



INTISARI

Pada penelitian ini berjudul lama fermentasi tape terhadap madu mongso yang dihasilkan.

Salah satu faktor yang memegang peranan penting pada pembuatan tape adalah lama fermentasi. Lama fermentasi berpengaruh terhadap hidrolisis pati serta komposisi tape yang bersangkutan, dengan demikian berpengaruh pula terhadap sifat organoleptis tape yang bersangkutan. Untuk mengetahui tingkat hidrolisis diamati perubahan fisis dan khemis tape dengan variasi lama fermentasi 0, 24, 36, 48, 60, 72, 84, dan 96 jam. Untuk mengetahui sejauh mana konsumen menyukai madu mongso yang dihasilkan, dilakukan uji organoleptis.

Beras ketan hitam yang difermentasi mengalami perubahan fisis yaitu, semakin lama fermentasi tekstur menjadi lunak, bau semakin alkoholis, dan warna cenderung tidak berubah, sedangkan perubahan kimiawi yang terjadi adalah kadar pati mengalami penurunan, sedangkan kadar air selama fermentasi terus mengalami kenaikan, kadar alkohol cenderung mengalami kenaikan, dan pH mengalami penurunan. Dari uji organoleptis didapatkan bahwa madu mongso yang disukai adalah madu mongso dengan tape yang difermentasi selama 84 dan 96 jam.