

PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA DAN EKSTRAK KECAMBAH PADA KUALITAS NATA DE CASSAVA THE EFFECT OF SUCROSE AND MUNGBEAN SPROUT ADDITION ON NATA DE CASSAVA QUALITY

Title	PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA DAN EKSTRAK KECAMBAH PADA KUALITAS NATA DE CASSAVA THE EFFECT OF SUCROSE AND MUNGBEAN SPROUT ADDITION ON NATA DE CASSAVA QUALITY
Author Order	of
Accreditation	
Abstract	<p>Nata merupakan salah satu jenis makanan yang berserat tinggi dan berguna bagi kesehatan. Umumnya nata diproduksi dari air kelapa dan ekstrak nanas. Hasil samping pengolahan tapioka (onggok), yang selama ini merupakan persoalan lingkungan mempunyai potensi sebagai bahan pembuatan nata. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi onggok sebagai alternatif bahan pembuatan nata dengan mempelajari penambahan komponen nutrisi, yaitu sukrosa sebagai sumber karbon dan ekstrak kecambah sebagai sumber nitrogen. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan tiga ulangan. Penambahan sukrosa terdiri dari 3 perlakuan, yaitu 2,5%; 5% dan 7,5% dan penambahan ekstrak kecambah terdiri dari tiga perlakuan yaitu 0,25%; 0,5% dan 0,75%. Variabel yang diamati meliputi kadar air, kadar serat kasar, pH medium sisa inkubasi, ketebalan nata, rendemen basah, rendemen kering dan tekstur. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan. bahwa penambahan sukrosa 7,5% merupakan konsentrasi optimal yang menghasilkan nata dengan rendemen basah tertinggi yaitu sebesar 41,6% b/b dan ketebalan 8,77 mm. Penambahan ekstrak kecambah optimal sebesar 0,75% yang menghasilkan nata dengan rendemen basah tertinggi yaitu 41,00% b/b dan ketebalan nata 8,02 mm. Kombinasi perlakuan terbaik adalah penambahan sukrosa 7,5% dan ekstrak kecambah 0,75%.</p>
Publisher Name	Pembangunan Pedesaan
Publish Date	2003-07-30
Publish Year	2003
Doi	
Citation	
Source	Pembangunan Pedesaan
Source Issue	Vol 3, No 1 (2003)
Source Page	
Url	http://journal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Pembangunan/article/view/49
Author	Dr RIFDA NAUFALIN, S.P