**PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA DAN WAKTU FERMENTASI TERHADAP KADAR ASAM ASETAT DALAM FERMENTASI**

**SALAK (*Salacca* *zalacca*) PONDOH**

Oleh :

Muadzin Afidiansyah

09307144009

Email: muadzin.afidiansyah@gmail.com

Pembimbing : Dr. Das Salirawati, M.Si

Email: das.salirawati@yahoo.co.id

# ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sukrosa dan waktu fermentasi dalam pembuatan asam asetat salak pondoh secara fermentasi.

Fermentasi dilakukan melalui dua tahap fermentasi, yaitu fermentasi alkohol dan asam asetat. Diawali dengan fermentasi tahap pertama dilakukan variasi konsentrasi sukrosa 15%, 20%, 25%, dan tanpa penambahan. Selanjutnya fermentasi tahap kedua dilakukan variasi waktu fermentasi selama 4 - 20 hari dengan variasi 4, 6, 8,10,12, 14, 16, 18, dan 20 hari. Penentuan kadar asam asetat dengan menggunakan titrasi dengan larutan baku NaOH 0,1N.

Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh variasi penambahan sukrosa dan waktu fermentasi terhadap kadar asam asetat yang dihasilkan pada fermentasi salak pondoh. Pada tanpa penambahan sukrosa asam asetat tertinggi yaitu, pada hari ke-6 sebesar 0,4567% (b/v), pada penambahan 15% sukrosa yaitu, pada hari ke-14 sebesar 4,1162% (b/v), pada penambahan 20% sukrosa, yaitu pada hari ke-14 sebesar 2,7897% (b/v), sedangkan penambahan 25% sukrosa, yaitu pada hari ke-20 sebesar 0,8561% (b/v). Ada perbedaan signifikan dari perlakuan variasi penambahan sukrosa dan waktu fermentasi.

Kata kunci: salak pondoh, fermentasi, sukrosa, waktu fermentasi, titrasi, asam asetat