

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tape adalah makanan tradisional yang sangat populer di masyarakat. Berdasarkan bahan bakunya, dikenal berbagai jenis tape yaitu tape ketan, tape singkong, tape beras, tape sorgum, tape pisang, tape ubi jalar dan tape sukun, akan tetapi dewasa ini yang paling populer adalah tape singkong dan tape ketan (Astawan, 2004 *dalam* Marminah, 2012). Tape singkong adalah tape yang dibuat dari singkong (ubi kayu) yang difermentasi secara anaerob oleh beberapa jenis mikroorganisme pada ragi diantaranya khamir (*Aspergillus*, *Saccharomyces*, *Candida*, *Hansenulla*), bakteri *Acetobacter*, dan kapang (*Chlamydomucor oryzae*, *Mucor sp*, dan *Rhyzopus sp*).

Jumlah tape singkong yang diproduksi di daerah Jember dan Bondowoso melimpah. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Kabupaten Bondowoso (2015), jumlah produksi ubi kayu di Bondowoso pada tahun (2014) sebesar 104.904 Ton. Hal ini berarti potensi produksi tape singkong sangat besar sehingga tape singkong disebut sebagai *icon* buah tangan dari kedua daerah tersebut. Akan tetapi, selama ini tape singkong dapat bertahan selama 2-3 hari bila disimpan dalam suhu kamar (Hidayat, dkk. 2006). Menurut Astawan dan Wahyuni (1991) *dalam* Sudarmi, dkk. (2010), waktu pemeraman atau fermentasi bervariasi, tetapi umumnya memerlukan waktu 5 hari, sesudah waktu tersebut tape akan berkurang rasa manisnya, cenderung sangat alkoholik dan tidak disarankan untuk dimakan. Oleh karena itu, penanganan yang dilakukan oleh produsen tape singkong adalah mengirim tape yang sudah hampir kadaluarsa kepada industri-industri kecil untuk diolah kembali menjadi produk turunan tape singkong seperti suwar-suwir, proll tape, brownies tape, pia tape, dan dodol tape.

Terdapat produk lain yang sering dijumpai sebagai diversifikasi produk olahan tape singkong yaitu tape bakar. Tape bakar adalah tape dengan isian gula merah, coklat ataupun selai dan kemudian dibungkus dengan daun dan dibakar di atas arang. Melihat banyaknya kelemahan yang terdapat pada produk tersebut diantaranya warna coklat sampai coklat kehitaman, aroma sangit akibat

pembakaran secara langsung diatas api sehingga menyebabkan off flavor yang tidak disukai dan menimbulkan rasa pahit (*after taste*), cenderung kurang diminati dan umur simpan 1 minggu sehingga dari beberapa kelemahan produk tersebut akan dilakukan pembuatan produk yang hampir sama yaitu tape singkong yang dikeringkan dengan oven. Kelebihan dari pengeringan ini adalah lebih higienis, warna lebih baik, rasa dan aroma tape singkong masih melekat didalamnya, panas merata, produk seragam, komposisi tape masih utuh tanpa campuran apapun, dan tidak timbul aroma sangit.

Diharapkan dari penelitian ini dihasilkan produk yang memiliki sifat fisik dan daya terima yang baik selayaknya tape pada umumnya dengan daya simpan yang lebih panjang sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis tape singkong.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah yang akan dikembangkan yaitu:

1. Bagaimana pengaruh pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tape singkong?
2. Bagaimana pengaruh pengeringan terhadap daya simpan tape singkong?
3. Manakah perlakuan pengeringan dan lama penyimpanan terbaik yang berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tape singkong

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tape singkong.
2. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tape singkong.
3. Menentukan perlakuan pengeringan dan lama penyimpanan terbaik yang berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tape singkong.

### **1.3.2 Manfaat**

1. Memberikan informasi tentang pengaruh pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tape singkong.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tape singkong.
3. Memberikan informasi tentang perlakuan pengeringan dan lama penyimpanan terbaik yang berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik tape singkong.

### **1.4 Hipotesis**

Dari hal diatas maka dapat diambil hipotesis, yaitu:

H<sub>0</sub>: Pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik dan daya simpan tape singkong.

H<sub>1</sub>: Pengeringan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik dan daya simpan tape singkong