

ABSTRAK

Tape merupakan makanan hasil fermentasi tradisional yang menjadi makanan oleh-oleh khas Kabupaten Bondowoso karena mayoritas penduduknya memproduksi tape. Umur simpan tape yang pendek (2-3 hari) merupakan permasalahan yang terjadi pada tape dan pengemasan merupakan salah satu upaya yang dapat memperpanjang umur simpan sebuah produk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar etanol, kadar gula dan total bakteri pada tape singkong.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan desain Rangkap Acak Lengkap (RAL) dan 4 kali pengulangan. Sampel yang digunakan adalah produk tape dari UMKM Tape 31 Kabupaten Bondowoso. Kadar etanol ditentukan dengan metode destilasi, kadar gula ditentukan dengan metode luff schoorl dan total bakteri ditentukan oleh metode standart plate count. Data yang telah didapatkan kemudian akan diuji analisis normalitas dengan Kolmogorov-Smirnov lalu menggunakan uji parametik yaitu *Two Way Anova* guna melihat perbedaan, kemudian dilanjut dengan uji *Post Hoc Duncan* untuk melihat perbedaan yang signifikan.

Hasil uji penelitian kadar etanol, kadar gula dan total bakteri pada tape singkong dengan berdasarkan jenis kemasan dan lama penyimpanan secara statistik memiliki perbedaan yang signifikan dengan p-value 0,00 dimana nilai tersebut $\leq \alpha$ (0,005). Kadar etanol tertinggi terdapat pada kemasan alumunium foil vakum dengan lama penyimpanan 14 hari yaitu 1,41%. Kadar gula tertinggi terdapat pada kemasan alumunium foil vakum dengan lama penyimpanan 14 hari sebesar 21,22%. Total bakteri tertinggi terdapat pada kemasan alumunium foil vakum dengan lama penyimpanan 14 hari yaitu sebanyak 2,45 cfu/g. Kemasan terbaik terdapat pada kemasan plastik vakum dengan lama penyimpanan tujuh hari.

Kata Kunci : Kadar Etanol, Kadar Gula, Total Bakteri, Tape Singkong, Lama Penyimpanan, Jenis Kemasan