

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Lama fermentasi berpengaruh terhadap kadar gula total dan total perbedaan warna, akan tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan kekerasan *nata de carica*.
2. Penambahan gula berpengaruh terhadap kadar gula total dan total perbedaan warna, akan tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan kekerasan *nata de carica*.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa sampel dengan variasi lama fermentasi 7 hari dengan penambahan gula 35 g paling disukai oleh panelis dengan nilai 5,41 (agak suka) dengan kadar gula total dan kadar serat kasar yang memenuhi SNI.

### B. Saran

1. Ketebalan *nata de carica* 0,2 – 0,6 cm, masih di bawah standar ketebalan *nata* 1 – 1,5 cm. Hal ini kemungkinan disebabkan oleh pemakaian wadah yang kurang luas 20 x 15 x 3 cm serta keterbatasan ketersediaan oksigen selama proses fermentasi. Keterbatasan oksigen berkaitan dengan ruang permukaan yang kurang luas. Oleh sebab itu, untuk penelitian selanjutnya disarankan memperhatikan ketersediaan oksigen yang memadai serta menggunakan wadah fermentasi berukuran lebih besar 30 x 20 x 5 cm untuk meningkatkan ketersediaan oksigen dan memberi ruang yang cukup

bagi pertumbuhan *nata* dengan cara memberi lubang yang lebih besar pada *cling wrap*.

2. Sampel sudah dicoba disimpan pada suhu ruang hanya bertahan selama 3 – 5 hari, sedangkan di lemari pendingin dapat bertahan hingga 1,5 bulan. Pada saat pencampuran *nata* dengan air gula hanya dicampur atau diaduk begitu saja. Hal ini yang kemungkinan menyebabkan tidak bertahan lama di suhu ruang. Oleh karena itu, disarankan pencampuran *nata* dengan air gula dilakukan dengan pemanasan untuk memperpanjang masa simpan di suhu ruang.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa baik lama fermentasi dan penambahan gula tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan kekerasan. Hal ini kemungkinan karena rentang antar taraf masing-masing perlakuan kurang lebar 7 hari, 10 hari, dan 13 hari dengan penambahan gula 5%, 6%, dan 7%. Untuk itu, selanjutnya disarankan menggunakan rentang lebih lebar 5 hari, 10 hari, dan 15 hari dengan penambahan gula 4%, 6%, dan 8%.