

## I. PENDAHULUAN

Tanaman nenas (*Ananas comosus* (L) Merr) sudah lama dikenal di Indonesia. Tanaman ini bukan merupakan tanaman asli Indonesia, tetapi berasal dari Amerika Selatan dan Hindia Barat. Kata nenas berasal dari bahasa Indian "nana". Tanaman ini banyak dibudidayakan di Indonesia sejak tahun 1959 (Pracaya.,1985), dan sekarang telah dikenal masyarakat luas. Nenas dikonsumsi baik dalam bentuk segar maupun diolah menjadi berbagai jenis produk, misalnya sebagai bahan dasar pembuatan minuman beralkohol, buah kaleng, manisan dan selai.

Penanaman nenas di Indonesia menyebar hampir merata di semua daerah. Akan tetapi pemecahan masalah-masalah pemasaran dan pengolahan hasil masih perlu mendapat perhatian yang lebih seksama, dengan demikian taraf hidup dan pendapatan petani dapat ditingkatkan (Muljohardjo., 1984).

Produksi nenas di Indonesia pada tahun 1983 sebesar 322.954 ton dengan hasil samping berupa limbah nenas kurang lebih sebanyak 103.345 ton (Anonymous., 1985). Limbah nenas adalah bagian buah nenas yang terdiri dari buah nenas yang merupakan sisa dari proses pengolahan buah nenas, yaitu kulit, bagian tengah (sumbu) dan mata buah beserta daging buah yang terikut pada proses pengupasan ini tidak dapat dimakan namun masih banyak mengandung gula dan asam. Limbah tersebut akan semakin banyak jumlahnya seiring dengan kenaikan produksi nenas. Tanpa penanganan atau pemanfaatan

kenaikan produksi nenas. Tanpa penanganan atau pemanfaatan lebih lanjut, limbah tersebut akan menimbulkan masalah baru terhadap kesehatan serta merusak lingkungan.

Telah diketahui bahwa limbah nenas ini masih mengandung komponen-komponen penting seperti karbohidrat, protein, lemak, selulosa dan mineral yang dapat dimanfaatkan menjadi produk lain dengan mempergunakan kemampuan mikroorganisme untuk meningkatkan nilai gizinya serta meningkatkan nilai ekonomisnya. Limbah padat dari pengalengan dapat diolah sehingga menghasilkan cairan manis yang disebut "mill juice". Setiap galon cairan ini (1 galon = 3,8 liter) mengandung hampir setengah kilogram gula. Oleh karena itu dapat dimanfaatkan, misalnya sebagai bahan dasar minuman beralkohol yaitu dengan jalan menfermentasikan "mill juice" (Pracaya., 1985).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan gula sukrosa awal dan pengaruh pH awal terhadap sifat kimiawi dan sifat sensoris "wine" limbah nenas.

Hipotesa dari penelitian ini adalah perbedaan kadar gula sukrosa awal dan pH awal dapat mempengaruhi sifat kimiawi dan sifat sensoris "wine" limbah nenas.