

RINGKASAN

IKA KUSTIYANI SOEDARSONO J2B 096 083. Pengaruh Ragi Tape Dan Waktu Inkubasi Yang Berbeda Terhadap Fermentasi Tape Ketan. (Dibawah bimbingan Hj. Sriani Hendarko dan Endang Kusdiyantini).

Tape ketan adalah salah satu produk makanan hasil fermentasi tradisional yang dikenal di Indonesia, dikonsumsi langsung sebagai makanan sampingan, bahan baku kue dan campuran pada minuman tertentu. Produk fermentasi ini juga dianggap sebagai suatu jenis makanan yang dapat memperlancar peredaran darah dan mencegah dermatitis. Ragi tape yang ada di pasaran, mempunyai beberapa macam "merk" dagang, antara satu "merk" dengan "merk" lainnya terdapat perbedaan komposisi mikrobial, dan ini akan mempengaruhi tekstur, kenampakan, serta cita rasa tape ketan yang dihasilkan. Waktu inkubasi juga merupakan faktor yang berperan penting disamping mikrobial, karena waktu inkubasi mempengaruhi produk.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui perbedaan mikrobial yang terdapat dalam ragi tape yang digunakan, pengaruh ragi tape terhadap produk fermentasi, serta waktu inkubasi yang terbaik untuk menghasilkan produk fermentasi (tape ketan).

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Faktorial (2 Faktor) dengan rancangan dasar RAL (Rancangan Acak Lengkap), dua faktor yang dipakai yaitu ragi tape (R-A dan R-B) dan lama waktu inkubasi (2, 4, 6 hari). Masing-masing kombinasi perlakuan dibuat 3 kali ulangan. Parameter yang diamati adalah: kadar sisa pati (metode hidrolisis asam), kadar gula reduksi (metode Nelson Somogyi), kadar alkohol (metode Mikro Conway), dan total asam tape ketan (metode titrasi).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa mikrobial penyusun ragi tape A adalah kapang *Mucor* sp dan khamir *Saccharomyces* sp, sedangkan mikrobial penyusun ragi tape B adalah kapang *Amylomyces* sp dan khamir *Candida* sp. Ragi A menghasilkan produk tape dengan kadar sisa pati (6,3821% b.k) lebih rendah dibanding kadar sisa pati dari tape yang menggunakan ragi B (10,3291% b.k), kadar gula reduksi (63,8098% b.k) dan kadar total asam (1,7594% b.k) dari tape dengan ragi A lebih tinggi dibandingkan kadar gula reduksi (40,2593% b.k) dan kadar total asam (1,1845% b.k) dari tape dengan ragi B. Inkubasi hari ke-6 menghasilkan produk tape yang terbaik dibandingkan waktu inkubasi yang lain.