

## LAMPIRAN 1

Tekstur Warna *Nata Debanana Skin*Tabel 4.3 Data Hasil Uji Orgnoleptik terhadap warna *Nata de Banana Skin*

Konsentrasi	Hasil Uji Organoleptik Responden																				Skor Total	Rata -Rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1%	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2	1	1	1	28	1,4
3%	2	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3	3	2	2	3	3	2	3	2	3	48	2,4
5%	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	71	3,5

Dari hasil uji organoleptik terhadap warna) *Nata de Banana Skin* dari tiga konsentrasi ZA yang berbeda yakni 1 gr/1000 ml, 3gr/1000 ml dan 5gr gr/1000 ml, dengan sesuai dengan pendapat dari 20 orang responden pada ulangan I dengan skor total 28 dengan skor rata-rata 1,4 yaitu berwarna putih kusam. Dari 20 orang responden pada ulangan II dengan skor total 48 dengan nilai rata-rata 2,4 yaitu berwarna kurang putih sesuai dengan pendapat dari 20 orang responden pada ulangan III dengan skor total 71 dengan skor rata-rata 3,5 yaitu berwarna putih agak transparan.

## LAMPIRAN 2

Kekenyalan Atau Tekstur *Nata Debanana Skin*Tabel 4.4 Data Hasil Uji Orgnoleptik terhadap Kekenyalan *Nata De Banana Skin*

kosentrasi	Hasil Uji Organoleptik Responden																				Skor Total	Rata- rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1%	2	2	1	2	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	1	2	31	1,5
3%	2	3	3	3	3	3	2	2	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	53	2,6
5%	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	69	3,4

Dari hasil uji organoleptik terhadap kekenyalan) *nata de banana skin* dari tiga konsentrasi ZA yang berbeda yakni 1 gr/1000 ml, 3gr/1000 ml dan 5gr gr/1000 ml, dengan sesuai dengan pendapat dari 20 orang responden pada ulangan I dengan skor total 31 dengan skor rata-rata 1,5 yaitu Kurang kenyal. Dari 20 orang responden pada ulangan II dengan skor total 53 dengan nilai rata-rata 2,6 yaitu cukup kenyal. sesuai dengan pendapat dari 20 orang responden pada ulangan III dengan skor total 69 dengan skor rata-rata 3,4 yaitu dengan tekstur kenyal.

### LAMPIRAN 3

#### *Aroma Nata de banana skin*

Tabel 4.5 Data Hasil Uji Organoleptik terhadap Aroma *Nata De Banana Skin*

Konsentrasi	Hasil Uji Organoleptik Responden																				Skor Total	Rata-Rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1%	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	30	1,5
3%	3	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	3	45	2,2
5%	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	64	3,2

Dari hasil uji organoleptik terhadap aroma) *nata de banana skin* dari tiga konsentrasi ZA yang berbeda yakni 1 gr/1000 ml, 3gr/1000 ml dan 5gr gr/1000 ml, dengan sesuai dengan pendapat dari 20 orang responden pada ulangan I dengan skor total 30 dengan skor rata-rata 1,5 yaitu Kurang terasa. Dari 20 orang responden pada ulangan II dengan skor total 45 dengan nilai rata-rata 2,2 yaitu cukup terasa. sesuai dengan pendapat dari 20 orang responden pada ulangan I dengan skor total 64 dengan skor rata-rata 3,2 yaitu dengan terasa aromnya.

## LAMPIRAN 4

## Rasa Nata Debanana Skin

Tabel 4.6 Data Hasil Uji Organoleptik terhadap rasa *Nata De Banana Skin*

Konsentrasi	Hasil Uji Organoleptik Responden																				Skor Total	Rata-Rata
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1%	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	2	1	1	1	2	27	1,3
3%	3	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	53	2,6
5%	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	70	3,5

Dari hasil uji organoleptik terhadap rasa *nata de banana skin* dari tiga konsentrasi ZA yang berbeda yakni 1 gr/1000 ml, 3gr/1000 ml dan 5gr gr/1000 ml, dengan sesuai dengan pendapat dari 20 orang responden pada ulangan I dengan skor total 22 dengan skor rata-rata 1,3 yaitu Kurang manis. Dari 20 orang responden pada ulangan II dengan skor total 53 dengan nilai rata-rata 2,6 yaitu cukup manis. sesuai dengan pendapat dari 20 orang responden pada ulangan III dengan skor total 70 dengan skor rata-rata 3,5 yaitu dengan rasa manis

**DOKUMENTASI**

**Gambar 1. Proses pengupasan kulit pisang**



**Gambar 2. pencucian kulit pisang**



**Gambar 3. penimbang kulit pisang**



**Gambar 4. menghaluskan kulit pisang**



**Gambar 5. Tahap penyaringan**



**Gambar 6. Tahap memasak**



**Gambar 7. Tahap penyaringan kedua**



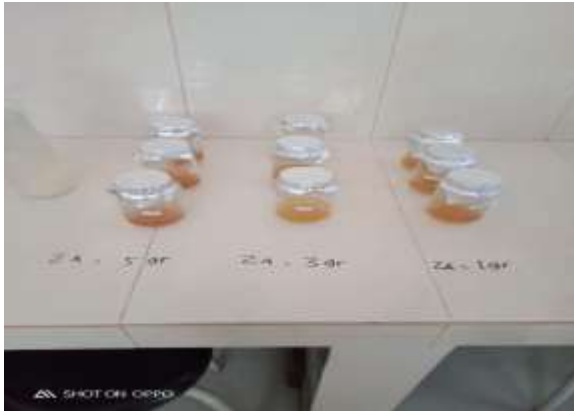
**Gambar 8. Hasil penyaringan**



**Gambar 9. Tahap Perlakuan Za**



**Gambar 10. Tahap sterilisasi botol selai**



**Gambar 11. Inokulasi**



**Gambar 12. Tahap fermentasi**



**Gambar 13 Tahap Penimbangan nata**

### HASIL RESPONDEN

