

ABSTRAK

Infused water merupakan alternatif bagi mereka yang tidak gemar minum air. Alternatif buah yang dapat digunakan sebagai *infused water* yaitu goji berry. Semakin lama waktu perendaman dan buah yang digunakan, semakin tinggi kadar etanol yang dihasilkan. Kadar etanol dapat terjadi dikarenakan adanya karbohidrat yang tinggi pada makanan atau minuman sehingga mikroba *indigenous* pada bahan baku maupun mikroba disekitarnya yang terdapat pada sampel terus memanfaatkan gula untuk pertumbuhan sel dan terjadi pembentukan etanol. Tujuan dari penelitian ini untuk meneliti perbedaan lama waktu perendaman dan suhu penyimpanan terhadap kadar etanol dan total gula pada *infused water* goji berry (*Lycium barbarum*). Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu eksperimental menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap menggunakan dua faktor yaitu lama perendaman (0 jam, 24 jam, 48 jam, dan 72 jam) dan suhu penyimpanan dingin dan ruang. Analisis data menggunakan Two Way Anova dilanjutkan dengan uji Post Hoc. Hasil analisis menunjukkan nilai *p-value* lama perendaman dan suhu penyimpanan terhadap kadar etanol dan total gula $0,000 < \alpha$ (0,05) dapat diartikan bahwa terdapat perbedaan kadar etanol dan total gula. Kadar etanol tertinggi terdapat pada suhu ruang dengan lama perendaman 72 jam sebesar 3,81% dan total gula tertinggi terdapat pada suhu dingin dengan lama perendaman 0 jam sebesar 5,15%. Pada *infused water* dengan lama perendaman terbaik yaitu tidak lebih dari 72 jam dan disimpan dalam suhu dingin.

Kata Kunci: *Infused Water*, Goji Berry, Kadar Etanol, Total Gula.