

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan sari tauge yang berbeda pada pembuatan *Nata de Cilla* berpengaruh nyata terhadap hasil uji rendemen (54,33 %), ketebalan (2,83 cm), kadar air (97,13%) dan uji Sensoris aroma (4,36). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji pH (4,3) media sebelum ataupun pH (3,51) sesudah fermentasi, uji Sensoris warna (4,12), rasa (4,08), dan tekstur (4,44) *Nata de Cilla*.
2. Perlakuan terbaik untuk uji kadar air, ketebalan dan rendemen terdapat pada perlakuan A dengan penambahan sari tauge (17%) 85 ml. Perlakuan terbaik untuk uji Sensoris juga terdapat pada perlakuan A dengan penambahan sari tauge (17%) 85 ml.
3. Produksi *Nata de Cilla* dari perlakuan terbaik A (penambahan sari tauge 17%) akan mencapai titik impas ketika perusahaan dapat menjual 401 unit/bulan. Sedangkan hasil produksi perbulan adalah 546 unit dengan penjualan perbulan Rp 7.098.000 dan laba bersih Rp 395.910.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai variasi sumber nitrogen dari bahan alami lainnya, sebagai sumber nitrogen yang optimal.
2. Perlu dilakukan penentuan nilai C/N yang tepat agar nata yang dihasilkan dapat optimal, karena rasio C/N yang terlalu rendah (nitrogen berlebih) dapat menyebablam gangguan metabolisme bakteri dan menghambat produksi selulosa namun, rasio C/N yang terlalu tinggi (karbon berlebih) dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri yang lebih lambat karena kekurangan nitrogen untuk sintesis protein *Nata de Cilla*.