

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian nori analog daun melinjo dengan perlakuan penambahan kappa karagenan dan daging ikan kembung, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Hasil analisis nori analog daun melinjo menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0.05$) antara perlakuan penambahan kappa karagenan dan daging ikan kembung terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, daya patah. Namun tidak terdapat interaksi nyata terhadap kadar lemak dan vitamin C nori analog. Kedua perlakuan berpengaruh nyata terhadap skor kesukaan aroma, rasa, dan tekstur namun tidak berpengaruh nyata terhadap skor kesukaan warna nori analog.
2. Perlakuan terbaik diperoleh dari perlakuan penambahan kappa karagenan 6% dan daging ikan kembung 5% yang menghasilkan nori analog dengan kadar air 6.59%, kadar abu 14.49%, kadar protein 13.26%, kadar lemak 24.75%, vitamin C 1.45 mg/100g, daya patah 3005.57 mgf, kalsium 484.67 mg/100g, dan serat pangan 26.71%. Skor rata-rata kesukaan warna 3.95 (biasa-agak suka), aroma 4.50 (agak suka-suka), rasa 4.10 (agak suka-suka), dan tekstur/kerenyahan 4.25 (agak suka-suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis umur simpan nori analog daun melinjo agar dapat diketahui produk tersebut dapat bertahan lama.