

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Sari nanas dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan nata.
2. Produk *nata de pina* yang dihasilkan dipengaruhi oleh lama fermentasi dan juga tingkat keasaman (pH).
3. Produk *nata de pina* terbaik dihasilkan pada lama fermentasi hari ke-23 dan tingkat keasaman (pH) 4, dengan ketebalan tertinggi yaitu sebesar 1,31 cm, rendemen 43,225 %, kadar serat 4,315 %, dan tingkat paling suka panelis terhadap tekstur, rasa, dan aroma.
4. Produk *nata de pina* sesuai dengan SNI 01-2881-1992 bahwa tingkat keasaman (pH) 3,5-5, dan kadar serat maksimal 4,5 %.

5.2. Saran

Untuk mendapatkan hasil produk yang lebih baik lagi, dapat ditambahkan jumlah konsentrasi yang lebih tinggi seperti gula, dan bakteri *Acetobacter xylinum*, sehingga dapat dihasilkan *nata de pina* yang lebih tebal, kenyal dan lebih enak lagi.