

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

Pembuatan *nata de whey* menunjukkan sifat fisik dan kimia yang sesuai dengan pustaka. Tingkat kesukaan menunjukkan bahwa sebagian besar *nata de whey* pada batas disukai.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Semakin besar penambahan ekstrak kecambah kacang kedelai sukrosa maka berbanding lurus terhadap jumlah ketebalan dan rendemen yang dihasilkan. Begitu pula terhadap jumlah kadar air dan kadar abu. Uji kesukaan menunjukkan kecenderungan bahwa semakin besar penambahan sukrosa maka nilai kesukaan semakin turun.
- b. *Nata* terbaik adalah *nata* dengan penambahan ekstrak kecambah kacang kedelai 20% dan sukrosa 0,75%. Hasil pengujian menunjukkan jumlah rendemen 64,70%, tebal 1,45 cm, kekerasan 129,25 g, kadar air 95,71%, kadar abu 0,76% serta tergolong *nata* yang paling disukai.

### B. Saran

Perlu dikaji lebih lanjut mengenai usia kecambah kacang kedelai terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan *nata de whey*.