BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras ketan merupakan varietas beras yang sifatnya lebih lengket daripada beras biasa bila dikukus. Beras ketan baik yang putih maupun yang hitam memiliki kandungan gizi yang cukup baik, yaitu karbohidrat yang cukup tinggi, protein yang tidak terlalu rendah, dan lemak yang rendah. Beras ketan banyak diolah menjadi makanan tradisional, misalnya tape, bubur, brem, dan sari tape.

Sari tape dari beras ketan hitam yang dimaksudkan adalah minuman yang diperoleh dengan cara mengepres tape ketan hitam. Sari tape ini mengandung alkohol sebagai hasil fermentasi tape ketan hitam. Masyarakat Jawa biasa menyebut sari tape ini badek. Sari tape ini berbeda dengan brem cair karena sari tape tidak mengalami fermentasi kedua (fermentasi cairan tape) dan pemeraman.

Permasalahan dalam pembuatan sari tape ini adalah kenampakannya yang keruh. Penambahan sari hati nanas sebagai bahan penjernih diharapkan dapat mengatasi masalah ini.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sari hati nanas pada pembuatan sari tape beras ketan hitam.