

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh campuran mangga dengan singkong terbaik dalam menghasilkan tape yang bermutu baik. Penelitian ini akan dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Quality. Penelitian ini dilakukan dengan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dalam bentuk non faktorial yaitu pencampuran mangga dengan singkong dengan sandi (T) terdiri dari 5 (lima) taraf yaitu: T₁ = Mangga 200 g + 1g Ragi, T₂ = Mangga 150 g + Singkong 50 g + 1g Ragi, T₃ = Mangga 100 g + Singkong 100 g + 1g Ragi, T₄ = Mangga 50 g + Singkong 150 g + 1g Ragi dan T₅ = Singkong 200 g + 1 g Ragi. Analisis data dilakukan dengan uji ANOVA. Parameter yang diamati terdiri dari pH, total asam, kadar gula, kadar alkohol, nilai organoleptik rasa, nilai organoleptik aroma dan nilai organoleptik tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran mangga dengan singkong sebagai bahan baku pembuatan tape berpengaruh nyata terhadap pH, total asam, kadar gula, alkohol, nilai organoleptik rasa, nilai organoleptik aroma dan nilai organoleptik tekstur. Nilai organoleptik rasa tertinggi terdapat pada T₃ sebesar 3,18. Pembuatan tape dengan menggunakan campuran mangga yang lebih tinggi menghasilkan nilai organoleptik aroma yang lebih tinggi. Nilai organoleptik aroma terdapat pada T₁ sebesar 3,18, sedangkan terendah pada perlakuan T₅ sebesar 2,57. Pembuatan tape dengan menggunakan campuran mangga yang lebih tinggi menghasilkan nilai organoleptik aroma yang lebih tinggi. Nilai organoleptik tekstur terdapat pada T₅ sebesar 3,62, sedangkan terendah pada perlakuan T₁ sebesar 2,57. Pembuatan tape dengan menggunakan campuran mangga yang lebih tinggi menghasilkan nilai organoleptik aroma yang lebih tinggi.

Kata kunci : *mangga, singkong dan tape*

ABSTRAC

The study served to determine the effect of mango mixed with the best cassava in producing good quality of tape. The study will be conducted at the laboratory of technology agriculture produced by the university of quality. This research is done with RAL (Rancangan Acak Lengkap) in the non-facial form of filial mixing of mangoes with cassava using a password (T) consists of 5 (five) level: T1 = mango 200 g + 1 g yeast, T2 = mango 150 g + cassava 50 g + 1 g yeast, T3 = mango 100 g + cassava 100 g + 1g yeast, T4 = mango 50 g + cassava 150 g + 1 g yeast and T5 = Cassava 200 g + 1 g yeast. Data analysis was performed by ANOVA test. The parameters observed consisted of pH, total acid, sugar content, alcohol content, organoleptic value of taste, organoleptic value of flavor, organoleptic value of texture.

Studies indicate that mixing mangoes with cassava as raw ingredients in the manufacture of tape has a real effect on the pH, total acid, sugar content, alcohol content, organoleptic value of taste, organoleptic value of flavor, organoleptic value of texture. The highest number of organoleptic value of the taste is on the T3 of 3,18. Making tape by using a higher mango mixture produces higher organic value scents. The organoleptic value of flavor is on T1 of 3,18, the lowest on the treatment T5 of 2,57. Making tape using higher mango mixed produces higher organoleptic value of flavor. The organoleptic value of texture is on T5 of 3,62, while the lowest is on the T1 of the 2,57. Making tape using higher mango mixed produces higher organoleptic value of flavor.

Key words: *mango, cassava and tape*