

**PEMBUATAN *WINE* BERBAHAN DASAR BUAH KENITU
(*Chrysophyllum cainito*) MENGGUNAKAN
*Saccharomyces cerevisiae***

Jimmy Liedianto

Pembimbing : (I) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S. (II) Ruth Chrisnasari, S.TP.,
M.P.

ABSTRAK

Pemanfaatan buah kenitu hingga kini masih sangat terbatas pada konsumsi langsung. Hal ini menyebabkan kesulitan menangani kondisi pasca panen buah kenitu karena buah ini mudah membusuk sehingga diperlukan alternatif untuk mengawetkan sekaligus menambah nilai jual buah kenitu. Oleh karena itu, perlu diciptakan inovasi baru untuk membuat produk berbahan dasar kenitu berupa *wine*. Dalam proses pembuatan *wine* kenitu, *yeast Saccharomyces cerevisiae* memiliki peran penting dalam proses fermentasi. Untuk mengetahui potensi *wine* kenitu sebagai alternatif produk olahan buah kenitu, perlu diketahui penambahan gula dan lama fermentasi yang optimum berdasarkan hasil uji karakteristik biokimiawi, mikrobiologis, dan organoleptik. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa seiring dengan meningkatnya penambahan gula dan lama fermentasi, maka terjadi penurunan kadar gula total, gula reduksi, dan pH serta terjadi peningkatan kadar etanol, jumlah asam total, dan jumlah sel *yeast*. Berdasarkan hasil penelitian, *wine* kenitu yang disukai adalah *wine* dengan penambahan gula 25% dan lama fermentasi selama 7 hari. Selain itu, dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa *wine* kenitu telah memenuhi standar SNI.

Kata Kunci: *wine*, buah kenitu, *Saccharomyces cerevisiae*, konsentrasi gula, lama fermentasi

THE MAKING OF WINE FROM STAR APPLE FRUIT (*Chrysophyllum cainito* L.) USING *Saccharomyces cerevisiae*

Jimmy Liedianto

Pembimbing : (I) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S. (II) Ruth Chrisnasari, S.TP.,
M.P.

ABSTRACT

Even today, the utilization of star apple fruit is very limited only to be consumed freshly. This creates a problem when it comes to handle post-harvest condition because it decays fast. So, a new innovation is indeed the solution. The best innovation of star apple fruit is to make wine out of it. In star apple wine-making, the *Saccharomyces cerevisiae* yeast plays a very important role. To know the potential of the star apple wine as an alternative to its native form, it is needed to do biochemical, microbiological, and sensory evaluation about its optimum sugar addition and the fermentation time. The results of the experiment showed that as the sugar addition and fermentation time increase, the pH, total sugar, and reducing sugar concentration became lower and the ethanol concentration, total acid concentration, and the amount of cell became higher. According to this experiment and sensory evaluation, the favorable star apple wine was the one added with 25% sugar and fermented for 7 days. All of the star apple wine in this experiment passed the Indonesian National Standard (SNI).

Keywords: wine, star apple fruit, *Saccharomyces cerevisiae*, sugar concentration, fermentation time