

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Tape merupakan makanan selingan yang cukup populer di Indonesia dan Malaysia. Pada dasarnya ada dua tipe tape, yaitu tape ketan dan tape singkong. Tape memiliki rasa manis dan sedikit mengandung alkohol, memiliki aroma yang menyenangkan, bertekstur lunak dan berair. Sebagai produk makanan, tape cepat rusak karena adanya fermentasi lanjut setelah kondisi optimum fermentasi tercapai, sehingga harus segera dikonsumsi (Hidayat, 2006). Dengan proses pengolahan yang baik, tape ini dapat tahan lebih dari satu minggu. Makanan ini dibuat dari beras ketan ataupun singkong dengan jamur *Endomycopsis fibuligeria*, *Rhizopus oryzae* ataupun *Saccharomyces cerevisiae* sebagai ragi. Ragi tersebut tersusun oleh tepung beras, air tebu, bawang merah dan putih, serta kayu manis. Sebelum membuat tape perlu diperhatikan untuk menghasilkan kualitas yang bagus warnanya, rasanya manis dan strukturnya lembut.

Bahan yang biasa digunakan untuk membuat tape adalah bahan yang mengandung karbohidrat. Bahan makanan sumber karbohidrat berasal dari makanan pokok seperti biji-bijian (beras, jagung, sorgum), umbi-umbian (kentang, singkong, ubi jalar), dan kacang-kacangan (Auliana, 2001).

Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras atau bahan baku industri pangan maupun industri non pangan. Tanaman umbi-umbian

umumnya ditanam di lahan yang kering sebagai tanaman sela (Suismono, 2001). Tanaman umbi-umbian akan tumbuh pada saat musim hujan, seperti halnya pada tanaman uwi (*Dioscorea alata L*).

Tanaman Uwi berasal dan tersebar luas di kawasan Asia Tropika dan pertama kali dibudidayakan di Indonesia. Tanaman uwi tumbuh selama 8-10 bulan, dimulai pada awal musim hujan, dan selanjutnya mengering. Pada musim hujan berikutnya, tanaman muda akan tumbuh kembali dan akan kembali mengering pada musim kemarau. Karakteristik pertumbuhan demikian ini memungkinkan uwi dapat berperan sebagai lumbung hidup. Bentuk uwi tidak beraturan dan akarnya kasar di bagian pangkal batang. Dagingnya berwarna putih atau ungu. Ukuran uwi pada saat panen bergantung pada beberapa kali dibiarkan tumbuh, mengering, tumbuh dan mengering kembali (Anonim^a, 2012).

Pemanfaatan tanaman uwi di Indonesia kurang bervariasi, kebanyakan hanya direbus. Alternatif pemanfaatan uwi yaitu dapat diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual tinggi seperti dibuat tape. Pengolahannya sama seperti pembuatan tape ketan maupun tape dari singkong. Tape ketan merupakan jenis makanan yang mengandung alkohol, tetapi di daerah Kuningan Jawa Barat memiliki kekhasan tersendiri. Daerah lain biasanya membungkus tape dengan menggunakan daun pisang, tape ketan Kuningan dibungkus dengan jambu air dan daun katuk (Anonim^b, 2011).

Daun jambu air selain berkhasiat sebagai antidiare, anti-inflamasi, antimutagenik, antimikroba dan analgesik, daun jambu air dapat digunakan

untuk membungkus makanan dan sebagai pencipta aroma alami. Selain itu tape ketan Kuningan menggunakan bahan tambahan yang alami, yaitu daun katuk. Daun katuk membuat tape ketan tampil dengan warna hijau muda dan tak gampang berair. Daun kulit jagung (klobot) dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ternak karena memiliki kandungan serat. Selain itu juga bisa dimanfaatkan untuk membungkus makanan, makanan yang dibungkus dengan kulit buah jagung adalah angling, bitik, dan wajik (Anonim^c, 2012).

Pembungkus tape yang berbeda akan mempengaruhi kadar etanol, seperti penelitian Santosa (2010), yang menggunakan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan tape sukun. Selain itu konsentrasi ragi juga akan mempengaruhi uji organoleptik tape antara lain pada pembuatan tape sukun yang paling disukai pada tape sukun dengan konsentrasi ragi 1%. Tape sukun yang dihasilkan mempunyai rasa sedikit manis agak asam sampai manis sedikit asam (3,70), aroma khas tape agak tajam aromanya (2,25), kadar air 75,50%, pH 3,00 dengan tekstur 258,36 m/g/sec.

Pembungkus tape dan konsentrasi yang berbeda akan mempengaruhi kadar etanol, seperti penelitian Oktavia (2011), yang menggunakan media pembungkus dan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan tape bekatul. Kadar etanol paling tinggi pada perlakuan R2M2 (konsentrasi ragi sebanyak 10 g dengan pembungkus daun waru) dengan rata-rata 14,96%. Kadar etanol paling rendah pada perlakuan R1M3 (konsentrasi ragi sebanyak 5 g dengan pembungkus kulit jagung) dengan rata-rata 6,41% .

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian pembuatan tape uwi dengan memanfaatkan daun jambu air dan kulit jagung sebagai pembungkus untuk menguji kadar etanol dan organoleptik.

B. PEMBATASAN MASALAH

Untuk menghindari meluasnya suatu permasalahan dalam penelitian, maka perlu adanya pembatasan masalah. Adapun pembatasan masalahnya sebagai berikut:

1. Subyek penelitian ini adalah pembungkus yang berbeda (daun jambu air dan kulit jagung).
2. Obyek penelitian ini adalah tape umbi uwi.
3. Parameter yang diuji adalah kadar etanol dan organoleptik (warna, kekenyalan, tekstur, rasa dan aroma).

C. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian latar belakang yang ada, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh pembungkus yang berbeda terhadap kadar etanol dan organoleptik (warna, kekenyalan, tekstur, rasa dan aroma) tape uwi?

D. TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah: Untuk mengetahui pengaruh pembungkus yang berbeda terhadap kadar etanol dan organoleptik (warna, kekenyalan, tekstur, rasa dan aroma) tape uwi.

E. MANFAAT PENELITIAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Memberi pengetahuan baru bagi masyarakat tentang variasi pengolahan uwi sebagai makanan yang kaya gizi tanpa mengurangi kandungan gizi yang ada dalam uwi.
2. Memberi informasi kepada masyarakat bahwa uwi tidak hanya sebagai pengganti makanan pokok namun juga dapat dimanfaatkan menjadi makanan berfermentasi yang mempunyai peluang bisnis.
3. Memberikan alternatif pada masyarakat tentang untuk mengolah makanan pokok sebagai makanan tambahan.
4. Sebagai sumber ilmu pengetahuan tambahan bagi peneliti.