

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari pengaruh dari konsentrasi sukrosa dan waktu fermentasi terhadap karakteristik produk minuman KOBERRY (Koro dan *Black Mulberry*)

Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3x3 dengan ulangan sebanyak tiga kali. Adapun faktor yang diteliti adalah konsentrasi sukrosa (10%, 15% dan 20%) dan waktu fermentasi (5jam, 7jam dan 8jam). Analisis yang dilakukan yaitu respon kimia berupa analisis protein dan respon organoleptik (warna, kekentalan dan rasa).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi sukrosa dan waktu fermentasi berpengaruh terhadap produk KOBERRY. Berdasarkan respon kimia tidak berpengaruh pada karakteristik minuman KOBERRY sedangkan respon organoleptik berpengaruh terhadap karakteristik minuman KOBERRY. Respon kimia berupa analisis protein, didapatkan sampel yang di rekomendasikan adalah sampel a3b3 yang memiliki kandungan protein tertinggi sebesar 0,74%, sampel a3b3 dilanjutkan pada analisis lanjutan (analisis pH sebesar 4,14, analisis kadar sianida sebesar $0,18 \frac{mg}{kg}$ dan analisis jumlah mikroba sebesar 203 CFU/ml dan analisis viskositas sebesar 155 mp.s).

Kata kunci : *kacang koro, Black Mulberry, sukrosa, waktu fermentasi dan Koberry.*

ABSTRACT

The purpose of this research is to know and study the effect of sucrose concentration and fermentation time on the characteristics of KOBERRY (jack been and Black Mulberry)

The method used is Randomized Block Design (RAK) with 3x3 factorial pattern with three replications. The factors studied were sucrose concentration (10%, 15% and 20%) and fermentation time (5hr, 7hr and 8hr). The analyzes were chemical response in the form of protein analysis and organoleptic response (color, viscosity and taste).

The results showed that the concentration of sucrose and fermentation time had an effect on the product of KOBERRY. Based on the chemical response does not affect the characteristics of drink KOBERRY while organoleptic response effect on the characteristics of drink KOBERRY. Chemical response in the form of protein analysis, the recommended samples were a3b3 samples with the highest protein content of 0.74%, the a3b3 sample was continued in the follow-up analysis (pH analysis of 4.14, cyanide content analysis of 0.18 mg / kg and analysis of the number of microba by 203 CFU / ml and viscosity analysis of 155 mp.s).

Keywords: jack been, Black Mulberry, sucrose, fermentation time and Koberry.