

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan sukrosa pada pembuatan *nata de guajava* menghasilkan karakteristik berbeda pada ketebalan, rendemen, berat, serat kasar, selulosadan organoleptik *nata de guajava* yang dihasilkan.
2. Penambahan sukrosa terbaik berdasarkan karakteristik *nata de guajava* yang dihasilkan adalah 8% (perlakuan C) dengan ketebalan sebesar 0,91 cm, nilai rendemen sebesar 83,18%, berat nata sebesar 293,63 gram, serat kasar 5,6% dan selulosa sebesar 98,27%. Perlakuan C juga mendapatkan penilaian sensori terbaik dengan warna (3,40), aroma (3,80), rasa (4,04), tekstur (4,24).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis pada peneliti selanjutnya adalah adanya pengujian terhadap umur simpan nata jambu biji merah.

