

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan Ilmu Pengetahuan dibidang pangan mempengaruhi berbagai kebutuhan manusia khususnya membuat penemuan-penemuan baru dalam pengolahan makanan yang menjadi kebutuhan pokok bagi sumber daya manusia. Hal ini dapat dilihat diberbagai usaha boga yang memproduksi berbagai makanan dan minuman dengan menambahkan bahan makanan yang lain sehingga mempengaruhi kualitas hidangan tersebut.

Seiring dengan perubahan pola konsumsi yang sejalan dengan berkembangnya era globalisasi masyarakat, masyarakat tidak hanya menuntut tersedianya hidangan yang siap santap dengan cita rasa enak, tampilan yang menarik, harga yang murah, aman untuk dikonsumsi serta bergengsi tapi juga mulai melirik masalah kesehatan. Kesehatan bahkan dijadikan kebutuhan utama dibandingkan dengan kebutuhan lainnya. Sedangkan nata de coco sangat baik untuk kesehatan karena serat yang dikandungnya. Akhir-akhir ini, tidak sedikit masyarakat yang rela menghabiskan uang guna mengkonsumsi tambahan serat berupa suplemen. Nata de coco adalah produk alami. Kecenderungan masyarakat adalah lebih tertarik kepada produk alami dibandingkan produk sintetis.

Tidak kalah menarik dibandingkan dengan makanan, minuman juga memiliki daya tarik tersendiri dipandangan masyarakat. Hal tersebut dapat kita

lihat dari banyaknya macam ragam racikan minuman yang dapat kita pilih untuk dinikmati baik di restoran, rumah makan, kafetaria, kantin, bahkan warung nasi.

Seperti aneka *juice*, *softdrink*, teh, kopi hingga minuman-minuman yang berisi seperti cendol, es campur dan lain-lain.

Dari sekian banyak minuman berisi yang banyak digemari baik dari kalangan muda maupun tua biasanya di dalamnya terdapat potongan-potongan nata. Selain rasanya yang manis warna putih agak bening dari nata menambah daya tarik dan menambah kesan mewah pada minuman.

Nata de coco merupakan produk hasil fermentasi air kelapa dengan bantuan aktivitas *acetobacter xylinum*. Nata berasal dari bahasa Spanyol yang artinya terapung. Ini sesuai dengan sifatnya yaitu sejak diamati dari proses awal terbentuknya nata merupakan satu lapisan tipis yang terapung pada permukaan yang semakin lama akan semakin tebal (Saputra, 2009).

Pembuatan nata awalnya berkembang di negara Filipina pada tahun 1960-an. Terinspirasi dari masalah limbah air kelapa yang menimbulkan pencemaran air dan tanah. Limbah tersebut kemudian difermentasikan dengan bakteri *acetobacter xylinum* yang menghasilkan gelatin berwarna putih agak bening dan bertekstur agak kenyal (kaya serat) yang biasa disebut dengan nata de coco. Sementara itu produk nata mulai dikenal di Indonesia sekitar tahun 1987. Awalnya, nata termasuk makanan mewah dan hanya tersedia di tempat tertentu seperti restoran besar dan hotel berbintang. Namun dengan teknologi pembuatan nata yang semakin berkembang dan murah, daya beli dan konsumsi nata pun meningkat.

Hingga saat ini nata memiliki beberapa variasi seperti nata de coco, nata de soya, nata de pina, nata de cacao, nata de cashew, dan nata de aloevera (warisno,2009).

Perkembangan Ilmu Pengetahuan dalam bidang pangan ini juga didukung oleh letak negara Indonesia yang terletak di kawasan khatulistiwa yang sangat subur dan kaya akan hasil pertanian. Beberapa diantaranya adalah kelapa, palawija, teh, kopi, tembakau, tebu dan lain-lain.

Tanaman tebu tidak lagi asing bagi kita, karena telah lama ada di negeri ini. Keberadaan tebu di Jawa telah ada sejak 400 tahun sebelum masehi. Saat itu tebu hanya digunakan sebagai tebu kunyah akan tetapi seiring dengan perkembangan teknologi dan kebutuhan pangan, tebu dikembangkan menjadi bahan utama pembuatan gula (Yovita Hety Indriani, dkk : 1992). Selain dijadikan gula, olahan tebu sejauh ini hanya dijadikan minuman segar berupa olahan air sari tebu yang dapat kita jumpai disekitar daerah kita. Untuk itu masih perlu dilakukan penganekaragaman hasil olahan tebu pada masyarakat maupun *homeindustri*, salah satunya adalah pembuatan nata dari air tebu.

Keberadaan tebu untuk daerah Sumatra Utara sebenarnya tidak begitu sulit untuk didapati, khususnya di daerah pedesaan. Ada beberapa jenis tebu yang bisa didapat antara lain Poj, Ps,F, M, Q dan lain-lain. Diantara beberapa jenis ini, jenis Ps lebih banyak dan mudah untuk didapat. Jenis tebu Ps adalah jenis tebu yang berwarna merah, ungu, hijau, kuning, serta perpaduan warna tersebut. Untuk tebu Ps jenis tebu merah dan jenis tebu hijau lebih banyak dan mudah untuk didapat, seperti pada jajanan minuman segar olahan air sari tebu.

Berdasarkan uraian dan keterangan di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “ **Tinjauan Nata Air Tebu (Nata De Sugar Cane) Dilihat Dari Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur** ”, dengan tujuan untuk menambah variasi nata dan variasi hasil olahan tebu.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah maka masalah dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana pengolahan nata air tebu (nata de sugar cane)?
2. Bagaimana kualitas warna nata air tebu (nata de sugar cane)?
3. Bagaimana kualitas aroma nata air tebu (nata de sugar cane)?
4. Bagaimana kualitas rasa nata air tebu (nata de sugar cane)?
5. Bagaimana kualitas tekstur nata air tebu (nata de sugar cane)?
6. bagaimana daya tahan nata air tebu (nata de sugar cane)?
7. Apakah alat-alat yang dipergunakan untuk membuat nata mudah untuk di dapatkan?

## **C. Pembatasan Masalah**

Mengingat keterbatasan kemampuan, waktu dan dana yang pemilik miliki untuk meneliti keseluruhan permasalahan pada identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi permasalahan yang akan dibahas adalah hanya untuk mengetahui bagaimana kualitas warna, aroma, rasa dan tekstur nata dari air tebu.

Tebu yang digunakan adalah jenis tebu Ps 41 yang berciri; batang tebunya berwarna merah dan pelepah daunnya berwarna hijau.

#### **D. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan pembatasan masalah di atas maka masalah ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana kualitas warna nata yang terbuat dari air tebu (nata de sugar cane)?
2. Bagaimana kualitas aroma nata yang terbuat dari air tebu (nata de sugar cane)?
3. Bagaimana kualitas rasa nata yang terbuat dari air tebu (nata de sugar cane)?
4. Bagaimana kualitas tekstur nata yang terbuat dari air tebu (nata de sugar cane)?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan seperti disebutkan di atas maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui warna nata air tebu (nata de sugar cane).
2. Untuk mengetahui aroma nata air tebu (nata de sugar cane).
3. Untuk mengetahui rasa nata air tebu (nata de sugar cane).
4. Untuk mengetahui tekstur nata air tebu (nata de sugar cane).

**F. Manfaat Penelitian**

Dari hasil yang diperoleh, diharapkan :

1. Dapat bermanfaat sebagai bahan pengetahuan bagaimana teknik pengolahan nata yang baik.
2. Dapat mengetahui bagaimana warna, aroma, rasa dan tekstur nata air tebu (nata de sugar cane).