

Sigit Ari Winandar, G0B014016, “ **Pengaruh waktu Fermentasi Tape Talas Dengan Kadar Fosfor dan Sifat Organoleptik Tape Talas**” di bawah bimbingan Yunan Kholifatuddin Syadi dan Joko Teguh Isworo.

RINGKASAN

Talas atau talas bogor (*Colocasia esculenta L*) merupakan tumbuhan penghasil umbi yang cukup penting. Talas populer ditanam di Indonesia, yang merupakan sumber karbohidrat yang cukup penting. Selama ini dimasyarakat talas masih sangat jarang dimanfaatkan dalam berbagai olahan selain direbus dan digoreng. Tape merupakan salah satu alternatif yang baik, disamping dapat disebar luaskan dengan mudah, diharapkan masyarakat tidak tergantung pada singkong sebagai bahan baku pembuatan tape. talas dapat dibuat sebagai bahan diversifikasi produk olahan penganekaragaman pangan di Indonesia khususnya pada olahan tape, diharapkan diversifikasi dari olahan talas dapat meningkatkan sifat organoleptik dan mempertahankan kandungan fosfor yang telah terdapat pada umbi talas yang di fermentasi. Penelitian bertujuan untuk menguji kadar fosfor dan sifat organoleptik tape talas.

Penelitian ini menggunakan desain penelitian eksperimen yaitu terdiri dari variabel bebas dan variabel terikat. Penelitian ini dilakukan di laboratorium pangan dan laboratorium kimia Universitas Muhammadiyah Semarang, penelitian dilaksanakan awal bulan Februari sampai dengan Juli 2017. Uji fosfor menggunakan metode spektrofotometri sedangkan organoleptik menggunakan uji hedonik panelis dari mahasiswa Universitas Muhammadiyah Semarang. Penelitian pendahuluan terdiri dari pembuatan tape talas dengan lama fermentasi selama 24 jam, 36 jam, 48 jam, 60 jam, dan 72 jam yang digunakan sebagai percobaan dengan tujuan agar mengetahui daya terima konsumen terhadap tape talas dan batas waktu yang tepat digunakan selama proses fermentasi tape talas agar masih bisa layak untuk dikonsumsi. Penelitian utama menunjukkan kadar fosfor pada lama fermentasi 36 jam yang tertinggi dengan 56,61 mg/% dengan kesukaan panelis pada lama fermentasi 60 jam.

Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh lama fermentasi tape talas terhadap kadar fosfor dan sifat organoleptik terutama tekstur dan aroma. Kadar fosfor tape talas pada lama fermentasi 36 jam memiliki kadar tertinggi dengan 56,61 mg/% sedangkan terendah pada 24 jam dengan kadar fosfor 33,11 mg/%. Hasil uji organoleptik tape talas pada waktu 60 jam adalah yang paling disukai oleh panelis dengan nilai skala hedonik 3,175 dengan kriteria biasa dan memiliki kadar fosfor 51,37 mg/% sedangkan angka kecukupan fosfor rata-rata sehari adalah 400-500 mg.

Kata kunci : tape talas, fosfor, organoleptik