

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat ditarik 2 kesimpulan sebagai berikut.

1. Kesimpulan Umum

Nata de coco dapat dibuat dengan penambahan MSG 1 – 2% dengan lama fermentasi 12 – 14 hari.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penggunaan MSG dan lama fermentasi mempengaruhi rendemen, ketebalan, dan kadar air *nata de coco* yang dihasilkan, tetapi tidak mempengaruhi kadar serat pangannya.
- b. Penggunaan MSG sebesar 1% dengan lama fermentasi 12 dan 14 hari, MSG 2 dan 3% dengan lama fermentasi 12 hari dapat menghasilkan *nata de coco* yang disukai oleh panelis dan tidak berbeda nyata dengan penggunaan ZA 1% dengan lama fermentasi 12 – 14 hari.
- c. Penggunaan MSG 1% dengan lama fermentasi 12 hari menghasilkan rendemen, ketebalan, kadar air, dan serat *nata de coco* berturut – turut sebesar 47,83%, 2,23 cm, 96,09%, dan 2,14%.