

ABSTRAK

Penelitian pengaruh konsentrasi ragi dan lama fermentasi terhadap karakteristik tape jagung lokal bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh konsentrasi ragi, lama fermentasi sehingga dihasilkan karakteristik yang baik.

Penelitian yang dilakukan terdiri dari dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan petak terbagi (RPT) dengan pola 3 x 2 dengan empat kali ulangan. Pada penelitian ini terdiri dari konsentrasi ragi (C) dengan variasi 0,5% ; 0,75%; 1% dan lama fermentasi (T) dengan variasi 48 jam dan 72 jam. Respon yang diamati meliputi kadar gula reduksi, kadar alkohol, kadar total asam, dan uji organoleptik (tekstur, warna, aroma dan rasa)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi ragi berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, alkohol, total asam, tekstur, aroma, rasa pada tape jagung lokal. Lama fermentasi berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, alkohol, tekstur, aroma, rasa tape jagung local. Interaksi antara konsentrasi ragi dan lama fermentasi berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, alkohol, tekstur, aroma, rasa pada tape jagung lokal.

Kata Kunci : Konsentrasi Ragi, Lama Fermentasi, Tape Jagung Lokal

ABSTRACT

The research about yeast concentration and fermentation time of characteristic local corn was performed to find the effect of them to create a good local corn tapai.

The research consist from two stage, that is preliminary and main research, it use Split Plot Design (SPD) use patern 3x2 with four replications. The material used yeast concentration (C) 0,5% ; 0,75%; 1% and with fermentation time (T) 48 hour and 72 hour. Respon of the research is sugar reduction, alcohol concentration, total acid, organoleptic (texture, colour, flavour, taste).

The results showed that yeast concentration had effect on sugar reduction, alcohol concentration, total acid, texture, flavour, taste of local corn tapai. Fermentation time had effect on sugar reduction, alcohol concentration, texture, flavour, taste of local corn tapai. Interaction of yeast concentration and fermentation time had effect to sugar reduction, alcohol concentration, texture, flavour, taste of local corn tapai.

Keyword : Yeast Concentration, Fermentation Time, Local Corn Tapai