

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan air perasan jeruk nipis pada *Nata de Jackfruit* berpengaruh nyata terhadap nilai pH media sebelum fermentasi, total gula pada media sisa fermentasi, serat kasar, *yield*, ketebalan, kekerasan, dan organoleptik yang meliputi aroma, rasa, dan kekenyalan. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap hasil pH media sisa fermentasi, total gula pada media sebelum fermentasi, dan organoleptik warna.
2. Formulasi penambahan air perasan jeruk nipis yang paling optimal terhadap karakteristik *Nata de jackfruit* yang dihasilkan adalah perlakuan D (3%) dengan pH media sebelum fermentasi 3,65, pH media sisa fermentasi 2,96, total mikroba media sisa fermentasi $1,5 \times 10^5$ CFU/ml, total gula media sebelum fermentasi 11,84%, total gula media sisa fermentasi 2,08%, serat kasar 2,80%, *yield* 67,19%, ketebalan 1,63 cm, dan kekerasan $36,33 \text{ N/cm}^2$, Penilaian sensori parameter warna 3,45 (biasa), aroma 3,85 (suka), rasa 4,10 (suka), dan kekenyalan 4,05 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan *Nata de Jackfruit* sebagai produk non-pangan seperti *edible film* atau pembalut luka.