

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan limbah *whey* tahu pada pembuatan *Nata de Cilla* berpengaruh nyata terhadap hasil analisis pH media sebelum fermentasi, pH media setelah fermentasi, rendemen, ketebalan, kadar air, kadar serat kasar dan uji sensorik (rasa, dan tekstur), namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji sensorik warna dan aroma *Nata de Cilla*.
2. Penambahan terbaik limbah *whey* tahu adalah pada perlakuan D (*whey* tahu 200 ml) yaitu nilai pH awal fermentasi 4,26; pH akhir fermentasi 3,79; rendemen 47,50 %; ketebalan 1,56 cm; kadar air 91,6 %; serat kasar 1,89 %; dan uji sensori dengan nilai rata-rata warna 4,32 (suka), aroma 4,16 (suka), rasa 4,08 (suka), dan tekstur 4,36 (suka).
3. Nilai tambah pada pembuatan *Nata de Cilla* berbahan dasar ekstrak kulit semangka untuk sekali proses produksi adalah sebesar Rp 14.150/kg kulit semangka dengan rasio nilai tambah sebesar 52,4 %.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya untuk:

1. Menggunakan sumber nitrogen alami lainnya yang dapat digunakan pada pembuatan *Nata de Cilla* sehingga nata yang dihasilkan mempunyai karakteristik yang lebih baik
2. Melaksanakan penelitian mengenai pengamatan struktur serat *Nata de Cilla* secara kualitatif dengan menggunakan alat SEM (*Scanning Electron Microscope*).
3. Pada penelitian selanjutnya, perlu dilakukan untuk menghitung umur simpan dari produk *Nata de Cilla*.