

I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Tape merupakan makanan selingan yang cukup populer di Indonesia. Pada dasarnya ada dua tipe tape, yaitu tape ketan dan tape singkong. Bahan baku pembuatan tape ketan yaitu beras ketan putih, apabila dilihat dari komposisi kimianya diketahui bahwa karbohidrat penyusunnya adalah pati. Ditinjau dari harga beras, beras ketan memiliki harga yang cukup tinggi dibandingkan varietas beras lain. Oleh karena itu perlu dicari bahan baku alternatif lain yang harganya relatif murah, yaitu dengan mengganti beras ketan dengan beras biasa yang juga mengandung pati.

Beras ketan memiliki kandungan amilopektin sekitar 88-89%. Sedangkan menurut Sari (2020), beras mentik wangi memiliki kandungan amilopektin sekitar 53-61% dan beras IR 64 memiliki kandungan amilopektin sekitar 59-60%. Beras mentik wangi dan IR 64 ini biasanya banyak beredar di pasaran dan dikonsumsi. Harga dari kedua varietas beras tersebut, terbilang cukup terjangkau dan lebih murah apabila dibandingkan dengan beras ketan.

Mutu tape diukur dari warna, bau, rasa dan tekstur. Agar tape beras memiliki mutu yang baik terutama pada warna dan bau yang khas, kita dapat melakukan penyosohan beras yang bertujuan untuk mengurangi kandungan lemak pada beras dan membuat beras lebih putih bersih. Makanan yang banyak mengandung lemak akan mengalami kerusakan, yang utama adalah timbul bau dan rasa tengik yang disebut proses ketengikan. Menurut penelitian Karim (2002), semakin tinggi derajat sosoh

maka kandungan lemak semakin menurun. Kandungan lemak beras yang digiling selama 5 detik adalah 0,98% dan berkurang menjadi 0,13% ketika disosoh selama 40 detik. Rahmat (2010), menyatakan semakin tinggi derajat penyosohan makin putih warna beras giling yang dihasilkan.

Meningkatkan potensi tape ketan sebagai makanan kesehatan atau pangan fungsional maka pembuatan tape beras tersebut dapat ditambahkan bakteri asam laktat (BAL) yang telah diketahui sebagai bakteri probiotik yang terdapa di dalam tape yaitu jenis bakteri *Lactobacillus plantarum*, yang diperoleh dari Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM Dad-13 2×10^{10} CFU/g.

Probiotik menurut FAO/WHO (2001) adalah mikroorganisme hidup yang masuk dalam jumlah yang cukup sehingga dapat memberikan manfaat kesehatan bagi inang. Jumlah yang cukup yang dimaksud oleh FAO/WHO (2001) ini adalah 10^6 - 10^8 cfu/g dan diharapkan dapat berkembang menjadi 10^{12} cfu/ g di dalam kolon, tahan pada pH 2 di dalam lambung dan tahan terhadap garam empedu.

Oleh karena itu maka penelitian ini akan mempelajari pengaruh tingkat penyosohan dan jenis beras terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan tape beras probiotik.

B. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan tape probiotik dari bahan baku beras dengan tingkat penyosohan yang disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh tingkat penyosohan dan jenis beras terhadap sifat fisik, kimia, jumlah yeast, BAL, dan tingkat kesukaan oleh panelis dari tape beras probiotik yang dihasilkan.
- b. Menentukan tingkat penyosohan dan jenis beras yang dapat menghasilkan tape beras probiotik yang paling disukai panelis.