

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) merupakan salah satu jenis tanaman buah yang dapat tumbuh baik di Indonesia. Oleh karena itu, tanaman nanas dijumpai hampir diseluruh wilayah Indonesia. Nanas dapat tumbuh dengan baik didaerah yang memiliki curah hujan tinggi tetapi tidak tahan hidup pada lahan yang tergenang cukup lama.

Indonesia memiliki perkebunan nanas yang cukup luas. Menurut Anonymous (2016), dengan luas 315 ha perkebunan di Lampung dapat menghasilkan sebanyak 40.000 ton/tahun. Kerusakan komoditi buah hanya tidak terjadi dalam proses penanganan pasca panen saja, tetapi pada saat proses panen juga dapat terjadi yang disebabkan oleh faktor fisiologis jaringan sel pada komoditi tahap status metabolisme jaringan dan faktor lingkungan seperti kelembapan, cahaya, komposisi atmosfer, dan curah hujan.

Sebuah nanas hanya 53% bagian saja yang dapat dikonsumsi, sedangkan sisanya dibuang sebagai limbah. Sehingga

a limbah nanas semakin lama semakin menumpuk dan umumnya hanya dibuang sebagai sampah. Hal tersebut membuka peluang dalam pemanfaatan limbah nanas berupa kulit, bonggol dan ampas nanas, menjadi produk yang lebih bermanfaat. Nanas dapat dimanfaatkan menjadi starter yaitu media pertumbuhan dari bakteri *Acetobacter xylinum*. Starter merupakan biakan mikroba tertentu yang ditumbuhkan di dalam substrat atau medium untuk tujuan proses tertentu, dalam pembuatan nata membutuhkan starter dari ampas nanas dengan laru.

Nata merupakan selulosa sintetik yang dihasilkan oleh bakteri *Acetobacter Xylinum*. Bakteri nata ini berasal dari biakan murni atau bibit. Biakan murni merupakan bakteri yang berada dalam kondisi dormandi (istirahat) dan belum terkontaminasi mikroorganisme lainnya.

Minuman laru adalah salah satu minman lokal asal NTT, dimana minuman ini banyak dijumpai di berbagai daerah di NTT. Laru berasal dari cairan nira

lontar yang di hasilkan dari mayang bunga jantan maupun bunga betina pada pohon lontar (*Borassus flabellifer* L). Nira mengandung banyak gula, yaitu sekitar 13%.

Laru adalah salah satu minuman beralkohol minimum yang mengandung 7-24% etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH), yang diproses dengan cara fermentasi. Minuman ini dibuat secara alami dan tradisional dan komponen nutrisi lain yang sangat potensial untuk pertumbuhan mikroorganisme. Tinggi rendahnya kadang alkohol pada laru tergantung pada lama fermentasi yang dilakukan. Semakin lama fermentasi dilakukan, semakin tinggi pula kadar alkohol yang dihasilkan.

Dari latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk meneliti tentang “Pengaruh Penambahan Starter Pada Laru Dalam Menghasilkan Nata”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

Bagaimana memanfaatkan laru yang masih memiliki kandungan gula dan alkohol untuk menjadi nata?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah:

- 1) Untuk mengetahui berapa banyak (gr) starter yang ditambahkan dalam menghasilkan nata.
- 2) Untuk mengetahui salah satu perlakuan penambahan starter yang menghasilkan karakteristik fisik nata yang terbaik.

1.4 Manfaat penelitian

1. Manfaat sosial yang didapatkan dari hasil penelitian ini adalah pengusaha nira lontar (laru) pada khususnya dan masyarakat umumnya tertarik dengan produksi nira lontar (laru), selain itu juga masyarakat dapat mengetahui kualitas starter yang digunakan, dimana hal tersebut mempengaruhi potensi keberhasilan dan kualitas produksi (laru) yang selanjutnya dapat meningkatkan pendapatan produsen.

2. Manfaat teknologi yang didapatkan dari hasil penelitian ini adalah memberikan informasi tambahan mengenai pemanfaatan starter ampas nanas dan laru dalam menghasilkan produk nata.
3. Untuk dunia pendidikan dapat digunakan sebagai bahan praktikum pada Program studi THP.