

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Sari kecambah kacang hijau dan *yeast* (fermipan) dapat digunakan sebagai sumber nitrogen dalam pembuatan *nata de waluh*.
- Penambahan sumber nitrogen dengan jenis dan konsentrasi N yang berbeda berpengaruh terhadap tingkat ketebalan, warna, kandungan β -karoten dan rendemen *nata de waluh* yang dihasilkan, namun tidak berpengaruh terhadap tekstur (tingkat kekenyalan *nata de waluh*). *Nata* dengan sumber nitrogen sari kecambah kacang hijau lebih baik dibandingkan *nata* dengan sumber nitrogen *instant yeast*.
- *Nata de waluh* dengan penambahan sumber nitrogen sari kecambah kacang hijau pada konsentrasi 0,393 %N mempunyai tingkat ketebalan terbaik sebesar $1,45 \pm 0,08$ cm dengan angka kekenyalan yang dihasilkan paling tinggi dibandingkan nilai kekenyalan pada konsentrasi 0,262 %N dan 0,524 %N sebesar $1,87 \pm 0,26$ Nmm.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan pengaturan suhu yang lebih sesuai selama proses pemanasan agar kandungan β -karoten pada *nata de waluh* lebih optimal.
- Perlu dilakukan pengujian kadar serat dan uji organoleptik *nata de waluh*.