BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

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. Tape dibuat dengan menggunakan starter yang berisi campuran mikroba. Tape ketan baik ketanputihdanketan hitammempunyaiteksturyang baikkarenakadaramilopektinnyatinggiterutama pada jenistape dari ketanpulen. Produk inimempunyaicitarasa danaromayang khas, yaitugabunganantara rasamanis, sedikitasamdancita rasaalkohol. Kenaikankadaralkoholterjadiakibatprosesfermentasiyang terusberlangsung selama penyimpanan, sedangkan penurunannya karena proses esterifikasi, oksidasi, dan penguapan.

Menurut Ninsix (2013:1) didalam pengolaham tape sangat ditentukan oleh mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi. TapeKetanHitammengandung energisebesar166kilokalori,protein3,8 gram,karbohidrat34,4gram,lemak1 gram,kalsium8miligram,fosfor106 miligram, danzat besi 1,6 miligram. Selain itu didalam TapaiBeras Ketan Hitam juga terkandung vitamin A sebanyak 0IU,vitamin B10,02 miligram dan vitamin C0 miligram.

Dalam bidang pertanian khususnya bidang pangan, fermentasi telah banyak digunakan misalnya inokulum untuk pembuatan tempe, tape, roti, kecap dan

produk-produk fermentasi lainnya. fermentasi dapat berisi satu jenis mikrobia ataupun lebih tergantung dengan keperluan penggunaannya. Penggunaan monokultur akan memudahkan dalam penanganannya karena sifat jasad yang dikendalikan hanya satu jenis. Berbeda halnya dengan multikultur. Multikulturakanlebihsulitpembuatannyakarenamelibatkanlebihdarisa tumikroorganisme. Menurut Dirayati (2017:27) ragi adalah suatu inokulum atau starter untuk melakukan fermentasi dalam pembuatan produk tertentu. Dalamragi mikrobia yang adasebenarnyasalingbersifatantagonisdarimetabolitnya. tape, Namundemikian, keadaan ini menjadikan tape sesuai dengan yang dikehendaki konsumen. Pada tahap awal organismamilolitikakan mengubah pati menjadi gula. Adanyagulaakanmemicupertumbuhankhamir dan mengubahgula yang adamenjadi Inokulummerupakancampuranantara kultur mikroba media pertumbuhanfermentasi. Pembuatan inokulum untuk fermentasi menggunakan bakteri digunakan untuk menyediakan inokulum yang berada dalam keadaan aktif sehingga dapat mempersingkat fase adaptasi pada waktu fermentasi. Lamanya fase dipengaruhi oleh volume inokulum dan kondisi adaptasi fisiologinya. Menurut Margaretha (2015:1113) air merupakan komponen penting dalam bahan pangan karena dapat mempengaruhi penampakan,tekstur, citarasa makanan dan keawetannya.

Tape ketan hitam merupakan salah satu jenis tape yang sering dijual dipasaran. Dengan penambahan berbagai bahan tambahan makanan dapat membuat variasi rasa seperti penambahan kayu manis dan jintan manis. Umumnya penambahan bahan tambahan rempah-rempah dapat membuat rasa tape

menjadi beda. Penambahan kayu manis dan jintan digunakan agar dapat membuat aroma tape beras ketan menjadi lebih wangi, dan tekstur tape menjadi lebih lembut.

Kata "ragi" dipakai untuk menyebut adonan atau ramuan yang digunakan dalam pembuatan berbagai makanan dan minuman seperti tempe, tape, roti, anggur, brem dan lain-lain. Ragi untuk tape merupakan genus Saccharomyces, genus Candida, genus Hansenula, sedangkan bakteri Acetobacter biasanya tidak ketinggalan. Genus tersebut hidup bersama secara sinergetik. Aspergillus dapat menyederhanakan amilum, sedangkan Saccharomyces, Candida dan Hansenula dapat menguraikan gula menjadi alkohol dan bermacam-macam zat organik lainnya.Mikroba mampu hidup pada hampir semua tempat dan keadaan serta mampu bertahan dalam berbagai keadaan dan lingkungan baik pada suhu, tekanan, pH, tingkat osmosis serta keadaan yang ekstrim. Oleh karena itu pengetahuan tentang mikroba sangat penting dikuasai oleh mereka yang bekerja atau sedang menuntut ilmu bidang pangan mikroba bersifat mikroskopis, begitu kecilnya sehingga tidak terlihat oleh mata telanjang. Mikroba terdiri dari beberapa jenis proses pengendalian mutu dan pemeriksaan makanan misalnya khamir. Khamir sejak dulu berperan dalam fermentasi yang bersifat alkohol, dimana produk utama dari metabolisme adalah etanol. Saccharomyces cerevisiae adalah jenis utama yang berperan dalam produksi minuman beralkohol seperti bir dan anggur dan juga digunakan untuk fermentasi adonan dalam perusahaan roti.Berdasarkan latar belakang masalah tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian "Uji Oganoleptik Tape Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Rasa Kayu Manis (Annamonum Burmaniibi) dan Jintan Manis (Foeniculum Vulgare Mill)".

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain:

- Bagaimana Uji Oganoleptik Tape Beras Ketan Dengan Penambahan Rasa Kayu Manis (Annamonum Burmaniibi) dan Jintan Manis (Foeniculum Vulgare Mill)?
- 2. Perlakuan manakah yang memiliki aroma paling enak dalam pembuatan Tape Beras Ketan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu:

- Apakah ada perbedaan uji oganoleptik tape beras ketan dengan penambahan
 Rasa Kayu Manis (*Annamonum Burmaniibi*) dan Jintan Manis (*Foeniculum Vulgare Mill*) terhadap warna, aroma, rasa dan tektur?
- 2. Untuk mengetahui Perlakuan manakah yang memiliki aroma paling enak dan warna yang baik dalam pembuatan Tape Beras Ketan?

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah

1. Bagi Masyarakat

Dapat mengetahui mengenai variasi pembuatan tape dengan beberapa tambahan bahan makanan seperti kayu manis dan jintan manis.

2. Bagi Peneliti

Sebagai ilmu pembelajaran baru mengenai proses pembuatan tape dengan penambahan kayu manis dan jintan manis.

1.5 Anggapan Dasar

Adapun yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah

- Uji organoleptik merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui rasa dan bau dari suatu produk makanan, minuman, obat dan produk lain.
- Kayumanismerupakanprodukrempah-rempahyang paling banyakdijumpaidi
 Indonesia yang bermanfaat untuk kesehatan seperti menurunkan kolesterol
 dan meningkatkan fungsi otak.
- Tanaman jintan merupakan jenis tanaman rempah yang yang umumnya digunakan sebagai bumbu masakan yang bermanfaat sebagai obat infeksi dan mencegah penggumpalan darah.

1.6 Hipotesis

Hipotesis merupakan dugaan sementara yang harus diuji kebenarannya melalui suatu penilaian. Hipotesis dalam penelitian ini adalahada perbedaan rasa, warna dan bau tape beras ketan dengan penambahan rasa kayu manis (Annamonum Burmaniibi) dan jintan manis (Foeniculum Vulgare Mill).