

INTISARI

Puspitasari, E. 2013. Pengaruh Penambahan Air Cucian Beras Terhadap Kadar Serat Dan Lamanya Fermentasi Pada Pembuatan Nata De Coco. Program Studi D-III Analis Kesehatan. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing: D. Andang Arif W., SP., M.Si.

Natadecoco adalah selulosa bakteri yang diperoleh melalui fermentasi air kelapa oleh *Acetobacter xylinum*. Fermentasi dilakukan selama 7-10 hari dengan menggunakan gula, asam asetat glasial dan urea sebagai nutrisi tambahan. Pembuatan *nata de coco* dapat dilakukan dengan menambahkan air leri. Air leri mengandung banyak nutrisi yaitu karbohidrat, protein dan vitamin sehingga dapat meningkatkan kualitas dari *nata de coco*. Tujuan penelitian ini mengetahui pengaruh penambahan air leri terhadap kadar serat dan lamanya fermentasi.

Proses pembuatan nata menggunakan 3 perlakuan yaitu, menggunakan bahan dasar air kelapa dan biakan murni *Acetobacter xylinum*, pembuatan nata dengan bahan dasar air kelapa dan dengan penambahan 200 ml air kelapa, serta pembuatan nata dengan bahan dasar air kelapa serta dengan penambahan 400 ml air leri. Campuran tersebut dimasukkan kedalam wadah dan ditutup menggunakan kertas dan dibiarkan sampai terbentuk lapisan nata, setelah itu nata siap untuk dipanen. Pengamatan dilakukan terhadap organoleptis, lama fermentasi, dan kadar serat.

Berdasarkan hasil percobaan diperoleh waktu lamanya fermentasi yang diperlukan dalam pembuatan nata dengan bahan dasar air kelapa adalah 9 hari, sedangkan dengan penambahan air leri 200 ml dapat mempersingkat proses fermentasi menjadi 7 hari, dan dengan penambahan air leri 400 ml diperlukan waktu fermentasi selama 13 hari. Berdasarkan uji kadar serat, diperoleh rata-rata kadar serat kasar dari nata murni adalah 1,78 %, dengan penambahan air leri 200 ml diperoleh kadar serat 2,4%, sedangkan pembuatan *nata de coco* dengan penambahan air leri 400 ml diperoleh kadar serat kasar rata-rata 3,08%. Berdasarkan uji organoleptis, hasil *nata de coco* yang berbahan dasar air kelapa menghasilkan produk nata yang berwarna putih, rasanya enak dan teksturnya kenyal. Sedangkan dengan penambahan air leri berdasarkan uji organoleptis menghasilkan tekstur yang lebih kenyal.

Kata kunci: Air kelapa, Serat nata, Air cucian beras