

## **ABSTRAK**

### **PEMANFAATAN BIJI PEPAYA SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN MINUMAN BERALKOHOL**

Tujuan dari penelitian ini adalah mempelajari pengaruh kadar gula dan jenis pepaya yang digunakan terhadap perolehan kadar alkohol kreasi produk ini, serta mencari resep terbaik yang telah diuji pada 90 panelis. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar alkohol dan pH pada sampel dengan resep terbaik, serta minat terhadap produk. Pada penelitian ini digunakan biji pepaya sebagai bahan dasar dan ragi fermipan sebagai bakteri dalam proses fermentasi, proses fermentasi berlangsung selama satu bulan. Variasi yang dilakukan pada percobaan ini yaitu variasi jenis pepaya dan kadar gula. Variasi jenis pepaya terbagi menjadi dua yaitu pepaya California dan pepaya Bangkok. Sedangkan untuk variasi kadar gula terbagi menjadi tiga yaitu 10%, 20%, 30%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel terbaik yaitu C20 dengan variasi jenis pepaya California kadar gula 20% memiliki kadar alkohol sebesar 10,62% dan derajat keasaman pH 3,19. Kadar alkohol yang dihasilkan pada sampel pepaya jenis California yaitu C10 sebesar 8,30%; C30 sebesar 11,36%. Sedangkan untuk pepaya jenis Bangkok yaitu B10 sebesar 7,19%; B20 sebesar 10,44%; B30 sebesar 1,34%.

Kata Kunci: Biji Pepaya, Fermentasi, Kadar Alkohol, Minuman Beralkohol, pH

## **ABSTRACT**

### **UTILIZATION OF PAPAYA SEEDS AS MAIN INGREDIENT OF MAKING ALCOHOLIC BEVERAGE**

*This research was aim to determine the effect of different sugar concentration and type of papaya on the alcohol content, also to determine the best recipe and preferred by 90 panelists. The benefit of this research was to determine alcohol content and pH, also market research of product. This research was using papaya seeds as main ingredient and fermipan yeast as the bacteria on fermentation process, fermentation process was done in one month. Variation on this research are different type of papaya and sugar concentration. There's two type of papaya, papaya California and papaya Bangkok. Sugar concentration is divided by three variation in 10%, 20%, 30%. Based on the result collected during experiment, the best recipe was C20 made from papaya California with 20% sugar, contains 10,62% of alcohol and pH 3,19. Alcohol content on sample with papaya California C10 was 8,30%; C30 contains 11,36% of alcohol. Meanwhile on sample with papaya Bangkok B10 contains 7,19% of alcohol; B20 contains 10,44% of alcohol; B30 contains 1,34% of alcohol.*

*Keywords: Alcoholic Beverages, Alcohol Content, Fermentation, Papaya Seeds, pH*