

Pembuatan Nata de Coco dari Air Kelapa

Cara pembuatan

- Saring air kelapa dengan menggunakan kain saring lalu dididihkan dan dinginkan.
- Campurkan gula pasir (100 g/l air kelapa), asam cuka 20 ml/l air kelapa dan bibit *Acetobacter xylinum* (170 ml) ke dalam air kelapa di dalam panci pencampur, lalu diaduk sampai merata. Campuran tersebut mempunyai keasaman (pH) 3-4.
- Masukkan campuran tersebut ke dalam stoples dengan tinggi campuran 4-5 cm, lalu ditutup dengan kain saring. Letakkan stoples di tempat yang bersih dan aman.
- Setelah 15-20 hari berlangsungnya proses fermentasi terbentuklah lapisan nata di permukaan cairan dengan ketebalan 1-2 cm. Lapisan nata dengan berat \pm 200 g. Cairan di bawah nata merupakan cairan bibit yang dapat digunakan untuk pembuatan nata selanjutnya.

Pemanenan nata

- Lapisan nata diangkat secara hati-hati dengan menggunakan garpu atau penjepit yang bersih supaya cairan di bawah lapisan tidak tercemar. Cairan di bawah nata dapat digunakan sebagai cairan bibit pada pengolahan berikutnya.
- Buang selaput yang menempel pada bagian bawah nata, dicuci lalu dipotong dalam bentuk kubus dengan ukuran 1,5 x 1,5 x 1,5 cm dan dicuci. Tuang dan rendam potongan nata de coco dalam ember plastik selama 3 hari dan setiap hari air rendaman diganti. Sesudah itu, nata direbus sampai mendidih bersuhu 110°C

selama 10-20 menit. Tujuan perendaman dan perebusan untuk meng-hilangkan rasa asam.

- Nata dimasukkan dalam sirup lalu dididihkan pada suhu 100°C + 15 menit, sesudah itu bila perlu dapat ditambahkan essens panili atau pewangi lainnya dan garam secukupnya, lalu dibiarkan selama 1 malam. Buat sirup nata dengan perbandingan untuk 3 kg produk nata potongan, diperlukan 2 kg gula dan 4,5 l air. Mula-mula gula dituangkan ke dalam air, panaskan sampai larut dan lalu saring.
- Selanjutnya nata dikemas dalam kantong plastik atau botol selai dengan perbandingan antara padatan dan cairan 3:1, botol ditutup rapat, kemudian direbus dalam air mendidih selama 30 menit. Angkat dan dinginkan di udara dengan tutup terletak pada bagian bawah, selanjutnya botol diberi label dan siap untuk dipasarkan.

Pembuatan bibit nata

- Buah nenas dikupas, dicuci sehingga dihasilkan daging nenas.
- Daging nenas dipotong kecil-kecil, dihancurkan, dan diambil ampasnya.
- Ampas nenas dicampur dengan gula pasir dan air masak dengan perbandingan 6:1:3 sampai merata.
- Masukkan campuran tersebut dalam stoples bersih dan tutup dalam kain saring. Diamkan selama 2-3 minggu.
- Biarkan tanpa diganggu selama 2-3 minggu hingga terbentuk lapisan putih atau bibit *Acetobacter xylinum*.

Sumber: BPTP Sulawesi Utara

