

**PENGARUH VARIASI KONSENTRASI GULA BATU TERHADAP  
KETEBALAN, RENDEMEN DAN UJI ORGANOLEPTIK  
*NATA DE FRUIT PEEL***

**Monica Wulanda Astari  
141434081  
Abstrak**

Kulit pisang dan kulit buah nanas mempunyai kandungan karbohidrat sebesar 19,50% dan 17,35% yang berpotensi dapat dijadikan sebagai substrat dalam pembuatan nata. Kulit buah naga mengandung antioksidan betasianin sebesar 394,35 $\mu$ g/100g dan karbohidrat sebesar 11,5%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi gula batu terhadap ketebalan, rendemen, uji organoleptik dan mengetahui konsentrasi gula batu yang menghasilkan *nata* palingtebal, presentase rendemen paling tinggi, untuk mengetahui tanggapan panelis terhadap *nata de fruit peel* yang dihasilkan.

Pada penelitian ini perlakuan dibagi menjadi 3 konsentrasi gula batu yaitu P1 (Konsentrasi 10%), P2 (Konsentrasi 15%) dan P3 (Konsentrasi 20%), serta kontrol dengan konsentrasi gula batu 5%. Data yang diperoleh berupa data kuantitatif meliputi ketebalan dan rendemen *nata*, sedangkan data kualitatif meliputi hasil uji organoleptik terhadap tekstur, rasa, warna dan aroma berdasarkan tingkat kesukaan 20 panelis terhadap nata yang dihasilkan. Data kuantitatif dianalisis dengan menggunakan uji *Anova one factor*, sedangkan data kualitatif dianalisis dengan mendeskripsikan rerata nilai yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil perhitungan statistik perbedaan konsentrasi gula batu yang diberikan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap ketebalan dan rendemen *nata*. Konsentrasi gula batu yang menghasilkan *nata* paling tebal dan persentase rendemen paling tinggi adalah P3 (20%). Produk nata dengan konsentrasi 10% memberikan hasil uji organoleptik paling baik pada aspek tekstur, rasa dan aroma namun kurang disukai panelis pada aspek warna.

**Kata Kunci :** *nata de fruit peel*, kulit buah, gula batu, ketebalan, rendemen, uji organoleptik.

***The Effect Of Rock Sugar Concentration Variation On Thickness, Rendement  
And Organoleptic Test Of Nata De Fruit Peel***

**Monica Wulanda Astari  
Student Number : 141434081**

***Abstract***

*Banana peel and pineapple peel have carbohydrate content of 19,50% and 17,35% which can potentially be used as substrate in nata making. The peel of dragon fruit contains betasianin antioxidant 394 µg/100g and carbohydrate of 11,5%. The purpose of this research is to know the effect of the variation of rock sugar concentration on thickness, yield, organoleptic test and to know the concentration of rock sugar which yield the thickest nata, the highest percentage of rendement, to know the panelist response to nata de fruit peel produced.*

*In this research the treatment was divided into 3 concentration of rock sugar, which were P1 (Concentration 10%), P2 (Concentration 15%) and P3 (Concentration 20%, while the control with concentration of rock sugar 5%. The data obtained in the form of quantitative data include thickness and rendement of nata, while the qualitative data include organoleptic test result on texture, taste, color and aroma based on 20 panelis favorite level on the resulting nata. Quantitative data were analyzed by using Anova one factor test, while the qualitative data were analyzed by describing the mean of the resulting value.*

*Based on the result of statistical calculation, the difference of sugar rock concentration given gives significant influence to the thickness and yield of nata. The concentration of rock sugar which produced the thickest nata and the highest percentage of rendement was P3 (20%). Nata product with 10% concentration gives the best result of organoleptic test on texture aspect, flavor and aroma but less favorable to panelist on color aspect.*

***Keywords*** : *Nata de fruit peel, Fruit peel, Rock sugar, Thickness, Rendement, Organoleptic test.*