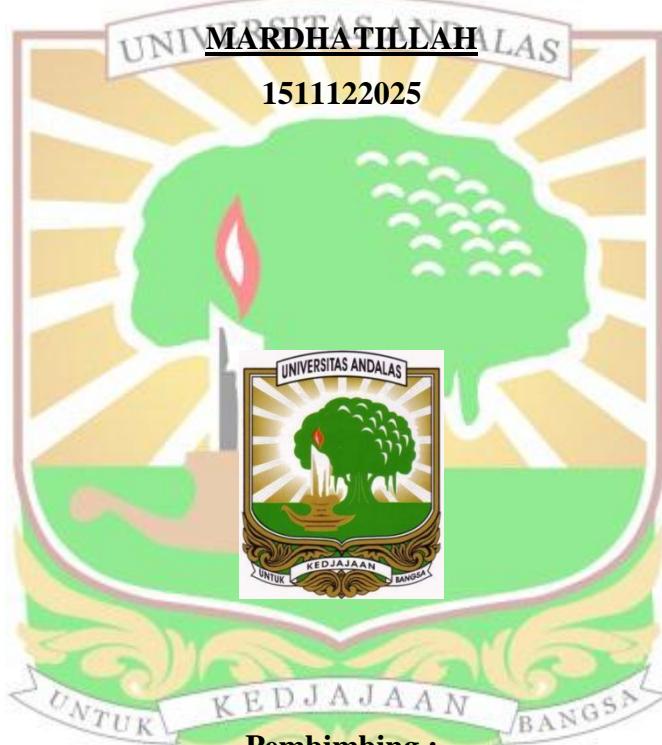


**“PERBANDINGAN JUMLAH STARTER DAN LAMA
FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK NATA DE
GUAVA”**

Oleh :



Pembimbing :

1. Wenny Surya Murtiu, S.Pt, MP
2. Risa Meutia Fiana, S.TP, MP

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

Perbandingan Jumlah Starter dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik *Nata de Guava*

Mardhatillah, Wenny Surya Murtius, Risa Meutia Fiana

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan pemanfaatan sari jambu biji menjadi produk nata dengan menggunakan jumlah starter dan lama fermentasi yang berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi antara perbandingan jumlah starter dan lama fermentasi yang berbeda terhadap karakteristik *nata de guava* yang dihasilkan dan untuk mengetahui jumlah starter dan lama fermentasi yang tepat dalam pembuatan *nata de guava*. Penelitian ini menggunakan rancangan eksploratif. Perlakuan pada penelitian ini adalah penggunaan jumlah starter yang berbeda (8%, 10%, dan 12%) serta lama fermentasi yang berbeda (8, 10, 12, 14, dan 16 hari). Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini yaitu terhadap bahan baku (pH dan kadar sukrosa), substrat (rasio C/N), dan produk (kadar selulosa, total padatan, tebal, bobot, rendemen, tekstur, dan organoleptik meliputi warna, kemudahan dikunyah, ampas, dan kekenyalan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jumlah starter dan lama fermentasi yang berbeda berpengaruh terhadap kadar selulosa, total padatan, tebal, bobot, rendemen, tekstur, dan organoleptik. Berdasarkan uji organoleptik didapatkan perlakuan penambahan starter 8% dengan lama fermentasi 8 hari menjadi produk terbaik. Dengan nilai rata-rata organoleptik warna yaitu 7,92; kemudahan dikunyah yaitu 7,42; ampas yaitu 7,00; dan kekenyalan yaitu 4,63. Secara fisik memiliki ketebalan 0,98 cm, bobot 321,75 g, rendemen 45,44%, dan kekenyalan 68,08 N/cm². Secara kimia memiliki kandungan selulosa 1,8% dan total padatan 2,23%.

Kata kunci: Jambu biji, jumlah starter, karakteristik, lama fermentasi, *nata de guava*

Comparison of Amount of Starter and Fermentation Time on Characteristics of Nata de Guava

Mardhatillah, Wenny Surya Murtius, Risa Meutia Fiana

ABSTRACT

This research is used of guava juice into nata products by using different amounts of starter and fermentation time. The purpose of this study was to determined the interaction of different amount of starters and fermentation time on the characteristics of nata de guava and to determined the correct amount of starters and the fermentation time to produced nata de guava. This research used exploratory design. The treatments in this research was the use of different amount of starters (8%, 10%, 12%) and different fermentation times (8, 10, 12, 14, and 16 days). Analysis in this study were the raw materials (pH and sucrose content), substrate (C/N ratio), and product (cellulose content, total solids, thickness, weight, yield, texture, and organoleptic including color, ease of chewing, pulp, and suppleness. The result showed that the addition of different amount of starter and fermentation time affected the levels of cellulose, total solids, thickness, weight, yield, texture, and organoleptic. Based on organoleptic test, the addition of 8% starter treatment with 8 days fermentation time is the best product. With an average organoleptic color value 7.92, ease of chewing which is 7.42, pulp that is 7.00, and suppleness is 4.63. Physically it has thickness of 0.98 cm, weight of 321.75 g, yield of 45.44%, and thickness of 68.08 N/cm². Chemically has a cellulose content of 1.8% and a total solid of 2.23%.

Keywords: amount of starters, characteristic, guava, fermentation time, nata de guava