

RINGKASAN

Tape merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat atau sumber pati, yang melibatkan ragi di dalam proses pembuatannya. (Astawan dan Mita, 1991). Dalam proses fermentasi tape, digunakan beberapa jenis mikroorganisme seperti *Saccharomyces Cerevisiae*, *Rhizopus oryzae*, *Endomycopsis burtonii*, *Mucor sp.*, *Candida utilis*, *Saccharomycopsis fibuligera*, *Pediococcus*, dsb sp. (Ganjar, 2003).

Tape crispy merupakan cemilan yang kekinian dari Bondowoso yang terbuat dari Tape. Beberapa pendatang yang berkunjung ke Bondowoso memilih Tape crispy sebagai produk utama yang patut di coba, dan dengan rasanya yang khas membuat Tape crispy sangat diminati untuk dijadikan oleh-oleh. Permintaan terhadap Tape crispy ini memang tinggi, salah satu prospek permintaan terbanyak pada waktu priode pandemi seperti sekarang orang lebih bayak melakukan aktifitas di rumah membuat cemilan Tape crispy ini menjadi cemilan yang enak untuk dinikmati. Tape crispy biasanya bisa bertahan 1 tahun , sehingga permintaan konsumen Tape crispy bisa dijadikan oleh-oleh baik dalam negeri maupun luar negeri.

Ciri-ciri tape yang baik dan bermutu yaitu harum, enak, legit, dan tidak menyengat karena terlalu tinggi kadar alkoholnya. Pada dasarnya semua bahan pangan yang kaya akan karbohidrat dapat diolah menjadi tape. 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.

Penerimaan bahan baku Tape pada usaha tape crispy di UD Gehaelfood dikirim setiap hari kecuali hari minggu sebanyak 70kg Tape. Tape yang dikirim berasal dari Bondowoso Jawa Timur . Dalam mengetahui kualitas dari tape dilakukan dengan indra perasa menggunakan lidah rasa nya manis apa asam dn indra peraba yaitu menggunakan tangan dipilah mana tape yang keras dan aman tape yang matang dan mana tape yang sangat matang(lembek).

Tape yang digunakan tape yang berkualitas matang bertujuan jika ada tape yang keras lalu di gunakan untuk produksi menghasilkan hasil akhir tape yang sangat keras begitupun sebaliknya jika menggunakan tape yang terlalu matang membuat hasil akhir tape crispy menjadi tape yang lembek sehingga kualitas tape yang digunakan yang tape matang sehingga hasil akhir yang sangat crispy .