

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Dari hasil penelitian Laporan Akhir kali ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Konsentrasi sukrosa berpengaruh terhadap kualitas *nata de pina*. Semakin tinggi sukrosa maka ketebalan, rendemen, dan kadar serat nata akan meningkat.
2. Waktu fermentasi yang lama akan menyebabkan kematian bakteri karena persediaan nutrisi yang berkurang sehingga terjadi persaingan antar bakteri untuk mempertahankan hidup dan akhirnya menyebabkan penurunan bobot nata yang dihasilkan. Hal ini berpengaruh terhadap ketebalan, rendemen, kadar dan kadar serat yang akan menurun.

5.2 SARAN

Untuk kesempurnaan penelitian ini agar memperhatikan semua kebersihan alat dan tempat sebelum melakukan penelitian, selain itu waktu kontrol selama fermentasi harus senantiasa dilakukan setiap hari untuk memperoleh hasil yang lebih baik, dan untuk kelanjutan dari penelitian ini penulis menyarankan agar kiranya memakai kondisi fermentasi yang berbeda seperti konsentrasi sumber nitrogen, pH atau konsentrasi starternya agar lebih efektif untuk menghasilkan hasil nata yang lebih baik.