

ABSTRAK

MEGA CITRA TARIGAN. NIM 05311904. TINJAUAN NATA DARI AIR TEBU (NATA DE SUGAR CANE) DILIHAT DARI WARNA, AROMA, RASA DAN TEKSTUR.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dari nata dari air tebu (nata de segar cane). Kualitas yang dinilai (1) aroma, (2) warna, (3) rasa, (4) tekstur. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan uji deskripsi. Sampel penelitian ini adalah semua hasil populasi, yaitu 4 liter air tebu, 0,72 liter starter nata, 200 gram gula pasir, 20 gram urea, 20 mili liter cuka yang menghasilkan 1452,784 gram nata kepada 5 orang panelis terlatih yaitu panelis yang sudah terlatih dibidang penilaian cita rasa makanan yaitu dosen tata boga fakultas teknik Unimed. Penelitian ini dilaksanakan di Home Industri Nata De Coco Jalan Pasar III Padang Bulan Medan Sumatra Utara. Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah apakah nata dari air tebu ini memiliki kualitas yang baik. Pengolahan data menggunakan teknik analisa secara deskriptif. Sehubungan dengan penelitian deskriptif ini peneliti menggunakan penelitian deskriptif yang bersifat eksploratif, yang bertujuan untuk menggambarkan keadaan atau setatus fenomena. Dan dari pengolahan data yang sudah dilakukan hasilnya: Di tinjau dari segi kualitas nata air tebu (nata de sugar cane) ternyata dari aspek warna ada 0,8 (16%) yang menyatakan sudah baik. Ini berarti bahwa dari kategori warna nata air tebu (nata de sugar cane) sudah baik. Pada aspek aroma ada 0,3 (6%) yang menyatakan sangat baik, dan 0,5 (10%) yang menyatakan baik. Ini berarti bahwa dari kategori aroma nata air tebu (nata de sugar cane) sudah baik. Pada aspek rasa 0,8 (16%) yang menyatakan sangat baik, 0,2 (4%) yang menyatakan baik. Ini berarti bahwa dari kategori rasa nata air tebu (nata de sugar cane) sudah sangat baik. Pada aspek tekstur 0,8 (16%) yang menyatakan sangat baik, 0,2 (4%). Ini berarti bahwa dari kategori tekstur nata air tebu (nata de sugar cane) sudah sangat baik.