

ANALISIS PRODUK AKHIR PADA NATA DE COCO DUGAN *SLICE* DAN NATA DE COCO *CUBE* RASA COCOPANDAN KEMASAN 1000 GRAM DI PT KEONG NUSANTARA ABADI

Oleh

Mutiara Ayu Anzani

ABSTRAK

PT Keong Nusantara Abadi (PT KNA) merupakan industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan Nata de Coco. Nata de Coco merupakan hasil fermentasi air kelapa dengan bantuan bakteri *Acetobacter xylinum*. Produk Nata de Coco yang dihasilkan di PT KNA telah melewati tahapan proses yang diawali dari penerimaan bahan baku, pengecekan pH dan brix, penyaringan air kelapa, *mixing*, fermentasi, pemanenan, proses penapisan, pemotongan, vibrasi, *boiling*, *final sortation*, *final boiling*, pengisian, proses *sealing*, sterilisasi, pendinginan, *control lighting & palleting*, *metal detector*, proses *coding & packaging*, tahap penyimpanan hingga proses distribusi. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk menganalisa produk akhir pada nata de coco dugan *slice* dan nata de coco *cube* rasa cocopandan kemasan 1000 gram, yang merupakan produk dengan tingkat permintaan konsumen tertinggi. Data diperoleh melalui proses wawancara, observasi, studi pustaka dan dokumentasi. Hasil analisa produk akhir yang dilakukan menunjukkan bahwa kedua produk telah memenuhi standar yang telah ditetapkan, meliputi berat total, *net weight*, *drain weight*, pH, brix dan karakteristik sensoris.

Kata kunci : analisis produk akhir, nata de coco.