

ABSTRAK

Junaidi, Ach. 2021. *Pemanfaatan Biji Buah Nangka (Artocarpus Heterophyllus) sebagai Bahan dasar dalam Pembuatan Tape dengan Konsentrasi Ragi yang Berbeda*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jember.
Pembimbing: (1) Ika Priantri, S.Si., M.Pd. (2) Aulya Nanda Prafitasari, M.Pd.

Kata kunci: biji buah nangka, tape, konsentrasi ragi, fermentasi.

Biji nangka adalah bahan non-ekonomis jika ditinjau dari dua hal yaitu yang pertama, biji nangka merupakan limbah bagi konsumen buah nangka. Kedua, biji nangka masih jarang dijual di pasaran. Biji nangka memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yaitu sebesar 36,70%. Pada dasarnya, semua makanan yang mengandung karbohidrat dapat diolah menjadi makanan yang khas yaitu tape.

Permasalahan yang terdapat dalam penelitian ini yaitu apa pengaruh konsentrasi ragi yang berbeda terhadap organoleptik tape dari biji buah nangka. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ragi yang berbeda terhadap organoleptik dari biji buah nangka. Hipotesis dalam penelitian ini adalah konsentrasi ragi yang berbeda memberikan pengaruh terhadap organoleptik tape dari bahan dasar biji buah nangka.

Penelitian dilaksanakan di rumah peneliti yang beralamatkan di Dusun Sempong Timur, Desa Pasongsongan, Kecamatan Pasongsongan, Kabupaten Sumenep, pada tanggal 29 September 2020 sampai dengan 25 Oktober 2020. Jenis penelitian ini adalah *true eksperimen* dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Analisis data menggunakan analisis varian (Anova) dan dilanjutkan dengan uji BNT (Beda Nyata Terkecil) dengan tingkat kepercayaan 95%.

Berdasarkan analisis varian pemberian konsentrasi ragi yang berbeda memberikan pengaruh yang signifikan terhadap organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan kesukaan tape dari bahan dasar biji buah nangka yaitu nilai sig sebesar $0,000 < 0,05$. Sedangkan, berdasarkan uji BNT menunjukkan bahwa warna tape terbaik terdapat pada perlakuan konsentrasi ragi 4 gram (P_1). Rasa tape terbaik terdapat pada perlakuan konsentrasi ragi 3,5 gram (P_2) dan konsentrasi ragi 3,25 gram (P_3). Aroma tape terbaik terdapat pada perlakuan konsentrasi ragi 3,5 gram (P_2). Tekstur tape terbaik terdapat pada perlakuan konsentrasi ragi 3,5 gram (P_2). Sedangkan, kesukaan tape terbaik terdapat pada perlakuan konsentrasi ragi 3,25 gram (P_3). Produk dari penelitian ini berupa tape biji nangka.

ABSTRACT

Junaidi, Ach. 2021. Utilization of Jackfruit Seed (*Artocarpus Heterophyllus*) as a Basic Material in Making Tape with Different Yeast Concentrations. Thesis, Biology Education Study Program, Teacher Training and Education Faculty, Muhammadiyah University of Jember.

Advisors: (1) Ika Priantari, S.Si., M.Pd. (2) Aulya Nanda Prafitasari, M.Pd.

Key words: jackfruit seeds, tape, yeast concentration, fermentation.

Jackfruit seeds are a non-economic material when viewed from two things, first, jackfruit seeds are waste for jackfruit consumers. Second, jackfruit seeds are rarely sold on the market. Jackfruit seeds have a high carbohydrate content, which is 36.70%. Basically, all foods that contain carbohydrates can be processed into distinctive foods, namely tape.

The problem in this study is what is the effect of different yeast concentrations on the organoleptic tape from jackfruit seeds. This study aims to determine the effect of different yeast concentrations on the organoleptics of jackfruit seeds. The hypothesis in this study is that different yeast concentrations have an effect on the organoleptic tape from the base material of jackfruit seeds.

The research was conducted at the researcher's house which is addressed in Sempong Timur Hamlet, Pasongsongan Village, Pasongsongan District, Sumenep Regency, on September 29, 2020 to October 25, 2020. This type of research is true experiment using the Completely Randomized Design (CRD) method. Data analysis used analysis of variance (ANOVA) and continued with the LSD test (Least Significant Difference) with a 95% confidence level.

Based on the analysis of variants, giving different yeast concentrations has a significant effect on organoleptics which includes color, taste, aroma, texture and the preference for tape from the basic ingredients of jackfruit seeds, namely the sig value of $0.000 < 0.05$. Meanwhile, based on the LSD test showed that the best tape color was found in the treatment of 4 grams of yeast concentration (P1). The best taste of tape is found in the treatment of yeast concentration 3.5 grams (P2) and yeast concentration 3.25 grams (P3). The best aroma of tape is found in the yeast concentration treatment of 3.5 grams (P2). The best tape texture is found in the yeast concentration treatment of 3.5 grams (P2). Meanwhile, the best preference for tape was found in the yeast concentration treatment of 3.25 grams (P3). The product of this research is jackfruit seed tape.