

ABSTRAK

Risynawati. 24020120140124. **Diversifikasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Produk Tape dengan Perbedaan Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nutrisi dan Organoleptik.** Dibimbing oleh Arina Tri Lunggani, dan Susiana Purwantisari.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan tanaman lokal yang memiliki potensi besar sebagai alternatif bahan baku dalam industri pengolahan pangan, salah satunya adalah pembuatan tape. Tape adalah produk pangan yang populer di Indonesia. Dalam proses pembuatan tape, ragi dan fermentasi memainkan peran penting. Fermentasi adalah proses metabolisme anaerobik yang dilakukan oleh mikroorganisme seperti ragi untuk mengubah gula menjadi alkohol dan asam organik. Proses ini dapat mempengaruhi kualitas nutrisi serta karakteristik organoleptik produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan tape dari labu kuning dengan variasi konsentrasi ragi sebesar 0,5%, 1%, dan 1,5%, serta variasi lama fermentasi selama 1 hari, 2 hari, dan 3 hari. Parameter yang diuji meliputi kadar alkohol yang dilakukan menggunakan metode destilasi. Karakterisasi makroskopis dilakukan pada koloni mikroorganisme, sementara karakterisasi mikroskopis menggunakan metode pewarnaan Gram dan *Methilen blue*. Analisis kualitas nutrisi yang mencakup kadar air, protein, karbohidrat, lemak, dan abu. Selain itu, uji organoleptik dilakukan dengan metode skala hedonik, di mana panelis menilai tingkat kesukaan terhadap sampel dengan skala 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan taraf kepercayaan 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata kadar alkohol pada tape labu kuning berkisar antara 1,10% hingga 2,60%. Didapatkan bakteri asam laktat sebanyak 6 isolat sedangkan khamir sebanyak 2 isolat. Konsentrasi ragi dan lama fermentasi memiliki pengaruh signifikan terhadap kadar protein, air, dan karbohidrat, tetapi tidak berpengaruh signifikan pada kadar abu dan lemak. Uji organoleptik menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada tape dengan konsentrasi ragi 1% dan lama fermentasi 3 hari.

Kata Kunci: Fermentasi, Tape, Bakteri Asam Laktat, Ragi, *Cucurbita moschata*.