

**TEKNOLOGI PENGOLAHAN NATA DE COCO DI PT. TROPICA NUCIFERA  
INDUSTRY YOGYAKARTA**

*NATA DE COCO PROCESSING TECHNOLOGY AT PT. TROPICA NUCIFERA INDUSTRY  
YOGYAKARTA*

**Ardiyanto Saleh Modjo<sup>1\*</sup>, Yoyanda Bait<sup>2)</sup>, Miranti Balu<sup>3)</sup>, Agus Bahar Rachman<sup>4)</sup>,  
Widya Rahmawaty Saman<sup>5)</sup>, Zainudin Antuli<sup>6)</sup>**

<sup>1-6)</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian,  
Universitas Negeri Gorontalo

\*Penulis Korespondensi: Email: [ardiyantosm@ung.ac.id](mailto:ardiyantosm@ung.ac.id)

**ABSTRACT**

This study aims to investigate the Nata de Coco Processing Technology at PT. Tropica Nucifera Industry in Bantul Regency, DIY Province, Yogyakarta. The focus of this activity is on understanding and exploring the Nata de Coco production process carried out by the company. The method employed for data collection in this study involves field observations with active participation in each stage of Nata de Coco processing and conducting interviews with employees. The objective of this method is to obtain a comprehensive overview of the Nata de Coco processing techniques at PT. Tropica Nucifera Industry in Bantul Regency, DIY Province, Yogyakarta. Based on the research findings, it can be concluded that the Nata de Coco processing process at PT. Tropica Nucifera Industry consists of eight stages. These stages include container preparation, media production, starter production, pouring the media into containers, seedling, harvesting, cutting, and washing.

**Keywords:** Nata de Coco, Processing Technology.

**ABSTRAK**

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana Teknologi Pengolahan Nata de Coco di PT. Tropica Nucifera Industry Kabupaten Bantul, Provinsi DIY Yogyakarta. Kegiatan ini difokuskan pada pemahaman dan penelusuran tentang proses produksi Nata de Coco yang dilakukan di perusahaan tersebut. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada kegiatan ini melibatkan observasi lapangan dengan partisipasi aktif dalam setiap tahap pengolahan nata de coco, serta melakukan wawancara dengan karyawan. Tujuan dari metode ini adalah untuk memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai teknik pengolahan nata de coco di PT. Tropica Nucifera Industry Kabupaten Bantul, Provinsi DIY Yogyakarta. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan nata de coco di PT. Tropica Nucifera Industry terdiri dari delapan tahapan. Tahapan tersebut meliputi: persiapan wadah, pembuatan media, pembuatan starter, penuangan media ke dalam wadah, pembibitan, pemanenan, pemotongan, dan pencucian.

**Kata Kunci:** Nata de Coco, Teknologi Pengolahan.

## PENDAHULUAN

Mie basah adalah salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, tetapi banyak yang dijual di pasaran menggunakan pewarna sintetis yang tidak baik bagi kesehatan. Penggunaan pewarna alami yang biasanya terdapat pada tumbuhan seperti bayam hijau, salah satu cara untuk mengurangi penggunaan pewarna sintetis yang dapat dilakukan. Kandungan antioksidan yang ada dalam bayam dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami untuk aplikasi pada mie basah.

Bayam, sebagai tanaman annual (semusim) yang berasal dari Amerika Tropis, di Amerika Latin dipromosikan sebagai sumber protein dalam pertanian untuk negara-negara berkembang. Bayam di Asia Timur dan Asia Tenggara, dikenal sebagai sayuran sementara di tempat lainnya, penggunaannya berbeda.

Komponen kimia yang dimiliki bayam bermanfaat bagi kesehatan, seperti protein; lemak; karbohidrat; kalium; zat besi; serta kandungan vitamin (A, B, C) yang cukup tinggi. Klorofil dan betalain yang terkandung dalam ekstrak bayam dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami dalam produk pangan (Call et al., 2005).

## METODE PENELITIAN

### Alat Dan Bahan

Alat yang digunakan meliputi mesin penggiling mie; blender; sendok; dan wadah. Bahan yang digunakan meliputi tepung terigu; tepung kanji; tepung maizena; garam; minyak kelapa; sayur bayam hijau; air; dan telur.

### Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode eksperimen dilanjutkan dengan data dianalisis secara deskriptif, berlokasi di K.U.B. SRI REZEKI.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

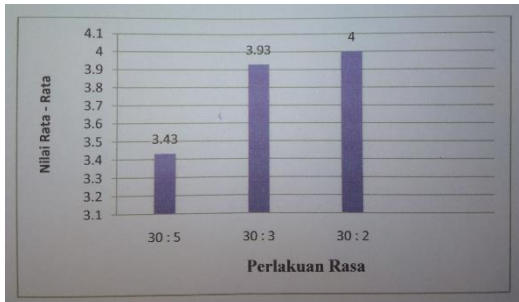
### Proses Pembuatan Mie Basah Rasa Sayur Bayam Hijau

Penyediaan bahan baku merupakan awal dari proses pembuatan mie basah rasa sayur bayam hijau, dilanjutkan hingga tahapan pembuatan mie basah dengan cita rasa bayam hijau.



Gambar 1. Mie Sayur Bayam Hijau

### Hasil Penilaian terhadap Rasa pada Mie Bayam Hijau



Gambar 2. Diagram Tingkat Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa pada Mie Rasa Bayam Hijau

Penilaian panelis terhadap rasa mie bayam menunjukkan bahwa mie bayam hijau dengan rasio 30:2 lebih disukai dalam rasa dibandingkan dengan mie bayam dengan rasio 30:5 dan 30:3. Hal ini disebabkan oleh nilai rata-rata kepuasan tertinggi pada mie bayam dengan rasio 30:2 dibandingkan dengan dua rasio lainnya. Angka 30 dalam konteks ini, melambangkan tepung terigu, sementara 5, 3, dan 2 mewakili proporsi sayur bayam yang telah dihaluskan.

### Hasil Penilaian terhadap Warna pada Mie Bayam Hijau



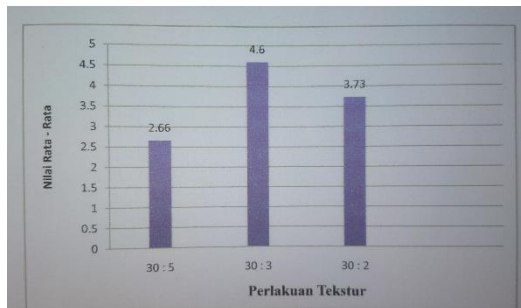
Gambar 3. Diagram Tingkat Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Warna pada Mie Rasa Bayam Hijau

Melihat evaluasi warna mie bayam hijau, ditemukan bahwa mie bayam dengan rasio 30:3 merupakan yang paling disukai, berdasarkan analisis tabel perbandingan yang menghasilkan nilai rata-rata kepuasan tertinggi dibandingkan dengan rasio 30:5 dan 30:2. Lingkup konteks ini, angka 30 merujuk pada tepung terigu, sementara (5, 3, dan 2) menandakan proporsi sayur bayam hijau yang telah di-blender atau berupa jus sayur bayam hijau.

Nilai Fhitung yang diperoleh dari perhitungan analisis varian adalah 24,16 melebihi nilai Ftabel pada tingkat signifikansi 1% yang sebesar 5,42 serta Ftabel 5% yang sebesar 3,33. Ini menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antar perbandingan, sehingga memerlukan uji lanjut.

Kesukaan panelis terhadap mie bayam dengan rasio 30:2 berbeda dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:5. Begitu pula dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:3, ia juga berbeda dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:5. Namun, terdapat kesamaan dalam tingkat kesukaan antara mie bayam dengan rasio 30:3 dan mie bayam dengan rasio 30:2.

### Hasil Penilaian terhadap Tekstur pada Mie Rasa Bayam Hijau



Gambar 4. Diagram Tingkat Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur pada Mie Rasa Bayam Hijau

Mie bayam dengan rasio 30:3 mendapatkan tingkat kesukaan yang berbeda dibandingkan dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:5, selain itu mie bayam dengan rasio 30:2 juga menunjukkan perbedaan dalam tingkat kesukaannya jika dibandingkan dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:5. Mie bayam yang memiliki rasio 30:2 juga menunjukkan perbedaan dibandingkan dengan mie bayam yang memiliki rasio 30:3.

### KESIMPULAN

1. Pembuatan mie bayam dimulai dari penyediaan bahan baku, penyortiran, pencucian, penghalusan sayur bayam (dengan blender), pengayakan tepung, pencampuran bahan, penggilingan, pengemasan, dan akhirnya siap disajikan atau dipasarkan.
2. Perlu dilakukan uji organoleptik terhadap mie basah dengan rasa

bayam hijau. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis dalam hal rasa, warna, dan tekstur. Rasio 30:5 ternyata penilaian yang paling disukai dibandingkan dengan rasio 30:3 dan 30:2 dalam hal rasa. Penilaian warna pada mie rasa bayam hijau, yang paling disukai adalah rasio 30:3, sementara pada penilaian tekstur mie rasa bayam, yang paling disukai adalah rasio 30:3.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2005. Hidup Sehat dengan Produk Holtikultura Nusantara (Online). Jakarta <http://ajic-hrw.wordpress.com>. (diakses 5 Juni 2012)
- Astrawan, Made. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Call, 2005. Bayam Sayuran Penyangga Petani di Indonesia. Monograf No.4 (Online) BPPP. Lembang, Bandung. (Diakses 5 Juni 2012).
- Made Astawan. 1999. Agribisnis Tanaman Sayuran. (Online). Penebar Swadaya. Jakarta.2.<http://ajic-hrw.wordpress.com/2009/07/15/tanaman-bayam>. (diakses 5 Juni 2012).
- Effendi dan Hefni. 2003. Telaah Kualitas Air. Kanisius. Yogyakarta.
- Sunaryo, 1985. Petunjuk Penggunaan Pestisida. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyanti. 2005. Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, Rahmat. 1994. Bayam Beranam dan Pengolahan Pasca panen. Kanisius. Yogyakarta.