

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tape merupakan salah satu makanan tradisional produk fermentasi yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak, cara pembuatannya mudah, praktis dan dapat menyehatkan. Bahan baku tape pada umumnya yaitu beras ketan. Menurut Aliawati (2003), beras ketan mengandung amilosa rendah dan amilopektin tinggi. Ditinjau dari harga beras ketan di pasaran saat ini cukup mahal yaitu kisaran Rp 20.000,- per kilogram (Anonim., 2017). Berdasarkan hasil peninjauan harga beras ketan yang relatif mahal, oleh karena itu perlu dicari bahan baku alternatif yang berkomposisi hampir sama dan harganya lebih murah. Pada penelitian ini dipilih beras Ciherang, karena termasuk beras dengan kadar amilosa sedang (Setyono dan Wibowo., 2008). Maka dari itu beras Ciherang dianggap berpotensi dapat menjadi alternatif dalam pembuatan tape. Dengan kadar amilopektin sedang, beras Ciherang tidak memiliki sifat lengket seperti beras ketan, oleh karena itu untuk meningkatkan sifat lengket, perlu ditambah bahan jenis pengental yaitu agar-agar sebagai bahan pembuatan gel, pemantap, penstabil.

Menjadikan tape sebagai bahan pangan fungsional dilakukan upaya diversifikasi dalam pengolahan tape. Salah satu alternatif diversifikasi pengolahan tape dengan menambahkan bakteri probiotik untuk mendapatkan nilai tambah pada tape dan menurut FAO (2001), dapat memberikan manfaat kesehatan bagi inang.

Lingkungan sangat mempengaruhi pertumbuhan BAL. Pertumbuhan yang ideal bagi bakteri asam laktat perlu dibuat suatu kondisi yang optimal (Pelczar dan Chan., 2005). Maka dari itu perlu dilakukan pengaturan waktu penambahan BAL, dengan adanya pengaturan waktu penambahan BAL bertujuan untuk mengontrol pertumbuhan BAL supaya dapat tumbuh dengan optimal sehingga dapat bersaing dengan mikroorganisme yang terdapat dalam tape dan bakteri bersifat pathogen selama proses fermentasi.

## **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan tape probiotik dari bahan baku beras varietas Ciherang yang disukai panelis.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi agar-agar dan waktu penambahan BAL *Lactobacillus plantarum* terhadap sifat kimia, fisik, jumlah yeast, BAL dan tingkat kesukaan tape beras yang dihasilkan
- b. Menentukan konsentrasi agar-agar dan waktu penambahan BAL *Lactobacillus plantarum* yang terbaik pada pembuatan tape beras probiotik yang disukai panelis.