

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi penambahan sukrosa terbaik berdasarkan karakteristik nata bengkung yang dihasilkan yaitu pada perlakuan penambahan sukrosa 9% dengan nilai ketebalan sebesar 0,596 cm, rendemen sebesar 36,30%, kadar air sebesar 95,88%, kadar serat kasar sebesar 6,67% dan kadar gula total sebesar 13,88%.
2. Penerimaan produk nata bengkung yang dihasilkan terhadap uji daya terima panelis didapatkan hasil terbaik yaitu pada perlakuan penambahan sukrosa 9% dengan tingkat kesukaan terhadap rasa sebesar 4,60 (sangat suka), tingkat kesukaan terhadap aroma sebesar 3,73 (suka) dan tingkat kesukaan terhadap tekstur 4,63 (sangat suka).

2.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan saran terhadap penelitian selanjutnya yaitu :

1. Melakukan variasi terhadap jenis gula yang digunakan sebagai sumber karbon pada pembuatan nata bengkung.
2. Perbedaan umur panen bengkung terhadap nata bengkung yang dihasilkan.