

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil umbi-umbian, antara lain singkong atau ubi kayu, ubi jalar, ubi talas, kentang dan lain sebagainya. (Santosa, *dkk*, 2010:48). Berbagai umbi-umbian ini dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan yaitu tape, ubi rebus, dibakar, digoreng, kolak dan kripik. Pengolahan umbi-umbian sebagai bahan makanan tersebut diharapkan tidak menghilangkan komposisi kandungan gizi asalnya.

Singkong dalam keadaan segar tidak tahan lama. Untuk pemasaran yang memerlukan tahan waktu lama, singkong harus diolah terlebih dahulu menjadi bentuk yang lebih awet. Salah satu bentuk pengawetan singkong adalah dengan fermentasi. Prinsip dasar proses fermentasi adalah mengubah komponen karbohidrat menjadi glukosa (Santosa, *dkk*, 2019:49) selanjutnya glukosa diubah menjadi alkohol atau asam sehingga makanan hasil fermentasinya berasa manis alkoholik dan sedikit asam.

Salah satu proses fermentasi dapat menggunakan ragi *Saccharomyces cerevisiae*. Makanan olahan singkong berfermentasi sudah tidak asing lagi di Indonesia, contohnya masyarakat Jawa Barat olahan fermentasi singkong disebut *peuyem*.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan terhadap pedagang tape di Jawa Barat, umumnya produsen tape belum memiliki ukuran pasti konsentrasi ragi yang

digunakan, mereka cenderung mengira-ngira mengenai konsentrasi ragi yang digunakan serta belum adanya inovasi mengenai rasa tape.

Selama ini, pembuatan dan rasa tape masih monoton belum ada inovasi yang baru, pada proses pembuatan tape singkong biasanya jarang ditambahkan zat perasa makanan yang merupakan salah satu zat aditif yang ditambahkan dengan tujuan untuk menarik selera dan keinginan konsumen. Zat perasa makanan dengan berbagai macam rasa buah-buahan ini akan ditambahkan pada pembuatan tape singkong yang selama ini masih jarang dipasarkan.

Maka dari itu untuk mengatasi hal tersebut perlu penelitian tentang penggunaan konsentrasi ragi dan inovasi pemberian rasa Tape singkong yang diberikan perasa buah-buahan jika dikaitkan dengan materi kimia adalah bahan makanan dalam kimia yang merupakan contoh dari zat aditif. (Harnanto, 2009:254).

Pengolahan singkong menjadi tape serta diberi perasa buah-buahan dapat membantu mengembangkan keterampilan proses dan berberfikir siswa dalam melakukan praktikum, yaitu suatu pendekatan belajar-mengajar yang mengarah pada pertumbuhan dan pengembangan sejumlah keterampilan tertentu (Wardani: 2008: 318), seperti halnya praktikum yang berbasis saintifik.

Praktikum dengan berbasis saintifik, dapat membantu siswa mengembangkan keterampilan berpikir karena dalam praktikum ini siswa akan berfikir seperti ilmuwan sebab didalamnya disediakan percobaan tanpa jawaban langsung, melainkan banyak kemungkinan (Schroeder, dan Greenbowe, 2008:150).

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti membuat prosedur praktikum pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan dengan penggunaan konsentrasi ragi yang berbeda. Berdasarkan prosedur praktikum tersebut disusun pula format lembar kerja yang sesuai dengan prosedur yang dikembangkan. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul penelelitiannya yaitu: **“PEMBUATAN TAPE SINGKONG BERBAGAI MACAM RASA BUAH-BUAHAN DENGAN PENGGUNAAN KONSENTRASI RAGI YANG BERBEDA”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dirumuskan pertanyaan-pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Berapa konsentrasi ragi optimun pada pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan?
2. Manakah rasa yang paling disukai dari pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan dengan sumber rasa yang berbeda?
3. Bagaimana karakteristik lembar kerja berbasis saintifik pembuatan tape singkong berbagai macam rasa?
4. Bagaimana hasil uji kelayakan format lembar kerja pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan dengan penggunaan konsentrasi ragi yang berbeda?

C. Tujuan Penelitaian

Menindak lanjut dari rumusan masalah, penelitian ini secara khusus bertujuan untuk:

1. Menganalisis konsentrasi ragi optimun fermentasi pada pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan?
2. Mengetahui rasa yang paling disukai dari pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan dengan sumber rasa yang berbeda?
3. Mendeskripsikan karakteristik lembar kerja berbasis saintifik pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan.
4. Mendeskripsikan hasil uji kelayakan format lembar kerja pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan dengan penggunaan konsentrasi yang berbeda?

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini di antaranya:

1. Pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan dengan penambahan perasa *esens* yang merupakan penganekaragaman jenis makananan dengan tujuan untuk menarik selera dan keinginan konsumen.
2. Pembuatan tape singkong berbagai macam rasa buah-buahan bisa digunakan sebagai lembar kerja siswa pada pembelajaran disekolah menengah pertama di kelas VIII pada materi zat aditif makanan.