

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tape adalah suatu produk fermentasi dari bahan-bahan sumber pati seperti ketela pohon, ketan dan sebagainya dengan melibatkan ragi (fermentasi) di dalam proses pembuatannya. Prinsip dasar proses fermentasi adalah degradasi komponen pati menjadi dekstrin dan glukosa, selanjutnya glukosa diubah menjadi alkohol atau asam sehingga hasil dari proses fermentasi terasa sedikit asam atau sedikit manis dan asam alkoholik. Tape singkong biasanya dibiarkan dalam bentuk warna putih.(Sulastri 2013).

Tape mempunyai keunggulan yaitu meningkatkan kandungan Vitamin B1 (tiamin) hingga tiga kali lipat. Vitamin ini diperlukan oleh sistem saraf, sel otot, dan sistem pencernaan agar dapat berfungsi dengan baik. Karena mengandung berbagai macam bakteri baik yang aman dikonsumsi, tape dapat digolongkan sebagai sumber probiotik bagi tubuh. Produk fermentasi ini diyakini dapat memberikan efek menyehatkan tubuh, terutama sistem pencernaan, karena meningkatkan jumlah bakteri baik dalam tubuh dan mengurangi jumlah bakteri jahat. Kelebihan lain dari tape adalah kemampuannya mengikat dan mengeluarkan aflatoksin dari tubuh. Aflaktosin merupakan zat toksik atau racun yang dihasilkan oleh kapang, terutama *Aspergillus flavus* (Nirmalasari dan Liani,2018).

Tape juga memiliki beberapa kekurangan yaitu lebih cepat rusak karena mengalami fermentasi lanjut setelah kondisi optimum tercapai sehingga harus segera dikonsumsi. Proses fermentasi akan menghasilkan tape dengan tekstur yang lunak dan berair sehingga hanya dapat bertahan dalam waktu yang singkat. (Siagian 2012) sehingga tape dapat diolah menjadi kerupuk.

Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur air dan bumbu. Kerupuk sudah dikenal secara luas, memiliki cita rasa yang khas dan dapat diterima oleh semua kalangan (Koswara 2009). Ciri khas dari kerupuk adalah kering, warna kuning kecokelatan, aroma kerupuk didapat dari

bahan yang digunakan, teksturnya renyah, rasanya gurih, dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Kerupuk tape adalah kerupuk yang menggunakan tape sebagai pemberi rasa utama. Kerupuk tape dihasilkan dari proses pencampuran pati dan air. Adonan ini kemudian dibentuk menjadi bulat, atau lonjong lalu dikukus. Adonan kemudian didinginkan, diiris dan dikeringkan. Irisan dari kerupuk yang sudah kering tersebut kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng dan biasanya disajikan dalam bentuk makanan ringan atau bersama-sama dengan nasi sebagai lauk-pauk. Pada proses pengolahan kerupuk tape ada beberapa permasalahannya diantaranya rasa tape yang kurang berasa, hal tersebut bisa disebabkan karena tingkat kematangan tape serta jumlah presentase tape yang ditambahkan ,

Untuk menghasilkan kerupuk tape dengan rasa yang diinginkan maka tingkat kematangan tape harus diperhatikan agar sesuai. Tingkat kematangan tape yang digunakan yaitu tingkat kematangan $\frac{1}{2}$ matang dan tingkat kematangan penuh. Dan untuk menghasilkan kerupuk tape dengan rasa yang diinginkan harus memperhatikan jumlah tape yang ditambahkan. Tetapi dalam penambahan tape harus tepat agar menghasilkan kerupuk tape yang baik. Tingkat presentase tape yang ditambahkan pada pembuatan kerupuk tape yaitu 40%,50% dan 60%.

Proses pembuatan kerupuk tape singkong dengan memperhatikan presentase tape serta tingkat kematangan tape dalam proses pengolahannya dengan harapan dari perlakuan ini dapat menghasilkan produk kerupuk dengan karakteristik mutu yang baik dari segi fisik maupun kimia, serta dapat diterima oleh masyarakat

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Apakah tingkat kematangan tape berpengaruh terhadap kerupuk tape ?
2. Apakah presentase tape yang ditambahkan berpengaruh terhadap kerupuk tape yang dihasilkan?

3. Berapakah kombinasi terbaik dari tingkat kematangan tape dan presentase tape yang di tambahkan agar dapat menghasilkan kerupuk tape yang dapat disukai konsumen?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh tingkat kematangan tape terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik kerupuk tape.
2. Mengetahui pengaruh presentae tape yang tepat terhadap mutu fisik, kimia, dan organoleptik kerupuk tape.
3. Mengetahui Kombinasi terbaik dari tingkat kematangan tape dan presentase tape yang di tambahkan agar dapat menghasilkan kerupuk tape yang dapat disukai konsumen

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai sumber informasi serta sumber pengetahuan bahwa tape dapat digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan kerupuk dan menghasilkan kerupuk sesuai kualitas fisik maupun kimia yang layak dan aman di konsumsi