

BAB 5. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak taugé dalam pembuatan *nata de pina* berpengaruh nyata terhadap rendemen, ketebalan, kadar serat kasar, tekstur, uji organoleptik terhadap warna, tekstur dan penerimaan keseluruhan serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, uji organoleptik terhadap rasa dan aroma.
2. Perlakuan terbaik penambahan ekstrak taugé pada *nata de pina* adalah pada perlakuan penambahan ekstrak taugé 50%, dimana menghasilkan *nata de pina* dengan karakteristik rendemen (29,62%), ketebalan (20,20 mm), Kadar air (96,91%), kadar serat kasar (7,03%), tekstur (10.404,60 gf) dan organoleptik dengan skor warna 2,60 (Agak putih), rasa 3,48 (Tawar), tekstur 3,08 (Agak kenyal), aroma 3,60 (Tidak beraroma asam) dan penerimaan keseluruhan 3,72 (Agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk melakukan uji lanjut untuk mencari penambahan ekstrak taugé yang lebih optimum dalam pembuatan *nata de pina*.