

UMUR SIMPAN NATA DE SEMANGKA

PROYEK AKHIR

**Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Ahli Madya
Pada Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang**



OLEH :

FISIENERI

76412/2006

PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA

JURUSAN KESEJAHTERAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2011

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

TINJAUAN UMUR SIMPAN NATA DE SEMANGKA

Nama : Fisieneri

Nim : 76412-2006

Jurusan : Tata Boga

Program : D3

Fakultas : Teknik

Padang, April 2011

Disetujui Oleh:

Pembimbing

Dra.Silfeni,M.Pd

Nip.19521028 198110 2 001

Ketua Jurusan KK

FT-UNP

Dra.Ernawati,M.Pd

Nip.19610618 198903 2 002

Ketua Program Studi

Tata Boga (D3)

Dra.Ruaida,M.Pd

Nip.19521122 198103 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Proyek Akhir Program

Studi Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik

Universitas Negeri Padang

Judul : Tinjauan Umur Simpan Nata De Semangka

Nama : Fisieneri

Nim : 76412-2006

Jurusan : Tata Boga

Program : D3

Fakultas : Teknik

Padang, April 2011

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Dra. Silfeni, M. Pd	1.....
2. Anggota	Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd	2.....
3. Anggota	Kasmita, S.Pd, M, Si	3.....

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmad dan karunia-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan dan penyusunan Proyek Akhir yang berjudul **Umur Simpan Nata De Semangka**

Proyek akhir ini ditulis dalam rangka untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Tata Boga D3 Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Dalam penyelesaian Proyek Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih ke pada:

1. Bapak Dra. H. Ganefri, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas

Negeri Padang

2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan

Keluarga Fakultas Teknik Negeri Padang

3. Ibu Dra, Ruaida, M. Pd, selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan

Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

4. Ibu Kasmita, S.Pd, M,Si, selaku Dosen Penasehat Akademik dan Penguji

Proyek Akhir

5. Ibu Dra. Silfeni, S,Pd, selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir

6. Ibu Dra. H. Liswarti Yusuf, selaku tim Penguji Proyek Akhir

7. Seluruh Staff Pengajar, Tata Usaha Serta Teknisi Jurusan Kesejahteraan

Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

8. Ayah, Ibu dan keluarga atas dorongan baik moril maupun materil yang telah

diberikan selama ini

9. Rekan-rekan seperjuangan yang telah membantu dalam penulisan dan

melaksanakan Penelitian Proyek Akhir ini

10. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian Proyek Akhir ini.

Penulisan Proyek Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dan banyak terdapat kekurangan. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritikan yang membangun demi penyempurnaan dan perbaikan kepada masa yang akan datang. Mudah-mudahan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi para pembaca umumnya

Akhir kata sebagai manusia biasa yang tidak luput dari kekhilafan dan kesalahan, penulis mengucapkan mohon maaf yang sebesar-besarnya apabila terdapat kekurangan ataupun kesalahan dalam penulisan Proyek Akhir ini.

Padang, Maret 2011

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGATAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A.Latar Belakang	1
B. Tinjauan	3
C. Manfaat	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Nata De semangka	5
B. Umur Simpan Nata De Semangka	6
C. Ciri-ciri Kerusakan Makanan	8
D. Resep Nata De Semangka	12
E. Bahan Pembuatan Nata De Semangka	13
F. Peralatan	17
G. Prosedur Pembuatan	19
H. Alat Penyimpanan	20
I. Bagan Pembuatan	22

BAB III PROSEDUR

A. Jenis Wadah yang Digunakan Dalam Penelitian	23
B. Lokasi Penelitian	23
C. Tahapan Penelitian	24

BAB V TEMUAN

A. Hasil Pengamatan	26
B. Pembahasan Nata De Semangka	30
C. Analisis Harga	38

BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan	40
B. Saran	42

DAFTAR PUSTAKA	43
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN	44
-----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
Bagan Pembuatan Nata De Semangka.....	22

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Tabel Pengamatan Nata De Semangka	24
2. Daftar Tabel Pembuatan Nata De Semangka	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Surat Tugas Seminar	45
2. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	46
3. Surat Izin Pemakaian Work Shoop	47
4. Gambar Tabel Pengamatan Nata de Semangka	48
5. Deskripsi Daya Tahan Nata De Semangka.....	64
6. Gambar Persiapan Bahan	65
7. Gambar Persiapan Alat	67
8. Gambar Pengolahan Nata De Semangka	68
9. Gambar Hasil Nata De Semangka	69
10. Kartu Konsultasi	70

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi saat sekarang ini juga ikut mempengaruhi keaneka ragaman dan nilai ekonomi dari makanan dan minuman. Sehingga banyak produksi pangan baru yang di konsumsi oleh masyarakat Indonesia, baik makanan dan minuman tradisional yang dinikmati oleh masyarakat Indonesia seperti salah satunya Nata de coco.

Nata de coco merupakan makanan yang telah di fermentasikan yang berasal dari Filipina yang ditemukan oleh Tuan nata. Nata merupakan selulosa yang dibentuk oleh bakteri *acetobacter xylinum*, barkalori rendah (kadar serat kasar $\pm 2,5$ % dan memiliki kandungan air 98 %). Serat nata sangat dibutuhkan oleh tubuh, oleh karena itu produk ini sangat di pakai untuk keperluan diet, seperti yang di ketahui oleh masyarakat nata de coco dibuat dari air kelapa yang telah di fermentasikan. Bahan dasar nata adalah air kelapa dan juga dapat diganti dengan kulit semangka yang telah dijadikan sari buah dan nantinya dapat diolah untuk menjadi nata de semangka.

Pada saat sekarang ini kulit semangka belum banyak dimanfaatkan orang, kulitnya dibuang begitu saja, bahkan cenderung menjadi limbah. Kulit semangka yang dimaksud adalah bukan kulit luar semangka, melainkan “daging” kulit buah semangka yang tidak berwarna dan rasanya tidak ada atau kurang manis atau tawar. Didalam kulit semangka banyak terkandung

vitamin, Karbon hidrat, dan dapat mengobati penyakit yang ada didalam tubuh manusia. “Komposisi yang terdapat didalam kulit semangka seperti kandungan air 93,4 gr, protein 0,5 gr, karbon hidrat 5,3 gr, lemak 0,1 gr, abu 0,5gr, vitamin A,B,C 590 S.I. Dengan banyak kandungan zat ini dapat diolah menjadi nata desemangka” sumber

<http://www.pdpersi.co.id/?show=detailnews &kode=1045&tbl=alternative>

Limbah kulit semangka diperoleh dari industri jasa boga, seperti hotel, restaurant, catering, dan asrama-asrama yang memberikan pelayanan makanan. Kebanyakan kulit semangka masih belum dimanfaatkan hanya di buang oleh masyarakat dan tidak di manfaatkan sama sekali. Padahal kulit semangka dapat diolah berbagai macam makanan seperti menjadi acar, dan manisan serta nata de semangka.

Nata sudah ada diproduksi tetepi belum ada yang dilihat daya simpannya dan sesuai dengan pendapat Winarno(1986:48) “Umur simpan adalah daya tahan simpan yang menentukan waktu kadar luasa suatu makanan, karena itu waktu kadar luasa adalah batas akhir dari suatu daya simpan”. Daya simpan merupakan masa atau jarak waktu dimana bahan pangan tidak mengalami kerusakan. Jadi daya simpan adalah jarak waktu antara produk makanan yang dikeluarkan sampai makanan tersebut mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh mikroorganisme atau bakteri.

Kerusakan makanan diakibatkan oleh bakteri atau mikroba yang masuk kedalam makanan. Mikroorganisme yang masuk kedalam makan bisa

melewati salah satunya adalah dengan pemanasan makanan, pendinginan dan pengolahan bahan makanan.

Sedangkan nata de semangka belum terlihat di pasaran, karena daya simpan pada nata de semangka cenderung belum ada di uji coba untuk menentukan layak atau tidak layaknya untuk dikonsumsi masyarakat dan dipasarkan. Pengujian nata de semangka dilakukan dengan dua jenis wadah yaitu menggunakan gelas plastik dan botol kaca karena kedua wadah ini cocok dalam menyimpan nata de semangka. Kulit semangka dapat dimanfaatkan untuk menjadi bahan dasar pembuatan nata de semangka, sehingga menjadi sesuatu barang yang dikonsumsi sekaligus meningkatkan kualitas dari kulit semangka.

Berdasarkan uraian diatas penulis akan meneliti tentang umur simpan dari nata de semangka dan untuk itu penulis memberi judul penelitian ini yaitu tentang “UMUR SIMPAN NATA DE SEMANGKA”.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendiskripsikan umur simpan nata de semangka dilihat dari segi warna yang terdapat didalam gelas plastik dan botol kaca.
2. Mendeskripsikan umur simpan nata de semangka di lihat dari segi rasa yang terdapat didalam gelas plastik dan botol kaca.

3. Mendeskripsikan umur simpan nata de semangka di lihat dari aroma yang terdapat di dalam gelas plastik dan botol kaca.
4. Mendeskripsika umur simpan nata de semangka di lihat dari tekstur yang terdapat didalam gelas plastik dan botol kaca.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menentukan masa kadar luasa nata de semangka
2. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan penulis, masyarakat, tenaga pengolah tentang perubahan-perubahan yang terjadi selama penelitian.
3. Menciptakan produk baru dari kulit semangka
4. Memicu kreatifitas mahasiswa agar dapat meneliti ketahanan dari produk nata de semangka