

**PROFIL MIKROFLORA PADA TAPE KETAN YANG DIKEMAS
DENGAN PENGEMAS PRIMER DAUN PISANG DAN JAMBU AIR
SELAMA FERMENTASI**

INTISARI

Oleh:

DHEA RARA SEPTIANA

12/331858/TP/10381

Tape ketan merupakan salah satu makanan fermentasi tradisional yang dibuat dari ketan yang telah diinokulasi dengan ragi. Pada beberapa daerah, tape ketan ini dikemas dengan bahan berbeda seperti plastik, daun jambu, daun pisang, dll. Penggunaan kemasan tradisional berupa dedaunan dianggap dapat mempengaruhi kualitas dari tape ketan yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil pertumbuhan mikroflora pada tape ketan dengan pengemas daun jambu air dan pisang yang diketahui memiliki peran dalam pembentukan atribut kualitas pada tape ketan. Tape ketan dibuat dengan menginokulasikan ragi sebanyak 0,1% dari beras ketan yang telah dimasak. Sebanyak 20 gram ketan yang telah diinokulasi dikemas dengan daun jambu air dan daun pisang, difermentasi pada suhu ruang. Sampel diambil setiap hari untuk diuji pertumbuhan mikrofloranya. Jumlah bakteri dihitung dengan metode *pour plate* pada media Plate count agar (PCA) dengan inkubasi 24 jam. Sedangkan enumerasi yeast dan jamur dilakukan dengan metode *spread plate* pada media PGY dengan inkubasi 48 jam. Jumlah bakteri terus meningkat selama fermentasi dan mencapai 25,70 log CFU/gr dan 28,05 log CFU/gr, sedangkan bakteri amilolitik dengan jumlah 17,28 dan 17,45 log CFU/gr di hari ketiga fermentasi pada tape dengan kemasan daun jambu air dan daun pisang berturut-turut. Yeast bertambah banyak seiring fermentasi dengan jumlah 7,67 log CFU/gr dan 7,41 log CFU/gr pada hari ketiga. Sedangkan mold pada tape yang dikemas daun jambu air naik hingga 6,14 log CFU/gr dan 5,8 log CFU/gr pada tape yang dikemas dengan daun pisang di hari kedua fermentasi, lalu turun di hari ketiga. Hampir seluruh yeast dan mold amilolitik.

Kata kunci : tape ketan, profil pertumbuhan, amilolitik, daun pisang, daun jambu air

**PROFILE OF MICROFLORA IN TAPE KETAN PACKED WITH
BANANA AND WATER APPLE LEAVES AS PRIMARY PACKAGING
DURING FERMENTATION**

ABSTRACT

By:

DHEA RARA SEPTIANA

12/331858/TP/10381

Tape ketan is one of indigenous fermented foods which is made of glutinous rice that is inoculated with ragi. In some places, it is packed by a various kind of packaging such as plastic, water apple leaves, banana leaves, etc. The usage of traditional packaging, leaves, was assumed to affect the quality of tape ketan produced. This research was aimed to know the profile of microflora in tape ketan packed with banana and water apple leaves which play roles in development of quality attributes of tape ketan. Tape ketan was made by inoculating 0.1 % ragi into cooked glutinous rice. Twenty gr of inoculated glutinous rice then packed with banana or water apple leaves then fermented in room temperature. Sample is collected every day to identify the profile of microflora. Bacteria counts were enumerated using pour plate method in Plate Count Agar (PCA) for 24 hours incubation. While yeast and mold counts were enumerated using spread plate method in Peptone-Glucose-Yeast Extract Agar (PGY) with 48 hours incubation. Bacteria counts in tape ketan increased during fermentation and reached 25.70 log CFU/gr) and 28.05 log CFU/gr, whereas the amylolytic bacteria were 17.28 and 17.45 log CFU/gr in third days fermentation for water apple and banana leaves packaging, respectively. Yeast counts in tape ketan increased during fermentation and reached 7.67 log CFU/gr (water apple leaves pack.) and 7.41 log CFU/gr (banana leaves pack.) in third days of fermentation. Molds counts increased until second day of fermentation, 6.14 log CFU/gr and 5.80 log CFU/gr for water apple and banana leaves packaging respectively, then decreased in third days fermentation. Almost all of yeasts and molds in tape ketan produced were amylolytic.

Key words : tape ketan, growth profile, amylolytic, banana leaves, water apple leaves