

**PERBANDINGAN KADAR ALKOHOL DAN UJI ORGANOLEPTIK
WINE KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) TEMANGGUNG VARIETAS
KARTIKA YANG DIHASILKAN MELALUI METODE EKSTRAKSI
COLD BREW DAN MASERASI MENGGUNAKAN STRAIN YEAST
POLANDIA (*Saccharomyces cereviceae*)**

Maria Asumta Nogo Amuntoda

Universitas Sanata Dharma

2018

ABSTRAK

Wine merupakan salah satu minuman beralkohol yang dibuat dengan menggunakan aneka buah lain yang memiliki rasa dan aroma yang kuat, sehingga dalam penelitian ini bahan yang digunakan adalah biji kopi Arabika Temanggung yang memiliki rasa dan aroma yang kuat, berkualitas serta mudah diperoleh dengan harga yang terjangkau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar alkohol (etanol, metanol) dan cita rasa pada *wine* Kopi Arabika yang dibuat dengan metode ekstraksi yang berbeda.

Pada penelitian ini, metode ekstraksi yang digunakan adalah metode *Cold brew* dan metode Maserasi dengan penambahan gula hingga mencapai kadar 32% brix dan yeast *S. cereviceae* sebanyak 1 g. Fermentasi dilakukan selama 21 hari pada suhu 29-31 °C dalam keadaan anaerob dan dilanjutkan dengan penjernihan selama 14 hari. Hasil fermentasi diuji kadar pH, kadar gula, kadar alkohol (etanol, metanol) kemudian dilakukan uji organoleptik (kejernihan, intensitas, warna, aroma dan rasa serta *body wine*) oleh 15 panelis semi terlatih. Selanjutnya data diuji menggunakan *t- Test* Uji Dua Sampel Independen.

Hasil uji organoleptik menunjukkan perbedaan metode ekstraksi pembuatan *wine* Kopi Arabika memberi pengaruh terhadap kejernihan, intensitas, warna, aroma alkohol, rasa alkohol, rasa manis, rasa asam, dan *body wine* Kopi Arabika. Pada metode maserasi *wine* Kopi Arabika memiliki nilai skor rata-rata lebih tinggi yaitu 21,27 dan *Cold brew* 19,07. Hasil uji kadar alkohol *Cold brew*: 13,8 % v/v, Maserasi: 14% v/v, kadar etanol *Cold brew*: 4,78%, Maserasi: 7,14% dan tidak terdapat kadar metanol pada masing-masing metode.

Kata kunci: *wine*, biji Kopi Arabika, *Cold brew*, Maserasi, uji organoleptic

***COMPARISON OF ALCOHOL CONTENT and ORGANOLEPTICT TEST
WINE ARABIKA COFFEE (*Coffea arabica*) OF TEMANGGUNG KARTIKA
VARIATED PRODUCED BY EXTRACTION METHOD COLD BREW AND
MASERATION USING POLANDIA STRAIN YEAST (*Saccharomyces
cereviceae*)***

Maria Asumta Nogo Amuntoda
Sanata Dharma University
2018

ABSTRACT

Wine is one of the alcoholic beverages made by using various other fruits that have a strong taste and aroma, so in this study the material used is Arabica coffee beans origina of Temanggung that have a strong taste and aroma, quality and easily obtained at an affordable price. This study aims to determine the level of alcohol (ethanol, methanol) and tasted of Arabica Coffee wine made by different extraction methods.

*Extraction method used in this research were Cold brew method and Maseration method with addition of sugar reach 32% brix and yeast *S. cereviceae* at level of 1 g. Fermentation runs for 21 days at room temperature under anaerobic conditions and continues to cleansing processed for 14 days. The fermentation results were tested for pH content, sugar content, alcohol content (ethanol, methanol) and organoleptic tests (clarity, intensity, color, flavor and body wine) by 15 adult panelists. The resulting data were used by t-test: Two Independent Sample Test.*

The results of organoleptic tested show the difference of extraction method of making wine of Arabica Coffee gives influence to clarity, intensity, color, aroma of alcohol, taste of alcohol, sweet taste, sour taste, and body wine Arabica Coffee. Method of maceration Arabica Coffee wine has a higher average score; 21.27 and Cold brew; 19.07. Cold brew alcohol test: 13.8% v/v, Maseration: 14% v/v, Cold brew ethanol content: 4.78%, Maseration: 7.14% and no methanol levels in each method.

Keywords: *wine, Arabica coffee beans, Cold brew, Maseration, organoleptic test*