

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian Karakteristik Jelly Nata dari Tomat Dengan Penambahan Ekstrak Kecambah Kacang Hijau ini adalah :

1. Penambahan variabel konsentrasi ekstrak kecambah kacang hijau mempengaruhi karakteristik kimia (kadar air, kadar serat kasar), karakteristik fisik (warna L^*a^*b) dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur/kekenyalan, dan overall) jelly nata dari tomat dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau. Dilihat dari karakteristik kimia yaitu kadar air tertinggi pada perlakuan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau 5%, yaitu 94,92% dan kadar air terendah pada perlakuan penambahan ekstrak kecambah kedelai 7%, yaitu 92,77%. Nilai serat kasar tertinggi pada perlakuan penambahan dengan ekstrak kecambah kacang hijau 7% yaitu 6,95%, sedangkan serat kasar terendah pada perlakuan dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau 3%. Hasil pengujian warna menggunakan metode pengukuran warna L^*a^*b jelly nata dari tomat konsentrasi 3% menunjukkan nilai konversi warna yang adalah 35⁰ (Red) dengan warna terang kemerahan, konsentrasi 5% 13⁰ (Red Purple) dengan warna merah keunguan dan konsentrasi 5% 33⁰ (Red) dengan warna terang kemerahan. Berdasarkan tingkat penerimaan panelis terhadap parameter overall dapat diketahui bahwa jelly nata dari tomat dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau 3% dan 7% paling disukai panelis.

2. Sedangkan penilaian terendah pada penambahan ekstrak kecambah kedelai 5%. Nilai kesukaan terhadap parameter overall lebih dipengaruhi oleh tingkat penerimaan terhadap parameter tekstur. Penambahan konsentrasi ekstrak kecambah tidak berpengaruh terhadap parameter organoleptik jelly nata dari tomat yang meliputi warna, aroma dan rasa.

5.2 SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan ekstrak kecambah kacang hijau dengan berbagai variabel konsentrasi sebagai sumber nitrogen organik pada pembuatan olahan produk makanan penutup, khususnya jelly nata dengan menggunakan bahan dasar makanan yang lainnya.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh ekstrak kecambah khususnya kepada kecambah kacang hijau terhadap karakteristik limbah yang ditimbulkan selama proses fermentasi produk olahan jelly nata.