

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh variasi berat glukosa pada filtrat tomat (*solanumlycopersicum* (l.)commune) dan lama fermentasi *Acetobacterxylinum* terhadap tingkat ketebalan *nata de tomato*, dapat di buat kesimpulan bahwa:

1. Variasi berat glukosa pada filtrat tomat (*Solanumlycopersicum* (L.) Commune)tidak berpengaruh nyata pada lama waktu fermentasi 8x24 jam tetapi berpengaruh nyata pada lama waktu fermentasi 10x24 jam, 12x24 jam, 16x24 jam, meskipun demikian terdapat pengaruh yang sangat nyata pada fermentasi 12x24 jam.
2. Lama waktu fermentasi berpengaruh sangat nyata terhadap tingkat ketebalan *nata de tomato*.
3. Variasi berat glukosa dan lama waktu optimal yang terbaik dan membentuk lapisan *nata de tomato* adalah pada variasi glukosa 200 gr dengan masapanen (fermentasi) terbaik adalah pada 12 hari atau 12x24 jam

## **B. Saran**

Sehubungan dengan penelitian yang sudah dilaksanakan dikemukakan beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam pemanfaatan bahan-bahan yang lainnya yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan nata.
2. Sebaiknya memperhatikan pada saat perebusan nata yang telah dipanen, agar nata yang siap konsumsi tidak berbau masam