

PANGAN

**LAPORAN AKHIR
PENELITIAN DOSEN PEMULA**



PENGARUH JUMLAH RAGI TERHADAP MUTU TAPAI PISANG KEPOK

Oleh:

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si NIDN. 0001087605
Anggota : Kasmita, S.Pd, M.Si NIDN. 0024097003

**JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : PENGARUH JUMLAH RAGI TERHADAP MUTU TAPE PISANG KEPOK

Peneliti/Pelaksana

Nama Lengkap : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Padang

NIDN : 0001087605

Jabatan Fungsional : Lektor

Unit : FPP - Jurusan Ilmu Kescjahteraan Keluarga

Nomor HP : 085211818731

Alamat surel (e-mail) : wiwikgusnita76@yahoo.com

Anggota Peneliti

NO	Nama	NIDN	Jabatan
1	Kasmita, S.Pd, M.Si	0024097003	Anggota Pengusul 1

Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun

Biaya Tahun Berjalan : Rp 15.000.000,00

Biaya Keseluruhan : Rp 15.000.000,00

Mengetahui,
Dekan FPP UNP



(Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D)
NIP/NIK 196106181989032002




Menyetujui,
Ketua LP2M UNP



(Prof. Dr. Rusdinal, M.Pd)
NIP/NIK 196303201988031002



Padang, 6 Desember 2018
Ketua,



(Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si)
NIP/NIK 197608012005012001

ABSTRAK

Pisang (*Musa paradisiaca normalis linn*) merupakan salah satu jenis buah-buahan tropik yang sangat digemari, karena selain rasanya enak, mudah didapat dan harganya relatif murah, Pisang juga mengandung vitamin, mineral dan karbohidrat yang cukup tinggi. Masyarakat pada umumnya mengkonsumsi pisang sebagai pencuci mulut. Oleh karena itu dalam rangka pengembangan diversifikasi pangan, produk olahan pisang dapat mengatasi kejenuhan terhadap pisang segar dan meningkatkan daya simpan serta meningkatkan nilai ekonominya. Pisang dapat diolah menjadi berbagai produk olahan seperti sale pisang, tepung pisang, selai pisang, anggur pisang, tape pisang, dan saus pisang. Di antara produk olahan pisang tersebut, pengolahan secara fermentasi yaitu pembuatan tape pisang merupakan salah satu alternatif yang belum begitu dikenal masyarakat, tetapi mempunyai masa depan yang cukup baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh pemberian ragi dalam jumlah yang berbeda dan untuk menganalisis jumlah ragi yang tepat dalam pembuatan tape pisang kepok. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan sumber data panelis dengan menggunakan uji organoleptik. Berdasarkan hasil percobaan dengan 4 (empat) perlakuan dan 4 (empat) pengulangan kualitas yang dihasilkan adalah warna yang dihasilkan dari tapai pisang kepok adalah putih kekuningan hasil terbaik pada perlakuan ke tiga (0,35), aroma tapai pisang kepok yang dihasilkan adalah beraroma khas tapai pisang kepok hasil terbaik pada perlakuan ke tiga (0,35% ragi), rasa tapai pisang kepok yang dihasilkan, manis dan berasa ragi, hasil terbaik pada perlakuan ke tiga (0,35% ragi), dan tekstur tapai pisang kepok yang dihasilkan adalah lunak hasil terbaik pada perlakuan ke tiga (0,35% ragi).

Kata Kunci : Pisang Kepok, Tapai, Kualitas