

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

- a. Hasil dari penggunaan jenis ekstrak kecambah dalam pembuatan nata lebih baik menggunakan ekstrak kecambah kedelai daripada kacang hijau.
- b. Penggunaan ekstrak kecambah kedelai 100% merupakan konsentrasi optimum dalam pembuatan nata.
- c. Dilihat dari karakteristik fisik dan kimia, nata dengan penggunaan ekstrak kecambah kedelai konsentrasi 100% diperoleh ketebalan 2,6 cm, rendemen 92,8%, kadar air 88,4% dan kadar selulosa 11,6%. Untuk karakteristik organoleptik, nata menggunakan sumber nitrogen ekstrak kecambah kedelai mendapatkan penilaian tertinggi dari responden dibandingkan dengan nata yang menggunakan ekstrak kecambah kacang hijau.
- d. Cara memperbaiki warna nata sehingga menjadi lebih menarik adalah dengan cara perendaman dan perebusan berulang-ulang.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar air dan selulosa pada nata yang menggunakan sumber nitrogen dari ekstrak kecambah kacang hijau dan kedelai.
2. Perlu adanya inovasi bahan baku lain dalam pembuatan nata dengan menggunakan sumber nitrogen dari ekstrak kecambah kedelai maupun kacang hijau.