

## ABSTRAK

**Yuliana Ningsih** : Pengaruh Ragi dari Daerah Berbeda terhadap Kadar GlukosadanAlkoholserta Nilai Organoleptik Tapai Ubi Jalar Merah (*Ipomaea batatas L.*).

Tapai merupakan makanan selingan yang cukup populer di Indonesia dan Malaysia. Hal yang dapat dilakukan untuk memperluas konsumen tapai adalah inovasi baru pada pembuatan tapai. Salah satunya dengan mengganti bahan utama tapai dengan ubi jalar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ragi yang berbeda terhadap kadar glukosa dan alkohol serta nilai organoleptik tapai ubi jalar merah.

Penelitian dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Jurusan Biologi FMIPA UNP dan Laboratorium Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang, dari bulan Desember 2014 sampai Januari 2015. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan serta 6 kali ulangan. Perlakuan yang diberikan P1 (pembanding), P2 (ragi Padang), P3 (ragi Bandung), P4 (ragi Medan). Data yang diperoleh berupa kadar glukosa dan alkohol dianalisa secara ANOVA taraf signifikan 5%. Jika hasil berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan New Multiple Range Test* (DNMRT), sedangkan uji organoleptik dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar glukosa pada masing – masing perlakuan tidak berbedanyata. Kadar glukosa tertinggi pada perlakuan P3 (0,78%), sedangkan kadar glukosa paling rendah pada perlakuan P2 (0,58%). Kadar alkohol tapai yang menggunakan ragi dari daerah berbeda menunjukkan hasil berbeda nyata, perlakuan P3 memiliki kadar alkohol lebih tinggi yaitu 2,3%, dengan tapai perlakuan P2 memiliki kadar alkohol paling rendah 1,58%. Uji organoleptik menunjukkan tapai P2 memiliki peminat yang lebih banyak.