, aroma dan rasa dan uji kadar etanol yang dilakukan dengan *Conway diffusion* oleh laboratorium cv.chemix-pratama.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan variasi konsentrasi gula menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap warna, aroma, rasa dan kadar etanol dari minuman fermentasi pisang batu yang dihasilkan. Berdasarkan penilitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa 1.Secara statistik, penambahan variasi konsentrasi gula menghasilkan kualias minuman fermentasi (warna, aroma, rasa dan kadar etanol) yang bervariasi pula 2.Minuman fermentasi dengan konsentrasi gula 20% merupakan minuman fermentasi pisang batu yang disukai panelis dengan kadar etanol yang dihasilkan 7,053 %

Kata kunci: pisang batu, fermentasi, gula.

ABSTRACT

**THE EFFECT OF VARIATION SUGAR CONCENTRATION
ON THE QUALITY OF BREED FERMENTATION
OF BANANA STONE (*Musa balbisiana* Colla)**

Firdaus Soge Kehek

131434073

Sanata Dharma University

*Banana stone is a kind of banana with low selling value in the market therefore to add value to sell, banana stone made into fermented beverage. Fermentation used the addition of sugar with different concentrations. This study was conducted to determine the effect of variation sugar concentration on the quality of fermented beverage of banana stone (*Musa balbisiana* Colla) and to know which sugar concentration has the quality of the preferred on fermented banana stone (*Musa balbisiana* Colla).*

This type of research is experimental study. The experiment was conducted on 40 bottles of banana juice consisting of 3 treatments (sugar concentration 15%, 20% and 25%) and control. The data were obtained through organoleptic test on 20 panelis on colour, aroma and taste and ethanol content test performed by Conway diffusion by cv.chemix-pratama laboratory.

The results of this study showed that variation concentration treatments showed a significant difference to the color, aroma, taste and ethanol content of the resulting banana fermented beverage. Based on the research done, it can be concluded that 1. The statistically, the addition of variation sugar concentration have an effect on the quality of fermented beverage (colour, aroma, taste and ethanol content) 2. Fermented beverages with sugar concentration of 20% is a preferred banana stone fermented beverage by panelist with ethanol content of 7.053%

Key words : banana stone, fermentation, sugar