

**PENGARUH PENGGUNAAN JENIS GULA YANG BERBEDA  
TERHADAP KARAKTERISTIK *NATA DE YAM* YANG  
DIHASILKAN**

**IRVAN MASRAN  
1411121050**



**Dosen Pembimbing:**

- 1. Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP**
- 2. Purnama Dini Hari, S.TP, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

# **Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik *Nata de Yam* yang Dihasilkan**

Irvan Masran, Wenny Surya Murtius, Purnama Dini Hari

## **ABSTRAK**

Penelitian ini merupakan pemanfaatan sari bengkuang menjadi produk nata dengan menggunakan jenis gula yang berbeda. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan jenis gula yang berbeda terhadap karakteristik *nata de yam* yang dihasilkan serta untuk mengetahui jenis gula terbaik untuk menghasilkan *nata de yam* dengan produktifitas optimal. Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode eksploratif dengan 5 perlakuan dan 2 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah penggunaan jenis gula yang berbeda (gula pasir, gula merah tebu, gula aren, gula kelapa dan gula batu) yang beredar diberbagai daerah di Sumatera Barat. Pengamatan pada penelitian ini yaitu pengamatan pH substrat, rasio C/N substrat, kadar serat kasar, rendemen, ketebalan, berat, pH produk, mikroskopis dan organoleptik meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jenis gula yang berbeda berpengaruh terhadap kadar serat kasar, rendemen, ketebalan, berat, pH produk dan organoleptik. Berdasarkan analisis fisik dan kimia produk pada perlakuan D (penambahan gula kelapa) menjadi produk terbaik Dengan nilai rata-rata kadar serat kasar (5,03%), rendemen (77,55%), ketebalan (0,93 cm), berat (335,1 g) dan uji organoleptik dengan rata-rata warna suka (4,30), kekenyalan suka (4,36), aroma suka (4,23) dan rasa suka (4,53).

**Kata kunci:** Jenis gula yang berbeda, *Nata de Yam*, Sari bengkuang .

# The Effect of Different Type of Sugar on Characteristics of The *Nata de Yam*

Irvan Masran, Wenny Surya Murtius, Purnama Dini Hari

## ABSTRACT

This research used of yam bean extract to produce nata by using different type of sugar. The purpose of this study was to determine the effect of different type of sugar on the characteristics of *nata de yam* and to find out the best type of sugar to produce *nata de yam*. This research was carried out using an exploratory method with 5 treatments and 2 replications. The treatment in this research was the use of different type of sugar (sugar, jaggery, palm sugar, coconut palm sugar and rock sugar) that commonly found in West Sumatra. The research observation were pH, C/N ratio of substrate, crude fiber, yield, thickness, weight, microscopics and sensory including color, texture, aroma and taste. The results showed that the use of different type of sugar affected the crude fiber content, yield, thickness, weight, pH and sensory. Based on physical and chemical analysis of the product treatment D (addition of coconut palm sugar) was the best product with an average value of crude fiber content (5,03%), yield (77,55%), thickness (0,93 cm), weight (335,1 g) and sensory test with an average of color of like (4,30), elasticity of like (4,36), aroma of like (4,23) and flavor of like (4,53).

**Keywords:** Coconut palm sugar, Jaggery, *Nata de Yam*, Palm sugar, Yam bean extract