

**PENGARUH EKSTRAK KACANG YANG BERBEDA
SEBAGAI SUMBER NITROGEN TERHADAP
KARAKTERISTIK *Nata de Corn* YANG DIHASILKAN**

**MUHAMMAD ALFARIDZI
1511122046**



- Dosen Pembimbing:**
- 1. Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si**
 - 2. Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Ekstrak Kacang Yang Berbeda Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Karakteristik *Nata de Corn* yang Dihasilkan

Muhammad Alfaridzi¹, Alfi Asben², Wenny Surya Murtius²

¹Mahasiswa Teknologi Pangan & Hasil Pertanian, ²Dosen Teknologi Industri Pertanian

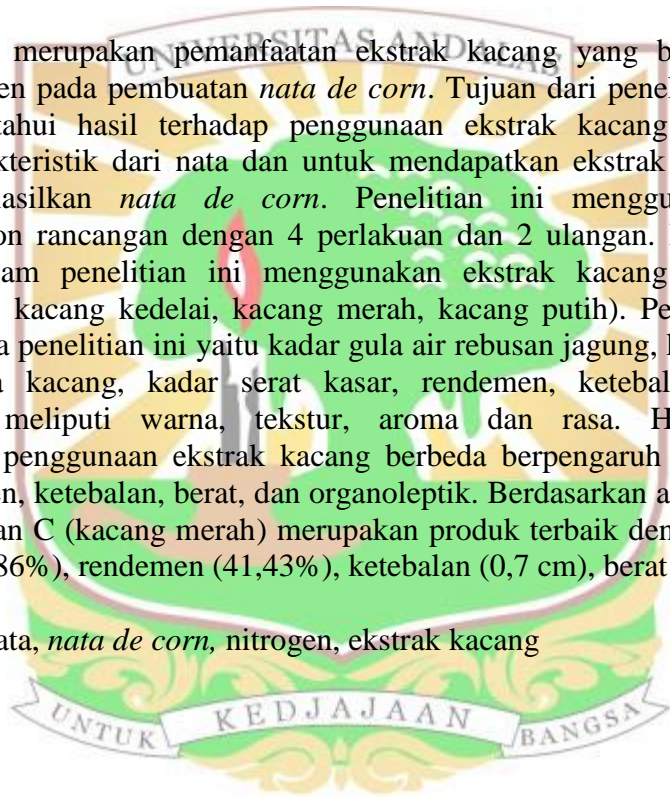
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas 25163

Email: Muhamadalfa699@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan pemanfaatan ekstrak kacang yang berbeda sebagai sumber nitrogen pada pembuatan *nata de corn*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil terhadap penggunaan ekstrak kacang yang berbeda terhadap karakteristik dari nata dan untuk mendapatkan ekstrak kacang terbaik untuk menghasilkan *nata de corn*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen non rancangan dengan 4 perlakuan dan 2 ulangan. Perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan ekstrak kacang yang berbeda (kacang hijau, kacang kedelai, kacang merah, kacang putih). Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini yaitu kadar gula air rebusan jagung, kadar pH, kadar nitrogen pada kacang, kadar serat kasar, rendemen, ketebalan, berat, dan organoleptik meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan ekstrak kacang berbeda berpengaruh terhadap kadar serat, rendemen, ketebalan, berat, dan organoleptik. Berdasarkan analisis fisik dan kimia perlakuan C (kacang merah) merupakan produk terbaik dengan hasil kadar serat kasar (3,86%), rendemen (41,43%), ketebalan (0,7 cm), berat (248,55 gr).

Kata kunci : nata, *nata de corn*, nitrogen, ekstrak kacang



The Effect of Different Extract Beans as a Nitrogen Source on Characteristics of The *Nata de Corn*

Muhammad Alfaridzi¹, Alfi Asben², Wenny Surya Murtius²

**¹Student of food technology and agricultural Product, ²Lecturer of Agricultural Industry Technology
Faculty of Agricultural Technology, Andalas University 25163
Email: Muhamadalfa699@gmail.com**

ABSTRACT

This research aim to know the different extract beans as a source of nitrogen on making nata de corn. The purpose of this study was to determine the effect of different type of extract beans on the characteristics of nata de corn and to find out the best type of extract beans to produce nata de corn. This research was carried out using an exploratory method with 4 treatments and 2 replications. The treatment in this research was the use of different type of extract beans (mung bean, soy bean, red bean and white bean). The research non-designed experiment were sugar content, pH, nitrogen content, crude fiber, yield, thickness, weight, and sensory including color, texture, aroma and taste. The results showed that the use of different type of extract beans affected the crude fiber content, yield, thickness, weight, and sensory. Based on physical and chemical analysis of the product treatment C (red bean) was the best product with an average value of crude fiber content (3,86%), yield (41,43%), thickness (0,7 cm), weight (248,55 gr).

Keyword: extract beans, nata, nata de corn, nitrogen

