Universitas Indonesia Library >> UI - Skripsi Membership

Pengaruh penambahan beberapa konsentrasi sukrosa dan NH4H2PO4 dalam pembuatan nata dari ekstrak tauge

Endah Kurniati, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175116&lokasi=lokal

Abstrak

Hata merupakan suatu produk makanan hasil fermentasi bakteri Acetobacter xylinum pada substrat yang mengandung gula. Pada penelitian ini dipelajari kemungkinan penggunaan ekstrak tauge sebagai substrat fermentasi nata. Ke dalam substrat fermentasi ditambahkan sumber karbon dalam bentuk sukrosa, masingmasing sebanyak 5.0 %, 7,5 %, 10,0 %, 12,5 %, atau 15,0 % dan sumber nitrogen dalam bentuk amonium dihidrogen fosfat (NH4H2PO4) sebanyak 0,25 %, 0,50 %, atau 0,75 Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh penambahan beberapa konsentrasi sukrosa dan NH^H2PO^ terhadap ketebalan nata dari ekstrak tauge serta menentukan konsentrasi sukrosa dan NH^H2PO^ yang paling baik untuk memperoleh ketebalan nata optimal dari ekstrak tauge. Hasil pengujian statistik menunjukkan tidak adanya pengaruh penambahan konsentrasi amonium dihidrogen fosfat (NH^H2PO^) maupun pengaruh interaksi penambahan konsentrasi sukrosa dan amonium dihidrogen fosfat (NH^H2PO^) terhadap ketebalan nata. Meskipun demikian penambahan konsentrasi sukrosa berpengaruh terhadap ketebalan nata. Ketebalan rata-rata nata yang paling tinggi diperoleh dari penambahan 12,5 % sukrosa dan 0,25 % NH^H2PO^, dengan ketebalan sebesar 0,939 cm. Sedangkan ketebalan rata-rata, nata terendah sebesar 0,369 cm yang diperoleh dari penambahan 5,0 % sukrosa dan 0,25 % NH.H.,PO..