

Pengaruh penambahan beberapa konsentrasi sukrosa dan ekstrak khamir dalam fermentasi nata dari limbah cair tahu

Yuyus Kusnadi, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175179&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Limbah cair tahu dapat dimanfaatkan sebagai substrat fermentasi nata dengan penambahan sukrosa dan nutrisi lainnya untuk mendukung pertumbuhan bakteri nata *Acetobacter xylinum*.

Tujuan penelitian ini adalah meneliti pengaruh penambahan beberapa konsentrasi sukrosa (10%, 12,5%, 15% dan 17,5%) dan ekstrak khamir (0,1%, 0,3%, dan 0,5%), serta interaksi penambahan sukrosa dan ekstrak khamir terhadap ketebalan rata-rata nata, dan menentukan konsentrasi sukrosa dan ekstrak khamir yang memberikan ketebalan rata-rata nata terbaik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketebalan rata-rata nata tertinggi (0,679 cm) diperoleh dari penambahan sukrosa 17,5% dan ekstrak khamir 0,5%. Ketebalan rata-rata nata terendah (0,176 cm) diperoleh dari penambahan sukrosa 10% dan ekstrak khamir 0,3%.

Hasil analisis secara statistik menunjukkan adanya pengaruh penambahan sukrosa dan ekstrak khamir serta adanya interaksi di antara penambahan sukrosa dan ekstrak khamir terhadap ketebalan rata-rata nata.