

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisa nori kecipir dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan penambahan karagenan dan tepung tulang ikan bandeng terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, aktivitas antioksidan, dan daya patah, namun tidak berinteraksi yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar lemak nori kecipir.
2. Perlakuan terbaik adalah penambahan karagenan 1,5% dan tepung tulang ikan bandeng 2% yang menghasilkan nori sayur kecipir dengan nilai kadar air 6,92%, kadar abu 11,58%, kadar protein 12,24%, kadar lemak 8,97, aktivitas antioksidan 42,76%, dan daya patah 3,30 N. Skor rata-rata kesukaan warna 3,55 (suka), rasa 3,9 (suka), aroma 3,6 (suka) dan tekstur 3,9 (suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut untuk menganalisis umur simpan nori sayur kecipir.
2. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki warna dari nori sayur kecipir.
3. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki aroma nori sayur kecipir.