

**PENGARUH VARIASI JENIS GULA MERAH TERHADAP KESUKAAN
PANELIS DAN KADAR ALKOHOL WINE TOMAT**

(Solanum lycopersicum L.)

Benedikta Epifania Mimi

141434055

Universitas Sanata Dharma

2018

ABSTRAK

Wine merupakan minuman hasil fermentasi yang dibuat dari sari buah anggur, namun dapat juga dibuat dengan menggunakan buah tropis misalnya tomat. Buah tomat mudah diperoleh dan harganya lebih murah tetapi mudah busuk sehingga diperlukan alternatif lain dalam pemanfaatannya sebelum buah tomat membusuk dengan mengolah buah tomat menjadi produk minuman fermentasi seperti *Wine*. Dalam penelitian ini digunakan tiga jenis gula merah yaitu gula aren, gula kelapa, dan gula lontar sebagai alternatif pengganti gula pasir dalam pembuatan *wine* tomat yang akan dimanfaatkan oleh *S. cereviceae* pada proses fermentasi alkohol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi jenis gula merah terhadap kesukaan panelis terhadap warna, rasa, aroma dan kadar alkohol yang terkandung pada berbagai variasi jenis gula merah.

Pada penelitian ini, terdapat tiga jenis gula merah yaitu PG1 (gula aren), PG2 (Gula kelapa), PG3 (gula lontar) dan perlakuan kontrol (gula pasir) dengan tiga kali pengulangan. Hasil fermentasi *wine* tomat diuji kadar alkohol dan dilakukan uji kesukaan panelis dengan menggunakan uji organoleptik (rasa, warna, aroma dan kesukaan *wine*) oleh 25 panelis semi terlatih. Data uji alkohol dianalisis secara deskriptif dan uji kesukaan panelis dianalisis dengan menggunakan uji *one way anova*.

Hasil penelitian menunjukkan *wine* tomat dengan perlakuan jenis gula merah tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, dan warna *wine* tomat. Ketiga jenis gula merah menghasilkan rasa, warna dan aroma *wine* tomat yang disukai oleh panelis dan variasi jenis gula merah menghasilkan kadar alkohol berkisar 10%-14,5% dan sesuai dengan standar SNI

Kata kunci: *wine*, buah tomat, gula aren, gula kelapa, gula lontar, kadar alkohol.

*THE EFFECT OF VARIATION OF BROWN SUGAR TYPE ON PANELIST AND
TOMATO WINE (*Solanum lycopersicum* L.) ALCOHOL LEVELS*

Benedikta Epifania Mimi

141434055

Sanata Dharma University

2018

ABSTRACT

*Wine is a fermented beverage made from grape juice, but can also be made from tropical fruits such as tomatoes. Tomatoes are easy to obtain and the price is cheap but easier to use rotting tomatoes by processing tomatoes into fermented beverage products such as wine. In this research there were three types of brown sugar, namely aren sugar, coconut sugar and palm sugar an alternative sugar in making tomato wine that would be used by *S. cereviceae* in the pocess of slcohol fermentation. This research aimed to find out the effect of variation of brown sugar on the panelists preferences to color, taste, aroma, and know the alcohol content contained in various types of brown sugar.*

In this research, there were three types, namely PG1 (aren sugar), PG2 (coconut sugar), PG3 (palm sugar) and control treatment (granulated sugar) with three repetitions. The results of tomato wine fermentation were observed for alcohol content and a preference test was carried out using an organoleptic test (taste, aroma, color, and wine preference) by 25 semi-trained panelists. Alcohol test data were analyzed descriptively and test preferences by being analyzed using one way ANOVA.

The results showed that tomato wine with treatment of various types of brown sugar did not have a significant effect on panelists preference for taste, aroma and color of tomato wine. The three types of brown sugar produce taste, color, and aroma of tomato wine favored by panelists and variations in types of brown sugar produce alcohol content ranging from 10%-14,5% and in accordance with SNI standards.

Keywords: wine, tomatoes, aren sugar, coconut sugar, palm sugar, alcohol levels.