

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak kecambah kedelai pada pembuatan *nata de soya* berpengaruh nyata terhadap sifat fisik yaitu rendemen dan ketebalan dan sifat kimia meliputi pH awal fermentasi dan serat kasar serta organoleptik yaitu warna dan aroma namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan tekstur (organoleptik) dari *nata de soya*.
2. Berdasarkan hasil analisis fisik dan kimia produk terbaik adalah produk E (penambahan ekstrak kecambah kedelai sebanyak 225 ml). Hasil pengujian terhadap perlakuan E diperoleh dari rata-rata nilai kesukaan warna (4,33) krem, aroma (4,27) tidak berbau asam, tekstur (4,30) kenyal, memiliki pH awal fermentasi (3,78), rendemen (61,97%), ketebalan (0,90 cm), dan serat kasar (17,17%).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan penelitian lanjutan tentang cara pengemasan dan pengawetan yang tepat agar *nata de soya* mempunyai umur simpan yang panjang kemudian mencari sumber nitrogen alami lainnya yang dapat digunakan pada pembuatan *nata de soya* sehingga *nata de soya* mempunyai karakteristik yang lebih baik