

PENGARUH PENAMBAHAN MOLASE TERHADAP KADAR SERAT PADA PEMBUATAN NATA DE COCO

(THE EFFECT OF ADDING MOLASSES TO THE FIBER CONTENT IN THE PRODUCTION OF NATA DE COCO)

D. Andang Arif Wibawa¹, Nur Hidayati², Hanifah Susilowati³
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta

ABSTRAK

Nata de coco adalah jenis makanan ringan hasil fermentasi *Acetobacter xylinum* berbentuk padat, kenyal, putih, terbuat dari air kelapa segar dan terbentuk dipermukaan media. Molase masih banyak mengandung gula yang dapat dipolimerisasi menjadi selulosa dan asam- asam organik yang dapat digunakan sebagai sumber nutrisi dalam proses fermentasi, sehingga molase dapat dimanfaatkan dalam pembuatan nata. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan molase terhadap kadar serat *nata de coco*.

Proses pembuatan nata menggunakan 3 perlakuan yaitu, menggunakan bahan dasar air kelapa dengan penambahan gula, pembuatan nata bahan dasar air kelapa dengan penambahan molase 100 gram, serta pembuatan nata bahan dasar air kelapa dengan penambahan molase 200 gram. Tahapan awal dalam pembuatan nata adalah penyiapan media dilakukan dengan penyaringan limbah air kelapa, perebusan, penambahan gula dan asam asetat, penuangan ke dalam wadah, penutupan dengan kertas, penambahan starter *Acetobacter xylinum* dan dibiarkan sampai terbentuk lapisan nata, setelah itu nata siap dipanen. Tahap berikutnya adalah pengukuran kadar serat.

Berdasarkan uji kadar serat, didapatkan rata-rata kadar serat kasar dari *nata de coco* dengan gula 100 gram adalah 3,60%, dengan penambahan molase 100 gram diperoleh kadar serat kasar rata-rata 2,76%, sedangkan dengan penambahan molase 200 gram diperoleh kadar serat kasar rata-rata 3,83%. Hasil ketebalan nata setelah dilakukan fermentasi selama 9 hari diperoleh ketebalan nata rata-rata 1,63 cm, dengan penambahan molase 100 gram rata-rata ketebalannya 0,96 cm, sedangkan pada nata dengan penambahan molase 200 gram dengan rata-rata ketebalannya 1,76 cm. Berdasarkan uji organoleptis olahan nata dengan bahan dasar air kelapa dari segi warna yaitu berwarna putih sedangkan pada olahan *nata de coco* dengan penambahan molase berwarna putih kecoklatan. Dari segi rasa dan tekstur, hasil pembuatan *nata de coco* berbahan dasar air kelapa maupun *nata de coco* dengan penambahan molase rata-rata sama yaitu enak dan kenyal.

Kata kunci : *Nata de coco*, Molase, Kadar serat nata

ABSTRACT

Nata de coco is a kind of snack fermented *Acetobacter xylinum* solid form, chewy, white, made from fresh coconut water and is formed on the surface of the media. Molasses still contains a lot of sugar that can be polymerized into cellulose and organic acids that can be used as a source of nutrients in the fermentation process, so that molasses can be used in the production of nata. The purpose of this study to determine the effect of molasses on the fiber content of nata de coco.

Nata processing using 3 treatments, that is using the basic ingredients of coconut water with the addition of sugar, making nata basic ingredients of coconut water with the addition of molasses 100 grams, and making nata basic ingredients of coconut water with the addition of molasses 200 grams. The early stage of making nata is the preparation of filtration media made with coconut water waste, boiling, addition of sugar and acetic acid, pouring into a container, closing with paper, addition of starter *Acetobacter xylinum* and allowed to form a layer nata, after that nata ready for harvest. The next step is the measurement of the fiber content.

Based assay fiber, obtained an average crude fiber content of nata based coconut water with the addition of sugar 100 gram is 3,60%, with addition of molasses obtained 100 grams of crude fiber content an average of 2,76%, whereas with addition of molasses obtained 200 grams of crude fiber content an average of 3,83%. Nata thickness result after fermentation for 9 days, nata obtained an average thickness of 1,63 cm, with the addition of molasses 100 gram average thickness of 0,96 cm, and nata with the addition of molasses 200 gram average thickness of 1,76 cm. Organoleptic test by nata processed with basic ingredients of coconut water in term of color, namely white and the processed nata de coco with the addition of molasses brownish white. In terms of taste and texture, the result of making nata de coco made from coconut water and nata de coco with the addition of molasses the same average that is tasty and chewy.

Keyword : Nata de coco, Molasses, Fiber content nata