

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi bayam dan rumput laut dengan penambahan tepung bandeng terhadap rendemen, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, daya patah, uji warna serta uji organoleptik tekstur, warna, dan rasa *snack* nori, sedangkan tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar air, dan uji organoleptik aroma *snack* nori.
2. *Snack* nori dengan perlakuan proporsi bayam 60% : rumput laut 40% dan penambahan tepung bandeng 4% merupakan sampel perlakuan terbaik yang menghasilkan *snack* nori dengan nilai kadar air 2,57%, kadar abu 23,67%, kadar protein 37,99%, kadar lemak 16,48%, rendemen 8,29%, daya patah 2,35N, uji warna yang meliputi (nilai L 42,23, nilai a^* (-2,24), dan nilai b^* 8,41), dan uji organoleptik tekstur 5,24 (sedikit suka), warna 5,40 (sedikit suka), aroma 4,60 (netral), dan rasa 5,40 (sedikit suka), serta menghasilkan kadar Fe sebesar 32,589 mg/100gr.

B. Saran

1. Terdapat penurunan lemak pada *snack* nori, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penurunan lemak nori yang dihasilkan.
2. Penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii* menambah kadar abu dan rasa asin pada nori, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara pengurangan kadar abu dan rasa asin yang terlalu tinggi.
3. Bayam mengandung asam oksalat, sehingga *snack* nori dari bayam perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai perhitungan asam oksalat.
4. Kadar air tidak berpengaruh nyata karena *range* faktor terlalu sedikit, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan *range* faktor.