

PENGARUH PENAMBAHAN KARBOKSIMETIL SELULOSA PADA PEMBUATAN TAPE BERAS ROJOLELE DAN IR 64

INTISARI

Tape ketan merupakan salah satu produk makanan hasil fermentasi khas Indonesia yang terbuat dari beras ketan. Proses pembuatannya melalui proses fermentasi oleh *yeast*. Beras ketan memiliki amilopektin yang tinggi sehingga menghasilkan sifat fisik nasi yang lengket. Harga beras ketan lebih mahal dibandingkan dengan beras varietas lain. Oleh karena itu perlu diketahui pembuatan tape beras dengan menggunakan beras yang lebih murah dari beras ketan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui jenis beras yang tepat dengan penambahan CMC yang tepat sehingga menghasilkan tape beras yang disukai panelis.

Jenis beras yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan tape adalah beras Rojolele dan beras IR 64 dengan penambahan CMC sebanyak 0%; 1%; 1,5% dan 2%. Analisa yang dilakukan pada tape beras yaitu meliputi analisa kadar air, analisa kadar gula reduksi, analisa kadar pati, analisa kadar alkohol, kadar asam asetat, jumlah *yeast* dan uji kesukaan yang meliputi warna, aroma, kelengketan, tekstur, rasa dan keseluruhan. Rancangan Percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial. Hasil yang diperoleh dilakukan analisis varian (ANOVA) pada tingkat kepercayaan 95%. Apabila terdapat beda nyata pada masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan varietas beras yang berbeda dan penambahan CMC dengan berbagai konsentrasi mempengaruhi sifat kimiawi, jumlah *yeast* dan tingkat kesukaan. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa tape beras yang dipilih dan disukai oleh panelis yaitu dengan menggunakan beras Rojolele dengan penambahan CMC 1%. Tape tersebut memiliki kadar air 53,70% (wb), kadar gula reduksi 35,45% (wb), kadar pati 30,81% (wb), kadar alkohol 7,67% (wb) dan kadar asam asetat 0,043% (wb) sedangkan jumlah *yeast* $1,5 \times 10^6$ cfu/g.

Kata kunci: Tape beras, CMC, Rojolele, IR 64, Ketan