

## **BAB V**

### **KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah dibahas permasalahan yang diteliti, dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut:

1. Kualitas warna nata air tebu (nata de sugar cane) sudah baik.
2. Kualitas aroma nata air tebu (nata de sugar cane) sudah baik.
3. Kualitas rasa nata air tebu (nata de sugar cane) sudah sangat baik.
4. Kualitas tekstur nata air tebu (nata de sugar cane) sudah sangat baik.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan dan pembahasan penelitian, berikut ini diuraikan saran penelitian :

1. Pada proses pembuatan nata sangat penting untuk diperhatikan tentang sterilisasi peralatan.
2. Dalam pembuatan nata perlu dilakukan pengukuran pH dengan tepat.
3. Dalam proses pembuatan nata sangat penting diperhatikan pencahayaan dan suhu ruang fermentasi.