

ABSTRAK: Nata de leri merupakan produk yang dihasilkan dari air cucian beras. Komposisi nilai gizi air cucian beras dapat menjadi media tumbuh yang optimum untuk bakteri *Acetobacter xylinum*. Pemanfaatan air cucian beras untuk pembuatan nata de leri memungkinkan bekerja sama dengan berbagai pihak sehingga perlu mencari tahu hubungan kesegaran air cucian beras terhadap mutu nata. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis beras dan kesegaran air leri yang digunakan pada mutu akhir nata de leri terhadap karakteristik mutu fisik, kimia, dan organoleptik. Penelitian ini dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) yang terdiri dari dua faktor dan dua kali ulangan, faktor pertama yaitu jenis beras (A) yang terdiri dari 4 taraf (beras putih, beras merah, beras ketan putih, dan beras ketan hitam) dan faktor kedua yaitu kesegaran air leri (B) yang terdiri dari 2 taraf (B1 dan B2). Hasil ANAVA yang menunjukkan data berbeda signifikan ($\alpha = 0,05$) kemudian dilanjutkan dengan uji lanjutan Duncan Multiple Range Test (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis beras memberikan pengaruh nyata ($\alpha=0,05$) terhadap rasa dan penerimaan keseluruhan uji hedonik. Kesegaran air leri berpengaruh nyata dengan ketebalan nata, rendemen nata dan uji hedonik. Nata de leri terbaik dihasilkan dari jenis beras ketan putih dengan perlakuan air leri B1 yang menghasilkan ketebalan 12,79 mm, rendemen akhir 34,38%, kadar air 82,14%, kadar abu 0,09 %, protein 0,21%, kadar lemak < 0,02 %, kadar karbohidrat 17,56% dan kadar serat pangan 1,58%.

Kata Kunci: Kesegaran air leri, jenis beras, nata de leri

ABSTRACT: Nata de leri is a product produced from rice washing water. The nutritional value composition of rice washing water can be an optimum growth medium for *Acetobacter xylinum* bacteria. Utilization of rice washing water for making nata de leri allows cooperation with various parties so it is necessary to find out the relationship between the freshness of rice washing water to the quality of nata. This study aims to determine the effect of rice type and freshness of leri water used in the final quality of nata de leri on physical, chemical, and organoleptic quality characteristics. This research was conducted using the Randomized Complete Factorial Design (RALF) method consisting of two factors and two replications, the first factor is the type of rice (A) consisting of 4 levels (white rice, brown rice, white glutinous rice, and black glutinous rice) and the second factor is the freshness of leri water (B) consisting of 2 levels (B1 and B2). ANOVA results that showed significantly different data ($\alpha = 0.05$) then continued with the Duncan Multiple Range Test (DMRT). The results showed that the type of rice had a significant effect ($\alpha=0.05$) on the taste and overall acceptance of hedonic test. Freshness of leri water had a significant effect on nata thickness, nata yield and hedonic test. The best nata de leri was produced from white glutinous rice type with B1 leri water treatment which produced a thickness of 12.79 mm, final yield of 34.38%, moisture content of 82.14%, ash content of 0.09%, protein 0.21%, fat content < 0.02%, carbohydrate content 17.56% and dietary fiber content 1.58%.

Keywords: Leri water freshness, type of rice, nata de leri