

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan sari jeruk lemon terhadap *Nata de Katul* berpengaruh nyata terhadap hasil analisis pH media sebelum fermentasi, total asam tertitrasi media sebelum fermentasi, total gula reduksi media sebelum fermentasi, total gula reduksi media sisa fermentasi, total mikroba media sisa fermentasi, serat kasar, kekerasan, rendemen, ketebalan, dan organoleptik (aroma, rasa, dan kekenyalan). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap hasil analisis pH media sisa fermentasi, total asam tertitrasi media sisa fermentasi dan organoleptik (warna).
2. Penambahan sari jeruk lemon paling efektif berdasarkan karakteristik *Nata de Katul* yang dihasilkan adalah perlakuan D (3%) dengan pH media sebelum fermentasi sebesar 4,16, pH media sisa fermentasi 3,05, total asam tertitrasi media sebelum fermentasi 0,74, total asam tertitrasi media sisa fermentasi 1,16, total gula reduksi media sebelum fermentasi 6,62%, total gula reduksi media sisa fermentasi 1,11%, total mikroba media sisa fermentasi $1,3 \times 10^4$ CFU/ml, serat kasar 3,55%, kekerasan 1,11 N/cm², rendemen 41,33%, dan ketebalan 1,30 cm. Perlakuan D juga mendapatkan penilaian sensori terbaik dengan warna 3,70 (suka), aroma 3,95 (suka), rasa 3,95 (suka), dan kekenyalan 3,80 (suka).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk :

1. Melaksanakan penelitian untuk meningkatkan ketebalan dan rendemen *Nata de Katul*.
2. Melaksanakan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan vitamin C pada substrat terhadap *Nata de Katul* yang dihasilkan.
3. Melaksanakan penelitian mengenai pengamatan struktur serat *Nata de Katul* secara kualitatif dengan menggunakan alat SEM (*Scanning Electron Microscope*).