

ABSTRAK

Fatma Muksin, 2013. Optimasi Variasi Kosentrasi Ragi dan Waktu Fermentasi Pada Pembuatan Alkohol Dari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn). Jurusan Pendidikan Kimia. Dosen Pembimbing : Dr. Weny J.A Musa M. Si dan Julhim S. Tangio, S.Pd, M.Pd.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen laboratorium yang bertujuan untuk mengetahui kadar alkohol dari variasi kosentrasi ragi (4, 6, 8, 10 gr dan 12 gr) dan waktu fermentasi (24, 28 dan 72 jam) dari buah mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn). Dari hasil penelitian diperoleh suatu hasil yang menunjukkan bahwa pada hidrolisi buah mengkudu kadar glukosa yang dihasilkan dari buah mengkudu sebesar 6%. Kadar glukosa dapat difermentasi dan peroleh adanya alkohol. Secara umum dari hasil penelitian dan pengamatan yang dilakukan dapat diperoleh kondisi optimum untuk pembuatan alkohol yaitu pada penambahan ragi 10% dan waktu fermentasi 48 jam dengan kadar alkohol yang didapat pada kondisi yang terbaik adalah 7,52 %.

Kata Kunci : *Mengkudu, Hidrolisis, Fermentasi dan Alkohol*