

## ABSTRAK

PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KADAR ALKOHOL BARAM  
KETAN PUTIH (*Oryza sativa* L. var *glutinosa*)

Donatila Godho

Universitas Sanata Dharma

Baram merupakan minuman khas tradisional suku Dayak yang dibuat dari beras ketan yang difermentasi dengan ragi. Baram adalah salah satu unsur penting dalam ritual penghormatan roh serta sarana mempermudah berkomunikasi dengan dewa atau para leluhur. Minuman ini tidak dapat dipisahkan dari ciri khas suku Dayak karena sudah menjadi tradisi dalam upacara adat. Pembuatan baram di Kalimantan menuai berbagai polemik yaitu industri pembuatan baram ditutup, serta pembuatan baram tidak terwariskan kepada generasi muda. Inilah mengapa baram perlu untuk dilestarikan. Peneliti bermaksud mengenalkan dan melestarikan baram pada generasi muda. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol baram ketan putih serta lama fermentasi yang menghasilkan baram yang disukai panelis.

Penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Faktor penelitian adalah lama waktu fermentasi yaitu 3 hari, 5 hari, 7 hari, 9 hari, 11 hari dengan tiga kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif didapatkan melalui uji organoleptik meliputi warna, aroma, dan rasa. Sedangkan data kuantitatif didapatkan melalui uji kadar alkohol, dengan menggunakan metode Conway Difussion. Data uji organoleptik yang diperoleh dianalisis menggunakan uji non parametrik Kruskal Wallis, sedangkan analisis kadar alkohol menggunakan *One Way Anova* apabila signifikan dilanjutkan menggunakan uji Duncan.

Hasil yang diperoleh menunjukkan lama waktu fermentasi mempengaruhi kadar alkohol yang dihasilkan, dimana kadar alkohol tertinggi dihasilkan pada fermentasi 7 hari yaitu 4,47%. Panelis menyukai aroma dan rasa baram ketan putih pada fermentasi 9 hari serta warna baram pada fermentasi 11 hari.

**Kata Kunci:** Baram, Ketan putih, Fermentasi, Kadar alkohol

**ABSTRACT****THE EFFECT OF FERMENTATION DURATION TO ALCOHOL LEVELS OF  
WHITE GLUTINOUS BARAM (*Oryza sativa* L. var *glutinosa*)****Donatila Godho****Sanata Dharma University**

*Baram is a traditional Dayak drink made from glutinous rice fermented with yeast. Baram is one of the important elements in the ritual of honoring spirits as well as a means of facilitating communication with gods or ancestors. This drink cannot be separated from the characteristics of the Dayak tribe because it has become a tradition in traditional ceremonies. The production of baram in Kalimantan has resulted in various polemics, namely the baram-making industry is closed, and the production of baram is not passed on to the younger generation. This is why baram needs to be preserved. Researchers intend to introduce and preserve baram in the younger generation. The purpose of this study was to determine the effect of fermentation time on the alcohol content of white glutinous rice and the length of fermentation that produced baram which was preferred by the panelists.*

*This research is an experimental study with a completely randomized design (CRD). The research factor was the length of the fermentation time, are 5 days, 7 days, 9 days, 11 days and the control was 3 days with three repetitions. The data used are qualitative and quantitative data. Qualitative data obtained through organoleptic tests include color, aroma, and taste. While quantitative data obtained through alcohol content test, using the Conway Diffusion method. The organoleptic test data obtained were analyzed using the Kruskal Wallis non-parametric test, while the analysis of alcohol content using One Way Anova if significant was continued using Duncan's test.*

*The results obtained show that the length of time of fermentation affects the alcohol content produced, where the highest alcohol content is produced in the 7-day fermentation. Panelists liked the aroma and taste of white sticky rice baram on 9 days of fermentation and the color of baram on 11 days of fermentation.*

**Keywords:** *Baram, White glutinous rice, Fermentation, Alcohol content*