

BAB 4

HASIL PENELITIAN

4.1 Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil review jurnal kadar alkohol pada minuman tuak di dapatkan hasil sebagai berikut:

Tabel 4.1 hasil review jurnal Pengaruh lama penyimpanan minuman tuak (*Arenga pinnata*) terhadap kadar alkohol dan kadar asam cuka

Sumber: Diaz,2013

| Keterangan | Sampel | Lama Penyimpanan | | | |
|---|--------|------------------|-----------|-----------|-----------|
| | | Segar | Hari ke 1 | Hari ke 3 | Hari ke 5 |
| Pengaruh lama penyimpanan minuman tuak (<i>Arenga pinnata</i>) terhadap kadar alkohol dan kadar asam cuka | 24 | 3,19% | 12,36% | 7,90% | 1,65% |
| | | 3,26% | 12,18% | 7,42% | 1,86% |
| | | 3,26% | 10,22% | 7,66% | 1,24% |
| | | 3,33% | 11,68% | 7,98% | 2,28% |
| | | 3,05% | 10,04% | 7,66% | 2,28% |
| | | 3,61 % | 10,64% | 7,98% | 2,91% |
| | | 3,68% | | | |

Berdasarkan hasil pengulasan di atas menunjukkan bahwa kadar alkohol pada tuak segar dengan kadar alkohol tertinggi 3,68%, terendah sebesar 3,05%. penyimpanan selama 1 hari tertinggi 12,36%, terendah sebesar 10,04%. Pada penyimpanan selama 3 hari tertinggi 7,98%, terendah sebesar 7,42%. Pada penyimpanan selama 5 hari tertinggi 2,91% , terendah sebesar 1,24%.

Tabel 4.2 Hasil Review Jurnal kadar alkohol minuman tuak desa sanda kecamatan pupuan kabupaten tabanan bali menggunakan metode kromatografi gas

Sumber: Wayan,2019

| Keterangan | Sampel | Lama penyimpanan | | | | | | |
|--|--------|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | Hari ke 1 | Hari ke 2 | Hari ke 3 | Hari ke 4 | Hari ke 5 | Hari ke 6 | Hari ke 7 |
| Kadar Alkohol Pada Minuman Tuak Desa Sanda | 7 | 4,839% | 5,076% | 5,233% | 5,173% | 4,971% | 4,954% | 4,927% |

Berdasarkan hasil data di atas kadar alkohol pada tuak aren yang di ukur berdasarkan lama penyimpanan mengalami kenaikan dan penurunan. Tuak dengan penyimpanan hari pertama di peroleh kadar sebesar 4,839%, tuak dengan penyimpanan hari ke dua di peroleh kadar sebesar 5,076% , penyimpanan hari ketiga di peroleh kadar sebesar 5,233%, penympnan hari ke empat di peroleh kadar sebesar 5,173%, penympnan hari kelima di peroleh kadar sebesar 4,971%, penyimpanan hari ke enam di peroleh kadar sebesar 4,954% dan penyimpanan hari ketuju di peroleh kadar sebesar 4,927%.

Tabel 4.3 Hasil Review jurnal pengaruh variasi suhu dan waktu penyimpanan terhadap kadar alkohol pada nira aren

Sumber: Devi,2018

| Keterangan | Sampel | Lama Penyimpanan | | |
|---|--------|------------------|-----------|-----------|
| | | Hari ke 3 | Hari ke 6 | Hari ke 9 |
| Pengaruh Variasi Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Alkohol Pada Nira aren | 9 | 64,49% | 64,24% | 61,61% |
| | | 70,16% | 71,52% | 73,06% |
| | | 69,46% | 69,16% | 67,72% |

Tabel di atas menunjukkan bahwa variasi suhu dan waktu penyimpanan menghasilkan kadar alkohol yang bervariasi. Kadar alkohol pada suhu 4°C dengan lama penyimpanan 3 hari (64,49 %) lebih tinggi dibandingkan pada penyimpanan 6 (64,24 %) dan 9 hari (61,61 %) Pada suhu 28°C dengan lama penyimpanan 3 hari (70,16 %) lebih rendah dibandingkan pada penyimpanan 6 (71,52 %) dan 9 hari (73,06 %). Pada suhu 50°C dengan lama penyimpanan 3 hari (69,46 %) lebih tinggi dibandingkan dengan lama penyimpanan 6 (69,16 %) dan 9 hari (67,72 %).

Tabel 4.4 Hasil Review Jurnal kajian karakteristik objektif dan subjektif tuak aren (*arennga pinnata*) berdasarkan waktu lama penyimpanan

Sumber: Ayu,2017

| Keterangan | Sampel | Lama Penyimpanan | | | | |
|---|--------|------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | | Hari ke 1 | Hari ke 2 | Hari ke 3 | Hari ke 4 | Hari ke 5 |
| Kajian Karakteristik Objektif Dan Subjektif Tuak Aren | 5 | 8,1512% | 8,2340% | 9,1170% | 10,6214% | 11,6150% |

Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa kadar alkohol tuak hasil penyimpanan pertama hingga hari kelima terus mengalami peningkatan.

Tabel 4.5 Hasil Review Jurnal pengaruh penyimpanan nira aren (*arenga pinnata*) yang difermentasi terhadap kadar alkohol

Sumber: Syarifah,2019

| Keterangan | Sampel | Lama Penyimpanan | | | |
|--|--------|------------------|--------------|--------------|--------------|
| | | Segar | Hari Ke 1 | Hari Ke 3 | Hari Ke 5 |
| Pengaruh Penyimpanan Nira Aren (<i>Arenga Pinnata</i>) Yang Di Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol | 4 | 2,070% | 2,645% | 2,697% | 3.059% |

Berdasarkan hasil data di atas kadar alkohol tertinggi terdapat pada hari ketiga yakni 3,059% dan kadar alkohol terendah terdapat pada tanpa penyimpanan(segar) yakni 2,070%. Berdasarkan ketentuan Standar Industri Indonesia (SII) dari departemen perindustrian RI, minuman berkadar alkohol dibawah 20 % tidak tergolong minuman keras tapi juga bukan minuman ringan, Sedangkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No.

86/Men.Kes/Per/IV/1977 tanggal 29 April 1977 yang mengatur produksi dan peredaran minuman keras, yang dimaksud dengan minuman keras adalah semua jenis minuman beralkohol, tetapi bukan obat yang meliputi 3 golongan yakni golongan A (Bir) memiliki kadar 1%-5% golongan B (Champagne, Wine), memiliki kadar 5%-20%, sedangkan golongan C (Wiski) memiliki kadar 20-50%.

