

SKRIPSI

**PENGARUH PERBEDAAN UKURAN DIMENSI DAN MASSA
PENGEPRES TERHADAP KARAKTERISTIK
NATA DE COCO GENERIK**

***EFFECT OF DIFFERENCE DIMENSIONS SIZE AND
PRESSING MASS ON THE CHARACTERISTICS OF
GENERIC NATA DE COCO***



**Jovanka Chika Mardova
05031282126024**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SKRIPSI

**PENGARUH PERBEDAAN UKURAN DIMENSI DAN MASSA
PENGEPRES TERHADAP KARAKTERISTIK
NATA DE COCO GENERIK**

***EFFECT OF DIFFERENCE DIMENSIONS SIZE AND
PRESSING MASS ON THE CHARACTERISTICS OF
GENERIC NATA DE COCO***

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



Jovanka Chika Mardova
05031282126024

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SUMMARY

JOVANKA CHIKA MARDOVA. Effect of Difference Dimensions Size and Pressing Mass on the Characteristics of Generic Nata de Coco (Supervised by **PARWIYANTI**).

This objective of this research was to analyze the effect of different dimensions of nata de coco and pressing mass on the characteristics of generic nata de coco. The research method employed a Factorial Randomized Block Design (FRBD) with two treatment factors: the dimensions of nata de coco (1.5 x 1.5 x 1.5 cm and 14 x 11 x 1.5 cm) and pressing mass (1, 1.5, 2, and 2.5 kg). Each treatment was conducted with three replications. The observed parameters included physical characteristics (water absorption, expansion degree, weight loss, and texture), chemical characteristics (moisture content and pH), and sensory characteristics (texture). The results indicated that the dimensions of nata de coco and the pressing mass significantly affected weight loss and water absorption values. The interaction between the dimensions of nata de coco and pressing mass had a significant effect on weight loss values. The best treatment was treatment A1B4 (dimensions of nata 1.5 x 1.5 x 1.5 cm and pressing mass of 2.5 kg) with water absorption (100.61%), expansion degree (200%), weight loss (67.75%), texture (5,33 gf), moisture content (97.98%), pH (3.88), and organoleptically comparable to the control.

Keywords: dimension size, generic nata de coco, pressing, pressing mass, rehydration

RINGKASAN

JOVANKA CHIKA MARDOVA. Pengaruh Perbedaan Ukuran Dimensi dan Massa Pengepres terhadap Karakteristik Nata de Coco Generik (Dibimbing oleh **PARWIYANTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan ukuran dimensi nata de coco dan massa pengepres terhadap karakteristik nata de coco generik. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial dengan 2 faktor perlakuan, yaitu perbedaan ukuran dimensi nata de coco (1,5 x 1,5 x 1,5 cm dan 14 x 11 x 1,5 cm) dan massa pengepres (1, 1,5, 2, 2,5 kg). Masing-masing perlakuan dilakukan 3 kali pengulangan. Parameter yang diamati meliputi karakteristik fisik (daya serap air, derajat pengembangan, susut bobot dan tekstur), karakteristik kimia (kadar air dan pH) dan karakteristik sensoris (tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa ukuran dimensi nata de coco dan massa pengepres berpengaruh nyata terhadap nilai susut bobot dan daya serap air. Interaksi antara ukuran dimensi nata de coco dan massa pengepres berpengaruh nyata terhadap nilai susut bobot. Hasil perlakuan terbaik pada perlakuan A1B4 (ukuran dimensi nata 1,5 x 1,5 x 1,5 cm dan massa pengepres 2,5 kg) dengan daya serap air (100,61%), derajat pengembangan (200%), susut bobot (67,75%), tekstur (5,33 gf), kadar air (97,16%), pH (3,88) dan secara organoleptik sama dengan kontrol.

Kata kunci: massa pengepres, nata de coco generik, pengepresan, rehidrasi, ukuran dimensi

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PERBEDAAN UKURAN DIMENSI DAN MASSA PENGEPRES TERHADAP KARAKTERISTIK NATA DE COCO GENERIK

SKRIPSI

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Jovanka Chika Mardova
05031282126024

Indralaya, 8 Mei 2025

Menyetujui:
Pembimbing



Dr. Ir. Parwiyanti, M.P.
NIP. 196007251986032001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP. 196412291900110001

Skripsi dengan Judul “Pengaruh Perbedaan Ukuran Dimensi dan Massa Pengepres terhadap Karakteristik Nata De Coco Generik” oleh Jovanka Chika Mardova telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya pada 30 April 2025 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Ir. Parwiyanti, M.P. Pembimbing (.....)
NIP. 196007251986032001
2. Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. Penguji (.....)
NIP. 198203012003122002

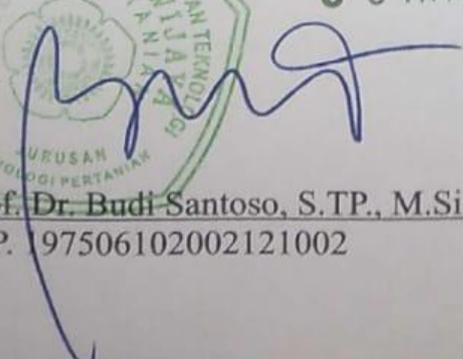
Indralaya, 8 Mei 2025

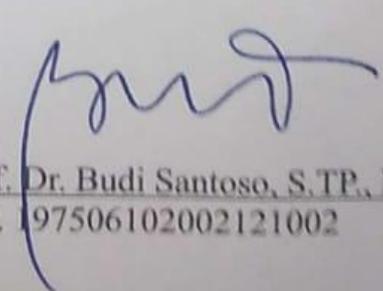
Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Pertanian
Fakultas Pertanian

Koordinator Program Studi
Teknologi Pertanian

08 MAY 2025


Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002


Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Jovanka Chika Mardova

NIM : 05031282126024

Judul : Pengaruh Perbedaan Ukuran Dimensi dan Massa Pengepres terhadap Karakteristik Nata de Coco Generik

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah bimbingan pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya dan bukan hasil penjiplakan atau plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, 8 Mei 2025



Jovanka Chika Mardova
NIM. 05031282126024

RIWAYAT HIDUP

JOVANKA CHIKA MARDOVA. Lahir di Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan pada tanggal 14 November 2003. Penulis merupakan anak kedua, putri dari Bapak Muhammad Zulkarnain dan Ibu Rosmala Dewi.

Riwayat Pendidikan yang telah ditempuh penulis yaitu Pendidikan Sekolah Dasar di SD N 140 Palembang, dinyatakan lulus pada tahun 2015. Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP N 11 Palembang, dinyatakan lulus pada tahun 2018. Penulis melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA N 21 Palembang, dinyatakan lulus pada tahun 2021.

Pada bulan Agustus 2021, penulis tercatat sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi (SBMPTN). Saat ini penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa aktif Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

Selama menjalankan perkuliahan, penulis ikut andil dalam Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian, dan berperan aktif sebagai sekretaris Departemen Minat dan Bakat (2023-2024). Selama menjadi bagian dari Himpunan, penulis dipercayai bergabung dalam tim dan berkesempatan menang di perlombaan tari yang diadakan oleh Fakultas lain, dan diamanahkan sebagai penari di acara Pembukaan Lomba Akustik Dies Fakultas Pertanian. Penulis juga terlibat dalam acara PKKMB Fakultas pertanian (2022), acara Dies Natalis (2022) dan PKKMB (2022 dan 2023) Jurusan Teknologi serta acara *ACUSTIC* yang dilaksanakan oleh BO Kurma Fakultas Pertanian (2022). Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Sukatani, Kecamatan Tanjung Lago Banyuasin, Sumatera Selatan pada 5 Desember 2023 – 12 Januari 2024. Penulis juga mengikuti kepanitiaan pada acara *Disforia Culture Festival* yang diadakan oleh BEM Universitas Sriwijaya. Penulis melaksanakan Magang di Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang, Sumatera Selatan pada 3 Juni – 28 Juni 2024. Penulis menjadi asisten praktikum untuk mata kuliah Kimia Analitik pada tahun 2023 dan mata kuliah Analisa Hasil Pertanian pada tahun 2025 di Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sriwijaya.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahil'alamin, puji dan syukur kehadirat Allah SWT. atas rahmat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Ukuran Dimensi dan Masa Pengepres terhadap Karakteristik Nata de Coco Generik.”** skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

Penulis mengucapkan terima kasih atas segala bentuk bantuan, bimbingan serta pengarahan dari berbagai pihak yang telah membimbing penulis hingga dapat menyelesaikan skripsi ini, khususnya kepada :

1. Allah SWT. atas segala nikmat, rahmat serta dan karunia-Nya yang telah memberikan kesehatan serta kesempatan sehingga penulis mampu mengerjakan skripsi ini sampai dengan selesai serta tepat waktu.
2. Kedua orang tua tersayang dan tercinta yaitu Bapak Muhammad Zulkarnain dan Ibu Rosmala Dewi. Berkat kalian penulis memiliki kesempatan untuk merasakan bangku perkuliahan. Terima kasih atas segala pengorbanan, doa, dukungan serta kasih sayang yang diberikan kepada penulis. Kedua saudara penulis M. Daffa Thallalefa dan M. Fazza Diaz Navizka yang selalu mendoakan dan memberikan semangat serta motivasi untuk penulis. Penulis ucapkan banyak terima kasih untuk kalian karena selalu ada disetiap langkah dan proses penulis sedari kecil sampai sekarang. Semoga selalu diberikan kesehatan sehingga dapat terus menjadi saksi hidup di proses perjalanan kehidupan dan pencapaian saya. Serta keluarga besar yang tidak dapat disebutkan satu per satu.
3. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ketua Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
5. Koordinator Program Studi Program Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
6. Ibu Dr. Ir. Parwiyanti, M.P. selaku pembimbing akademik dan pembimbing skripsi yang selalu memberikan perhatian, nasihat, saran, solusi serta motivasi selama perkuliahan. Telah meluangkan banyak waktu dan selalu memberikan semangat dan bimbingan kepada penulis selama proses pengerjaan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikannya tepat waktu.

7. Ibu Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. selaku dosen pembahas makalah dan penguji skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan masukan, saran serta bimbingan kepada penulis.
8. Yth. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik dan membagikan ilmu serta pengalaman selama perkuliahan.
9. Staf Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya yaitu Mbak Elsa dan Mbak Tika serta adik-adik magang dan staf administrasi Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya yaitu Mbak Nike dan Kak Jhon.
10. Dwi Asmara Handayani sebagai teman, sahabat, saudara tak sedarah yang menemani penulis sejak menjadi mahasiswa baru hingga saat ini dan nanti. Selalu memberikan waktu serta semangat, motivasi, saran dan menjadi pendengar yang baik selama perkuliahan dan penyelesaian skripsi.
11. Sahabat Cikarang *New* tersayang Anyerlir Carrelyn Safitri dan Lia Febriani yang menjadi *support system* sekaligus pendengar yang baik semenjak penulis menginjak Pendidikan SMP sampai sekarang dan semoga akan sampai nanti.
12. Teman-teman yang saya andalkan Adela Safira Amanda dan Elsa Febrianita yang menjadi teman penulis semenjak menjadi mahasiswa baru sampai dengan sekarang. Berliana Margaretha Pardede, Nabila Sherendita, Lolita Marcella Nainggolan, dan Jesika Agustina yang selalu memberikan dukungan dan semangat. Terima kasih kepada kalian karena selalu berbagi kebahagiaan dan menjadi bagian cerita menyenangkan dalam kehidupan perkuliahan penulis.
13. Teman satu pembimbing sekaligus satu perjuangan penelitian Khansa yang telah memberikan kesempatan bergabung dalam penelitian nata de coco, serta teman-teman satu pembimbing lainnya Alvin, Aidil dan Ikhwan yang sudah saling membantu satu sama lain.
14. Teman sekaligus pendengar keluh kesah saya Tri Ardi (Acong) yang selalu memberikan dukungan serta motivasi. Terima kasih sudah menjadi wadah cerita selama penulis menempuh perkuliahan.
15. Teman-teman satu Angkatan THP 2021 Indralaya yang berbagi cerita dan pengalaman selama menjadi mahasiswa baru sampai menjadi mahasiswa akhir.
16. Orang-orang baik yang saya temui selama berkuliah di Universitas Sriwijaya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Penulis juga menyadari adanya kekurangan, sehingga saran dan kritik sangat diharapkan.

Indralaya, 08 Mei 2025



Jovanka Chika Mardova
NIM. 05031282126024

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN INTEGRITAS	
RIWAYAT HIDUP	
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Hipotesis	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Nata de Coco.....	4
2.2. Proses pembuatan Nata de Coco.....	5
2.3. Pascapanen Nata de Coco	6
2.4. Pengepresan Nata de Coco.....	6
2.5. Rehidrasi Nata de Coco.....	7
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	8
3.1. Tempat dan Waktu.....	8
3.2. Alat dan Bahan.....	8
3.3. Metode Penelitian	8
3.4. Analisis Data	9
3.5. Cara Kerja	11
3.5.1. Pembuatan Nata de Coco Generik	11
3.5.2. Pengepresan Nata de Coco Generik.....	12
3.5.3. Rehidrasi Nata de Coco <i>Press</i>	12
3.6. Parameter	13
3.6.1. Daya Serap Air.....	13
3.6.2. Derajat Pengembangan	13

3.6.3. Susut Bobot.....	13
3.6.4. Tekstur.....	14
3.6.5. Kadar Air.....	14
3.6.6. pH.....	15
3.7.7. Organoleptik	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Parameter Fisik	17
4.1.1. Daya Serap.....	17
4.1.2. Derajat Pengembangan	18
4.1.3. Susut Bobot.....	19
4.1.4. Tekstur.....	22
4.2. Parameter Kimia	23
4.2.1. Kadar Air.....	23
4.2.2. pH.....	24
4.3. Organoleptik.....	25
4.4. Pemilihan Perlakuan Terbaik	26
BAB 5. KESIMPULAN	28
5.1. Kesimpulan	28
5.2. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1. Daya serap air (%) rerata nata de coco generik setelah rehidrasi.....	17
Gambar 4.2. Derajat pengembangan (%) rerata nata de coco generik setelah rehidrasi.....	19
Gambar 4.3. Susut bobot (%) rerata nata de coco generik setelah pengepresan...	20
Gambar 4.4. Tekstur (gf) rerata nata de coco generik sebelum dan setelah pengepresan.....	22
Gambar 4.5. Kadar air (%) rerata nata de coco generik setelah pengepresan.....	23
Gambar 4.6. pH rerata nata de coco generik setelah pengepresan.....	24

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat mutu nata de coco kemasan SNI 01 - 4317 - 1996	4
Tabel 3.1. Analisis keragaman Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial	9
Tabel 4.1. BNJ 5% pengaruh perbedaan ukuran dimensi terhadap daya serap air nata de coco generik setelah rehidrasi.....	17
Tabel 4.2. BNJ 5% pengaruh perbedaan massa pengepres terhadap daya serap air nata de coco generik setelah rehidrasi.....	18
Tabel 4.3. BNJ 5% pengaruh perbedaan ukuran dimensi terhadap susut bobot nata de coco generik setelah pengepresan.....	20
Tabel 4.4. BNJ 5% pengaruh perbedaan massa pengepres terhadap susut bobot nata de coco generik setelah pengepresan.....	21
Tabel 4.5. BNJ 5% pengaruh interaksi ukuran dimensi dan massa pengepres terhadap susut bobot nata de coco generik setelah pengepresan.....	21
Tabel 4.6. Data jumlah panelis uji perbedaan pasangan nata de coco generik yang menyatakan beda	25
Tabel 4.7. Pemilihan perlakuan terbaik nata de coco generik	26

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram alir pembuatan nata de coco generik	33
Lampiran 2. Diagram alir pengepresan nata de coco generik.....	34
Lampiran 3. Diagram alir rehidrasi nata de coco <i>press</i>	35
Lampiran 4. Kuisisioner uji perbedaan pasangan terhadap tekstur	36
Lampiran 5. Gambar nata de coco setelah <i>press</i> dan rehidrasi	37
Lampiran 6. Hasil analisa daya serap air nata de coco generik setelah rehidrasi.....	39
Lampiran 7. Hasil analisa derajat pengembangan nata de coco generik setelah rehidrasi.....	42
Lampiran 8. Hasil analisa susut bobot nata de coco generik setelah pengepresan	45
Lampiran 9. Hasil analisa tekstur nata de coco generik sebelum dan setelah pengepresan	49
Lampiran 10. Hasil analisa kadar air nata de coco generik setelah pengepresan	54
Lampiran 11. Hasil analisa pH nata de coco generik setelah pengepresan	57
Lampiran 12. Nilai uji perbedaan pasangan terhadap tekstur nata de coco	60

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Air kelapa tua memiliki jumlah yang melimpah, tetapi kurang dimanfaatkan karena memiliki aroma yang menyengat. Hal ini disebabkan oleh fermentasi air kelapa tua yang membentuk asam (Putri *et al.*, 2021). Jumlah limbah air kelapa tua lebih besar dibandingkan jumlah air kelapa yang dimanfaatkan. Limbah air kelapa tua dapat dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai tambah seperti nata de coco. Pengolahan nata de coco dari air kelapa tua merupakan salah satu upaya diversifikasi produk pangan untuk meningkatkan nilai ekonomis air kelapa tua sehingga tidak hanya menjadi limbah (Nurdyansyah dan Widyastuti, 2017).

Nata de coco mengandung selulosa yang tinggi dan rendah lemak sehingga masuk dalam kategori serat pangan yang berasal dari fermentasi air kelapa oleh bakteri *Acetobacter xylinum*. Bakteri ini dapat digunakan sebagai starter untuk mensintesis air kelapa yang digunakan sebagai bahan baku menjadi matriks selulosa. Selulosa alami pada nata de coco berperan dalam proses pencernaan makanan di usus halus dan penyerapan air di usus besar (Riyani, 2020). Ada dua macam produk nata de coco yang biasa diproduksi dan dipasarkan kepada masyarakat yaitu nata de coco generik dan siap konsumsi. Nata de coco generik adalah nata de coco yang dijual dalam kondisi belum siap santap, tetapi sudah siap diolah lebih lanjut seperti diolah dengan menambahkan gula atau esen seperti sirup. Nata de coco siap konsumsi adalah nata de coco yang dapat langsung dikonsumsi tanpa menggunakan bahan tambahan lainnya (Sutanto dan Suarsini, 2011).

Nata de coco generik memiliki permasalahan terhadap umur simpan yang tidak tahan lama dikarenakan nata de coco generik memiliki kandungan air yang tinggi sebesar 98%. Selain mengandung kadar air yang tinggi, nata de coco juga mengandung sumber energi untuk pertumbuhan sel mikroba. Kondisi penyimpanan dan pendistribusian nata de coco generik harus diperhatikan agar tidak mudah terkontaminasi oleh mikroba (Sako, 2012). Hal yang dapat dilakukan untuk menghindari nata de coco generik dari kontaminasi adalah dengan perendaman ke dalam air (Koswara *et al.*, 2017). Namun, cara ini masih kurang efektif karena akan

mempengaruhi massa dan aroma pada nata de coco serta memerlukan ruang penyimpanan yang besar dan tingginya biaya distribusi atau transportasi.

Permasalahan ini dapat diatasi dengan cara mengurangi air pada nata de coco generik. Pengurangan air pada nata de coco generik dilakukan dengan pengepresan sehingga struktur rantai molekul selulosa pada nata de coco tidak rusak. Pengepresan adalah proses mekanis pada tekanan yang diberikan ke suatu bahan untuk mengurangi volume, mengeluarkan cairan atau air dalam bahan dan memadatkan bahan tersebut (Priyati *et al.*, 2020). Pengurangan air dengan metode pengepresan dilakukan sebagai salah satu alternatif untuk memperpanjang umur simpan nata de coco generik. Selain dapat memperpanjang umur simpan, pengepresan juga dapat menurunkan bobot dan volume pada nata de coco generik sehingga dapat mengurangi penggunaan ruang penyimpanan dan biaya distribusi dan transportasi yang tidak terlalu tinggi. Berdasarkan hal tersebut, metode pengurangan air yang dilakukan pada penelitian ini adalah metode pengepresan menggunakan alat pengepres sederhana.

Ukuran dimensi nata de coco generik dan massa pengepres dapat memberikan pengaruh terhadap proses pengepresan dan rehidrasi. Rehidrasi dilakukan sebagai upaya mengembalikan kandungan air pada nata de coco generik yang telah dikurangkan kandungannya setelah pengepresan. Penelitian ini melakukan pengepresan dengan perbedaan ukuran dimensi nata de coco generik dan berat massa pengepres. Ukuran dimensi nata de coco generik yang akan dipress berukuran 1,5 x 1,5 x 1,5 cm (ukuran dimensi nata de coco yang biasa dipasarkan) serta berukuran 14 x 11 x 1,5 cm (ukuran dimensi nata de coco menyesuaikan ukuran alat pengepres) dan berat massa pengepres sebesar 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg. Alat pengepres sederhana yang digunakan pada penelitian ini terbuat dari alat pencetak/pengepres tahu yang dibantu oleh pemberat yang terbuat dari semen. Penggunaan metode ini diharapkan dapat mempermudah UMKM dalam proses penyimpanan dan pendistribusian serta dapat membantu menghemat biaya produksi untuk alat pengepres yang sulit dijangkau karena memiliki harga yang mahal.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan ukuran dimensi dan massa pengepres terhadap karakteristik nata de coco generik.

1.3. Hipotesis

Diduga perbedaan ukuran dimensi dan massa pengepres berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik nata de coco generik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., Zaman, M. Z. dan Khoirunnisa, U., 2019. Mengungkapkan Senyawa pada Nata de Coco sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1), 42-53.
- Anitasari, S., Mu'ti, A. dan Hutahaean, Y. O., 2022. Pengaruh Daya Serap Air terhadap Porositas dan Densitas Komposit Hidroksipatit Berpori dan Selulosa Nata de Coco. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 19(2), 69-75.
- AOAC., 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry. Washington DC, United State of America.*
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4317-1996. Syarat Mutu Nata Kemasan.
- Faridah D., Nur, H. D, Wulandari, N. dan Indrasti, D., 2006. *Analisa Laboratorium*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fitri, A. I., Annisa, A., Amini, D. S., Rahma, D. dan Advinda, L., 2022. Pembuatan Nata de Coco dengan Penambahan Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata*) sebagai Sumber Nitrogen. Prosiding SEMNAS BIO: UIN Syarif Hidayatullah, 243-249.
- Hanafiah, K. A., 2019. *Rancangan Percobaan, Teori dan Aplikasi*. Edisi 3. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
- Hidayat, R. N., Nurwati, dan Purwanti, Y., 2024. Formulasi Tepung Tempe dan Tepung Terigu terhadap Daya Kembang dan Karakteristik Organoleptik pada *Fudgy Brownies*. *Journal of Technology and Food Processing*, 4(2), 30-38.
- Jia, H. dan Michinobu, T., 2023. *Cellulose-based Conductive Gels and Their Applications*. *ChemNanoMat*, 9, 1-16.
- Kurniasari, E., Waluyo, S. dan Sugianti, C., 2014. Mempelajari Laju Pengeringan dan Sifat Fisik Mie Kering Berbahan Campuran Tepung Terigu dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(1), 1-8.
- Koswara, S. *et al.*, 2017. *Buku Modul Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Nata de Coco Lembaran*. Jakarta: Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- Mandey, L. C., Tarore, D., Kandou, J. E. A. dan Dumais, N. M., 2020. Teknologi Produksi Nata de Coco Berbahan Baku Organik. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 6(2), 665-672.
- Megasari, R. dan Mutia, A. K. 2019. Pengaruh Lapisan *Edible Coating* Kitosan pada Cabai Keriting (*Capsicum annum* L) dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Journal of Agritec Science*, 3(2), 118-127.
- Modjo, A. S., Bait, Y. dan Balu, M., 2024. Teknologi Pengolahan Nata de Coco di PT. Tropica Nucifera Industri Yogyakarta. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 6(1), 151-155.
- Nurdyansyah, F. dan Widyastuti, D. A., 2017. Pengolahan Limbah Air Kelapa Menjadi Nata de Coco oleh Ibu Kelompok Tani di Kabupaten Kudus. *JKB*, 21(11), 22-30.
- Pratama, F., 2022. *Evaluasi Sensoris*. Edisi 4. Palembang: Unsri Press.
- Priyati, A. Abdullah, S. H., Muttalib, S. A., Hidayat, A. F., Apriandi, N. dan Baskara, Z. W., 2020. Metode Pengepresan untuk Meningkatkan Kualitas Industri Pembuatan Tahu di Kelurahan Kekalik Jaya Kota Mataram. *Jurnal Abdi Mas TPB*, 2(1), 43-51.
- Probowati, W. dan Mu'awanah, A. U., 2021. Pelatihan Pembuatan Nata de Coco di Perkebunan Kelapa Desa Margomulyo Kecamatan Seyegan Kabupaten Sleman. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA dan Pendidikan MIPA*, 5(1), 8-14.
- Purwasih, R., 2022. *Analisis Pangan*. Jawa Barat: POLSUB Press.
- Putri, S. N. Y., Syaharani, W. F., Utami, C. V. B., Safitri, D. R., Arum, Z. N., Prihastari, Z. S. dan Sari, A. R., 2021. Pengaruh Mikroorganismes, Bahan Baku, dan Waktu Inkubasi Pada Karakter Nata: *Review*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 62-74.
- Putriana, I. dan Aminah, S., 2013. Mutu Fisik, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Nata de *Cassava* Berdasarkan Lama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(7), 29-38.
- Rahmayanti, H. D., Ardiani, S., Akmalia, N., Kartika, T. R. dan Suryani, M., 2022. Karakterisasi Sifat Penyerapan Nata de Coco Kering Terpadatkan terhadap Bolu. *Jurnal Fisika*, 12(1), 37-41.

- Ramadantie, F., 2021. Perancangan Ulang Alat *Press* Nata de Coco untuk Memperbaiki Postur Kerja di PT Freshindo Langgeng Perkasa. *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Riyani, C., Pengolahan Nata de Coco Menggunakan Skim dan Air Kelapa Tanpa Nitrogen Tambahan. *Al Ulum Sains dan Teknologi*, 6(1),7-11.
- Rodiah, S. A., Putra, A. W., Advinda, L. dan Putri, D. H., 2021. Pembuatan Nata Menggunakan Air Kelapa. *Prosiding SEMNAS BIO: Universitas Negeri Padang*, 1, 748-755.
- Sabrina, T., 2017. Optimasi Karakteristik Mutu Nata de Coco Hasil Proses Dehidrasi dan Rehidrasi Menggunakan Metode Taguchi. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Sako, S., 2012. Kajian Tingkat Kerusakan Nata de Coco yang Beredar pada Beberapa Swalayan di Kota Manado. *Cocos*, 1(2), 1-15.
- Satifa, A. D., Haryani, S. dan Nilda, C., 2022. Kajian Pengeringan Pisang, Ubi Jalar dan Nangka. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 270-275.
- Sine, Y., Pardosi, L., Hanas, D. F., Manlea, H. dan Nalle, M. N., 2021. Pelatihan Pembuatan Nata de Coco Bagi Masyarakat Kelompok Tani Sehati Desa Tublopo. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 1-6.
- Suciningtyas, M. 2015. Pengembangan Produk *Rehydrated* Nata de Coco. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada.
- Suripto., Udiantoro, S. P. dan Agustina, L., 2018. Identifikasi Mutu Pasca Panen Nata de Coco Berdasarkan Lama Perendaman dan Perebusan. *Jurnal Inovasi Agroindustri*, 1(1), 29-37.
- Sutanto, A. dan Suarsini, E., 2011. *Nata de Pina dari Limbar Cair Nanas*. Malang: UMM Press.
- Zakharia, F., Adiputra, F. dan Meko, P., 2023. Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153-2162.