

**UJI KANDUNGAN METANOL, ETANOL DAN UJI  
HEDONIK PADA WINE AIR KELAPA MUDA  
DENGAN PENAMBAHAN GULA**

**Anna Maria Imaculata**

**121434038**

**Universitas Sanata Dharma**

**ABSTRAK**

Kelapa merupakan tanaman serbaguna dimana hampir seluruh bagian dari kelapa dapat dimanfaatkan. Buah kelapa banyak dimanfaatkan pada bagian dagingnya, sedangkan air kelapa pemanfaatannya masih kurang. Air kelapa muda apabila tidak dimanfaatkan akan dapat mencemari lingkungan karena cepat berubah menjadi asam dan berbau menyengat. Pada air kelapa terdapat gula reduksi yaitu jenis monosakarida yang terdiri dari glukosa dan fruktosa, yang mudah terfermentasi. Terdapat beberapa mineral yang terkandung dalam air kelapa yang dapat dimanfaatkan dalam proses metabolisme. Vitamin dan mineral yang terdapat pada air kelapa dapat digunakan oleh khamir sebagai sumber nutrisi. Berdasarkan komposisi tersebut, maka air kelapa dapat diolah lanjut menjadi minuman beralkohol seperti wine.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan menggunakan 3 perlakuan yang berbeda dan kontrol. Perlakuan penambahan gula tersebut A(0%), B(10%), C(15%) dan D(20%). Wine air kelapa muda dengan penambahan gula di uji kadar metanol dan etanol selain itu juga di uji hedonik melalui pengisian kuesioner oleh 20 penelis. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara statistik menggunakan Anova dan Regresi.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh dan perbedaan dari perlakuan A (0%), B(10%), C(15%), dan D(20%) yang diberikan terhadap kadar etanol dan hasil hedonik. Perlakuan penambahan gula berpengaruh terhadap kadar etanol, rasa, dan aroma tetapi tidak berpengaruh dengan warna yang dihasilkan. Kadar etanol yang dihasilkan yaitu A=1,6%, B=3,4%, C=4,4% dan D=6,2%, sedangkan untuk kadar metanolnya adalah A=0,002%, B=0,028%, C=0,027, dan D=0,37% sehingga wine yang dihasilkan tidak dapat di konsumsi karena tidak sesuai dengan standar keamanan minuman beralkohol.

Kata kunci : Wine, Air Kelapa Muda, hedonik,kadar etanol, kadar metanol

***INFLUENCE OF THE ADDITION OF SUGAR IN WINE YOUNG COCONUT  
WATER AGAINST THE LEVELS OF  
METHANOL AND ETHANOL***

***Anna Maria Imaculata***

***121434038***

***Sanata Dharma University***

***ABSTARCT***

*Coconut is a versatile plant, where nearly the entire part of the coconut can be used. Many coconuts in the flesh, while the use of coconut water today is still lacking. Young coconut water if not used will be polluting the environment because of the quick turn into sour and pungent smell. Inside coconut water there is a reduction sugar i.e. type of monosaccharide consisting of glucose and fructose, which is easily fermented. There are several minerals contained in coconut water that can be used in the metabolic process. The vitamins and minerals contained in coconut water can be used by the yeast as a source of nutrition. Based on the composition, then coconut water can be processed further into alcoholic beverages such as wine.*

*This type of research is experimental using 3 different treatment and control. The treatment with the addition of sugar A (0%), B (10%), C (15%) and D (20%). Wine of young coconut water with addition of sugar organoleptic teste through the filling of the questionnaire with the scale by 20 hedonic panelists with test of ethanol and methanol. The data obtained are then statistically analyzed Anova and Regression.*

*The results of the study show that there are influences and differences in the treatment given to ethanol levels and hedonic results. Treatment of adding sugar to ethanol levels, taste, and aroma but has no effect on the color produced. The result of ethanol levels i.e. A = 1.6%, B = 3.4%, 4.4% and C = D = 6.2%*

*Keywords: Wine, young coconut water, hedonic teste, ethanol levels, methanol levels*