

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah daerah yang sebagian besar kehidupan penduduknya ditopang oleh produk pertanian. Produk pertanian diantaranya singkong atau umbi singkong yang bisa diolah dalam suatu produk yang berbeda, termasuk pangan, pabrik kertas dan produksi pengganti energi utama. Sebagai makanan, bisa diolah menjadi sebuah tapai (Asnawi, 2013)

Tapai adalah makanan yang cukup populer di Indonesia. Secara umum tapai terbagi menjadi dua, tapai pulut dan tapai singkong. Di Indonesia, tapai singkong dan tapai pulut lebih dikonsumsi sebagai makanan semacam kue, es teler, permen, kolak dll. Tapai mempunyai rasa yang manis, mengandung alkohol, memiliki aroma yang segar serta memiliki tekstur lembut dan sedikit cair (Samuri, 2017).

Singkong adalah bagian dari makanan sehari-hari oleh penduduk Indonesia yang dibuat dalam bentuk tapai dengan proses fermentasi (Marminah, 2013). Singkong adalah produk pertanian yang hampir keseluruhan ditanam di Indonesia dan salah satu sumber karbohidrat bermanfaat sesudah nasi, dengan kandungan karbohidrat sebesar 34,7% (Ariana, 2016).

Alkohol merupakan larutan jernih, tak memiliki warna, gampang menguap, bersatu pada air, eter dan kloroform, didapat dari fermentasi karbohidrat oleh ragi (Yulianti, 2014). Secara kimia, alkohol merupakan senyawa organik yang memiliki gugus hidroksil (-OH) sebagai gugus fungsi. Sedangkan alkohol secara kimia adalah senyawa kimia yang dikenal sebagai etanol yang memiliki rumus kimia C_2H_5OH .

Piknometer adalah alat yang dipakai dalam menghitung berat jenis atau berat jenis larutan. Cara bekerja gunakan piknometer terlebih dahulu dengan timbang piknometer kering dan kosong dengan neraca analitik. Setelah itu mengisi piknometer dengan cairan yang akan diukur massa jenisnya lalu ditutup dan ditimbang (Rahmana, 2016).

Berdasarkan penelitian Ariana (2016) tentang penetapan kadar alkohol pada tapai singkong yang difermentasi 3 hari, 5 hari dan 7 hari menunjukkan bahwa semakin lama penyimpanan tapai maka semakin tinggi pula kadar

alkoholnya yaitu sampel hari ke 3 sebesar 5,7%, sampel hari ke 5 sebesar 9,5% dan sampel hari ke 7 16,2%.

Dari penjelasan ini, peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian dengan judul penetapan kadar alkohol pada tapai singkong (*Manihot utilissima*) berdasarkan lama waktu penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa persen kandungan alkohol dalam tapai singkong yang difermentasi selama 3 hari dan 6 hari?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui berapa persen kandungan alkohol dalam tapai singkong yang difermentasi selama 3 hari dan 6 hari.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Sebagai referensi untuk peneliti sebelumnya dari segala segi yang mencakup tentang penelitian ini.
- b. Sebagai bahan penambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti.