

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Minuman beralkohol merupakan salah satu jenis hasil fermentasi yang telah ada sejak masa sebelum Masehi. Jenis-jenis minuman beralkohol sangat bervariasi tergantung dari bahan dasar yang digunakan serta daerah asal minuman tersebut. Hampir semua negara di dunia mempunyai jenis minuman beralkohol yang berbeda-beda tergantung dari bahan dasar yang terdapat di masing-masing daerah, baik yang dibuat secara tradisional maupun modern. Bahan dasar yang dapat digunakan untuk fermentasi alkohol adalah dari air buah-buahan, gula tebu, madu, biji-bijian, dan lain-lain (Rahayu, 1988). Minuman beralkohol dikatakan sebagai minuman berenergi tinggi karena kandungan etanolnya dapat langsung digunakan oleh tubuh, namun dalam jumlah yang besar minuman ini sangat berbahaya karena kadar etanolnya akan dapat melemahkan jaringan saraf otak (Amerine, 1972).

Air pencucian beras yang dikenal dengan *Leri* diperoleh dari proses pencucian beras sebelum ditanak menjadi nasi. Saat ini, *leri* belum banyak dimanfaatkan hanya sebatas digunakan sebagai air penyiram tanaman, minuman ternak, atau hanya dibuang begitu saja (Munandar, 1990). Perlakuan pencucian terhadap beras menyebabkan ikut melarutnya sejumlah zat gizi yang terlepas dari biji beras ke dalam air pencucian beras (Grist, 1986). Zat-zat gizi yang terikut dalam air pencucian beras meliputi karbohidrat, tiamin dan senyawa-senyawa organik lainnya (Munandar, 1990). Ditinjau dari kandungan *leri* tersebut maka *leri* memiliki potensi sebagai bahan dasar pembuatan minuman beralkohol.

Minuman beralkohol dari leri ini dibuat secara fermentasi seperti pada pembuatan minuman anggur (wine) umumnya yaitu dengan menggunakan khamir. Khamir yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Saccharomyces cerevisiae* FNCC 3004. Pada proses pembuatan minuman beralkohol (anggur) dari leri, dilakukan penambahan sukrosa (gula pasir) dan asam jawa. Sukrosa digunakan sebagai sumber tambahan terhadap kebutuhan karbon bagi khamir dan pemberi rasa manis, sedangkan asam jawa digunakan sebagai pengatur pH dan sebagai agensia pemberi rasa dan aroma jeruk pada minuman beralkohol (anggur) dari leri.

Permasalahan yang dihadapi dalam proses pengolahan minuman beralkohol dari leri adalah minuman yang dihasilkan keruh. Kekeruhan ini diakibatkan karena sifat dari bahan dasarnya yang dari semula sudah keruh. Kekeruhan tersebut disebabkan oleh adanya partikel-partikel padatan yang tersuspensi dalam leri. Salah satu usaha untuk mengatasi kekeruhan tersebut agar diperoleh minuman beralkohol yang jernih adalah dengan melakukan penambahan bahan penjernih, salah satu diantaranya adalah putih telur.

Penambahan putih telur sebagai agensia penjernih dilakukan sesudah proses fermentasi minuman beralkohol. Tujuan dari penambahan agensia penjernih pada tahap ini, adalah untuk mengendapkan partikel-partikel seperti pati dan protein yang tidak terdegradasi serta sisa-sisa hasil metabolisme seperti sel-sel khamir yang mati. Oleh karena itu, pada proses penjernihan minuman beralkohol (anggur) dari leri ini diperlukan konsentrasi putih telur yang sesuai agar diperoleh penjernihan yang efektif.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi putih telur sebagai bahan penjernih terhadap sifat fisikokimia minuman beralkohol (anggur) dari "Leri".