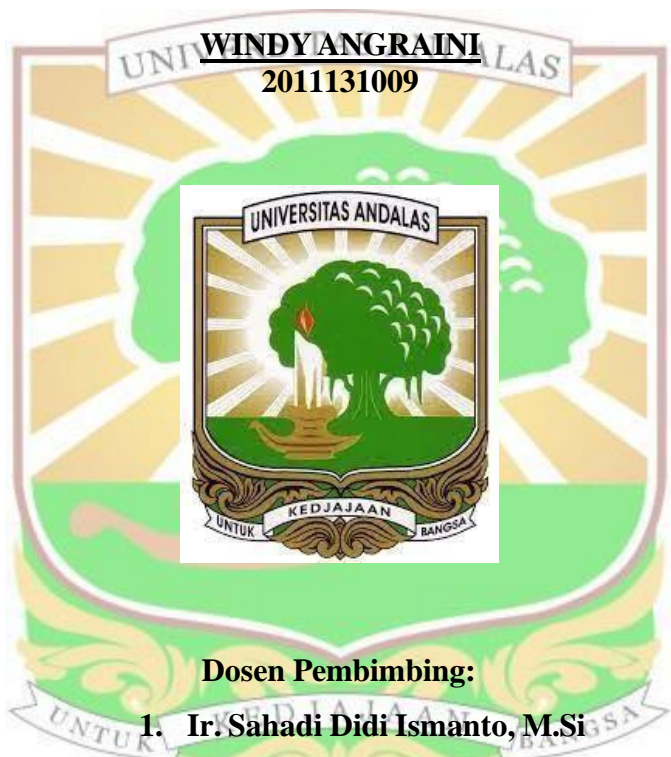


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI TAUGE
DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA
SEBAGAI SUMBER NITROGEN PADA
PEMBUATAN *NATA DE CILLA***



Dosen Pembimbing:

- 1. Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si**
- 2. Risa Meutia Fiana, S.TP., M.P**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH PENAMBAHAN TAUGE DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA SEBAGAI SUMBER NITROGEN PADA PEMBUATAN NATA DE CILLA

Windy Angraini, Sahadi Didi Ismanto, Risa Meutia Fiana

ABSTRAK

Nata de Cilla adalah bahan makanan hasil fermentasi oleh bakteri *Acetobacter xylinum* yang kaya akan selulosa, bersifat kenyal, dan transparan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis interaksi dan pengaruh penambahan sari tauge yang berbeda terhadap karakteristik *Nata de Cilla*, mendapatkan formulasi terbaik dari penambahan sari tauge yang berbeda terhadap karakteristik *Nata de Cilla* yang dihasilkan dan menganalisis titik impas *Nata de Cilla*. Penelitian ini dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap yang terdiri atas 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data yang didapatkan dianalisis secara statistik menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) jika berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Penambahan sari tauge yang berbeda terhadap pembuatan *Nata de Cilla* berpengaruh nyata terhadap uji rendemen, ketebalan, dan uji Sensoris aroma. Sedangkan untuk uji kadar air, uji pH, uji Sensoris warna, rasa dan tekstur tidak berpengaruh nyata. Kombinasi perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan A (penambahan sari tauge 17%) memberikan mutu terbaik untuk kadar air, rendemen, dan ketebalan. BEP dalam unit dari produk *Nata de Cilla* akan mencapai titik impas ketika perusahaan dapat menjual 401 unit/bulan. Sedangkan hasil produksi perbulan adalah 546 unit dengan penjualan perbulan Rp 7.098.000 dan laba bersih Rp 395.910.

Kata Kunci: *Nata de Cilla*, Semangka, Tauge, Nitrogen.

EFFECT OF ADDING BEAN SPROUTS WITH DIFFERENT CONCENTRATIONS AS A NITROGEN SOURCE IN MAKING NATA DE CILLA

Windy Angraini, Sahadi Didi Ismanto, Risa Meutia Fiana

ABSTRACT

Nata de Cilla is a food ingredient fermented by *Acetobacter xylinum* bacteria which is rich in cellulose, chewy and transparent. This research aims to analyze the interaction and influence of the addition of different bean sprout extracts on the characteristics of Nata de Cilla, obtain the best formulation from the addition of different bean sprout extracts on the characteristics of the resulting Nata de Cilla and analyze the break-even point of Nata de Cilla. This research was conducted using a completely randomized design method consisting of 5 treatments and 3 replications. The data obtained were analyzed statistically using Analysis of Variance (ANOVA). If they were significantly different then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The addition of different bean sprout extracts to the making of Nata de Cilla had a significant effect on the yield, thickness and aroma sensory tests. Meanwhile, the water content test, pH test, color, taste and texture sensory tests had no significant effect. The best treatment combination, namely treatment A (addition of 17% bean sprout juice), provides the best quality for water content, yield and thickness. The BEP in units of Nata de Cilla products will break even when the company can sell 401 units/month. Meanwhile, the monthly production result is 546 units with monthly sales of IDR 7,098,000 and a net profit of IDR 395,910.

Key Words: Nata de Cilla, Watermelon, Bean Sprouts, Nitrogen.