

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisis nori daun cincau hijau dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan yang nyata ($p \geq 0,05$) pada perlakuan terhadap penambahan karagenan dan tepung udang terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, daya patah dan organoleptik tekstur. Dan tidak terdapat perbedaan yang nyata ($p \leq 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan kadar serat kasar, organoleptik warna, rasa dan aroma.
2. Nori daun cincau hijau terbaik diperoleh dari perlakuan penambahan karagenan 1,5% dan tepung udang rebon 2% memiliki kadar air 9,76%, kadar abu 6,84%, kadar protein 17,7%, aktivitas antioksidan 42,58%, serat kasar 7,91% dan daya patah 3,03 N. Skor rata-rata kesukaan warna 3,6 (agak suka-suka), rasa 3,9 (agak suka-suka), aroma 3,45 (agak suka-suka) dan tekstur 3,9 (agak suka-suka).
3. Perlakuan terbaik nori daun cincau hijau memiliki kalsium sebesar 359,85 mg/100g dan kadar lemak sebesar 0,83%.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki aroma dari nori daun cincau hijau.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk dianalisis umur simpan nori daun cincau hijau.