

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengungkapkan kelebihan dari buah apel sebagai ragi alami dan mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi penggunaan buah apel sebagai ragi alami pada tape ketan hitam. Selama ini buah apel hanya dikonsumsi secara langsung oleh masyarakat. Oleh karena itu peneliti melakukan inovasi dengan menjadikan buah apel sebagai ragi alami dalam pembuatan tape ketan hitam. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuesioner. Kuesioner digunakan sebagai hasil uji organoleptik untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap penampilan fisik atau bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur terhadap tape ketan hitam berbasis buah apel sebagai ragi alami. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi produk tape ketan berbasis buah apel sebagai ragi alami dengan menfermentasikan buah apel terlebih dahulu guna untuk mendapatkan ragi alami pada apel, kemudian dilakukan proses pengukusan beras ketan hitam dan pemberian ragi alami yang berasal buah apel, setelah itu dilakukan fermentasi terhadap beras ketan hitam dengan ragi alami selama tiga hari. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa sebanyak 83,3% penampilan fisik dari tepe ketan hitam berbasis buah apel sebagai ragi alami dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan warna dari tepe ketan hitam berbasis buah apel sebagai ragi alami dapat diterima oleh konsumen yaitu dengan presentase 74,7%. Berdasarkan daya terima konsumen terhadap aroma dari tape ketan hitam berbasis buah apel sebagai ragi alami didapatkan sebanyak 70,7%. Uji daya terima konsumen terhadap rasa dari tape ketan hitam berbasis buah apel sebagai ragi alami sebanyak 76%. Sedangkan berdasarkan daya terima konsumen terhadap tekstur dari tape ketan hitam berbasis buah apel sebagai ragi alami didapatkan sebanyak 67,3%.

Kata kunci: Ragi alami, Buah Apel, Tape Ketan Hitam