

**PENGARUH PEMBERIAN SARI BUAH NANAS MADU (*Ananas comosus* L.Merr) DAN
WAKTU FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN KESUKAAN TAPE
KETAN PUTIH**

Niken Frydha Wulandary

151434001

Universitas Sanata Dharma

ABSTRAK

Tape ketan putih adalah makanan tradisional yang memiliki kandungan gizi yang rendah, oleh karena itu perlu dilakukan inovasi yang dapat meningkatkan kandungan gizi pada tape ketan putih. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan pemberian sari nanas madu sebagai pengganti larutan gula. Nanas madu adalah jenis buah yang kaya akan nutrisi seperti gula. Selain pemberian sari nanas madu, waktu fermentasi juga dapat meningkatkan kandungan gizi pada tape ketan putih. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kandungan serat kasar, protein total, dan alkohol, serta nilai kesukaan panelis terhadap produk tape ketan putih.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Dilakukan dua faktor penelitian dengan tiga pengulangan dan tiga kontrol. Faktor pertama adalah konsentrasi pemberian sari buah nanas madu, yaitu 25% dan 50%. Faktor kedua adalah lama waktu fermentasi yaitu 2 hari, 3 hari dan 4 hari. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan uji korelasi pearson dan nilai kesukaan panelis dianalisis secara deskriptif.

Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa pemberian sari nanas dengan konsentrasi 50% dan fermentasi hari ke-4 dapat meningkatkan kandungan serat kasar, protein total, dan alkohol tetapi tidak memberi pengaruh terhadap nilai kesukaan panelis terhadap tape ketan putih.

Kata kunci : Tape ketan putih, nanas madu, fermentasi, kandungan gizi, kesukaan

***THE EFFECT OF GIVING HONEY PINEAPPLE (*Ananas comosus* (L.) Merr.) JUICE
AND FERMENTATION TIME TO NUTRITION CONTROL AND THE PANELIST
PREFERENCE OF WHITE STICKY RICE TAPE***

Niken Frydha Wulandary

151434001

Sanata Dharma University

ABSTRACT

White sticky rice tape is a traditional food that has a low nutrient content, therefore, new innovations need to be made that can improve nutrition in white sticky rice tape. One possible way is utilization of pineapple juice as sugar replacement. Honey pineapple is a type of fruit that is rich in nutrients such as sugar. In addition to utilization of honey pineapple juice, fermentation time can also improve nutrition on white sticky rice tape. The research was conducted with the aim to increase, crude fiber, total protein, alcohol, and panelist preference values for white sticky rice tape.

This research was an experimental study using completely randomized design (CRD). Two-factor study with three repetitions and three controls. The first factor was the concentration of honey pineapple juice, which was 25% and 50%. The second factor was the duration of fermentation, which were 2 days, 3 days and 4 days. The data obtained were analyzed statistically with Pearson trials and panel preference values were analyzed descriptively.

The results showed that administration of honey pineapple juice with 50% concentration and fermentation to 4 day could increase crude fiber, total protein, and alcohol but did not influence the panelist preference values for white sticky rice tape.

Keywords: *White sticky rice tape, honey pineapple juice, fermentation, nutrient content, panelist preference*