

## VII. KESIMPULAN

### A. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini, dapat dikemukakan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Bahwa produksi *nata* dengan suhu inkubasi  $35^{\circ}\text{C}$  ( $S_1$ ) atau diatas  $29-30^{\circ}\text{C}$  ( $S_0$ ) berpengaruh nyata terhadap penurunan nilai kandungan gizi *nata* yakni serat.
2. Bahwa semakin lama waktu inkubasi, nilai kandungan lemak dan serat *nata* akan semakin bertambah sampai kondisi yang optimal yakni 14 - 21 hari inkubasi ( $W_0 - W_1$ ).
3. Bahwa produksi *nata* dengan varietas Genjah Kuning Nias (G-KN) menghasilkan rendemen yang lebih tinggi dibanding dengan varietas Genjah Hijau Nias (G-HN).
4. Bahwa interaksi antara ketiga faktor yakni varietas, suhu dan lama waktu inkubasi berpengaruh nyata terhadap nilai kandungan serat dan tidak nyata terhadap nilai kandungan lemak

### B. SARAN

Dari pengalaman ini, dapat disarankan agar dalam produksi *nata* lebih lanjut, supaya dijaga agar fermentasi tetap pada suhu kamar ( $29-30^{\circ}\text{C}$ ) selama kisaran waktu 14 sampai 21 hari.