

ABSTRAK

Beras hitam (*Oryza Sativa L*) merupakan salah satu beras yang jarang dikonsumsi oleh masyarakat karena teksturnya yang keras. Beras hitam memiliki kandungan antioksidan tinggi, dapat menangkal radikal bebas. Pemanfaatan beras hitam dapat diolah menjadi cuka dengan menggunakan fermentasi spontan. Untuk menambah cita rasa dari beras hitam maka diberikan proses fermentasi dengan pengolahan yang berbeda yaitu perbedaan suhu diantaranya suhu ruang dan suhu dingin. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sifat fisikokimia (kadar alkohol, asam asetat, dan pH) cuka beras hitam dengan perbedaan suhu fermentasi spontan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan satu faktor yaitu perbedaan suhu (Suhu ruang dan suhu dingin). Analisis meliputi kadar alkohol, asam asetat dan pH. Sifat fisikokimia diuji menggunakan *Independent Sample T Test* α 0,05.

Analisis menunjukkan terdapat perbedaan suhu pada proses fermentasi cuka beras hitam yaitu suhu ruang dan suhu dingin. Berikut hasil analisis sifat fisikokimia cuka beras hitam yaitu kadar alkohol pada suhu ruang dan suhu dingin menunjukkan *p-value* : $(1,00 > 0,05)$ yang artinya tidak ada perbedaan alkohol antara suhu ruang dan suhu dingin pada fermentasi cuka beras hitam. Kadar asam asetat pada suhu ruang dan suhu dingin menunjukkan *p-value* : $(0,12 < 0,05)$ yang artinya tidak ada perbedaan asam asetat antara suhu ruang dan dingin. Sedangkan pH pada suhu ruang dan suhu dingin menunjukkan *p-value* : $0,00 < 0,05$ yang artinya terdapat perbedaan pH antara suhu ruang dan dingin pada fermentasi cuka beras hitam.

Kata kunci : Beras Hitam, Cuka, Perbedaan Suhu, Sifat Fisikokimia