

# Yosep Ario Bala Boleng

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 25-Mar-2024 01:22AM (UTC-0500)

**Submission ID:** 2277937757

**File name:** Yosep\_Ario\_Bala\_Boleng\_2.docx (44.25K)

**Word count:** 584

**Character count:** 3565

**LAMA PENYIMPANAN AIR KELAPA (*Cocos Nucifera*)  
TERHADAP KARAKTERISTIK NATA DE COCO  
DAN ANALISA USAHANYA**

**SKRIPSI**



**Oleh:**

**YOSEP ARIO BALA BOLENG  
Nim. 2012340041**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi  
MALANG  
2018**

## RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan buat 1) menerima lama penyimpanan air kelapa yang terbaik pada pembuatan nata de coco yang berkualitas, 2) mengetahui kelayakan usaha pembuatan nata de coco berdasarkan akibat penelitian yang terbaik.

Penelitian dilaksanakan pada Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribhuwana Tunggaladewi Malang pada bulan September hingga Januari 2018. Penelitian ini memakai Rancangan acak Lengkap (RAL) satu faktor sebagai faktornya yaitu lama penyimpanan air kelapa menggunakan perlakuan mencakup: L1 (lama penyimpanan 0 jam), L2 (lama penyimpanan 12 jam), L3 (usang penyimpanan 24 jam), L4 (lama penyimpanan 36 jam) dan L5 (lama penyimpanan 48 jam). Ulangan dilakukan sebesar 4 kali sebagai akibatnya pada peroleh 20 sampel. Parameter yang diamati meliputi sifat kimiawi dan fisika yang terdiri dari: serat kasar, ketebalan, bobot nata de coco dan warna. Analisa data dilakukan dengan memakai Analisa Of Varians (ANOVA), penentuan perlakuan terbaik memakai indeks aktifitas serta analisa kelayakan usaha.

penelitian diperoleh perlakuan terbaik usang penyimpanan air kelapa buat pembuatan nata de coco adalah 48 jam menggunakan kriteria serat kasar 65,74%, ketebalan 1,29 centimeter, berat 175 g serta rona 66,30. usaha pembuatan nata de coco layak diusahakan menggunakan BEP yang diperoleh sebesar Rp. 1.896,54,-, dan RCR = 1,15 ialah usaha nata de coco menguntungkan atau layak diusahakan sebab RCR > 1.

**kata Kunci:** Lama Penyimpanan, Air Kelapa, Nata De Coco

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Nata de coco ialah produk berbentuk lapisan menggunakan ketebalan kurang lebih 1 - 2 cm berwarna putih serta elastis terbentuk sebagai hasil aktivitas bakteri *Acetobacter xylinum* di media air kelapa melalui fermentasi. di dalam nata terkandung selulosa yang dikenal menggunakan kata selulosa bakteri yang bagus buat kesehatan pencernaan Jika dikonsumsi (Backdahl et. al. 2011). Pemakaian selulosa bakteri tidak hanya di bidang pangan tetapi jua pada bidang non pangan seperti sebagai plastik pengemas, kertas, membrane ultrafiltrasi (Sutarminingsih, 2004). Kelebihan asal selulosa bakteri adalah ialah selulosa murni sebagai akibatnya dalam pembuatan kertas tidak diharapkan adanya proses delignifikasi (Hartati dan Palenari, 2006).

Serat nata yang bernama selulosa bakteri terbentuk berasal hasil degradasi gula sang *Acetobacter xylinum* yang diubah menjadi serat selulosa (Hidayat dkk., 2006). Bahan standar buat membuat nata de coco ialah air kelapa. keliru satu nutrisi yang terkandung pada pada air kelapa merupakan gula serta gula inilah yang akan diubah sang *Acetobacter xylinum* menjadi serat selulosa (Mashudi, 1993). Jadi gula memegang peranan penting dalam proses pembuatan nata de coco. Produsen nata de coco selama ini pada memproduksinya menggunakan memanfaatkan air kelapa dalam bentuk tidak segar karena banyak sekali alasan antara lain jeda antara sumber bahan standar menggunakan tempat produksi, keterbatasan transportasi serta keterbatasan tempat produksi. Faktor-faktor itulah yang menyebabkan air kelapa wajib disimpan oleh Produsen nata sebelum diproses lebih lanjut. Pentingnya selulosa bakteri buat keperluan di banyak sekali bidang, maka perlu adanya peningkatan rendemen selulosa di dalam nata de coco salah satunya yaitu dengan menentukan usang penyimpanan terbaik air kelapa menjadi bahan standar utama pembuatan nata de coco supaya didapatkan nata de coco menggunakan kandungan selulosa yang tinggi.

### 1.2 Tujuan Penelitian

1. Agar mendapatkan lama penyimpanan air kelapa yang terbaik pada pembuatan nata de coco yang berkualitas
2. Agar mengetahui kelayakan perjuangan pembuatan nata de coco berdasarkan yang akan terjadi penelitian yang terbaik

### 1.3 Hipotesa Penelitian

- 1 Diduga lama penyimpanan air kelapa yang tidak sinkron akan berpengaruh terhadap kualitas nata de coco
- 2 Diduga usaha pembuatan nata de coco layak untuk diusahakan

# Yosep Ario Bala Boleng

---

## ORIGINALITY REPORT

---

24%

SIMILARITY INDEX

17%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

12%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

1	Submitted to Sogang University Student Paper	7%
2	<a href="http://rinjani.unitri.ac.id">rinjani.unitri.ac.id</a> Internet Source	4%
3	<a href="http://garuda.kemdikbud.go.id">garuda.kemdikbud.go.id</a> Internet Source	4%
4	<a href="http://www.papermakalah.com">www.papermakalah.com</a> Internet Source	2%
5	<a href="http://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	2%
6	Submitted to Universitas Jenderal Soedirman Student Paper	2%
7	<a href="http://airkelapahijau.blogspot.com">airkelapahijau.blogspot.com</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	1%

---

Exclude quotes  On

Exclude matches  Off

Exclude bibliography  On

# Yosep Ario Bala Boleng

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---