

ABSTRAK

Tape adalah makanan tradisional, pembuatan tape melalui fermentasi dengan memanfaatkan ragi sebagai stater, bahan utama pembuatan tape adalah singkong mengingat bahwa singkong memiliki cukup energi dan karbohidrat tertinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan dan lama fermentasi terhadap kadar glukosa, kadar air dan kadar etanol pada tape singkong.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Sampel yang digunakan adalah tape singkong yang akan diuji lama fermentasi dan jenis kemasan dengan analisa kadar glukosa, air dan etanol menggunakan metode luff schorll, kering dan kromatografi gas dengan 3 kali pengulangan. Data yang diperoleh akan disajikan dalam bentuk tabel dan akan diperiksa menggunakan uji *One Way Anova* jika terdapat perbedaan maka pengujian akan dilanjutkan dengan uji *Post Hoc*.

Hasil penelitian analisis kadar glukosa, kadar air dan kadar etanol tape singkong memiliki perbedaan signifikan secara statistik yaitu dengan *p-value* 0,00 yang mana nilai tersebut $\leq \alpha$ (0,05) yang dapat diartikan bahwa terdapat perbedaan lama fermentasi dan jenis kemasan pada rata-rata nilai kadar glukosa, kadar air dan kadar etanol. Terdapat perbedaan signifikan pada penyimpanan dan jenis kemasan pada tape singkong yang dianalisis kadar glukosa, kadar air, dan kadar etanol.

Kata Kunci : Kadar Glukosa, Kadar Air, Kadar Etanol, Tape Singkong, Lama fermentasi, Jenis Kemasan