PENGARUH WAKTU FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN PATI, SERAT KASAR, DAN LEMAK PADA UMBI TALAS KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium)* TERMODIFIKASI

INTISARI

NESSA EKA FAUZIA

No. Mhs : 12612068

Tanaman talas kimpul *(Xanthosoma sagittifolium)* sangat mudah dibudidayakan di daerah tropis, maupun subtropis, termasuk Indonesia. Pemanfaatan talas sebagai tepung talas akan meningkatkan nilai ekonomis dan daya simpan produk talas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu fermentasi yang optimum untuk memproduksi tepung talas termodifikasi. Analisis yang dilakukan meliputi analisis kadar karbohidrat, kadar serat kasar, dan kadar lemak dengan variasi waktu 6 jam, 12 jam, dan 24 jam dan kontrol sebagai pembanding. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kondisi proses fermentasi yang optimal untuk memproduksi tepung umbi talas termodifikasi adalah fermentasi menggunakan kultur murni *Lactobacillus plantarum*, pada waktu fermentasi 12 jam. Produk tepung talas termodifikasi yang dihasilkan memiliki kadar pati 61,80%, kadar serat kasar sebesar 0,96%, dan kadar lemak sebesar 0,75%.

Kata kunci : Talas Termodifikasi, Optimasi Fermantasi, *Lactobacillus plantarum*

THE EFFECT OF FERMENTATION TIME IN THE CONTENT OF STARCH, FIBER, AND FAT ON MODIFIED TARO TUBER (*Xanthosoma sagittifolium)*

ABSTRACT

NESSA EKA FAUZIA
No. Mhs : 12612068

The taro *Xanthosoma sagittifolium* is easily cultivated in the tropic and subtropic, such as Indonesia. Utilization of taro would increase the value of the economical and retention on taro production. The purpose of this study is, determine the optimum time of fermentation for producing modified taro flour. The analisys was determine the starch content, crude fiber, and fat content with variation time of fermentation 6 hours, 12 hours, and 24 hours and control. Based on the result of this research, it was found that the optimal condition fermentation to produce a modified taro flour was fermented with *Lactobacillus plantarum* at 12 hours fermentation. The modification taro flour contained starch 61,80%, crude fiber 0,96%, and fat 0,75%

Kata kunci : Modified Taro, Optimization of Fermentation, *Lactobacillus plantarum*