

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Proporsi gula pasir dan gula aren cenderung meningkatkan berat basah, rendemen, ketebalan, tekstur, pH, dan kadar air. Selain itu, meningkatkan kadar serat kasar nata de cacao secara nyata.
2. Sumber nitrogen meningkatkan secara nyata berat basah, rendemen, ketebalan, nilai pH, dan kadar serat. Selain itu, penggunaan ekstrak kecambah menurunkan tingkat kelunakan tekstur dibandingkan dengan penggunaan *ZA food grade* sehingga menghasilkan nata de cacao yang lebih kenyal.
3. Kombinasi penggunaan proporsi gula pasir dan gula aren dengan ekstrak kecambah kacang hijau menunjukkan interaksi nyata terhadap peningkatan ketebalan nata de cacao, serta memberikan hasil yang berbeda nyata antartiap perlakuan terhadap karakteristik sensori. Penggunaan gula aren mempengaruhi kecilnya daya terima konsumen akibat warna dasar gula aren yang cenderung lebih kuning hingga kecoklatan dibandingkan gula pasir.
4. Perlakuan terbaik nata de cacao diperoleh pada perlakuan G1N3 (gula pasir 100% dengan penggunaan ekstrak kecambah kacang hijau 10%) baik secara kuantitatif maupun kualitatif dengan nilai rendemen 56%; ketebalan 5,51mm; tekstur 302,66 mm/50g; serat kasar 6,92%; kualitas sensori kenampakan yang sangat tidak keruh (1,16); rasa yang tidak asam (2,40); tekstur yang kenyal (3,88); aroma yang sangat tidak asam (1,16), serta keseluruhan suka (3,96).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas, saran yang dapat penulis berikan adalah:

1. Perlu dikaji lebih lanjut terkait penggunaan gula aren dengan konsentrasi yang lebih tinggi.
2. Perlu dilakukan perhitungan koloni bakteri yang akan digunakan dan selama proses fermentasi untuk mengetahui kenaikan jumlah koloni yang dihasilkan.

