

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG MAIZENA TERHADAP
KARAKTERISTIK *EDIBLE PAPER* NATA YANG DIHASILKAN**

SHAKIRA AZZURA SYAIDEV

2011122010



Pembimbing 1 : Purnama Dini Hari, S.TP., M.Sc

Pembimbing 2 : Dr. Ir. Hasbullah, MS

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2025

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG MAIZENA TERHADAP KARAKTERISTIK *EDIBLE PAPER NATA* YANG DIHASILKAN

Shakira Azzura Syaidev, Purnama Dini Hari, Hasbullah

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung maizena yang berbeda terhadap karakteristik *edible paper nata* yang dihasilkan. Pelaksanaan penelitian selama tiga bulan. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan tersebut meliputi perbedaan penambahan konsentrasi tepung maizena yang terdiri dari : A (TM 0%), B (TM 0,5%), C (TM 1%), D (TM 1,5%), E (TM 2%). Parameter yang diamati adalah karakteristik fisik *edible paper nata* (kadar air, ketebalan, daya serap minyak, kuat tarik, elongasi, laju transmisi uap air, dan pengamatan permukaan *edible paper nata*), karakteristik gelamai pasca penyimpanan (angka TBA, uji angka total kapang, dan uji perbandingan jamak (warna, aroma, dan tekstur)). Hasil penelitian setiap parameter dianalisis secara statistik menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan apabila hasil analisis berbeda nyata dilanjutkan dengan analisis *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Pada hasil pengamatan permukaan *edible paper nata* dilakukan dengan alat Mikroskop 3D Hirox perbesaran 2500x.. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan nyata antar perlakuan ($p < 0,05$) terhadap analisis kadar air, ketebalan, daya serap minyak, kuat tarik, elongasi, laju transmisi uap air dan angka TBA. Namun tidak berbeda nyata ($p < 0,05$) pada uji perbandingan jamak. Perlakuan terbaik terdapat pada D dengan konsentrasi tepung maizena sebanyak 1,5% dengan hasil nilai rata-rata kadar air 13,42%, ketebalan 0,206 mm, daya serap minyak 8,13%, kuat tarik 5,17 Mpa, elongasi 1,5%, laju transmisi uap air 0,53 g/m².24jam, angka TBA 1,41 mg malonaldehid/kg bahan, dan angka total kapang $8,5 \times 10^2$ CFU/g.

Kata kunci : *edible paper nata*, tepung maizena, gelamai