

ABSTRAK**PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KADAR ALKOHOL
DAN TINGKAT KESUKAAN RASA TUAK BERAS (*Oryza sativa* L.)
LADANG KALIMANTAN**

Fausta Cici Sulastri

151434042

Universitas Sanata Dharma

2019

Tuak merupakan salah satu minuman khas di Kalimantan yang terbuat dari bahan dasar beras ketan. Selain menggunakan beras ketan terdapat alternatif lain untuk memudahkan pembuatan tuak yakni menggunakan beras. Kandungan pati pada beras dapat dimanfaatkan dalam pembuatan tuak. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol dan tingkat kesukaan rasa tuak beras.

Pembuatan tuak menggunakan cara tradisional dari orang Dayak Kalimantan. Tuak dibuat dengan mencampurkan bahan beras dengan ragi khusus tuak. Perlakuan lama fermentasi yang digunakan dalam penelitian yaitu P1 (3 minggu), P2 (4 minggu), P3 (5 minggu) dan Kontrol (2 minggu). Tuak yang dihasilkan akan diuji kadar alkohol dan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap rasa tuak beras. Data akan diuji menggunakan One Way Anova dan Uji Kruskal-Wallis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi memberikan pengaruh terhadap kadar alkohol dan tingkat kesukaan rasa tuak beras. Semakin lama proses fermentasi maka akan semakin tinggi kadar alkohol yang dihasilkan. Kadar alkohol tertinggi terdapat pada lama fermentasi 5 minggu (19,32%). Secara keseluruhan panelis paling banyak menyukai rasa tuak dengan lama fermentasi 5 minggu. Dengan demikian, beras dapat menjadi alternatif bahan pembuatan tuak.

Kata Kunci : Tuak, Beras, Kadar alkohol, Fermentasi, Ragi, organoleptik

ABSTRACT

THE EFFECT OF FERMENTATION DURATION TO ALCOHOL LEVELS AND TASTE PREFERENCE OF KALIMANTAN RICE (*Oryza sativa* L.) TUAK

Fausta Cici Sulastri

151434042

Universitas Sanata Dharma

2019

Tuak is one of the special drinks in Kalimantan which is made from glutinous rice. Besides using glutinous rice, there are other alternatives to make tuak easier, namely using rice. The content of rice starch can be used in making tuak. The purpose of this study was to determine the effect of fermentation time on alcohol content and taste preference of tuak.

The traditional Dayak people of Kalimantan made tuak by mixing rice with special yeast. The fermentation treatments used in the study were P1 (3 weeks), P2 (4 weeks), P3 (5 weeks) and Control (2 weeks). The resulting tuak was tested for alcohol content and organoleptic test to determine the level of panelist's preference for the taste of rice Tuak. Data were tested using one way Anova and Kruskal-Wallis test.

The results showed that the duration of fermentation had an effect on alcohol content and taste of rice Tuak. The longer the fermentation process, the higher the alcohol content was produced. The highest alcohol content was found in the fermentation period of 5 weeks (19.32%). Overall most of the panelist's liked the taste of tuak with a fermentation periode of 5 weeks. Thus, rice can be an alternative ingredient for tuak.

Key Words : Tuak, Rice, Alcohol content, fermentation, yeast, organoleptic