Universitas Indonesia Library >> UI - Skripsi Membership

Pengaruh amonium sulfat dalam proses pembuatan nata depina dari sari buah nenas

Noris Rahmatullah, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20247455&lokasi=lokal

---

Abstrak

Nata de coco adalah produk komersial yang terbuat dari air kelapa. Produk ini sangat digemari karena bermanfaat untuk memperlancar pencernaan dan cocok untuk menu diet. Hal ini disebabkan oleh kandungan seratnya yang tinggi. Secara kimiawi, serat yang terkandung di dalam nata de coco adalah selulosa. Suksesnya nata de coco dipasaran membuat banyak peneliti untuk mengembangkan makanan berserat ini, salah satu pengembangannya adalah nata de pina. Nata de pina menggunakan bahan dasar dari sari buah nenas. Selain menggunakan sari buah nenas, pembuatan nata de pina menggunakan beberapa bahan lainnya seperti gula, amonium sulfat, kalium hidrogen fosfat, natrium karbonat dan bakteri Acetobacter xyliium. Penelitian yang dilakukan adalah pengaruh ammonium sulfat dalam produksi nata de pina. Variasi yang digunakan adalah ammonium sulfat sebesar 0,1; 0,2; 0,3; 0,4; 0,5 gram. Selain ammonium sulfat, digunakan juga variasi buah nenas sebesar 10, 20, 30 ml (ditambahkan air hingga mencapai 1000 ml). Pada penelitian ini didapatkan bahwa variasi sari buah nenas tidak menghasilkan lapisan nata de pina. Lapisan nata de pina hanya dihasilkan dari sari buah nenas 20 dan 30 ml. Sedangkan untuk variasi ammonium sulfat didapatkan produksi maksimum ada pada variasi ammonium sulfat 0,5 gram yang jumlah sari buah nenasnya 20 ml dan produksi nata de pina minimum ada pada variasi amonium sulfat 0,1 gram pada sari buah nenas 30ml. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa penambahan amonium sulfat menaikkan ketebalan lapisan nata de pina.