

INTISARI

Tape adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses peragian (fermentasi) bahan pangan berkarbohidrat. Tape dibuat dengan menggunakan starter yang berisi campuran mikroba. Produk ini mempunyai cita rasa dan aroma yang khas, yaitu gabungan antara rasa manis, sedikit asam dan cita rasa alkohol. Kenaikan kadar alkohol terjadi akibat proses fermentasi yang terus berlangsung selama penyimpanan, sedangkan penurunannya karena proses esterifikasi, oksidasi, dan penguapan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan umur simpan tape ketan hitam yang dikemas dalam variasi kemasan terpilih. Maksud dari penelitian ini adalah memanfaatkan variasi kemasan terpilih pada produk tape ketan serta mengetahui umur simpan dan penurunan mutu dari tape ketan yang disimpan pada berbagai macam suhu dengan metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) dengan pendekatan *Arrhenius*. Metode penelitian yang digunakan yaitu penentuan umur simpan metode ASLT dengan pendekatan *Arrhenius*.

Penelitian pendahuluan dilakukan untuk memperoleh jenis kemasan terpilih yang akan digunakan sebagai penelitian utama berdasarkan parameter kadar alkohol dan total mikroorganisme.

Hasil perhitungan terhadap umur simpan tape ketan hitam didapatkan pada parameter kadar alkohol dan total mikroorganisme menggunakan kemasan daun pisang pada parameter kadar alkohol yang disimpan pada suhu 10°C, 24°C dan 34°C berturut-turut adalah selama 24 jam, 27 jam dan 27 jam dan pada parameter total mikroorganisme berturut-turut adalah selama 3 jam, 5 jam dan 5 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tape ketan hitam yang disimpan pada berbagai macam suhu memiliki umur simpan yang singkat.

Kata kunci : umur simpan, tape ketan hitam.

ABSTRACT

Tape is one of the traditional Indonesian food was produced from the fermentation of carbohydrate foodstuffs. Tape was made using a starter containing a mixture of microbes. This product has a taste and flavor, which combines sweetness, a little sour and taste of alcohol. The increase is due to the level of alcohol fermentation process continues during storage, while the decline for the esterification process, oxidation and evaporation.

The purpose of this study was to obtain a shelf life of black sticky rice that is packaged in a variety of packaging chosen. The purpose of this research is to utilize variations on the product packaging elected sticky rice and know the shelf life and reduced quality of sticky rice is stored at a wide temperature range with a method Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) with Arrhenius approach. The method used is the method of determining the shelf life ASLT with Arrhenius approach.

The preliminary study was conducted to obtain the type of packaging chosen to be used as a primary research based on the parameters alcohol content and total microorganisms.

The result of the calculation of the shelf life of black sticky rice obtained on the parameters alcohol content and total microorganisms that uses banana leaves packaging on the parameters of alcohol content stored at 10 ° C, 24 ° C and 34 ° C respectively for 24 hours, 27 hours and 27 hours and on the parameters of total microorganisms in a row is for 3 hours, 5 hours and 5 hours. The results showed that black sticky rice is stored at a wide temperature range has a short shelf life.

Keywords: shelf life, black sticky rice.