

PENENTUAN KADAR ALKOHOL PADA TAPE KETAN
HITAM (*Oryza sativa* L var forma *glutinosa*)
TERHADAP LAMA FERMENTASI

DETERMINATION OF THE LEVEL OF ALCOHOL ON BLACK STICKY
TAPE(*Oryza sativa* L var forma *glutinosa*)AGAINST
FERMENTATION'S LENGTH

Atik Dian Metasari, Drs. Soebiyanto. M.Or., M.Pd.
Universitas Setia Budi Surakarta, Jl. Let. Jen Sutoyo, Mojosongo, Surakarta
Telp. (0271) 852 518, Fax (0271) 853 518
Website: www.setiabudi.ac.id, E-mail: info@setiabudi.ac.id

ABSTRAK

Tape ketan hitam adalah salah satu jenis makanan dari Indonesia yang dihasilkan dari proses fermentasi, yang berasal dari bahan pangan berkarbohidrat. Ciri khas dari tape yaitu memiliki rasa yang manis, berbau asam dan mengandung alkohol karena proses fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar alkohol dan untuk mengetahui adakah perubahan kadar alkohol sejak hari pertama sampai hari kelima.

Penelitian ini menggunakan sampel tape ketan yang sudah difermentasi selama 24 jam, 48 jam, 72 jam, 96 jam, 120 jam. Metode yang dipakai adalah metode destilasi dimana sampel yang tadi sudah ditimbang dimasukkan kedalam labu Kjeldhal kemudian ditambah serbuk MgO dan aquades, lalu dipanaskan sampai dipeloreh destilat yang berwarna jernih dan bersifat basa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar alkohol pada tape ketan hitam adalah 0.51%, 0.95%, 4.34%, 1.43%, 0.67%

Kata Kunci: tape ketan hitam, fermentasi, alkohol

ABSTRACT

Black sticky tape is one of the types of food from Indonesia which is produced from the fermentation process, which comes from the food that contains carbohydrates. The characteristic of tape that has the taste of the sweet smell of acid and contains alcohol because the fermentation process. The purpose of this research is to know the level of alcohol and to know is there any changes in the level of alcohol since the first day until the fifth day.

This research uses the sample sticky tapewhich has been fermented for 24hours, 48hours, 72hours, 96 hours, 120 hours. The method used is the destillation method where the sample has been weighed plugged into the Kjeldhal knops then added MgO powder and aquades, then heated until obtained distillate colored clear and alkaline.

The results of the research showed that the level of alcohol on the black sticky tape is 0.51%, 0.95%, 4.34%, 1.43%, 0.67%

Keywords : black sticky tape, fermentation, alcohol
