

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis gula merah dan pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik *water kefir*. Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan variasi olahan *water kefir* dengan bahan baku jenis gula merah, meningkatkan kegunaan jenis gula merah sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku minuman probiotik, dan meningkatkan nilai ekonomis dari gula merah.

Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari dua faktor yaitu faktor G (jenis gula) yang terdiri dari tiga taraf yaitu  $g_1$  (gula merah aren),  $g_2$  (gula merah kelapa),  $g_3$  (gula merah aren : gula merah kelapa) dan F (lama fermentasi) yang terdiri dari  $f_1$  (18 jam),  $f_2$  (21 jam),  $f_3$  (24 jam). Respon dalam penelitian adalah respon kimia (total gula, pH, total asam dan kadar alkohol) sedangkan respon organoleptik (aroma, rasa, warna).

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa jenis gula merah berpengaruh terhadap sifat kimia (total gula, pH, total asam dan kadar alkohol) dan sifat organoleptik (aroma, rasa, dan warna). Lama fermentasi berpengaruh terhadap sifat kimia (total gula, pH, total asam dan alkohol) dan sifat organoleptik (aroma serta rasa).

Perlakuan terbaik *water kefir* gula merah dihasilkan dari jenis gula merah aren dengan lama fermentasi 21 jam dalam hal rasa.

Kata Kunci : *water kefir*, jenis gula merah dan lama fermentasi.