

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC002025066485, 14 Juni 2025

Pencipta

Nama : **Firman Fajar Perdhana, Sri Widyastuti dkk**
Alamat : Krapyak, RT 005 RW 001, Kaliwungu, Kab. Kudus, Jawa Tengah, 59330
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Firman Fajar Perdhana, Sri Widyastuti dkk**
Alamat : Krapyak, RT 005 RW 001, Kaliwungu, Kab. Kudus, Jawa Tengah, 59330

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Booklet**

Judul Ciptaan : **Pelatihan Pembuatan Nata dari Kulit Pisang sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Desa Pakuan Kabupaten Lombok Barat**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 28 Agustus 2024, di Kab. Lombok Barat

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, dihitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor Pencatatan : 000906746

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
u.b
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri



Agung Damarsasongko,SH.,MH.
NIP. 196912261994031001

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Firman Fajar Perdhana	Krapyak, RT 005 RW 001 Kaliwungu, Kab. Kudus
2	Sri Widyastuti	Jl. Jember III/19B Taman Baru, RT 003/292 Mataram, Kota Mataram
3	Moegiratul Amaro	Jl. Ade Irma S Gg. Panda III No.2 Monjok Perluasan RT 003 RW 216 Selaprang, Kota Mataram
4	Mutia Devi Ariyana	Perum Moncok Regency A6 RT 000 RW 041 Ampenan, Kota Mataram
5	Yesica Marcelina Romauli Sinaga	Jl. Keruntung Gg. Pilitan No. 17 A Medan Tembung, Kota Medan

LAMPIRAN PEMEGANG

No	Nama	Alamat
1	Firman Fajar Perdhana	Krapyak, RT 005 RW 001 Kaliwungu, Kab. Kudus
2	Sri Widyastuti	Jl. Jember III/19B Taman Baru, RT 003/292 Mataram, Kota Mataram
3	Moegiratul Amaro	Jl. Ade Irma S Gg. Panda III No.2 Monjok Perluasan RT 003 RW 216 Selaprang, Kota Mataram
4	Mutia Devi Ariyana	Perum Moncok Regency A6 RT 000 RW 041 Ampenan, Kota Mataram
5	Yesica Marcelina Romauli Sinaga	Jl. Keruntung Gg. Pilitan No. 17 A Medan Tembung, Kota Medan





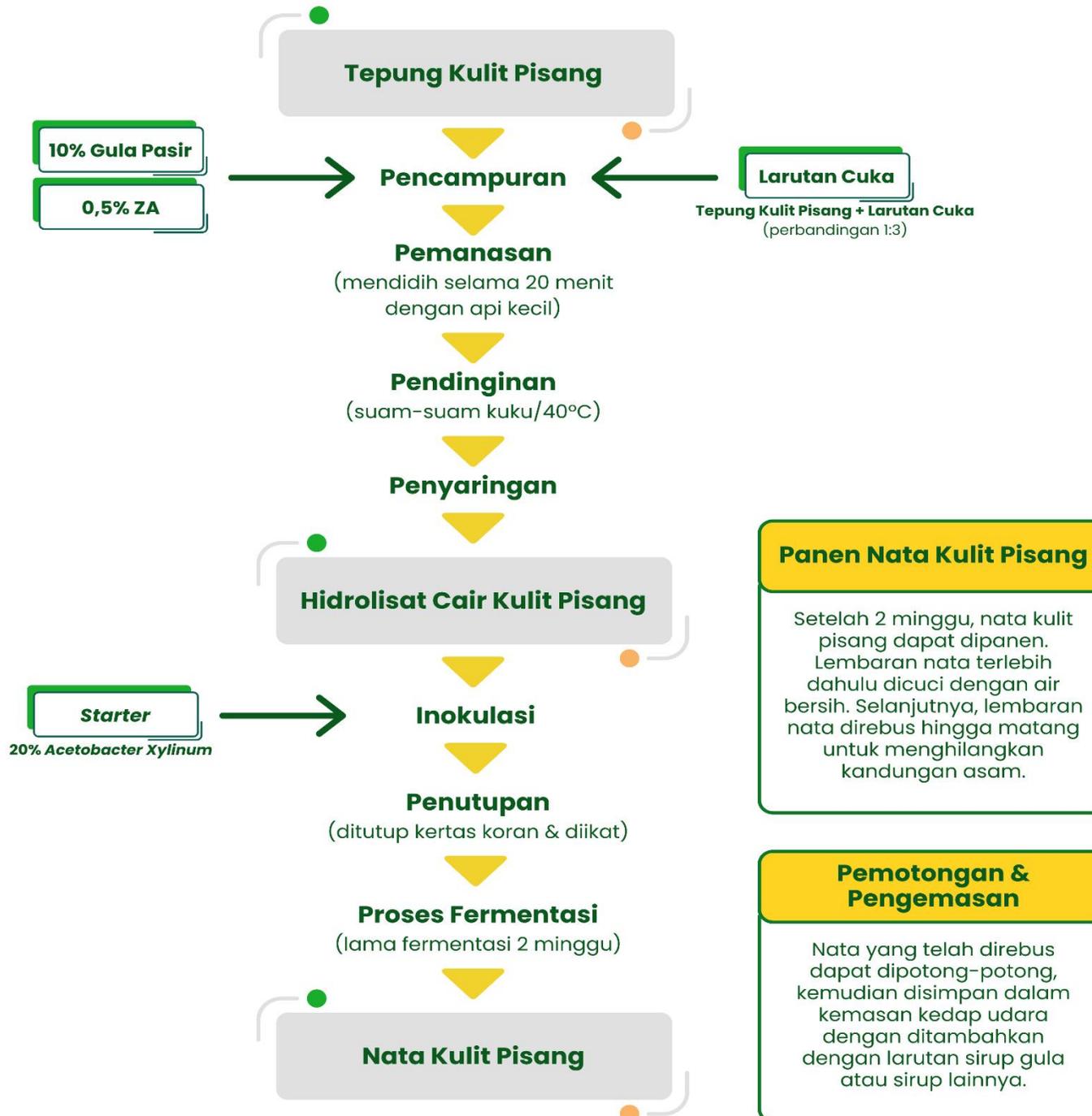
Instrumen Program Pengabdian Masyarakat
Kelompok Peneliti Bidang Ilmu (KPBI)
Mikrobiologi dan Keamanan Pangan Fatepa Unram

**PELATIHAN PEMBUATAN NATA
DARI KULIT PISANG SEBAGAI
UPAYA PEMBERDAYAAN
MASYARAKAT DESA PAKUAN
KABUPATEN LOMBOK BARAT**

Firman Fajar Perdhana, S.Si., M.Biotech.
Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.Sc., Ph.D.
Moegiratul Amaro, S.TP., M.P., M.Sc
Mutia Devi Ariyana, S.Si., MP.
Yesica Marcelina Romauli Sinaga, S.T.P., M.Si.

**FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MATARAM
2024**

PEMBUATAN NATA TEPUNG KULIT PISANG



PELATIHAN PEMBUATAN NATA DARI KULIT PISANG SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA PAKUAN KABUPATEN LOMBOK BARAT





POTENSI LIMBAH KULIT PISANG

Produktivitas olahan pisang yang tinggi di Desa Pakuan berdampak pada banyaknya kulit pisang menjadi limbah. Kulit pisang masih memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, sehingga dapat diolah menjadi produk pangan yang bernilai jual.



NATA

Nata adalah produk fermentasi dari bakteri asam *Acetobacter xylinum* yang menyerupai gel dan tidak larut dalam air. Nata berwarna putih dan berbentuk padat seperti agar-agar yang tidak kenyal atau seperti kolang-kaling yang lembek. Produk olahan nata sering dimanfaatkan sebagai makanan penyegar/pencuci mulut.

KANDUNGAN KULIT PISANG

68,9%

Air

18,5%

Karbohidrat

2,11%

Lemak

0,32%

Protein

10,17%

mineral, vitamin, antioksidan,
& senyawa lain



STARTER NATA

Acetobacter xylinum merupakan bakteri asam yang memiliki kemampuan untuk memproduksi selulosa alami dengan struktur terdiri dari lapisan-lapisan serat selulosa yang sangat rapat, bertekstur kenyal, dan cenderung transparan. Bakteri tersebut mampu mengubah glukosa menjadi selulosa dalam kondisi aerobik.

PERSIAPAN TEPUNG KULIT PISANG

Bahan baku pembuatan nata kulit pisang ini adalah kulit pisang. Sebelum dibuat menjadi nata, kulit pisang harus diproses sedemikian rupa agar dapat menjadi bahan yang mudah dicerna oleh bakteri *Acetobacter xylinum* pada fermentasi nata.



Setelah tepung kulit pisang jadi, maka dapat langsung digunakan pada proses pembuatan nata atau disimpan pada wadah kedap udara, kemudian ditempatkan di ruangan yang bersih, sejuk (suhu 20-25°C), dan memiliki kelembaban yang rendah.



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MATARAM
FAKULTAS TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI
Jl. Majapahit 62 Telp.0370-623873,Fax.0370-634918 Mataram 83125**

SURAT TUGAS

Nomor : 2835/UN18.F10/KP/2024

Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram dengan ini menugaskan kepada :

No	N a m a / NIP	Pangkat / Gol	Jabatan
1	Firman Fajar Perdhana, S.Si., M. Biotech 19870507 202203 1 004	Penata Muda Tk. I/III/b	Ketua Tim
2	Prof. Ir. Sri Widyastuti, M.App.Sc., Ph.D 19601201 198603 2 001	Pembina/ IV/d	Anggota
3	Moegiratul Amaro, S.TP., MP., M.Sc 19870506 201504 2 004	Penata. /III/c	Anggota
4	Mutia Devi Ariyana, S.Si., MP 19870507 201504 2 003	Penata. /III/c	Anggota
5	Yesica Marcelina R. Sinaga, S.T.P., M.Si 19891003 202203 2 009	Penata Muda Tk. I/III/b	Anggota

Untuk mengikuti Kegiatan “**Pelatihan Pembuatan Nata dari Kulit Pisang Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat**, di Desa Pakuan Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat yang merupakan rangkaian kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat oleh Tim Dosen Fatepa Unram yang akan dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 28 Agustus 2024

Demikian Surat Tugas ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, dan atas kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mataram, 21 Agustus 2024

Dekan



Dr. Ir. H. Satrijo Saloko, MP
NIP. 19680713 199203 1 001

Tembusan : Yth,

1. Ketua Prodi ITP Fatepa Unram
2. Dosen Yang bersangkutan
3. Arsip