

**PENGARUH VARIASI JENIS GULA TERHADAP KADAR ALKOHOL,
TOTAL ASAM TERTITRASI (TAT) DAN UJI ORGANOLEPTIK HASIL
FERMENTASI KOMBUCHA TEH DAUN SUKUN (*Artocarpus altilis*)**

Cicik Sri Wahyu Verawati
151434093
Universitas Sanata Dharma

ABSTRAK

Tanaman sukun memiliki kandungan senyawa berkhasiat yaitu flavonoid, saponin, cycloartenol, β -sitosterol, dan tannin yang dapat digunakan sebagai bahan minuman dan obat-obatan sehingga dapat dijadikan bahan alternatif dalam pembuatan teh yang bermanfaat bagi tubuh. Untuk lebih meningkatkan manfaat daun sukun, maka dibuat menjadi teh kombucha daun sukun. Produk kombucha daun sukun merupakan inovasi baru sebagai produk minuman fermentasi yang diharapkan mampu bersaing dalam industri produk olahan minuman di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi jenis gula terhadap kadar alkohol, total asam tertitrasi (TAT), dan kesukaan panelis hasil uji organoleptik pada teh kombucha daun sukun (*Artocarpus altilis*).

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penelitian ini menggunakan variasi jenis gula yang berbeda-beda yaitu gula batu kuning, *brown sugar*, gula halus, dan gula pasir sebagai kontrol dengan masing-masing 3 pengulangan. Setelah fermentasi selesai, dilakukan pengujian kadar alkohol, total asam tertitrasi (TAT) dan uji organoleptik. Data yang diperoleh diuji secara statistik dengan uji *Anova One Way*.

Penggunaan variasi jenis gula menghasilkan perbedaan kadar gula pada kombucha. Gula batu merupakan variasi jenis gula yang menghasilkan kadar gula yang paling tinggi dan gula halus menghasilkan kadar gula paling rendah. Gula batu menyebabkan kenaikan kadar alkohol, semakin tinggi kadar gula semakin tinggi kadar alkohol. Gula halus merupakan variasi jenis gula yang menyebabkan kenaikan total asam, semakin rendah kadar gula semakin tinggi total asam. Berdasarkan hasil uji organoleptik, penggunaan gula batu lebih disukai dan paling digemari panelis dari segi rasa, warna, aroma dan tingkat kemanisan kombucha.

Kata kunci : jenis gula, kadar alkohol, total asam teritrasi, uji organoleptik, kombucha, daun sukun (*Artocarpus altilis*)

THE INFLUENCE OF THE SUGAR TYPE VARIATIONS TOWARD THE ALCOHOL LEVELS, TOTAL ACTITATED ACIDS AND ORGANOLEPTIC FERMENTATION IN BREADFRUIT LEAF KOMBUCHA TEA (*Artocarpus altilis*)

*Cicik Sri Wahyu Verawati
151434093
Sanata Dharma University*

ABSTRACT

*Breadfruit plants contain nutritious compounds that is flavonoid, saponin, cycloartenol, β -sitosterol, and tannin which are used used as beverages and medicines for body can be used as an alternative ingredient in the tea brewing. To enhance the benefits of breadfruit leaves, breadfruit leaves kombucha tea is invented. The breadfruit leaves kombucha product is a new innovation in the field of fermented beverage that is expected to compete in the beverage processing industry in Indonesia. This research aims to determine the effects of various sugars in alcohol levels, total actitated acid, and organoleptic test to the The breadfruit leaves kombucha (*Artocarpus altilis*).*

This research is an experimental study using a completely randomized design (CRD). This research uses different varieties of sugars in yellow lump sugar, brown sugar, refined sugar and sand white sugar to control with 3 repetition each. After fermentation done, testing level of alcohol, total acetic acid and organoleptic tasting. The data gained was statistically tasted by the Anova One Way.

The use of various sugars results in different levels of the kombucha. rock sugar produces the higher sugar level and refines sugar produces the lowest in sugars. The lump sugar is variety of sugars that produce the highest levels of sugar. The lump sugars causes the alcohol keep the alcohol level elevated, the higher the sugar level higher. Refined sugar causes a total rise in acid, the lower sugar level increases the total acid. Based on the results of the organoleptic test, the use of rock sugars is more viewed and most popular in the context of preferred by the panelist from the taste the kombucha taste, color, aroma and sweetness.

Keywords : *type of sugars, alcohol levels, total acetic acid, organoleptic test, kombucha, breadfruit leaf (*Artocarpus altilis*)*