

**PENGARUH VARIASI JENIS GULA PADA PEMBUATAN WINE DARI  
JERUK SIAM (*Citrus nobilis*) TERHADAP CITA RASA DAN KADAR  
ETANOL WINE**

Devita Sugiyatno  
Universitas Sanata Dharma  
2018

**ABSTRAK**

Jeruk siam merupakan jenis jeruk yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia. Dominasi pertanaman jeruk siam adalah sekitar 85% dari seluruh pertanaman jeruk yang ada di Indonesia. Dalam pemanenan jeruk siam petani sering mengalami permasalahan yang mengakibatkan penurunan kualitas produk. Untuk lebih meningkatkan nilai jual jeruk siam, maka dibuat menjadi *wine* dari jeruk siam. Dalam pembuatan *wine* jeruk siam ini menggunakan jenis gula alami dan buatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai jenis gula dalam pembuatan *wine* dari jeruk siam terhadap kadar etanol, rasa, warna dan aroma *wine*.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan menggunakan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan menggunakan 3 perlakuan berbeda dan kontrol. Perlakuan tersebut yaitu G1 (Gula Pasir), G2 (Gula Batu), G3 (Sorbitol) dan kontrol G0 (Tanpa Gula). Data uji kadar etanol dianalisis secara deskriptif dan uji organoleptik dianalisis dengan SPSS.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh dan perbedaan dari perlakuan yang diberikan terhadap kadar etanol dan hasil organoleptik. Perlakuan jenis gula yang berbeda berpengaruh terhadap rasa, warna dan aroma. Kadar etanol yang dihasilkan yaitu pada G0= 4.45%, G1= 17,5%, G2=16.4%, dan G3= 7.89%. *Wine* jeruk siam yang disukai penulis pada perlakuan G1 (Gula Pasir).

Kata Kunci: *Wine*, jeruk siam, kadar etanol, uji organoleptik

**THE INFLUENCE OF VARIATIONS OF THE SUGAR TYPE IN THE MAKING OF WINE  
FROM KING MANDARIN ORANGE (*Citrus nobilis*) TO TASTE AND ETHANOL  
CONTENT OF WINE**

**Devita Sugiyatno  
141434053**

**ABSTRACT**

*King mandarin orange is the most widely grown citrus species in Indonesia. The dominance of citrus cultivation is about 85% of all citrus crops in Indonesia. In the harvesting of king mandarin oranges, the farmers often experience problems that lead to decreased product quality. To further increase the selling value of king mandarin oranges, the made into wine from king mandarin orange. In the making of this king mandarin orange wine using natural sugar and sugar substitute. The aims of this research was to know the influence of various types of sugar in the making of wine from king mandarin oranges to the content of etanol, color, and aroma of wine.*

*The type of this research is experimental research using RAL method (Completely Randomized Design) using 3 different treatment and control. The treatment were G1 (granulated sugar), G2 (rock sugar), G3 (sorbitol), and control G0 (without sugar). Data test of ethanol content was analyzed descriptively and organoleptic test was analyzed by SPSS.*

*The results showed that there was influences and differences from the treatment to ethanol content and organoleptic test result. Different types of sugar treatments have an effect on taste, color, and aroma. The resulting of ethanol content were on samples G0=4,45%, G1=17,5%, G2=16,4%, and G3=7,89%. The king mandarin orange wine are preferred panelists that is on G1(Sugar).*

**Keywords :** *Wine, king mandarin orange, ethanol content, organoleptic tets*