

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dari penelitian Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Buah Tomat, pH, dan Waktu Inkubasi Terhadap Produk *Nata de tomato* dengan Menggunakan Starter *Acetobacter xylinum* dapat disimpulkan bahwa :

1. Konsentrasi ekstrak buah tomat yang digunakan sebagai media fermentasi *nata de tomato* berpengaruh terhadap ketebalan produk yang dihasilkan, semakin pekat konsentrasi ekstrak buah tomat maka semakin tebal hasil produk *nata de tomato*. Didapatkan produk dengan ketebalan paling besar adalah pada perlakuan A1 dengan ketebalan 1,6 cm
2. pH media fermentasi berpengaruh terhadap ketebalan produk *nata de tomato*. Pada pH 3 produk *nata de tomato* yang dihasilkan lebih tebal daripada produk *nata de tomato* pada media dengan pH 4
3. Waktu fermentasi pada pembuatan *nata de tomato* mempengaruhi ketebalan produk yang dihasilkan. Waktu fermentasi selama 14 hari menghasilkan *nata* yang lebih tebal daripada waktu fermentasi selama 10 hari. Namun setelah 14 hari bakteri *Acetobacter xylinum* tidak dapat menghasilkan selulosa kembali karena nutrisi dan air pada media telah habis.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penyempurnaan komposisi untuk produk *nata de tomato* seperti penambahan perasa, pewarna dan *essence* sehingga produk lebih disukai.
2. Perlu dilakukan pengujian daya simpan produk *nata de tomato* sehingga dapat diketahui waktu dan cara menyimpan *nata* yang baik.