

**PENGGUNAAN TAUGE YANG BERBEDA SEBAGAI
SUMBER NITROGEN PADA PEMBUATAN *NATA DE YAM***

**INDAH KHAIRUN NISA
1511122052**



Pembimbing:

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

Penggunaan Tauge yang Berbeda Sebagai Sumber Nitrogen pada Pembuatan *Nata de Yam*

Indah Khairun Nisa, Wenny Surya Murtius, Alfi Asben

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan pemanfaatantauge yang berbeda sebagai sumber nitrogen pada pembuatan *nata de yam*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil terhadap penggunaan tauge yang berbeda terhadap karakteristik dari nata dan untuk mendapatkan tauge terbaik untuk menghasilkan *nata de yam*. Penelitian ini menggunakan metode eksploratif dengan 4 perlakuan dan 2 ulangan. Perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan tauge yang berbeda (tunas tauge, tauge segar, tauge layu, tauge kering). Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini yaitu kadar gula bengkang, kadar pH, kadar nitrogen pada tauge, kadar serat kasar, rendemen, ketebalan, berat, tekstur dan organoleptik meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan tauge berbeda berpengaruh terhadap kadar serat, rendemen, ketebalan, berat, tekstur dan organoleptik. Berdasarkan analisis fisik dan kimia perlakuan D (tauge kering) merupakan produk terbaik dengan hasil kadar serat kasar (5,82%), rendemen (81,73%), ketebalan (1,05cm), berat (335,07 g), tekstur (123,58 N/cm).

Kata kunci : nata, *nata de yam*, nitrogen, tauge

Different Used of Bean Sprouts as a Nitrogen Source on Making Nata de Yam

Indah Khairun Nisa, Wenny Surya Murtius, Alfi Asben

ABSTRACT

This research is the use of different bean sprouts as a source of nitrogen on making nata de yam. The purpose of this study was to determine the effect of different type of bean sprout on the characteristics of *nata de yam* and to find out the best type of bean sprout to produce *nata de yam*. 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 bean sprout (ray of bean sprout, fresh of bean sprout, wither of bean sprout and dry bean sprout). The research observation were sugar content, pH, nitrogen content, crude fiber, yield, thickness, weight, texture, and sensory including color, texture, aroma and taste. The results showed that the use of different type of bean sprout affected the crude fiber content, yield, thickness, weight, texture and sensory. Based on physical and chemical analysis of the product treatment D (bean sprout dry) was the best product with an average value of crude fiber content (5.82%), yield (81.73%), thickness (1.05 cm), weight (335.07gr), texture (123.58 N/cm).

Key word: bean sprout, nata, *nata de yam*, nitrogen

