ABSTRAK

PERBANDINGAN MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE *GROUP INVESTIGATION* DAN *BAMBOO DANCING* TERHADAPHASIL BELAJAR SISWA PADA MATERI SISTEM GERAKPADA MANUSIA DI KELAS VIII SMP NEGERI 1 LANGSA TAHUN PELAJARAN 2018/2019

Tape merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses peragian (fermentasi) bahanpangan berkarbohidrat. Tape adalah produk fermentasi yang berbentuk pasta atau kompak tergantung dari jenis bahan bakunya. Tujuanpenelitianiniuntukmengetahuiuji oganoleptik tape beras ketan dengan penambahan Rasa Kayu Manis (*Annamonum Burmaniibi)* dan Jintan Manis (*Foeniculum Vulgare Mill***)** terhadap warna, aroma, rasa dan tesktur dan untuk mengetahui Perlakuan manakah yang memiliki aroma paling enak dan warna yang baik dalam pembuatan Tape Beras Ketan.PenelitianinimenggunakanMetode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen,Sebab dalam memperoleh data penelitian, dengan melakukan percobaan langsung untuk membandingkan penambahan kayu manis dan jintan manis terhadap warna, aroma, rasa , dan tekstur tape beras ketan.Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa tidak terdapat perbedaan antara Berdasarkan hasil analisis ANAVA menunjukan bahwa nilai F_{hitung} lebih kecil dibandingkan F_{tabel} yaitu sebesar (3,30 < 4,10) pada taraf 1% sehingga dapat diketahui bahwa Uji organoleptik tape beras ketan putih dengan penambahan rasa kayu manis dan jintan manis tidak ada pengaruh terdahap warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil penelitian untuk melihat uji organoleptik tape beras ketan hitam dengan penambahan rasa kayu manis dan jintan manis dilakukan dengan empat perlakuan. Ada empat variabel yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Kata kunci :*Tape ketan beras, Uji organoleptik, Jintan Manis, Kayu manis.*