

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Penggunaan jenis gula yang berbeda pada pembuatan *nata de yam* menghasilkan karakteristik berbeda pada kadar serat kasar, rendemen, ketebalan, berat, pH produk, struktur serat dan organoleptik *nata de yam* yang dihasilkan.
2. Berdasarkan hasil analisis fisik dan kimia yang dilakukan produk terbaik yang dihasilkan adalah pada perlakuan D (penambahan gula kelapa). Hasil pengujian terhadap perlakuan D menghasilkan rata-rata kadar serat kasar (5,03%), rendemen (77,55%), ketebalan (0,93cm), berat (335,1gr) dan uji organoleptik warna (4,30), tekstur (4,36), aroma (4,23) dan rasa (4,53) paling tinggi dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis kepada peneliti selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Melaksanakan penelitian lebih lanjut mengenai lama fermentasi optimal pada pembuatan nata dengan penambahan gula merah tebu dan gula aren.
2. Perlu diperhatikan penanganan yang tepat agar aroma dan rasa asam nata setelah fermentasi dapat lebih cepat dihilangkan.