

## ABSTRAK

Faizah, Novy Auliyatul. 2024. **Analisis Sifat Fisikokimia Cuka Beras Hitam (*Oryza Sativa L*) Fermentasi Spontan Dengan Penambahan Sukrosa.** Skripsi, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pembimbing: (1) Viera Nu'riza Pratiwi, S.TP., M.Sc (2)

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. Penambahan sukrosa bertujuan sebagai bahan pemanis dan nutrisi bagi bakteri yang digunakan untuk melakukan proses fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sifat fisikokimia (kadar alkohol, asam asetat dan pH) cuka beras hitam (*Oryza Sativa L*) menggunakan fermentasi spontan dengan penambahan sukrosa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan satu faktor yaitu konsentrasi sukrosa (0%, 10%, dan 20%). Analisis meliputi pH, kadar alkohol, dan kadar asamasetat. Sifat fisikokimia diuji menggunakan One Way Anova  $\alpha$  0,05. Hasil menunjukkan kadar alkohol tertinggi 2,71% dengan perlakuan kontrol, kadar asamasetat tertinggi 7,90% dengan perlakuan sukrosa 10%, pH cuka terbaik adalah 3,20 dengan perlakuan kontrol. Hasil analisis statistik kadar alkohol, asam asetat dan pH menunjukkan *p-value* > 0,05 yang menandakan tidak ada interaksi penambahan sukrosa. Saran untuk peneliti selanjutnya, diharapkan dapat menganalisis uji organoleptik terkait aroma, rasa dan warna cuka beras hitam sebagai daya terima cuka beras hitam layak dikonsumsi.

Kata kunci : Beras Hitam, Cuka, Sukrosa, Sifat Fisikokimia