

# **PENGARUH TINGKAT PENYOSOHAN DAN JENIS BERAS TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN TAPE BERAS PROBIOTIK**

## **INTISARI**

Tape merupakan makanan selingan yang cukup populer di Indonesia. Bahan baku pembuatan tape ketan terutama tersusun oleh pati. Harga beras ketan yang biasa digunakan pembuatan tape lebih mahal, dibandingkan dengan varietas beras lain yang berharga lebih murah, misalnya beras mentik wangi dan IR 64. Peningkatan mutu tape beras dapat dilakukan dengan penyosohan beras, bertujuan untuk mengurangi kandungan lemak pada beras. Potensi tape sebagai makanan kesehatan atau pangan fungsional dapat dilakukan dengan penambahan bakteri asam laktat (BAL) *Lactobacillus plantarum* yang sudah diketahui sebagai bakteri probiotik. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh tingkat penyosohan dan jenis beras terhadap sifat fisik, kimia, jumlah yeast, BAL dan tingkat kesukaan panelis.

Pembuatan tape beras ketan, beras mentik wangi dan beras IR 64 dilakukan dengan penyosohan beras sebanyak 1 kali, 2 kali dan 3 kali. Tape beras yang dihasilkan dianalisa kadar air, kadar gula reduksi, kadar alkohol, pH, jumlah *yeast*, jumlah BAL dan kesukaan. Uji tingkat kesukaan meliputi warna, aroma, kelengketan, tekstur, rasa dan keseluruhan. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap faktorial. Hasil yang diperoleh dilakukan analisa varian pada tingkat kepercayaan 95%. Apabila terdapat beda nyata pada masing-masing perlakuan dilanjutkan uji *Duncan Multiple Range Test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyosohan beras sebanyak 1 kali, 2 kali dan 3 kali dan jenis beras mempengaruhi kadar air dan gula reduksi tape beras probiotik yang dihasilkan, serta tingkat kesukaan panelis. Penyosohan beras mempengaruhi kadar alkohol, sementara jenis beras mempengaruhi derajat keasaman tape beras probiotik yang dihasilkan. Tape beras yang paling disukai panelis yaitu dengan menggunakan beras mentik wangi dengan penyosohan 2 kali. Tape tersebut memiliki kadar air 59,78%, kadar gula reduksi 18,76%, kadar alkohol 0,86%, pH 5,15, jumlah yeast  $6,2 \times 10^6$  CFU/g dan jumlah BAL  $2,1 \times 10^8$  CFU/g.

Kata kunci : Beras ketan, mentik wangi, IR 64, tape probiotik

***INFLUENCE OF HULLING LEVEL AND TYPE OF RICE ON THE PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES, AND PREFERENCE LEVEL OF PROBIOTIC RICE TAPE***

***ABSTRACT***

*The tape is an interlude food that is quite popular in Indonesia. The raw materials for the manufacture of glutinous tape are mainly composed of starch. The price of glutinous rice is commonly used for making tape more expensive, compared with other varieties of rice that are valuable cheaper, for example, the rice mentik wangi and IR 64. The improvement of the quality of rice tape can be done with a rice hulling, aimed at reducing the fat content in rice. The potential of tape as a health food or functional food can be done with the addition of lactic acid bacteria (BAL) *Lactobacillus plantarum* which is already known as probiotic bacteria. The purpose of this research is to know the influence of the level of hulling and types of rice on the physical, chemical, yeast, BAL, and preference levels of panelists.*

*The manufacture of glutinous rice tapes, mentik wangi rice, and rice IR 64 is done with rice hulling as much as 1 time, 2 times, and 3 times. The resulting rice tape is analyzed moisture content, reduction sugar level, alcohol level, pH, yeast count, number of BAL, and preferences. Your preference levels test includes color, aroma, sticky, texture, flavor, and whole. The experimental design used is a completely random design of factorial. The results are done by variant analysis at 95% confidence level. If there is a real difference in each treatment continue to test the Duncan Multiple Range Test.*

*The results showed that rice hulling as much as 1 time, 2 times and 3 times and the type of rice affects the moisture content and sugar reduction of the probiotic rice tape produced, as well as the preference level panelist. The rice hulling affects the alcohol content, while the type of rice affects the acidity of the resulting probiotic rice tape. The tape is the most liked panelist rice is using a mentik wangi rice with a scent with a hulling of 2 times. The tape has a moisture content of 59,78%, the reduction sugar content of 18,76%, the alcohol content of 0,86%, pH 5,15, the number of yeast  $6,2 \times 10^6$  CFU/g, and the number of BAL  $2,1 \times 10^8$  CFU/g.*

*Keywords: glutinous rice, mentik wangi, IR 64, tape probiotic*