

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berbagai jenis makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi secara tradisional telah dikenal dan dikembangkan di Indonesia, bahkan merupakan bagian yang tak terpisahkan dalam pola konsumsi sehari-hari. Beberapa alasan dapat dikemukakan bahwa makanan hasil fermentasi tetap disukai hingga saat ini, diantaranya fermentasi dapat dipergunakan untuk mengawetkan, menghilangkan bau yang tidak diinginkan yang ada pada bahan mentah, meningkatkan nilai gizi, meningkatkan daya cerna, menambah aroma dan rasa, serta meningkatkan palatabilitas (Suliantari dan Rahayu, 1990).

Fermentasi secara tradisional merupakan suatu proses yang serba guna, cukup mudah pembuatannya, tetapi bermanfaat untuk meningkatkan nilai ekonomi berbagai hasil pertanian, bahkan bersifat fleksibel, karena dapat dibuat dalam skala besar maupun kecil. Salah satu produk makanan hasil fermentasi secara tradisional yang dikenal di Indonesia adalah tape ketan, yang biasa dikonsumsi langsung sebagai makanan sampingan, maupun sebagai bahan baku kue dan bahan campuran pada minuman tertentu. Tape ketan juga dianggap sebagai suatu jenis makanan yang dapat memperlancar peredaran darah, juga untuk mencegah dermatitis (Basuki, 1977).

Produk tape ketan yang sekarang beredar di pasaran adalah suatu produk pangan dengan cita rasa dan aroma yang khas, yaitu gabungan antara rasa manis, sedikit asam, dan cita rasa alkohol. Sifat-sifat ini diperoleh melalui aktivitas ragi

yang mengandung bermacam-macam mikrobia yang berperan sebagai starter fermentasi.

Ragi tape yang beredar di pasaran, terdapat dalam bermacam-macam merk dagang, antara satu merk dengan merk lainnya kemungkinan terdapat perbedaan komposisi mikrobia maupun prosentase jumlah mikrobia penyusunnya, yang akhirnya berdampak pada perbedaan tekstur, kenampakan, dan cita rasa tape ketan yang dihasilkan.

Faktor waktu inkubasi juga merupakan faktor yang berperan penting, disamping faktor mikrobia ragi tape, karena kurun waktu atau selang waktu yang berbeda pada proses fermentasi, akan mengakibatkan hasil yang berbeda pula dari suatu produk. Dari penjelasan tersebut diatas, peranan mikrobia ragi dan penetapan waktu inkubasi dalam proses fermentasi tape ketan sangat penting untuk mendapatkan kriteria hasil seperti yang diharapkan.

B. Permasalahan

1. Apakah dalam ragi tape yang berbeda mengandung mikrobia yang berbeda.
2. Bagaimana pengaruh masing-masing ragi tape terhadap produk fermentasi tape ketan.
3. Waktu inkubasi hari ke-berapa yang terbaik untuk menghasilkan produk fermentasi tape ketan.

C. Tujuan

1. Untuk mengetahui perbedaan mikrobial yang terkandung dalam tiap ragi tape yang digunakan pada proses fermentasi tape ketan.
2. Untuk mengetahui pengaruh jenis ragi tape terhadap produk fermentasi tape ketan.
3. Untuk mengetahui waktu inkubasi yang terbaik pada produk fermentasi tape ketan.

D. Manfaat

Untuk menginformasikan jenis ragi tape dan waktu inkubasi yang terbaik untuk menghasilkan produk fermentasi.

