

**PERBEDAAN KUALITAS ANTARA NATA DE COCO
DENGAN NATA DE PINA**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh
Angga Primadani
15075111/2015

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Perbedaan Kualitas Antara *Nata De Coco*
Dengan *Nata De Pina*
Nama : Angga Primadani
NIM : 15075111/2015
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

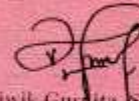
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2903

Pembimbing II,



Wiwik Guslita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Ketua Jurusan



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Angga Primadani
NIM : 15075111/2015

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul

*Perbedaan Kualitas Antara Nata De Coco
Dengan Nata De Pinu*

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1.

2. Sekretaris : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2.

3. Anggota : Dr. Elida, M.Pd

3.

4. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

4.

5. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

5.





KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (075 1)7051186
e-mail : kkump.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Angga Primadani
NIM/BP : 15075111/2015
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Perbedaan Kualitas Antara Nata De Coco Dengan Nata De Pina

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku,

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,

Angga Primadani
NIM. 15075111

ABSTRAK

ANGGA PRIMADANI. 2017. “Perbedaan Kualitas Antara *Nata De Coco* dengan *Nata De Pina*”. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan kulit buah nenas dalam pengolahan makanan masih sedikit. Ekstrak buah nenas memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap satu faktor, yaitu perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* sebanyak empat kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 30 orang panelis yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan *independent sampel t test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dari kedua *nata* yang berbeda terhadap kualitas *nata*, karena $T_{hitung} > T_{tabel}$. Berdasarkan hasil uji jenjang kualitas *nata* sampel X_2 (*nata de pina*) mendapatkan nilai tertinggi pada 10 pernyataan dari kualitas bentuk (bentuk gel $6,924 > 2,001$), (Bentuk Seragam $6,924 > 2,001$),. kualitas Warna (putih susu $7,619 > 2,001$), (menkilat $5,217 > 2,001$),. kualitas Aroma (buah nenas $70,664 > 2,001$), (asam $4,361 > 2,001$),. kualitas Tekstur (kenyal $7,092 > 2,001$), (licin $2,453 > 2,001$). kualitas Rasa (buah nenas $84,524 > 2,001$), (manis $8,088 > 2,001$), total semua pernyataan pada penelitian ini.

Kata Kunci : Ekstrak kulit buah nenas, *Nata*, Uji Organoleptik.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas Nata”**. Skripsi ini di tulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama penulisan skripsi ini.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama penulisan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Elida, M.Pd, Dra. Wirnelis, M. Pd dan Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku tim penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.

6. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua yang telah memberikan do'a, dorongan moril dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
8. Mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang berperan sebagai panelis yang telah meluangkan waktu dan kesempatannya dalam memberikan respon pada produk penelitian penulis.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amin.

Padang , Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatas Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Masalah.....	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Teori	8
1. <i>Nata</i>	8
2. <i>Nata De Coco</i>	8
3. Kulit Buah Nenas	10
4. Resep <i>Nata De Coco</i>	11
5. Bahan – Bahan Pembuatan <i>Nata De Coco</i>	13
6. Perlatan.....	14
7. Kualitas <i>Nata</i>	17
B. Kerangka Konseptual	20
C. Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	22
C. Objek Penelitian	22
D. Variabel Penelitian	22
E. Definisi Operasional.....	23
F. Jenis dan Sumber Data	23
G. Teknik Pengumpulan Data	24
H. Kontrol Validitas	24
I. Prosedur Penelitian.....	25
F. Instrumen Penelitian.....	32
G. Teknik Analisis Data	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Hasil Penelitian.....	35
B. Uji Hipotesis	44
C. Pembahas	53
BAB V PENUTUP	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kulit Buah Nenas.....	11
2. Peralatan Pembuatan <i>Nata</i>	26
3. Bahan <i>Nata</i> dari Ekstrak Buah Kulit Nenas.....	27
4. Kisi – kisi Instrumen Penelitian	32
5. Rancangan Penelitian	33
6. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Bentuk (Gel).....	45
7. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Bentuk (Seragam)	46
8. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Warna (Putih Susu)	47
9. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Warna (Mengkilat).....	47
10. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Aroma (Buah Nenas)	48
11. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Aroma (Asam).....	49
12. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Tekstur (Kenyal)	50
13. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Tekstur (Licin)	51
14. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Rasa (Buah Nenas).....	52
15. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Rasa (Manis)	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Alir <i>Nata de Coco</i>	11
2. Kerangka Koneptual.....	20
2. Diagram Alir <i>Nata de Pina</i>	31
3. Deskripsi data Kualitas Bentuk (Bentuk Gel) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	35
4. Deskripsi data Kualitas Bentuk (Seragam) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> Dan (X2) <i>nata de pina</i>	36
5. Deskripsi data Kualitas Warna (Putih Susu) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	37
6. Deskripsi data KualitasWarna (mengkilat) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	38
7. Deskripsi data Kualitas Aroma (Buah Nenas) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	39
8. Deskripsi data Kualitas Aroma (Asam) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	40
9. Deskripsi data Kualitas Tekstur (Kenyal) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	41
10. Deskripsi data Kualitas Tekstur (Licin) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	42
11. Deskripsi data Kualitas Rasa (BuahNenas) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	43
12. Deskripsi data Kualitas Rasa (Manis) Terhadap Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Nenas Terhadap Kualitas <i>Nata</i> . (X1) <i>nata de coco</i> dan (X2) <i>nata de pina</i>	44
13. Peralatan.....	96
14. Bahan.....	98
15. Proses pembuatan Ekstrak Kulit Buah Nenas.....	99
16. Proses Pembuatan <i>Nata De Pina</i>	100
17. Uji Organleptik.....	102

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Menurat.....	64
2. Petunjuk Pengisian Angket	70
3. Tabulasi Data	75
4. Independent samples Test	86
5. Peralatan.....	96
6. Bahan.....	98
7. Proses Pembuatan Ekstek Buah Nenas	99
8. Proses Pembuatan <i>Nata De pina</i>	100
9. Uji Organoleptik.....	102

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nata berasal dari bahasa Spanyol yang berarti krim (*cream*). Krim dibentuk oleh mikro organisme *Acetobacter xylinum* melalui proses fermentasi. *Acetobacter* merupakan *mikroorganisme* yang membentuk gel pada permukaan yang mengandung gula. *Nata* berbentuk padat, putih, transparan dan kenyal. Di bawah mikroskop *nata* tampak menyerupai benang atau kapas (Rony Palungun, 2001 : 3).

Nata dapat digolongkan sebagai makanan kesehatan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Puslitbang Biologi LIPI, kandungan gizi *nata de coco* per 100 gram *nata* mengandung 80% air, 20 gram karbohidrat, 146 kal kalori, 20 gram lemak, 12 mg kalsium, 2 mg fosfor dan 0,5 mg ferrum (besi) (LIPI, 2000). Kandungan kalori dalam *nata de coco* tidak terlalu tinggi. Maka, *nata de coco* baik untuk dikonsumsi oleh orang yang menjalani diet rendah kalori. Selain itu *nata de coco* kaya akan serat, serat yang terkandung dalam *nata* meliputi selulosa, hemiselulosa, lignin, dan serat larut air (Elisabeth, 2010 : 3). Sehingga dengan keunggulan pada kandungan seratnya tersebut, maka *nata* yang berasal dari berbagai media dapat digunakan sebagai produk yang dapat mencegah dan mengurangi resiko terhadap berbagai penyakit (Radit pambayun, 2010 : 12).

Nata sangat bermanfaat terhadap kesehatan, yaitu sebagai penurun kolesterol, mencegah konstipasi, mengendalikan berat badan (mencegah obesitas) maka *nata* perlu dikembangkan berbasis berbagai media yang ada disekitar lingkungan kita. Jika diamati saat ini, umumnya *nata* dibuat dengan menggunakan air

kelapa yang dikenal dengan *nata de coco*. Namun *nata* tidak hanya dapat dibuat dari air kelapa saja, tapi dapat juga dibuat dari bahan lain yang mengandung gula seperti bengkoang, tomat, dan nenas.

Nenas merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di daerah tropis dan subtropis. Tanaman ini mempunyai banyak manfaat terutama pada buahnya. Industri pengolahan buah nenas di Indonesia menjadi prioritas tanaman yang dikembangkan, karena memiliki potensi *ekspor*. Volume *ekspor* terbesar untuk komoditas hortikultura berupa nenas olahan yaitu 49,32 % dari total ekspor hortikultura Indonesia tahun 2004 (Badan Pusat Statistik, 2005).

Nenas, atau ananas adalah sejenis tumbuhan tropis yang berasal dari Brazil, Bolivia, dan Paraguay. Tumbuhan ini termasuk dalam famili nenas-nenasan (Famili *Bromeliaceae*). Nenas merupakan tanaman buah berupa semak yang memiliki nama ilmiah *Ananas comosus*. Buahnya dalam bahasa Inggris disebut sebagai *pineapple*. Pada abad ke-16 orang Spanyol membawa nenas ini ke Filipina dan Semenanjung Malaysia, masuk ke Indonesia pada abad ke-15, pada tahun 1599 (Rosyidah, 2010 : 2). Di Indonesia pada mulanya hanya sebagai tanaman pekarangan, dan meluas dikebunkan di lahan kering (tegalan) di seluruh wilayah nusantara. Tanaman ini kini dipelihara di daerah tropik dan sub tropik.

Kerabat dekat spesies nenas cukup banyak, terutama nenas liar yang biasa dijadikan tanaman hias, misalnya *A. bracteatus* (Lindl) Schultes, *A. Fritzmuelleri*, *A. erectifolius* L.B. Smith, dan *A. ananassoides* (Bak) L.B. Smith. Berdasarkan habitus tanaman, terutama dilihat pada bentuk daun dan buahnya dikenal 4 jenis golongan nenas, yaitu : *Cayene* (daun halus, tidak berduri, buah besar), *Queen* (daun pendek

berduri tajam, buah lonjong mirip kerucut), Spanyol/Spanish (daun panjang kecil, berduri halus sampai kasar, buah bulat dengan mata datar) dan Abacaxi (daun panjang berduri kasar, buah silindris atau seperti piramida). Varietas cultivar nenas yang banyak ditanam di Indonesia adalah golongan *Cayene* dan *Queen* (Rosyidah, 2010 : 4). Dari 4 jenis golongan nenas tersebut yang banyak di jumpai di pasaran kota padang adalah jenis *Cayene* (daun halus, tidak berduri, buah besar).

Buah nenas (*Ananas comosus* L. Merr) merupakan salah satu jenis buah yang terdapat di Indonesia, mempunyai penyebaran yang merata. Buah nenas memiliki nama latin *Ananas comosus* dan termasuk dalam devisi Spermatophyta, subdevisi Angiospermae, kelas Monocotyledonae. Tanaman nenas memiliki ciri-ciri sebagai tanaman tahunan dengan tinggi antara 50 – 150 cm (Rosyidah, 2010 : 5). Masyarakat mengenal nenas sebagai buah yang memiliki khasiat sebagai obat cacung, obat demam, pelancar air seni dan memperbaiki pencernaan (A.P. Bangun, 2012 : 27) Selain sebagai obat, buah nenas juga dapat diolah sebagai bahan dasar industri pembuat selai, manisan, sirup, dan lain-lain. Maka akan didapatkan kulit yang cukup banyak sebagai hasil buangan.

Kulit nenas dapat diperoleh dari rumah tangga, restoran, kafe, penjual buah potong dan industri skala kecil maupun besar. Satu buah nenas dapat menghasilkan kulit 35% dari total berat nenas (Rosyidah, 2010 : 6). Jika dalam skala besar satu pabrik mengolah 30 ton buah nenas maka akan menghasilkan kulit lebih kurang 10,5 ton kulit. Kulit industri nenas ini kebanyakan masih belum dimanfaatkan secara baik dan berdaya guna, bahkan sebagian besar masih merupakan buangan. Hal ini apabila

penanganan kulit tersebut kurang tepat, maka akan dapat menyebabkan terjadinya pencemaran lingkungan maupun pemborosan sumberdaya.

Kulit nenas ini termasuk limbah organik yang masih mengandung banyak nutrisi yang dapat dimanfaatkan apabila dibiarkan begitu saja tanpa penanganan yang tepat akan mencemari lingkungan (Rosyidah, 2010 : 5). Menurut Wijana, dkk (1991) kulit nenas mengandung 86,7 % air, 20,87 % serat kasar, 10,54 % karbohidrat, 4,41 % protein, 0,02 % lemak, 0,48% abu, 1,66 % serat basah, dan 13,65 % gula reduksi.

Karbohidrat yang terkandung dalam buah dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan *nata*. Serat yang ada di dalam *nata* sangat dibutuhkan dalam proses fisiologi bahkan dapat membantu memperlancar penyerapan makanan di dalam tubuh. Oleh karena itu produk ini dipakai sebagai sumber makanan berkalori rendah untuk keperluan diet. Prinsip utama suatu bahan pangan dapat diolah menjadi *nata* adalah adanya kandungan karbohidrat yang cukup memadai dalam bahan tersebut.

Kulit buah nenas belum banyak dimanfaatkan dan dapat menimbulkan masalah lingkungan maka perlunya pemanfaatan kulit buah nenas dalam pembuatan produk. Salah satu alternatif pemanfaatan kulit nenas yang dapat dilakukan adalah dengan pemanfaatannya menjadi produk *nata de pina*. Berdasarkan prapenelitian yang penulis lakukan pada pembuatan nata menggunakan ekstrak kulit nenas sebanyak 100% menghasilkan kualitas nata yang mendekati *nata de coco*. Akan tetapi belum ada yang melakukan penelitian yang menggunakan ekstrak kulit nenas, sehingga penulis tertarik untuk meneliti dan menuangkannya dalam bentuk skripsi yang berjudul **“Perbedaan Kualitas Antara *Nata De Coco* dengan *Nata De Pina*”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. *Nata* merupakan makanan yang baik bagi kesehatan, namun belum banyak divariasikan dengan bahan lain.
2. Pemanfaatan buah nenas sebagai bahan baku industri menyebabkan banyak kulit buah nenas menimbulkan pencemaran lingkungan.
3. Belum adanya penelitian mengenai perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka peneliti membatasi penelitian ini pada perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas bentuk?
2. Bagaimana perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas warna?
3. Bagaimana perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas aroma?

4. Bagaimana perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas tekstur?
5. Bagaimana perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas rasa?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas bentuk?
2. Menganalisis perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas warna?
3. Menganalisis perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas aroma?
4. Menganalisis perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas tekstur?
5. Menganalisis perbedaan kualitas antara *nata de coco* dengan *nata de pina* terhadap kualitas rasa?

F. Manfaat Penelitian

1. Masyarakat, sebagai tambahan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang variasi pengolahan *nata*.
2. Mahasiswa, menambah ilmu pengetahuan mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam mengolah *nata* yang berkualitas dan sebagai penambahan ilmu pengetahuan dibidang pengolahan makanan berbahan baku kulit nenas.

3. Peneliti, menambah pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk *nata* menggunakan ekstrak kulit buah nenas sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Univesitas Negeri Padang.