

Pertumbuhan dan beberapa sifat biokimia dari *Saccharomycopsis fibuliger* asal ragi tape pada medium sagu dan tapioka

Ira Lestira A.S Mendur, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175563&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Tape merupakan makanan fermentasi yang sudah dikenal oleh penduduk Indonesia. Proses pembuatannya dilakukan dengan cara tradisional dan menggunakan inokulum ragi tape. Dari ragi tape merk Semar berhasil diisolasi khamir *Saccharomycopsis fibuliger*.

Dalam penelitian ini dilakukan pemeriksaan sifat pertumbuhan dan biokimia dari khamir *S. fibuliger* untuk mengetahui kemampuannya mengurai sumber pati yang terdiri dari: (1) pati siap pakai, (2) sagu, dan (3) tapioka.

Hasil penelitian ini membuktikan bahwa *S. fibuliger* dapat tumbuh baik pada medium yang mengandung sumber pati pada suhu 30 derajat celcius dan 35 derajat celcius. Khamir *S. fibuliger* juga merupakan khamir penghasil enzim amilolitik yang cukup baik, sehingga memiliki kemampuan mengurai sumber pati tersebut. Selain itu *S. fibuliger* juga mampu mengurai glukosa dan sukrosa tanpa menghasilkan gas.

Kesimpulan yang diperoleh, ialah *S. fibuliger* hasil isolasi dari ragi merk Semar' dapat digunakan pada industri-industri yang melakukan hidrolisis pati dan diharapkan bermanfaat juga untuk memproduksi SCP yang menggunakan bahan karbohidrat.