

ABSTRAK

Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Karakteristik Tape Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*)

Klau H. Yohanes)* Medah I. A.) BanoEt M. I. R.)****

Pisang kepok dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar membuat tape karena memiliki kelebihan pati yang resisten dan serat tinggi. Tape merupakan salah satu makanan fermentasi tradisional di Nusa Tenggara Timur. Kandungan pati yang ada pada pisang kepok sekitar 22-25%. Kualitas tape pisang ditentukan berdasarkan karakteristik kimia selama proses fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu pengukusan tape pisang kepok terhadap karakteristik tape pisang. Penelitian ini dilakukan dengan membuat tape pisang kepok dengan variasi waktu pengukusan selama 10, 20, 30, dan 40 menit. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium *Processing* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana pada bulan Februari 2023. Metode yang digunakan pada penelitian ini ialah metode Rancangan acak lengkap (RAL). Seluruh data dianalisa menggunakan analisis varian (ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan waktu fermentasi berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan organoleptik. Tape pisang kepok terbaik dihasilkan pada waktu pengukusan 30 menit dengan karakteristik kimia: kadar gula 21,00%; kadar alkohol 9% dan nilai organoleptik tape pisang kepok terbaik dihasilkan pada perlakuan waktu pengukusan 20 menit untuk aroma nilai sebesar 4,667, rasa 4,756 dan tekstur 4,711. Berdasarkan hasil uji karakteristik kimia dan organoleptiknya tape pisang dengan waktu pengukusan tersebut layak untuk dikonsumsi.

Keterangan: * peneliti ** pembimbing

Kata kunci: *Tape, Pisang Kepok, waktu penguusan, metode rancangan acak lengkap*