

**PERBANDINGAN KADAR ETANOL DAN CITA RASA WINE UBI
JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.) DENGAN METODE POTATO WINE
DAN SAKE MENGGUNAKAN STRAIN YEAST ENGLAND**

(*Saccharomyces cerevisiae*)

Fransiskus Xaverius Bagas Sahalatua Raja M

151434026

Universitas Sanata Dharma

ABSTRAK

2020

Ubi Jalar Ungu merupakan komoditas pangan yang penting di Indonesia dan ditanam oleh penduduk mulai daerah dataran rendah sampai dataran tinggi sebagai komoditas pertanian atau makanan pokok. Melimpahnya ubi jalar ungu pada saat panen raya dan kurangnya variasi pengolahan menyebabkan banyak ubi jalar ungu yang tidak laku untuk dijual, alternatifnya mendorong masyarakat untuk mengolah dan meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar ungu yaitu dengan membuat *Wine* ubi jalar ungu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode *Potato wine* dan metode Sake terhadap kadar etanol dan menghasilkan produk *wine* ubi jalar ungu yang disukai panelis.

Penelitian ini dengan menggunakan 2 metode berbeda tanpa menggunakan kontrol penelitian, metode yang digunakan yaitu *potato wine* dan sake dengan 3 ulangan setiap metode. Fermentasi wine menggunakan yeast England (*Saccharomyces cerevisiae*) dengan membuat starter terlebih dahulu. Hasil fermentasi diuji kadar gula, pH, kadar Etanol dan dilakukan uji organoleptik oleh 10 panelis semi terlatih. Data uji kadar gula, pH dan etanol dianalisis secara deskriptif dan Uji Organoleptik dianalisis dengan statistik parametrik yaitu Uji *t(t-Test)*.

Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat perbedaan kadar etanol dan hasil uji organoleptik yang dihasilkan oleh dua metode pembuatan wine ubi jalar ungu dalam penelitian ini. Kadar etanol yang dihasilkan dengan menggunakan metode potato wine rata-rata adalah 7,3%, Sedangkan metode sake rata-rata menghasilkan 7,8%. Analisa uji statistik dengan uji *t(t-Test)* menunjukkan bahwa metode potato wine dan metode sake menghasilkan kadar etanol dan cita rasa yang tidak berbeda. Hasil uji organoleptik menunjukkan wine yang paling disukai panelis adalah sampel wine dengan menggunakan metode potato wine..

Kata kunci :Wine, Ubi Jalar Ungu, Etanol, Uji Ogranoleptik

COMPARISON OF ETHANOL LEVELS AND FEATURES OF PURPLE SWEET POTATOES WINE (*Ipomoea batatas* L.) WITH POTATO WINE AND SAKE METHOD USING YEAST ENGLAND STRAIN (*Saccharomyces cerevisiae*)

FRANSISKUS XAVERIUS BAGAS SAHALATUA RAJA M

151434026

Sanata Dharma University

2020

ABSTRACT

Purple Sweet Potato is an important food commodity in Indonesia and is planted by people from the lowlands to the highlands as an agricultural commodity or staple food. The abundance of purple sweet potatoes at the time of harvest and the lack of variety of processing causes many purple sweet potatoes that cannot be sold for sale, the alternative is to encourage people to process and increase the economic value of purple sweet potato by making purple sweet potato wine. This study aims to determine the effect of the Potato wine method and the Sake method on ethanol content and produce purple sweet potato wine products that panelists like.

*This study uses 2 different methods without using research controls, the method used is potato wine and sake with 3 replications each method. Wine fermentation uses British yeast (*Saccharomyces cerevisiae*) by making a starter first. The fermentation results were tested for sugar, pH, ethanol levels and organoleptic tests by 10 semi-trained panelists. Test data for sugar, pH and ethanol were analyzed descriptively and Organoleptic Test was analyzed with parametric statistics, namely the t-Test.*

The results showed there were no differences in ethanol levels and organoleptic test results produced by the two methods of making purple sweet potato wine in this study. Ethanol content produced using the potato wine method averaged 7.3%, while the sake method averaged 7.8%. Analysis of statistical tests with the t-test showed that the potato wine method and the sake method produced ethanol levels and tastes that were not different. Organoleptic test results showed that the panelist's most preferred wine was wine samples using the potato wine method.

Keywords: *Wine, Purple Sweet Potatoes, Ethanol, Organoleptic Test*