

**PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KADAR ALKOHOL,
WARNA, RASA DAN AROMA PADA TUAK UBI JALAR UNGU
(*Ipomoea batatas* L.)**

Rosalia Selmi
Universitas Sanata Dharma
2018

ABSTRAK

Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman umbi-umbian. Pemanfaatan ubi jalar sebagai produk olahan ubi jalar masih sangat terbatas hanya sebagai makanan tradisional. Pati yang terdapat pada ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama membuat tuak. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol, warna, rasa dan aroma tuak ubi jalar serta mengetahui kesukaan panelis terhadap tuak ubi jalar ungu.

Pembuatan tuak dilakukan dengan cara tradisional suku Dayak Ketungau. Cara pembuatan tuak yaitu ubi jalar ungu dikupas, dikukus, diberikan ragi, difermentasi kemudian ditambahkan air dan kembali difermentasi. Tuak ubi jalar ungu diberikan dalam tiga perlakuan yaitu lama fermentasi 3 minggu, 4 minggu, 5 minggu dan 2 minggu sebagai kontrol. Tuak yang dihasilkan kemudian diuji kadar alkoholnya dan diuji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa dan aroma. Data diuji menggunakan *One Way Anova*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tuak ubi jalar ungu dengan lama fermentasi 3 minggu, 4 minggu dan 5 minggu berpengaruh terhadap kadar alkohol, warna, rasa, aroma dan kesukaan panelis terhadap warna, rasa dan aroma. Semakin lama fermentasi, maka semakin tinggi kadar alkohol yang dihasilkan. Lama fermentasi yang memiliki kadar alkohol paling tinggi adalah lama fermentasi 5 minggu dengan nilai 15,66%. Secara umum panelis lebih menyukai tuak dengan lama fermentasi 5 minggu dengan jumlah rata-rata untuk kesukaan warna, rasa dan aroma yaitu 4,3, 3,35 dan 3,85.

Kata kunci : tuak, ubi jalar ungu, kadar alkohol, kesukaan panelis.

**THE EFFECT OF FERMENTATION DURATION TOWARDS THE
ALCOHOL CONTENT, COLOUR, FLAVOUR AND AROMA IN PURPLE
SWEET POTATO TUAH (*Ipomoea batatas L.*)**

Rosalia Selmi
Sanata Dharma University
2018

ABSTRACT

The purple sweet potato was one of the tuber plants. The utilization of sweet potato as a processed product was still very limited only as a traditional food. The purple sweet potato starch contained can be utilized as the main ingredient to make tuak. The purpose of this research were to find out the effect of fermentation duration toward the alcohol content, colour, flavor and aroma of sweet potato tuak and to find out panelist preference on purple sweet potato tuak.

. The making of tuak was done by traditional Dayak tribe method. The making process of tuak includes: purple sweet potato was peeled, steamed, given yeast, fermented then added water and re-fermented. The purple sweet potato tuak gave in three treatments of duration 3 weeks, 4 weeks, 5 week and 2 weeks as a control. The resulting tuak was then tested for the alcohol content and tested by organoleptic to determine the level of panelist preference for colour, flavor, and aroma. Data tested using One Way Anova

The results showed that 3, 4 and 5 weeks fermentation of purple sweet potato tuak had an effect on the alcohol content, colour, flavor, aroma and preference of panelist's. The longer the fermentation, the higher the resulting alcohol content. The treatment that has the highest alcohol contents was 5 weeks fermentation with a value of 15,66 %. In general, the panelists prefer tuak with 5 weeks of fermentation duration with the average amount for the likes of color, flavor and aroma of 4,3, 3,35, and 3,85.

Key Words: *tuak, purple sweet potato, alcohol content, panelist preference*