

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN ERPA (*Aerva sanguinolenta*) DAN WAKTU FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAPE KETAN (*Oryza sativa glutinosa*)

ABSTRAK

Oleh :

NORMA DWI SEPTIAN

13/346454/TP/10561

Tape merupakan salah satu makanan hasil fermentasi yang sering dijumpai di Indonesia. Makanan yang terbuat dari berbagai macam umbi-umbian dan sereal ini, berpotensi dikembangkan untuk menambah nilai gizi dan sensorisnya, salah satunya dengan penambahan ekstrak daun erpa (*Aerva sanguinolenta*) sebagai pewarna alami. Telah dilakukan penelitian sebelumnya bahwa daun yang mudah didapatkan ini, mengandung antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan bagi tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak dan waktu fermentasi terhadap sifat fisikokimia dan sensoris tape ketan. Sampel tape dengan penambahan ekstrak daun erpa diuji kadar antosianin, kadar etanol, pH, warna dan sifat sensoris.

Data yang dihasilkan dari penelitian ini didapatkan nilai kadar antosianin sebelum dan sesudah fermentasi 0,0033;0,0021mg/ml. Kadar etanol sebelum dan sesudah fermentasi 0;0,14%. pH sebelum dan sesudah fermentasi 6,30;4,88. Warna dari hasil uji dengan chromameter sebelum dan sesudah fermentasi L=39,20 dan 45,07; a=6,26 dan 6,01; b=1,47 dan 5,34; Hue=13,37° dan 41,65°; C=6,44 dan 8,05; ΔE= 0 dan 6,99. Dari hasil pengujian tersebut dapat disimpulkan bahwa selama fermentasi, 1) Kadar etanol semakin meningkat. 2) pH menurun. 3) Kadar antosianin menurun. 4) warna berubah menjadi kekuningan. 5) Nilai kesukaan tertinggi pada hari ke-3 fermentasi. 6) Penambahan ekstrak daun erpa dapat menghambat pembentukan alkohol dan penurunan pH namun meningkatkan nilai derajat kemerahan tape ketan.

Kata kunci : Kata kunci: tape ketan, ekstrak daun erpa, antosianin, fermentasi.

INFLUENCE OF ADDITIONAL ERPA (*Aerva sanguinolenta*) LEAVES EXTRACT AND TIME OF FERMENTATION TO PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES AND SENSORY CHARACTERISTICS OF GLUTINOUS RICE TAPE (*Oryza sativa glutinosa*)

ABSTRACT

By :

NORMA DWI SEPTIAN

13/346454/TP/10561

Tape is a fermented food which can be found easily in Indonesia. It can be made from tubers and cereals, it is potentially improved for additional nutritional and sensory value by adding the extract of erpa (*Aervasanguinolenta*). Based on a previous research, erpa leaves are easy to be cultivated and contain anthocyanins as antioxidant substance. The objective of the research was studying the influence of additional erpa leaves extract and time of fermentation to physicochemical properties and sensory characteristics of white glutinous rice tape. We evaluated concentration of anthocyanin, ethanol content, pH, colour (CIELAB color) and organoleptic test. The data that can be found by this analysis are: anthocyanin value before and after 5 days fermentation are 0,0033mg/ml;0,0021mg/ml. Ethanol content before and after 5 days fermentation are 0% a; 0,14%. 3)pH before and after fermentation are 6,30;4,88. 4)The colour (CIELAB color) before and after fermentation are L=39,20 and 45,07; a=6,26 and 6,01; b=1,47 and 5,34; Hue=13,37° and 41,65°; C=6,44 and 8,05; $\Delta E = 0$ and 6,995) Organoleptic characteristics of fermented ketan are better than non-fermentedketan. From this data, we can conclude that during the fermentation process: 1)increasing of ethanol content. 2)decreasing of pH level. 3)decreasing of total anthocyanin. 4)increasing of yellowness (b) score. 5)the highest hedonic score is 3rd days fermentation. 6) Adding erpa leaves extract to tape inhibits ethanol production and decreasing pH level, but increasing the redness of tape.

Keywords: glutinous rice tape, erpa leaves extracts, anthocyanin, fermentation