

PENAMBAHN STARTER DALAM LARUTAN LARU UNTUK MENGHASILKAN SERAT SELULOSA ATAU NAT

Trinicsi Elifesa Gi¹⁾, Lesybeth M. Nubatonis²⁾, Melkianus Nuhamara²⁾

ABSTRAK

Laru merupakan salah satu minuman hasil fermentasi dari nira lontar. Laru dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan serat selulosa atau nata. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dosis starter yang ditambahkan dalam menghasilkan serat selulosa (NATA) Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 15 unit percobaan. Perlakuan yang dicobakan adalah penambahan starter yaitu P1 (Starter 3%), P2 (Starter 3,5%), P3 (Starter 4%), P4 (Starter 4,5%), P5 (Starter 5%). Variabel yang diamati adalah, karakteristik organoleptik yaitu aroma, rasa dan kekenyalan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan starter berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik serat selulosa atau nata yang dihasilkan. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan starter sebanyak 4,5% dengan sifat organoleptik yaitu: aroma tertinggi 4,667 (sangat suka), rasa (4,778) sangat suka dan kekenyalan (4,622). Sehingga dalam proses pembuatan serat selulosa atau nata berbahan dasar laru dapat ditambahkan starter sebanyak 4,5% (4,489)

Kata kunci: Starter, laru, serat selulosa, nata

¹⁾Peneliti

²⁾Pembimbing