

ABSTRAK

Nona Sukandi. 2013. Sintesis Alkohol dari Limbah Nasi Rumah Makan Melalui Proses Hidrolisis dan Fermentasi. Dosen pembimbing: Dr. Hj. Astin Lukum, M.Si dan Suleman Duengo, S.Pd, M.Si.

Nasi yang diambil dari limbah rumah makan memiliki kandungan pati cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif bahan baku sintesis alkohol. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan alkohol dari limbah nasi rumah makan secara hidrolisis dan fermentasi dengan penambahan ragi (25 gram, 50 gram, 75 gram) dan lama fermentasi (3, 5, dan 7 hari). Hasil penelitian diperoleh pada penambahan ragi 25 gram diperoleh kadar alkohol yang paling tinggi pada hari ke-5 yakni 5,37%, sedangkan pada penambahan ragi 50 gram kadar alkohol yang dihasilkan pada hari ke-5 yakni 8,60% dan penambahan ragi 75 gram pada hari ke-5 alkohol yang dihasilkan yaitu sebanyak 13,96%. Pada fermentasi ini menggunakan nasi limbah rumah makan dengan kadar glukosa 19,10%.

Kata Kunci: *Alkohol, limbah nasi rumah makan, hidrolisis, fermentasi*