**PENGARUH PENAMBAHAN RAGI DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KADAR GLUKOSA TEPUNG BIJI DURIAN (*Durio zibethinus*)**

Oleh:

Sity Unamah

07307141001

Pembimbing Utama : Dr. Das Salirawati, M.Si

Pembimbing Pendamping : C. Budimarwanti, M.Si

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ragi dan lama fermentasi terhadap kadar glukosa yang dihasilkan dari fermentasi suspensi tepung biji durian

Subjek dalam penelitian ini adalah suspensi tepung biji durian. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah kadar glukosa dari suspensi tepung biji durian yang difermentasi dengan variasi penambahan ragi 50 mg, 100 mg, dan 150 mg dan lama fermentasi 24 jam, 48 jam dan 72 jam, dengan menggunakan perbandingan tepung biji durian dan akuades sebesar 1:4. Pada penelitian ini, analisis kualitatif glukosa dengan menggunakan uji Molisch dan uji Barfoed. Sedangkan uji kuantitatif glukosa yang dihasilkan pada proses fermentasi suspensi tepung biji durian ditentukan dengan spektrofotometer dengan metode Nelson-Somogyi. Pengaruh penambahan ragi dan lama fermentasi diuji secara statistik menggunakan ANAVA AB dan dilanjutkan dengan uji Tukey untuk mengetahui perbedaan yang signifikan.

Hasil uji kualitatif menunjukkan bahwa hasil fermentasi tepung biji durian dengan menggunakan ragi tape mengandung glukosa. Hasil uji statistik dengan ANAVA AB dan uji Tukey menunjukkan adanya perbedaan kadar glukosa hasil fermentasi tepung biji durian pada variasi penambahan ragi dan lama fermentasi. Kadar glukosa tertinggi dicapai pada penambahan berat ragi 150 mg dan lama fermentasi 72 jam dengan kadar 3,91% b/v.

Kata kunci: tepung biji durian, ragi, fermentasi, glukosa.