

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian yang diperoleh, dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan penambahan tepung ikan teri nasi dan karagenan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein dan daya patah, namun tidak ada interaksi yang nyata terhadap kadar lemak terhadap nori yang dihasilkan
2. Hasil analisa perlakuan terbaik yaitu pada p penambahan tepung ikan teri nasi 3% dan karagenan 0,5%. Adapun hasil yang diperoleh kadar air 10,41%, kadar abu 7,68%, kadar protein 30,855%, kadar lemak 0,94% , dan daya patah 4,35 N dan uji organoleptik warna 5 (agak suka), uji oganoleptik aroma 4,07 (netral), uji organoleptik rasa 4,53 (agak suka), dan uji organoleptik tekstur 4,3 (netral).
3. Perlakuan terbaik nori rumput laut *Gracilaria sp.* Memiliki kalsium sebesar 153,17 mg/100g dan total serat pangan sebesar 8,71%.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan nori rumput laut *Gracilaria sp.* Dengan penambahan tepung ikan teri nasi dan karagenan pada uji kalsium dan serat pangan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk dianalisis umur simpan nori rumput laut *Gracilaria sp*