

## INTISARI

**Santoso, J. 2013. *Penentuan Kadar Serat Pada Nata dengan Penambahan Bekatul*. Program studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : D. Andang Arif Wibawa, SP, M. Si**

Air kelapa dipasar banyak yang terbuang percuma sehingga tidak dimanfaatkan dan hanya menjadi limbah. Air kelapa yang mengandung banyak nutrisi bisa diolah menjadi produk seperti nata dengan bantuan *Acetobacter xylinum*. Air kelapa dapat diolah menjadi *nata de cocodan* divariasikan dengan penambahan bekatul supaya memiliki kadar serat tinggi yang baik untuk kesehatan dan memiliki segi ekonomi yang lebih tinggi. Penelitian ini bertujuan mengetahui adanya peningkatan kadar serat pada nata dengan variasi penambahan bekatul.

Prosedur pembuatan nata meliputi 3 perlakuan yaitu air kelapa tanpa bekatul, air kelapa dicampur bekatul 10 g dan air kelapa dicampur bekatul 20 g, lalu disaring. Fermentasi menggunakan *Acetobacter xylinum* pada suhu kamar selama 12 hari. Setelah 12 hari dilakukan uji analisis kadar serat pada nata yang dihasilkan.

Hasil penelitian uji kadar serat pada nata diperoleh data rata-rata 2,76% nata dalam medium tanpa penambahan bekatul. Kadar serat pada nata dalam medium dengan penambahan bekatul 10 g diperoleh data rata-rata 3,0% dan nata dalam medium dengan penambahan bekatul 20 g diperoleh data rata-rata 2,31%.

*Kata Kunci : Air Kelapa, Acetobacter xylinum, Nata, Bekatul, Serat*