

ABSTRAK

Penelitian tentang “Penambahan Sukrosa dalam Pembuatan *Nata de Coco* dengan Ekstrak Rosela (*Hibiscuss sabdariffa* L)” telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas pada bulan Juli sampai Oktober 2011. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian sukrosa dengan konsentrasi berbeda terhadap karakteristik nata yang dihasilkan dan mengetahui penambahan konsentrasi sukrosa terbaik.

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini adalah kelopak bunga rosela dan air kelapa. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi sukrosa yang ditambahkan sebagai sumber karbon *Acetobacter xylinum* dengan kombinasi perlakuannya adalah 4%, 6%, 8%, dan 10%. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga kali ulangan. Pengamatan dilakukan terhadap media awal fermentasi meliputi pH media awal fermentasi dan kadar gula serta terhadap nata yang dihasilkan meliputi ketebalan, berat, rendemen, kadar vitamin C, kadar serat kasar dan organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada media awal fermentasi konsentrasi sukrosa memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap pH awal fermentasi namun memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar gula. Pada nata yang dihasilkan konsentrasi sukrosa memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap ketebalan, berat, rendemen, kadar vitamin C, dan nilai organoleptik namun memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar serat kasar. Perlakuan sukrosa dengan konsentrasi 8% merupakan produk terbaik dengan pH awal fermentasi 4.21, kadar gula 10.20 °Brix, tebal 81.16 mm, berat 400 gr, rendemen 80%, kadar vit C 11.29 mg/100gr, kadar serat kasar 1.36% dan secara organoleptik disukai.

Kata Kunci : Sukrosa, *Nata de Coco*, Rosela