

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah di uraikan mengenai Gambaran Suhu, Kelembaban Ruang Produksi, Sanitasi Peralatan dan Kualitas *Nata De Coco* Di *Home Industry X*, Dusun Gunungan Pleret Tahun 2021, peneliti dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. suhu Rata-rata ruang fermentasi 30,2 °C dan ruang dapur 30,8 °C.
2. kelembaban Rata-rata ruang fermentasi 76,06% dan ruang dapur 73,3%.
3. Penilaian sanitasi peralatan pada proses pencucian yaitu loyang dikatakan kurang baik hal ini dikarenakan tidak adanya bak untuk membilas peralatan , tidak dilakukannya perendaman terlebih dahulu sebelum peralatan dicuci, dan tidak adanya tempat khusus penyimpanan peralatan dengan total memenuhi syarat sebesar 54,55%, dan tidak memenuhi syarat sebesar 45,45%.
4. kualitas *nata de coco* hasil produksi kurang memenuhi persyaratan.
5. pencahayaan Rata-rata ruang fermentasi sebesar 64,4 lux dan ruang dapur sebesar 79,96 lux
6. MPN *coliform* air bersih mendapatkan hasil >1600 MPN/100 ml.

## B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka dalam penelitian ini peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi *home industry nata de coco*

Sebaiknya pemilik *home industry* menambah besar watt lampu pencahayaan pada ruang fermentasi, menggunakan air kelapa dengan umur sedang (tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua) dalam pembuatan *nata de coco*, pencucian loyang dilakukan dengan bersih dan waktu digunakan dalam kondisi kering, mengurangi guncangan dalam proses fermentasi.

2. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat meneliti pengaruh umur starter dan umur air kelapa terhadap kualitas *nata de coco*.