

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada *Nata de Tin* dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi *Acetobacter xylinum* dan lama fermentasi terhadap rendemen dan kadar air *Nata de Tin*, namun tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap ketebalan dan tekstur *Nata de Tin*. Kombinasi perlakuan konsentrasi *Acetobacter xylinum* dan lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap rerata kesukaan warna dan aroma, namun tidak berpengaruh nyata terhadap rerata kesukaan tekstur dan rasa *Nata de Tin*.
2. Perlakuan konsentrasi *Acetobacter xylinum* 25% dan lama fermentasi 14 hari menghasilkan *nata de tin* dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik terbaik dengan nilai rata-rata rendemen 90,8%; ketebalan 2,708 cm; tekstur 10,967 N; kadar air 94,415%; kesukaan warna 3,6 (Agak tidak suka); aroma 3,8 (Agak tidak suka); tekstur 4,75 (Biasa); dan rasa 4,2 (Biasa); kadar serat pangan total sebesar 4,81% yang terdiri dari serat pangan larut air sebesar 1,49% dan serat pangan tak larut air sebesar 3,32% serta aktivitas antioksidan IC50 sebesar 288,844 mg/ml.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran sebagai kajian lebih lanjut adalah:

1. Penggunaan sirup atau ekstrak buah tin yang ditambahkan pada *nata de tin* sebagai sumber antioksidan IC50.
2. Perbanyak budidaya buah tin di Indonesia.