

**PENGARUH PERBEDAAN WAKTU PERENDAMAN BERAS KETAN (*Oryza sativa glutinosa*) DAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN SUJI (*Pleomele angustifo*) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAPE  
BERAS KETAN  
ABSTRAK**

Oleh :

UMI NOOR ROCHMAH  
13/346477/TP/10571

Tape merupakan pangan tradisional Indonesia hasil fermentasi. Tujuan penelitian adalah melihat pengaruh perbedaan waktu perendaman beras ketan (3 jam, 6 jam dan 9 jam) dan penambahan ekstrak daun suji (20% dan 40% b/v air) selama waktu fermentasi terhadap sifat fisikokimia (Kadar alkohol dan pH) dan organoleptik (uji hedonik dan uji deskriptif) tape beras. Berdasarkan hasil penelitian waktu perendaman tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisikomia tape ketan ( $p > 0.05$ ). Sedangkan disisi lain, waktu perendaman berpengaruh nyata terhadap uji deskriptif dalam parameter tekstur tape dalam analisis organoleptik ( $p < 0.05$ ). Semakin lama waktu perendaman, dalam uji deskriptif panelis dapat mendeskripsikan tekstur semakin lunak pada sampel tape ketan. Penambahan ekstrak daun suji berpengaruh nyata terhadap sifat fisikomia (kadar alkohol dan pH tape ketan) serta sifat organoleptik (uji hedonik dan deskriptif) ( $p < 0.05$ ). Semakin meningkatnya konsentrasi daun suji menyebabkan penurunan kadar alkohol, namun meningkatkan nilai pH. Pada waktu fermentasi hari ke-3 tape yang memiliki kadar alkohol yang terendah (1,2%) adalah tape dengan perlakuan waktu perendaman 3 jam dan konsentrasi ekstrak daun suji 20%. Penerimaan uji sensoris yang paling disukai oleh panelis yaitu tape dengan perendaman 3 jam dan penambahan ekstrak daun suji 20% dengan nilai uji hedonik pada skala keseluruhan 3(suka).

Dari hasil pengujian tersebut dapat disimpulkan bahwa (1) Perbedaan konsentrasi ekstrak daun suji yang ditambahkan secara signifikan menurunkan kadar alkohol seiring bertambahnya waktu fermentasi. (2) Perbedaan konsentrasi ekstrak daun suji yang ditambahkan secara signifikan menaikkan nilai pH (3) Perbedaan lama waktu perendaman dan penambahan ekstrak daun suji secara signifikan mempengaruhi tingkat kesukaan panelis

**Kata kunci :** tape ketan, ekstrak daun suji, perendaman beras, fermentasi.

**THE EFFECT OF DIFFERENCES OF RICE SOAKING TIME(*Oryza sativa glutinosa*) AND ADDITIONAL EXTRACT LEAVES (*Pleomele angustifo*) ON PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES TAPE KETAN**

**ABSTRAC**

By :

UMI NOOR ROCHMAH

13/346477/TP/10571

Tape is a fermented Indonesian traditional food. The objective of this study was to observe the effect of time difference of soaking glutinous rice (3 hours, 6 hours and 9 hours) and addition of suji leaf extract (20% and 40% w / v water) during fermentation time to physicochemical properties (alcohol and pH levels) and organoleptic (hedonic test and descriptive test) tape ketan. Based on the result of the research, the soaking time has no significant effect on the sticky tape physical properties ( $p > 0.05$ ). On the other hand, the soaking time significantly affected the descriptive test in the texture tape parameter in the organoleptic analysis ( $p < 0.05$ ). The longer soaking time, in the panelist descriptive test can describe the soft texture of the glutinous tape sample. The addition of suji leaf extract significantly affected physical properties (alcohol content and pH) and organoleptic properties (hedonic and descriptive test) ( $p < 0.05$ ). The increasing concentration of suji leaves causes a decrease in alcohol content, but increases the pH value. At day 3 fermentation tape which has the lowest alcohol content (1,2%) is tape with 3 hours soaking time treatment and 20% leaf extract of suji leaf extract. The most preferred sensory test acceptance by panelists is tape with 3 hours soaking and the addition of 20% suji leaf extract with hedonic test value on the overall scale of 3 (like).

The results of the research can be concluded that (1) The difference in the concentration of suji leaf extract added significantly decreased alcohol content with increasing fermentation time (2) The difference of concentration of suji leaf extract added significantly increase the pH value (3) The difference of the soaking time and the addition of suji leaf extract significantly influence panelist's favorite level.

**Keywords:** tape ketan, suji leaf extract, rice soaking, fermentation.