



LKPD 2

MEMBUAT TAPE SINGKONG

Tujuan:

1. Mengetahui cara penerapan bioteknologi dengan fermentasi tape singkong.
2. Mengetahui peranan organisme *Saccaromyces cereviceae* dalam peragian

Ilustrasi



Lihatlah gambar di atas! Bagaimana bisa ketela pohon atau singkong berubah menjadi tape? Tape singkong adalah tape yang dibuat dari singkong yang difermentasi. Makanan ini populer di Jawa dan dikenal di seluruh tempat, mulai dari Jawa Barat hingga Jawa Timur.

Pembuatan tape melibatkan umbi singkong sebagai substrat dan ragi tape (*Saccharomyces cerevisiae*) yang dibalurkan pada umbi yang telah dikupas kulitnya. Ada dua teknik pembuatan yang menghasilkan tape biasa yang basah dan lunak



Langkah Kerja

1. Mengupas singkong dan mengikis bagian kulit arinya hingga kesat
2. Memotong singkong yang telah dikupas sesuai dengan keinginan
3. Mencuci hingga bersih singkong yang telah dipotong
4. Sementara menunggu singkong kering, memasukkan air ke dalam panci sampai kira-kira terisi seperempat lalu memanaskan hingga mendidih.
5. Setelah air mendidih, memasukkan singkong ke dalam panci kukus, lalu mengukus hingga singkong $\frac{3}{4}$ matang, kira-kira ketika daging singkong sudah bisa di tusuk dengan garpu.
6. Setelah matang, mengangkat singkong yang telah $\frac{3}{4}$ masak kemudian meletakkannya di suatu wadah dan mendinginkannya.
7. Sambil mengipas-ngipas, teman lainnya (dalam satu kelompok) menyiapkan wadah sebagai tempat untuk mengubah singkong

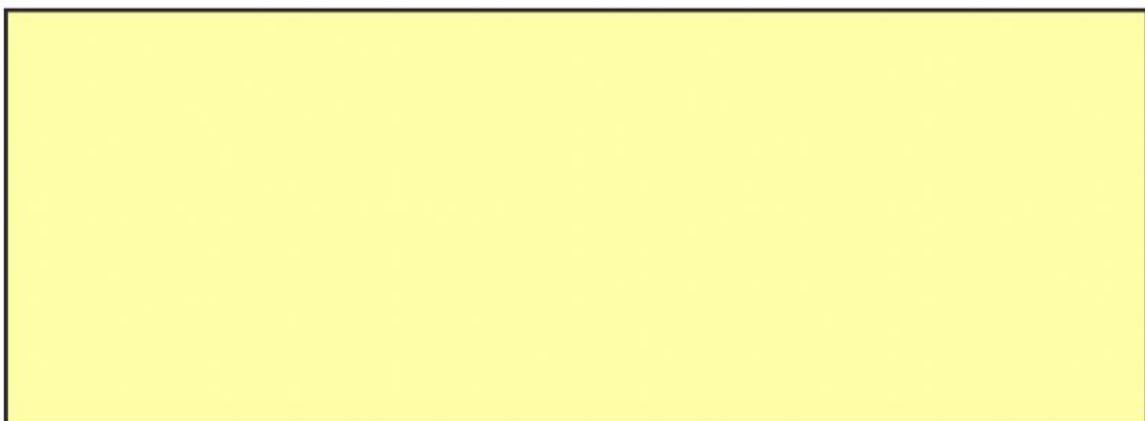


Analisis dan diskusi

1. Mengapa pemberian ragi tape dilakukan dalam keadaan singkong sudah dingin?



2. Apa fungsi dari ragi tape?



3. Mengapa setelah diberi ragi wadah harus ditutup rapat?