

PERBANDINGAN ANTARA SARI  
KULIT JERAMI NANGKA  
DENGAN AIR KELAPA  
TERHADAP MUTU NATA DE  
JACKFRUIT COCO SERTA  
ANALISA USAHANYA

*by Maximus Tanggu*

---

**Submission date:** 14-Oct-2021 09:27PM (UTC-0700)

**Submission ID:** 1609779006

**File name:** plagiiasi\_k\_mex\_-\_mensisolo\_solo96.docx (18.26K)

**Word count:** 748

**Character count:** 4589

## PERBANDINGAN ANTARA SARI KULIT JERAMI NANGKA DENGAN AIR KELAPA TERHADAP MUTU *NATA DE JACKFRUIT COCO* SERTA ANALISA USAHANYA

### RINGKASAN

Nata merupakan produk minuman yang berbentuk seperti gel, berwarna putih dengan ketebalan lebih kurang 1 – 2 cm (Santosa et.al, 2012). Produk ini dibuat dengan cara fermentasi di dalam media cair yang mengandung karbohidrat menggunakan bakteri *Acetobacter xylinum* (Santosa dkk., 2019<sup>a</sup>). Masyarakat berbagai umur menyukai produk ini karena teksturnya kenyal seperti agar-agar. Faktor lain yang membuat masyarakat menyukai produk ini yaitu kandungan serat di dalamnya yang bagus untuk kesehatan pencernaan (Hidayat dkk., 2006; Rizal dkk., 2013; Santosa dkk., 2019<sup>b</sup>). Nata dapat dibuat menggunakan media selain air kelapa dengan syarat media tersebut mengandung karbohidrat karena selulosa nata pada dasarnya dibentuk dari konversi karbohidrat menjadi selulosa oleh bakteri *Acetobacter xylinum* (Hirayama et.al., 2013). Karena nata dapat dibuat dari berbagai media sehingga nama nata mengikuti media yang digunakan untuk pembuatan nata seperti *nata de coco* dari air kelapa, *nata de pina* (sari nanas), *nata de apple* (sari apel) dan sebagainya. Dari sekian media yang dapat digunakan sebagai bahan baku nata, yang memberikan hasil dengan kualitas baik yaitu air kelapa diukur dari ketebalan nata, berat nata dan kandungan serat kasarnya (Santosa, 2020).

*Kata Kunci: Mengandung Karbohidrat, Nata De Coco, Air Kelapa*

## PENDAHULUAN

## 1.1.Latar Belakang

Nata merupakan bahan minuman yang berbentuk seperti gel, berwarna putih dengan ketebalan kurang lebih 1-2 cm (Santosa et.al, 2012). Produk ini dibuat dengan cara fermentasi dalam media cair yang mengandung karbohidrat dengan memanfaatkan bakteri *Acetobacter xylinum* (Santosa dkk., 2019<sup>a</sup>). Orang-orang dari segala usia menyukai produk ini karena permukaannya yang kenyal seperti agar agar. Faktor lain yang membuat orang menyukai produk ini adalah kandungan serat di dalamnya yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan (Hidayat et al., 2006; Rizal et al., 2013; Santosa et al., 2019b). Nata dapat dibuat dengan menggunakan media selain air kelapa tergantung pada prasyarat bahwa media tersebut mengandung pati karena nata selulosa pada dasarnya dibentuk dari transformasi karbohidrat menjadi selulosa oleh bakteri *Acetobacter xylinum* (Hirayama et.al., 2013). Karena nata dapat diproduksi dengan menggunakan media yang berbeda, nama nata mengikuti media yang digunakan untuk membuat nata, misalnya nata de coco dari air kelapa, nata de pina (jus nanas), nata de apel (jus apel, dll). dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku nata, salah satu yang memberikan hasil kualitas yang baik adalah air kelapa yang diperkirakan dari ketebalan nata, berat nata dan kandungan serat kasarnya (Santosa, 2020).

Tanaman kelapa merupakan salah satu tanaman unggulan Nusantara, yang banyak ditemukan di seluruh nusantara di Indonesia, mulai dari pegunungan hingga daerah pesisir. Tanaman ini memiliki banyak manfaat mulai dari akar hingga daun. Pada umumnya masyarakat Indonesia memanfaatkan tanaman ini sebagai bahan alam. Potongan produk organik yang umumnya dimanfaatkan adalah tisu dari produk organik untuk membuat kopra atau santan diambil untuk bumbu masakan (Rukmana dan Yudirachman, 2016). Penggunaan buah kelapa seperti ini akan meninggalkan pemborosan, salah satunya adalah air kelapa. Kandungan zat dalam air kelapa seperti gula, protein, lemak. Macam gula yang terkandung di dalamnya seperti sukrosa, glukosa, fruktosa dan sorbitol. Gula tersebut menyebabkan air kelapa memiliki rasa yang manis (Warisno, 2004)

Nangka merupakan salah satu tanaman yang mudah ditemukan di Indonesia, dari Sabang sampai Merauke. Nilai uang dari tanaman nangka, khususnya nangka, pada umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia dari buah nangka, Penggunaan produk organik seperti ini akan menimbulkan limbah salah satunya adalah kulit nangka. Berdasarkan gambaran di atas, diperkirakan konsentrat strip nangka dan air kelapa bagaimanapun dapat digunakan untuk membuat barang-barang yang bernilai uang, salah satunya adalah nata karena mengandung gula yang memungkinkan untuk diolah menjadi nata. Item eksplorasi harus diciptakan menuju bisnis. Sebelum dibuat sebagai item yang penting secara finansial, penting untuk memimpin penyelidikan pencapaian bisnis untuk melihat apakah item ini masuk akal atau tidak untuk dibuat

dalam bantalan bisnis. Ketercapaian suatu usaha dapat ditentukan dengan melihat faktor-faktor penentunya sehingga dari variabel ini dapat diketahui apakah suatu usaha dapat dicapai atau tidak. Penelitian ini bisa diandalkan untuk menghadirkan nata de nangka coco berkualitas dari limbah sari kulit nangka dan air kelapa dengan harga (modal) minimal dengan tujuan agar cenderung dibuat dalam skala modern. Juga dipercaya bahwa produk baru akan benar-benar ingin bersaing di pasar melalui studi kepraktisan.

### **1.2. Tujuan Penelitian**

1. Mendapatkan proporsi yang tepat antara sari jerami kulit nangka dengan air kelapa dalam pembuatan *nata de jackfruit coco*.
2. Menghitung kelayakan usaha pembuatan *nata de jackfruit coco* berdasarkan perlakuan terbaik.

### **1.3. Hipotesis Penelitian**

1. Diduga proporsi antara sari jerami kulit nangka dengan air kelapa akan meningkatkan kualitas *nata de jackfruit coco*.
2. Diduga usaha pembuatan *nata de jackfruit coco* layak diusahakan.

# PERBANDINGAN ANTARA SARI KULIT JERAMI NANGKA DENGAN AIR KELAPA TERHADAP MUTU NATA DE JACKFRUIT COCO SERTA ANALISA USAHANYA

## ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://natadecocoindonesia.blogspot.com">natadecocoindonesia.blogspot.com</a> Internet Source	2%
2	<a href="http://repositori.usu.ac.id">repositori.usu.ac.id</a> Internet Source	2%
3	<a href="http://www.medcom.id">www.medcom.id</a> Internet Source	2%
4	<a href="http://naturaltipsbody.blogspot.com">naturaltipsbody.blogspot.com</a> Internet Source	2%
5	<a href="http://etheses.uin-malang.ac.id">etheses.uin-malang.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://resepyumami.blogspot.com">resepyumami.blogspot.com</a> Internet Source	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

# PERBANDINGAN ANTARA SARI KULIT JERAMI NANGKA DENGAN AIR KELAPA TERHADAP MUTU NATA DE JACKFRUIT COCO SERTA ANALISA USAHANYA

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---