

KOMPONEN PEMBENTUK SENYAWA CECAP TAPE KETAN YANG DIBUNGKUS DAUN JAMBU AIR (*Syzygium samarangense*) DAN DAUN PISANG (*Musa sapientum* var. *Sylveteris*)

INTISARI

Oleh:

ACHMAD AKBAR SABDO ADI WIJAYA
12/333203/TP/10463

Tape ketan merupakan salah satu makanan fermentasi tradisional yang dibuat dari ketan yang telah diinokulasi dengan ragi. Umumnya pada pembuatan tape tradisional, pengemas yang digunakan berasal dari daun seperti daun pisang dan daun jambu air. Perbedaan pengemas dipercaya berefek pada rasa dan aroma pada tape ketan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah perbedaan pengemasan daun jambu air dan daun pisang berpengaruh terhadap komponen pembentuk senyawa cecap tape ketan.

Tape ketan dibuat dengan menginokulasikan ragi sebanyak 0,1% b/b nasi ketan. 20 gram nasi ketan dikemas daun jambu air dan daun pisang difermentasi tiga hari pada suhu ruang. Setiap hari dianalisis kimia dan fisik. Analisis profil senyawa asam dan gula hanya hari ke-nol dan ketiga.

Hasil penelitian menunjukkan pembungkusan daun jambu air dan daun pisang pada tape ketan berpengaruh terhadap kadar gula reduksi pada hari kedua dan ketiga, kadar asam hari ketiga, total padatan pada hari ketiga fermentasi ($p \leq 0,05$) dan tidak berpengaruh pada warna, kadar alkohol, dan pH ($p \leq 0,05$). Penggunaan kedua jenis kemasan menghasilkan rasa asam, karena nilai TAV asam organik yaitu asam oksalat, asam sitrat, asam suksinat, asam laktat, asam asetat pada tape ketan lebih dominan daripada TAV gula yaitu sukrosa dan glukosa. Sedangkan rasa tape ketan kemasan daun pisang lebih asam daripada kemasan daun jambu air.

Kata kunci : tape ketan, fermentasi, kemasan, daun jambu air, taste active value

**TASTE COMPOUND FORMING COMPONENT ON TAPE KETAN
PACKED BY WAX APPLE LEAVES (*Syzygium samarangense*) AND
BANANA LEAVES (*Musa sapientum* var. *Sylveteris*)**

ABSTRACT

By:

ACHMAD AKBAR SABDO ADI WIJAYA
12/333203/TP/10463

Tape Ketan is one of the traditional fermented food made from glutinous rice that has been inoculated with ragi. Generally, tape ketan is packed by the traditonal packaging such as banana leaves and wax apple leaves. The difference of packaging material is believed to affect flavor and aroma of Tape ketan. The aim of this study was to determine whether differences of packaging which were wax apple and banana leaves to the taste forming component of Tape Ketan.

Tape ketan is produced by adding a 0,1% w/w of ragi (starter) into cooked glutinous rice. 20 gr of tape ketan then packed by banana and wax apple leaves and fermented in room temperature for 3 days. Sample is collected for chemical and color analysis each day. Sugar and organic acid profile analyzed at the beggining and the end of day fermentation.

The result shows that wax apple and banana leaves on Tape Ketan effect on reducing sugar levels in the second and third day, acidity on third day, total solids on the third day of fermentation ($p < 0,05$) and haven't effect on the color, alcohol content, and pH ($p < 0,05$). The use of both types of packaging produces a sour taste, because the value TAV organic acids are oxalic acid, citric acid, succinic acid, lactic acid, acetic acid on Tape Ketan is more dominant than TAV of sugars such as sucrose and glucose. While the taste of Tape Ketan that packed by banana leaves more acidic than packed by wax apple leaves.

Key words : tape ketan, fermentation, packaging, wax apple leaves, taste active value