

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Lama fermentasi dari hari ke-4,3 hingga hari ke-15,6569 mampu meningkatkan rata-rata rendemen nata de cane sebesar 15%. Peningkatan konsentrasi starter 2,9% hingga 17% mampu meningkatkan rata-rata rendemen nata de cane sebanyak 33%.
2. Kondisi optimum pada pembuatan nata berbahan dasar ekstrak Hasil samping produksi minuman sari tebu didapatkan lama fermentasi 13,762 hari dengan konsentrasi starter 13,760%. Hasil respon rendemen berdasarkan formula terbaik yang diberikan oleh *software* adalah 37,672%.
3. Nata de cane dengan lama fermentasi 13,762 hari dengan konsentrasi starter 13,760% memiliki kadar air sebesar 99,36%. Kadar serat yang didapatkan yaitu 5,3%. Pada pengujian sensoris nata de cane, nata yang dihasilkan memiliki warna putih agak keruh, aroma sedikit asam khas nata, rasa yang plain, dan tekstur khas nata.

B. Saran

Saran yang diberikan penulis untuk penelitian ini adalah:

1. Hasil respon rendemen berdasarkan formula terbaik yang diberikan oleh *software* adalah 37,672%. Semakin tinggi nilai rendemen yang dihasilkan maka semakin efisien proses yang dilakukan. Maka dari itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan jumlah nitrogen untuk meningkatkan nilai rendemen.
2. Perlu ditingkatkan kualitas nata dari segi rasa, aroma, dan warna karena masih belum sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Terdapat rasa dan aroma agak sedikit asam pada nata sehingga perlu diperhatikan mengenai lama waktu perebusan untuk menghilangkan rasa dan aroma asam. Warna yang dihasilkan pada nata de cane putih keruh, sehingga perlu diperbaiki agar sesuai dengan SNI dan dapat diterima oleh konsumen.

