

**PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI SUKROSA
DAN STARTER (*Acetobacter xylinum*) PADA PEMBUATAN NATA DARI
ALBEDO MELON (*Cucumis melo L.*)**

Candra Junaidi Gatot Susanto

ABSTRAK

Nata adalah hasil fermentasi dari bakteri Acetobacter xylinum yang ditumbuhkan pada media mengandung glukosa. Bahan baku Nata semakin beragam dapat dibuat dari limbah tahu, lidah buaya dan kulit nanas. Selama ini sebagian besar orang membuang bagian albedo buah melon, beranggapan tidak memiliki kandungan gizi dan hanya dianggap sebagai sampah, padahal dalam albedo melon masih terdapat kandungan gizi serat, dan karbohidrat dimana albedo melon dapat diolah menjadi produk Nata. Tetapi masih banyak hal yang perlu dipelajari dalam mengolah albedo melon. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan hasil terbaik pembentukan Nata dari albedo melon dengan beberapa perlakuan. Rancangan percobaan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktorial (4x2). Faktor A adalah pengaruh penambahan sukrosa yang terdiri atas empat taraf : $a_1 = 4\%$, $a_2 = 6\%$, $a_3 = 8\%$, $a_4 = 10\%$. Faktor B adalah pengaruh penambahan starter yang terdiri atas dua taraf : $b_1 = 10\%$ dan $b_2 = 20\%$. Selanjutnya hasil terbaik dari analisis organoleptik akan dianalisis kimia meliputi analisis kadar air, analisis kadar abu, dan analisis kadar serat kasar. Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil terbaik Nata de Allon dengan penambahan sukrosa 4% dan starter 20%. Produk hasil terbaik memiliki nilai rata-rata kesukaan warna 4,02 (suka-sangat suka); nilai kesukaan aroma 3,48 (biasa-suka); nilai kesukaan tekstur 4,04 (suka-sangat suka); nilai kesukaan rasa 4,00 (suka-sangat suka); nilai kadar air 98,06%; nilai kadar abu 0,08%; dan nilai kadar serat kasar 1,83%.

Kata kunci : formulasi, sukrosa, starter(*Acetobacter Xylinum*), nata, albedo melon