

INTISARI

Dian Ayu Permata. 2020. *Pembuatan Nata De Leri Dengan Pemanfaatan Filtrat Kecambah Kacang Kedelai Sebagai Sumber Nitrogen Organik*. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.

Nata adalah makanan hasil fermentasi dari *Acetobacter xylinum*. Pembuatan nata biasa menggunakan nitrogen berupa ZA, namun terdapat polemik diperuntukannya ZA dalam pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh konsentrasi filtrat kecambah kacang kedelai sebagai sumber nitrogen organik terhadap kualitas *nata de leri*.

Metode pembuatan *nata de leri* yaitu fermentasi air cucian beras dengan memanfaatkan bakteri *Acetobacter xylinum*. Konsentrasi filtrat kecambah kacang kedelai yang digunakan konsentrasi 1%, 2%, dan 3%. Metode analisis nata dilakukan pengukuran ketebalan menggunakan penggaris, berat basah dan rendemen dengan penimbangan, kadar air dan selulosa dengan metode *thermogravimetri*, kadar serat kasar dengan metode *gravimetri*, dan uji organoleptik dengan *hedonic test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi penambahan variasi konsentrasi filtrat kecambah kacang kedelai maka semakin besar nilai ketebalan, berat basah, dan rendemen, semakin kecil nilai kadar air, dan semakin besar nilai kadar selulosa serta serat kasar. Konsentrasi filtrat kecambah kacang kedelai 3% memberikan hasil uji organoleptik paling baik. Penetapan ini berdasarkan tekstur (5,04); warna (5,48); aroma (5,80), dan rasa (4,84) dari total skor 7.

Kata kunci : *Acetobacter xylinum*, sumber nitrogen organik, *nata de leri*, filtrat kecambah kacang kedelai.

ABSTRACT

Dian Ayu Permata. 2020. *Making Nata De Leri Utilisation Filtrate Soy Bean Sprouts as a Source of Organic Nitrogen*. D-III Health Analyst Study Program, Faculty of Health Sciences, Universitas Setia Budi.

Nata is a fermented food from *Acetobacter xylinum* bacteria, and normally uses nitrogen ZA. However, there is a polemic for the reduction of ZA in food. The study aims to examine the effect of the concentration of soy bean sprouts filtrate as a source of organic nitrogen on the quality of *nata de leri*.

The method of making *nata de leri* is to use *Acetobacter xylinum* bacteria from fermented rice water. The concentrations of soy bean sprouts filtrate used concentrates 1%, 2%, and 3%. Analysis method to measure the thickness is using ruler, fresh weight, and yield with weighing scale, moisture, and cellulose with thermogravimetric method, crude fiber with gravimetric method, and a hedonic test of organoleptic.

Research indicates that more variant increased the concentration of soy bean sprouts filtrate, makes the value of the moisture is lower and the value of thickness, fresh weight, yield, cellulose and crude fiber are greater. The concentration of 3% soy bean sprouts filtrate of gives the best organoleptic test. The determination based on texture (5.04); color (5.48); odor (5.80), and taste (4.84) of the total score 7.

Keywords: *Acetobacter xylinum*, the source of organic nitrogen, *nata de leri*, filtrate sprouts soy bean.