Vol. 5, No. 16 (40-48)

NATA DE COCO

Suliantari+)

PENDAHULUAN

"Nata" merupakan suatu jenis makanan yang sudah lama dikenal di Philipina dan ahir-ahir ini banyak digemari oleh masyarakat kita. "Nata" berwarna putih, mempunyai rasa seperti kolang-kaling yang dapat dimakan begitu saja atau dicampur dengan es dan buah-buahan lainnya.

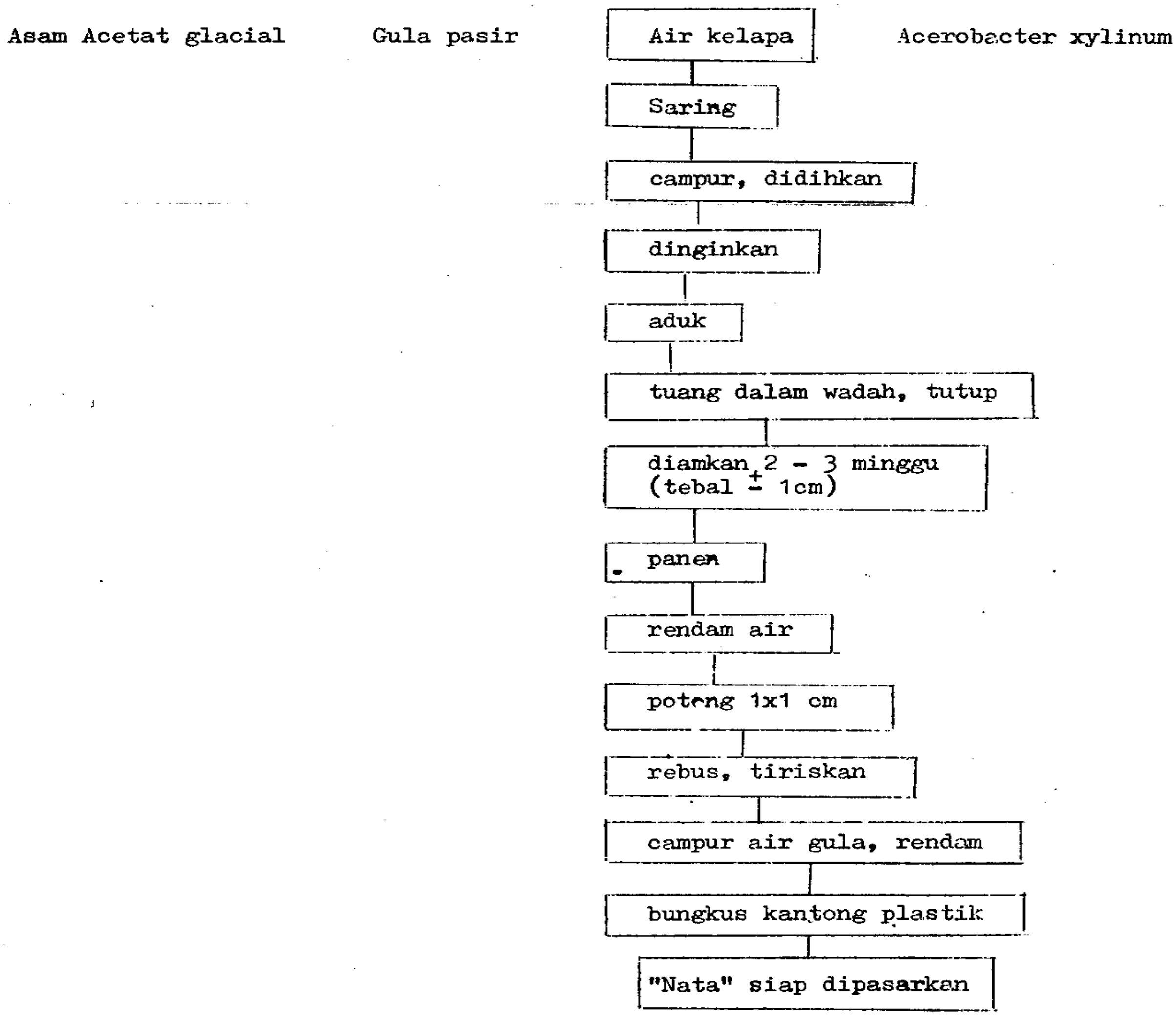
Untuk membuat "Nata" dapat digunakan air kelapa atau juice buah-buahan yang mengandung gula dengan menggunakan starter dari bakteri Acetobacter Xylinum. Dalam media cair tersebut bakteri akan tumbuh dan menghasilkan suatu lapisan bewarna putih yang makin lama makin tebal dan lapisan itulah yang dikenal dengan "Nata". Yang sekarang banyak beredar di pasar adalah "Nata" yang terbuat dari air kelapa sehingga dikenal dengan "Nata de Coco" atau sari kelapa.

Dari analisa kimia yang pernah dilakukan terhadap "Nata" dari sari buah nenas kandungan protein 0,67%, lemak 0,37%, karbohidrat (N.F.E) 70,4% dan kalori 0,34 kal.

Dilihat dari kandungan nutrisinya sebenarnya tidak seimbang dengan harganya tetapi kesukaan dan kelezatannya menyebabkan "Nata" lebih digemari walaupun harganya mahal. Juga "Nata" yang merupakan produk extracellulair dari Acetobacter Xylinum polysacharida yang sulit dicerna sehingga baik bagi orang yang sedang melakukan diet misalnya orang yang menderita penyakit diabetes.

+) Staf Pusbangtepa/FTDC-IPB.

Skema pembuatan "Nata" dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema pembuatan "Nata"

PROSES PEMBUATAN NATA

Bahan-bahan yang digunakan :

1. Air kelapa atau juice buah-buahan	40	liter
2. Gula pasir	10	kg
3. Starter *Acetobacter xylinum*		
4. Asam acetat glacial	200	cc

Alat-alat yang dipergunakan :

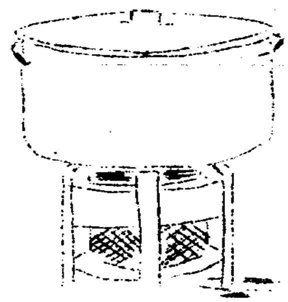
1. Panci besar	3	buah
2. Kompor	3	buah
3. Pengaduk	2	buah
4. Saringan	2	buah
5. Sendok makan	2	buah
6. Stoples	75	buah
7. Talenan	3	buah
8. Ember plastik	3	buah
9. Jerigen	2	buah
10. Pisau	3	buah

Persiapan yang diperlukan :

1. Bila yang akan dipakai adalah air kelapa, maka air kelapa perlu disaring terlebih dahulu.
2. Menyiapkan alat-alat yang akan dipakai.

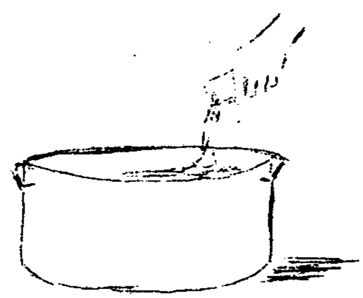
Keterangan proses pembuatan "Nata" :

1. Air kelapa disaring, campur dengan gula pasir 10%-13% kemudian dimasak sampai mendidih. Bila ada kotoran-kotoran dari gula maka setelah didi-dihkan campuran air dan gula dapat disaring lagi.

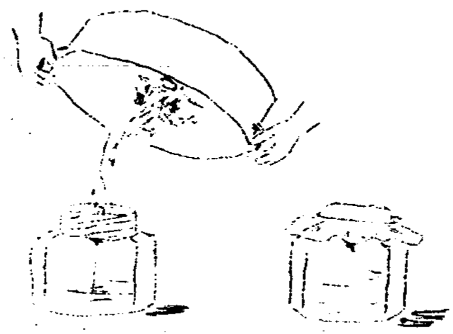


Gambar 2. Perebudan air kelapa + gula.

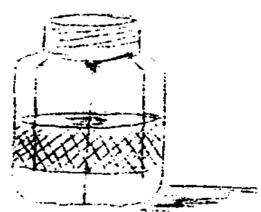
2. Setelah agak dingin, tambahkan asam acetat glacial 0,5 sampai 1%, diaduk kemudian setelah dingin tambahkan dengan kultur Acetobacter xylinum, aduk lagi sampai rata.



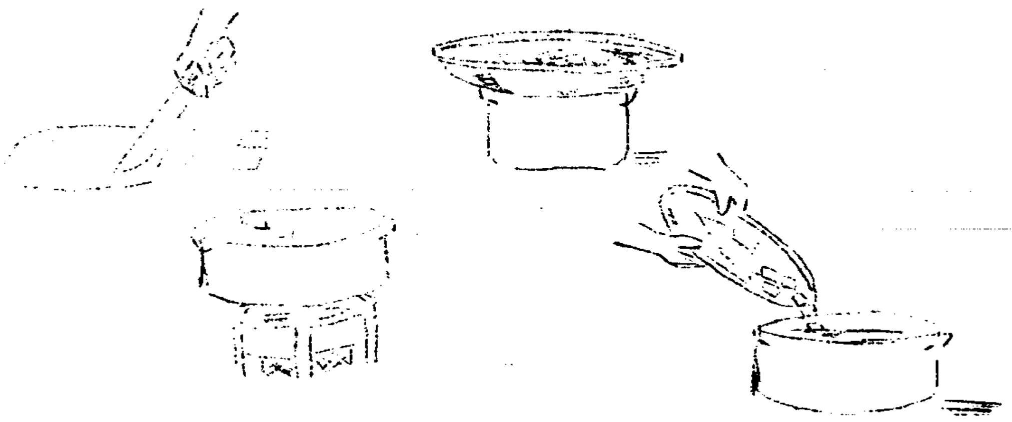
3. Tuangkan cairan tadi kedalam stoples atau wadah lainnya, tutup dengan kain saring atau tissue dan tempatkan pada tempat yang datar. Biarkan pada suhu kamar sekitar 2 - 3 minggu.



4. Setelah tebal film kira-kira 1 cm (2-3 minggu) dapat dilakukan pemanenan dan untuk mengurangi rasa asam film yang telah dipanen direndam dalam air selama 3 hari (air rendaman diganti tiap hari).



5. "Nata" dipotong-potong (1 x 1 cm), rebus dengan air selama 20 menit, tiriskan, campur dengan air gula dan direndam semalam.



6. Setelah semalam dalam air gula, "Nata" dapat dibungkus dengan kantong plastik atau wadah lainnya. Kemudian "Nata" siap untuk dipasarkan.

ANALISA EKONOMI

I. Pengeluaran

A. Biaya produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung :

a. Air kelapa	200 liter	a' Rp 20,-	= Rp	4.000,-
b. Gula pasir	50 kg	a' Rp 600,-	= Rp	30.000,-
c. Asam acetat glacial 1 liter			= Rp	2.500,-
d. Kultur/starter *Acetobacter xylinum* 3 tabung a' Rp 2.000,-			= Rp	6.000,-
			= Rp	42.500,-

2. Buruh langsung :

Upah 1 orang	a' Rp 15.000,-		= Rp	15.000,-

3. Bahan tak langsung :

a. Minyak tanah	50 liter	a' Rp 125,-	= Rp	6.250,-
b. Kantong plastik (uk. 1 kg)	4 ons	a! Rp 250	= Rp	1.000,-
			= Rp	7.250,-

4. Buruh tak langsung

5. Pemyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah (buah)	Jumlah nilai (Rp)	Umur pemakaian alat (bulan)	Nilai penyusutan (Rp)
1. Panci besar	3	22.500	36	625
2. Kompor	3	12.000	36	333,33
3. Pengaduk	2	1.500	12	125
4. Sendok makan	2	600	6	100
5. Saringan	2	1.500	6	250
6. Kain saring	90	36.00	36	1000
7. Stoples	300	60.000	24	2500
8. Talenan	3	1.500	12	125
9. Ember plastik	3	3.000	6	500
10. Jerigen	5	5.000	24	208,33
11. Pisau	3	3.000	12	250
Jumlah	-	146.600	-	6.016,66

Nilai penyusutan per bulan : $\dfrac{\text{Nilai alat (Rp)}}{\text{umur pakai alat (bl)}}$ = Rp 6.016,66

Biaya produksi per bulan = Rp 64.750,-

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke Pasar/bulan = Rp 10.000,-

C. Pajak pasar per bulan (30 hari) = Rp . -

Jumlah total pengeluaran per bulan = Rp 80.766,66

II. Pemasukan :

Hasil penjualan "Nata" 90 Kg a' Rp 1.600,- = Rp 144.000,-

Keuntungan per bulan = Pemasukan - Pengeluaran

= Rp 144.000,- - 80.766,66 = Rp 63.233,34

III. Modal Usaha :

A. Modal Peralatan = Rp [illegible],-

Modal yang dibutuhkan untuk membeli peralatan = Rp 146.600,-

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan biaya pengeluaran dalam 1 bulan = Rp 64.750,-

Modal Usaha yang dibutuhkan = Rp 211.350,-