



**PENGEMBANGAN PRODUK NATA DE COCOA DARI PULP KAKAO DI PUSAT  
PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA,  
JEMBER, JAWA TIMUR**

**INTISARI**

Oleh:

**TEGUH BIYANTORO**  
**12/337080/SV/01988**

Pengembangan produk *Nata de Cocoa* merupakan salah satu inovasi dalam pemanfaatan bahan *Pulp* Kakao. *Nata* merupakan selulosa bakteri yang mengandung air sekitar 98% dengan tekstur kenyal, padat, kokoh, putih dan transparan. Penelitian ini memberikan gambaran tentang proses pengembangan produk terbaru *Nata* dari *Pulp Kakao* dan pengaruh lama fermentasi terhadap ketebalan *Nata* yang terbentuk pada kondisi suhu 25<sup>0</sup>C dan pH 4 di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember, Jawa Timur. Proses pembuatan *Nata de Cocoa* ini meliputi pemecahan kulit kakao, pemisahan *pulp* dari biji kakao, pengenceran *pulp* kakao, pengenceran *pulp*, penyaringan *pulp*, perebusan *pulp*, penambahan nutrisi, pendinginan, penambahan starter, fermentasi, pemanenan *Nata de Cocoa*, dan penetralan *Nata de Cocoa*. Penelitian ini dilakukan sebanyak dua kali ulangan percobaan. Ketebalan *Nata de Cocoa* diukur menggunakan alat ukur berupa jangka sorong. Rata-rata ketebalan *Nata de Cocoa* pada hari 8 sebesar 8.56 mm, hari 10 sebesar 10.35 mm, hari 12 sebesar 12.96 mm, hari 14 sebesar 15.49 mm, dan hari 16 sebesar 18.96 mm. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa *Pulp kakao* dapat digunakan sebagai bahan pembuatan *Nata de Cocoa*. Selain itu dari penelitian ini juga dapat disimpulkan bahwa semakin lama waktu fermentasi berpengaruh terhadap peningkatan ketebalan *nata* yang terbentuk. Proses pemanenan ideal *Nata de Cocoa* dapat dilakukan setelah fermentasi hari ke 14.

Kata Kunci : Fermentasi, *Nata de Cocoa*, *Pulp* Kakao.



**THE DEVELOPMENT OF NATA DE COCOA PRODUCT FROM KAKAO PULP IN  
PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA,  
JEMBER, JAWA TIMUR**

**ABSTRACT**

By :

**TEGUH BIYANTORO**

**12/337080/SV/01988**

The development of *Nata de Cocoa* product is only one of the many innovations to use of *Cocoa Pulp* materials. *Nata* is a bacterial cellulose containing approximately 98% water with a chewy texture, solid, sturdy, white and transparent. This research provides an overview of the latest development of *Nata* process from *Cocoa Pulp* and the influence of fermentation time on the thickness of *Nata* formed at 25<sup>0</sup>C temperature and pH 4 condition at Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember, Jawa timur. The process of making *Nata de Cocoa* are solving cocoa skin, separating the *pulp* from cacao beans, diluting the *pulp* of cacao, dilution *pulp*, filtration *pulp*, boiling *pulp*, addition of nutrients, cooling, adding starter, fermentation, harvesting *Nata de Cocoa*, and counteraction *Nata de Cocoa*. This research was conducted twice repeat experiment. *Nata de Cocoa* thickness was measured using a measuring instrument such as calipers. The average of *Nata de Cocoa* thickness change on 8<sup>th</sup> day at 8.56 mm, 10<sup>th</sup> day at 10.35 mm, 12<sup>th</sup> day at 12.96 mm, 14<sup>th</sup> day at 15.49 mm, and 16<sup>th</sup> day at 18.96 mm. The results of this research indicated that *Cocoa Pulp* can be used as a material making *Nata de Cocoa*. Therefore from this research was conclude that the duration of fermentation make increase the thickness of forming *Nata*. The ideal harvesting process after fermentation process in 14<sup>th</sup> day.

Keywords : Fermentation, *Nata de Cocoa*, *Pulp Cocoa*,