

Diterbitkan oleh :
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
Kalbar

Alamat : Jl. Budi utomo 45 Siantan Hulu
Pontianak 78241 Kalbar

Telp. : (0561) 882069

Fax : (0561) 883883

E- mail : bptp-kalbar@eudoramail.com
dan bptpkalbar@yahoo.com

Nomor : 1/TS/2003

Diproduksi oleh : BPTP Kalbar

Anggaran : Proyek P2KP3 Kalbar

T.A. : 2003

Oplah : 2000 eks

455/LP/HD/BPTP/20

PRODUK OLAHAN BUAH

NENAS

(NATA DE PINA)



**BALAI PENGKAJIAN
TEKNOLOGI PERTANIAN
KALIMANTAN BARAT
2003**

PENDAHULUAN

Nenas telah dikenal baik oleh masyarakat Kalimantan Barat karena banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional dan kios-kios ketika memasuki panen raya. Buah ini sangat digemari karena selain rasanya enak, nenas juga mempunyai kandungan vitamin dan kalori yang berguna bagi kesehatan sehingga nenas sering dikonsumsi dalam bentuk segar dan sebagian diolah menjadi makanan atau minuman.

Produktivitas nenas tidak diikuti dengan perkembangan harga yang menarik. Ketika panen raya, harga nenas jatuh. Nenas yang ukurannya kecil tidak laku dipasaran sehingga dibiarkan begitu saja terbuang padahal nenas termasuk hortikultura yang mudah rusak. Hal ini berakibat menumpuknya limbah nenas di pasar maupun di sentra produksi nenas.

Petani mengalami kesulitan menghadapi masalah ini. Walaupun ada keinginan untuk mengolah nenas tetapi pengetahuan dan keterampilan mereka masih terbatas pada pengolahan produk seperti selai, sirop dan dodol nenas.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut perlu diintroduksi suatu pengolahan lainnya sebagai alternatif untuk mengolah nenas. Salah satunya adalah pengolahan *nata*. Produk *nata* seperti *nata de coco* sangat digemari oleh masyarakat sebagai minuman penyegar.

Nata tidak hanya dibuat dari air kelapa, tetapi juga dari buah yang lain. Dengan bantuan bakteri *Acetobacter xylinum* maka komponen gula yang terdapat di dalamnya dapat diubah menjadi suatu substansi. Nenas dapat dijadikan suatu alternatif untuk pengembangan produk *nata*. Pengolahan *nata* dengan air nenas ini disebut *nata de pina*.

CARA PEMBUATAN

A. Bahan dan Alat

- Sari nenas : 10 lt
- Diamonium Phosfat (DAP) : 30 g
- Gula pasir : 0,8 kg
- Asam Asetat Glasial : 0,2 lt
- *Acetobacter xylinum* : 1 lt
- Gula pasir : 4 kg
- Blender (parutan kelapa)
- Pisau dan talenan
- Saringan
- Panci dan pengaduk
- Kompor
- Loyang plastik

B. Tahap Pembuatan

- (1). Semua bahan yang diperlukan disiapkan.
- (2). Sari nenas, DAP, gula pasir, Asam Asetat Glasial dicampur dan dimasak sampai mendidih.
- (3). Setelah mendidih sari nenas tersebut didinginkan ke dalam loyang plastik, kemudian ditambah starter *Acetobacter xylinum* dan ditutup dengan kertas Koran.
- (4). & (5). Fermentasi dilakukan selama 14 hari. Setelah 14 hari akan terbentuk lapisan *nata* yang kokoh, kemudian *nata* dipotong dengan ukuran 1 x 1 x 1cm, dicuci dan direbus.
- (6). Potongan *Nata* direndam satu malam dengan mengganti air rendaman berulang - ulang untuk menghilangkan rasa asam.
- (7). Kemudian penambahan larutan gula 40%, essence dan benzoat.
- (8). Kemudian dikemas dalam kemasan gelas yang ditutup plastik.



1



2



3



4



5



6



7



8

Tahapan pembuatan dari kiri ke kanan