

Pembuatan Tape Singkong Berbasis Kearifan Lokal

1. Mengapa menyimpan wadah fermentasi tape di tempat yang terpapar terik matahari langsung dapat membuat tape terasa terlalu pahit dan asam?

2. Jika wadah fermentasi tape sering dibuka-tutup saat praktikum, tape menjadi sangat masam seperti cuka dan tidak berbau alkohol. Evaluasilah mengapa kesalahan perlakuan tersebut bisa terjadi!

3. Pati dalam singkong akan diubah menjadi gula sederhana berupa

4. Mengapa singkong yang awalnya keras dan tawar bisa berubah menjadi lunak, berair, dan manis setelah diberi ragi?

5. Apakah inovasi rasa pada tape dapat membantu melestarikan makanan tradisional? Jelaskan pendapatmu.

6. lengkapilah persamaan reaksi proses fermentasi

