

INTISARI

Pisang merupakan buah yang mempunyai kandungan gizi sangat baik, antara lain menyediakan energi dari karbohidrat cukup tinggi dibandingkan dengan buah-buahan lain. Pisang kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin, yaitu C, B kompleks, B6, dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak (Anonim, 2008).

Melarutkan 45 gr ragi kedalam air. Ragi dicampurkan dengan sari pisang sambil diaduk. Pemeraman, gula akan diubah menjadi alkohol. Pemeraman dilakukan pada botol-botol kecil yang terlebih dahulu disterilkan. Hasil endapan dari proses pemeraman segera dipisahkan dengan menggunakan selang plastik. Tujuannya adalah agar hasil fermentasi anggur tidak pahit. Biarkan selama kurang lebih hingga 14 sampai 15 hari pada suhu ruangan dan jangan digoyang goyangkan. Proses fermentasi berlangsung selama 7 hingga 12 hari. Proses fermentasi mengubah kandungan gula pada bahan menjadi alkohol oleh bakteri *saccaromyces cerevicea* $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2 + 2 ATP$. Ragi roti mulai bekerja aktif bila terlihat ada gelembung-gelembung udara yang naik kepermukaan botol atau gelas yang diisi air. Proses ini ditandai dengan keluarnya bau seperti bau tape. Proses ini akan terlihat nyata setelah hari ke 2 hingga ke 15. Tingkat keasaman ideal adalah pH 3,5 sampai 4 yang diukur dengan kertas pH. Bila pH dibawah 3,5 mengakibatkan proses peragian berlangsung lambat, untuk menaikkan pH sari pisang dapat diencerkan lagi dengan penambahan air. Bila pH diatas 4 mengakibatkan hasil peragian kurang baik.

Pada proses fermentasi dengan berbagai macam variasi yaitu sebanyak 50 gr, 75 gr, 100 gr, 125 gr, 150 gr, dan 1050 ml. menunjukkan bahwa variasi gula yang paling baik pada 150 gr dengan kadar alkohol tertinggi yaitu mencapai 3.15% dengan bantuan yeast jenis *Saccaromyces Cereviseae* pada suhu ruangan 30°C.