

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak kecambah kacang kedelai pada pembuatan *Nata de Whey* berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik yaitu ketebalan dan rendemen, dan karakteristik kimia yang meliputi kadar air dan kadar serat. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap parameter nilai pH dan sensori yang meliputi warna, aroma, rasa serta tekstur *Nata de Whey*.
2. Penambahan terbaik ekstrak kecambah kacang kedelai adalah sebesar 5% yaitu nilai pH Awal Fermentasi 4,45; pH Akhir Fermentasi 3,58; rendemen 44,20%; ketebalan 1,04 cm; kadar air 92,29%; serat kasar 1,39% dan uji sensori dengan nilai rata-rata warna 4,24 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 4,24 (suka), dan tekstur 4,32 (suka).
3. Nilai tambah pada pembuatan *Nata de Whey* berbahan dasar *whey* keju *mozzarella* untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 12.198/kg *whey* dengan rasio nilai tambah sebesar 50,82%.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya adalah menentukan C/N Ratio yang tepat pada pembuatan *Nata de Whey*. Peningkatan konsentrasi ekstrak kecambah kacang kedelai.