

# **PENGARUH LAMA FERMENTASI LARU UNTUK MENGHASILKAN SERAT SELULOSA PADA NATA DE NIRA**

Delfiana Anunut <sup>a</sup>, Godlief F. Neonufa <sup>,b</sup> Lesybth M. Nubatonis <sup>b</sup>

*(Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Kristen Artha Wacana kupang)*

## **ABSTRAK**

Laru adalah salah satu produk olahan minuman lokal dari fermentasi nira lontar. Laru dapat diolah menjadi serat selulosa. Serat selulosa adalah salah satu produk makanan organik yang memiliki kandungan serat yang tinggi. Serat selulosa merupakan produk hasil fermentasi oleh *Acetobacter xylinum*. Pembuatan serat selulosa dari laru dengan lama fermentasi yang bertujuan mengetahui waktu efektif dalam fermentasi laru untuk menghasilkan serat selulosa. Metode yang digunakan yaitu RAL dengan 4 perlakuan adalah 7 hari, 10 hari, 13 hari, sampai 16 hari dan masing-masing perlakuan di ulagi sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 12 unit percobaan. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P4 (lama fermentasi 16 hari) yang menghasilkan kekenyalan terbaik (4.712), aroma (4.621), dan rasa (4.758).

Kata kunci : Fermentasi, laru, serat selulosa.

a) Peneliti

b) Pembimbing