

Karakteristik nata de coco dan nata de banana bentuk fisik kadar air dan kadar serat

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20249614&lokasi=lokal>

Abstrak

Nata adalah produk hasil fermentasi menggunakan mikroba *Acetobacter xylinum* yang dapat mengubah glukosa menjadi selulosa. Nata dapat dibuat dengan menggunakan bahan baku air kelapa, limbah cair tahu, limbah industri nanas dan limbah kulit pisang. Nata de coco adalah nata yang dibuat dengan bahan baku air kelapa sedangkan nata de banana adalah nata yang dibuat dari bahan baku yang berasal dari buah pisang dalam hal ini ekstrak kulit pisang. Nata de coco dibuat dari air kelapa murni dengan penambahan gula pasir sebanyak 8 %, pupuk ZA sebanyak 0.8 % dan penambahan *acetobacter xylinum* sebagai starter sebanyak 5 % dari total campuran serta kondisi pH campuran harus sekitar 4-5 pada kondisi anaerob. Pengkondisian pH dapat dilakukan dengan menambahkan asam asetat glasial. Nata de banana dibuat dengan perbandingan (ekstrak kulit pisang dengan air) 1:1; 1:2; 1:3 dengan persentase penambahan glukosa (gula pasir), pupuk ZA serta *acetobacter xylinum* sama seperti pembuatan nata de coco. Pisang Yang dipakai pada penelitian ini adalah pisang ambon dengan kondisi kulit yang tidak busuk. Untuk nata de coco diketahui kandungan serat kasar sebesar 1.53 %, kandungan air sebesar 98.47 % dengan ketebalan nata 2.4 cm. Sedangkan untuk nata de banana diketahui kandungan serat kasar sebesar 2.23 %, kandungan air sebesar 97.76 % dengan ketebalan nata 1.1 cm. Warna yang dihasilkan nata de coco lebih cerah dan putih dibandingkan nata de banana yang berwarna kekuningan. Nata de coco memiliki kesamaan rasa dengan nata de banana hanya nata de coco lebih kenyal dibandingkan nata de banana.