

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pembuatan *nata de cassava* dari kulit singkong dengan menggunakan sumber nitrogen alami yang menghasilkan nata terbaik berasal dari ekstrak kacang hijau.
2. Pada pembuatan *nata de cassava* dari kulit singkong dengan menggunakan sumber nitrogen alami optimum, pH 4 merupakan pH optimum yang sesuai dengan kondisi pertumbuhan bakteri *Acetobacter xylinum*.
3. Pada pembuatan *nata de cassava* dari kulit singkong dengan menggunakan sumber nitrogen alami optimum, volume ekstrak kacang hijau sebanyak 50% menghasilkan nata terbaik.
4. *Nata de cassava* dari kulit singkong dengan penambahan sumber nitrogen alami ekstrak kacang hijau yang optimum mempunyai ketebalan sebesar 4,13 mm, persen massa produk 37,28%, kadar air 93,14%, kadar gula reduksi 0,37%, kadar protein 0,36%, dan kadar serat 4,17%.

5.2. Saran

Pada penelitian ini produk *nata de cassava* dari kulit singkong dengan penambahan sumber nitrogen alami ekstrak kacang hijau memiliki ketebalan, persen massa produk, dan kadar serat yang kecil. Padahal produk yang dihasilkan

diharapkan memiliki kadar serat yang tinggi karena produk nata itu dikenal sebagai produk kaya serat yang bermanfaat bagi kesehatan. Kadar serat yang tinggi ditunjukkan juga oleh ketebalan dan persen massa produk yang tinggi. Oleh karena itu pada penelitian selanjutnya disarankan dapat meningkatkan ketebalan, persen massa produk, dan kadar serat dengan hal-hal berikut:

1. Perlu kajian waktu fermentasi untuk menghasilkan nata yang lebih optimum dan dibuat kurva pertumbuhan bakteri.
2. Bahan dari kulit singkong dicampur dengan bahan lain seperti air kelapa, nanas, air leri, dan yang lainnya untuk menghasilkan nata yang terbaik.
3. Dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen.
4. Dilakukan uji kualitas nata selain dengan uji ketebalan dan persen massa produk yaitu uji kekenyalan dan warna.