

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka disimpulkan sebagai berikut:

1. Pemberian beberapa sumber nitrogen berpengaruh terhadap kualitas *nata de sago* yang meliputi ketebalan, tekstur, aroma, dan warna.
2. Berdasarkan uji ketebalan *nata de sago* yang paling baik yaitu pada perlakuan P1 (urea 1,5 g) dan berdasarkan uji organoleptik (warna, tekstur dan aroma) yang paling baik yaitu pada perlakuan P3 (ekstrak toge 1,5 g).

#### B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya, agar dapat melakukan penelitian lanjut terkait pembuatan *nata de sago* dengan takaran nitrogen yang sesuai.
2. Jenis penutup yang digunakan sebagai penutup media *nata* sebaiknya yang memiliki pori-pori agar oksigen dapat masuk.
3. Untuk penelitian lebih lanjut menggunakan bahan baku untuk pembuatan nata dari limbah buah pala sebagai buah lokal Maluku.