

ABSTRAK

*Nazaret gamaliel Arkenza, 2023. Pemanfaatan Kulit Nanas (*Ananas comosus*) sebagai minuman fermentasi yang bermanfaat untuk kesehatan.*

Dosen pembimbing Dr. Hj Susilowati, M.Pd.

Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) merupakan tanaman tropis yang memiliki tinggi 30 cm atau lebih. Fermentasi berasal dari kata *fervere* (latin) yang berarti mendidih, menggambarkan aksi ragi pada ekstrak buah selama pembuatan minuman beralkohol. Tujuan dalam penelitian ini adalah menjelaskan proses pembuatan minuman fermentasi kulit nanas, serta mengetahui respon masyarakat terhadap minuman kulit nanas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimen dengan pendekatan deskriptif kuantitatif, untuk membuktikan pengaruh pemanfaatan kulit nanas sebagai minuman fermentasi yang diinginkan. Berdasarkan pada data yang dapat diketahui bahwa hasil analisis anova pada rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima diperoleh nilai tunggal Fhitung, sebesar 4.181 dengan nilai signifikan 0.00 (sig0, 05) maka dapat diartikan bahwa terdapat pengaruh proporsi diubah minuman fermentasi kulit nanas dari segi rasa aroma, tekstur dan daya terima dimana hipotesis alternative Berdasarkan data hasil dari penelitian eksperimen minuman fermentasi kulit nanas dengan penambahan pembuatan ragi yang diberikan kepada 50 panelis warga Desa klopok sepuluh sukodono. kesimpulan dari penelitian ini adalah Hasil penelitian menggunakan uji organoleptik menunjukkan bahwa produk minuman fermentasi kulit nanas dengan penambahan ragi yang paling disukai terdapat pada formula sampel F2 dengan substitusi penambahan 6 Gr ragi .

Kata kunci: Nanas, Minuman fermentasi, *Lactobacillus casei*, Asam Laktat

ABSTRAK

Nazaret Gamaliel Arkenza, 2023. Utilization of Pineapple Skin (Ananas Comosus) as a fermented drink which is beneficial for health.

Advisor Dr.Hj Susilowati, M.Pd.

Pineapple (*Ananas comosus* (L) Merr) is a tropical plant that has a height of 30 cm or more. Fermentation comes from the word *fervere* (Latin) which means to boil, describing the action of yeast on fruit extracts during the manufacture of alcoholic beverages. The aim of this research is to explain the process manufacture of pineapple skin fermented drink, as well as knowing the public's response to pineapple skin drink. The method used in this study is an experimental research method with a quantitative descriptive approach, to prove the effect of using pineapple peels as a chilled fermented drink. single Fcount, amounting to 4,181 with a significant value of 0.00 (sig0, 05) it can be interpreted that there is an influence on the proportion of modified pineapple skin fermented drink in terms of taste, aroma, texture and acceptability where the alternative hypothesis is Based on data results from experimental research of pineapple peel fermented drink with the addition making yeast which was given to 50 panelists from the village of klopoten sukodono. The conclusion of this study is that the results of the study using organoleptic tests showed that fermented pineapple skin drink products with the addition of yeast were the most preferred in the F2 sample formula with the addition of 6 Gr of yeast.

Keywords: Pineapple, Fermented drink, *Lactobacillus casei*, Lactic Acid