**PENGARUH KONSENTRASI KAYU MANIS *(*** ***Cinnamomum burmanni)* TERHADAP KUALITAS *NATA DE PINA***

**Intan Yuliana**

**ABSTRAK**

Pada masyarakat, kulit nanas merupakan bagian buah nanas yang paling melimpah dan tidak mengalami pengolahan lebih lanjut dan sering kali dibuang menjadi limbah, Ditinjau dari kandungan kulit nanas, perlu adanya pengkajian tentang limbah kulit nanas yang mampu dimanfaatkan sebagai bahan utama untuk pembuatan *nata de pina.* Penelitian ini menggunakan kayu manis sebagai bahan tambahan dalam pembuatan nata de pina. Kayu manis memiliki minyak atsiri yang dapat digunakan sebagai pengawet alami. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh kayu manis terhadap jumlah koloni bakteri, dan uji organoleptik. Metode yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan konsentrasi kayu manis yaitu 0 ml (K), 20 ml (N1), 30 ml (N2), 40 ml (N3), dan 50 ml (N4). Hasil penelitian pada uji koloni bakteri nata de pina penggunaan konsentrasi N4 memiliki jumlah koloni bakteri yang paling sedikit dan mempunyai daya simpan tertinggi, pada konsentrasi K terdapat jumlah koloni bakteri terbesar. dan mempunyai daya simpan paling sedikit. Berdasarkan data tersebut dapat diketahui semakin tinggi konsentrasi kayu manis semakin sedikit jumlah koloni bakteri serta memiliki daya simpan yang cukup lama. Pada hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan hasil terhadap warna (p=0,696), tekstur (p=0,040), aroma( p=0,199) dan rasa (p=0,833). Berdasarkan hasil analisis uji organoleptik menggunakan SPSS 17 *one way anova* menunjukkan tidak adanya pengaruh kayu manis terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur.

***Kata kunci : Acetobacter xylinum, fermentasi, kayu manis, kulit nanas, nata de pina***