

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisis nori analog dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan proporsi sayur pakis : ikan teri dan konsentrasi gliserol terhadap kadar air, kuat tarik dan ketebalan nori analog, dan tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar abu, protein, lemak, serat kasar dan aktivitas antioksidan nori analog.
2. Perlakuan proporsi sayur pakis : ikan teri 95 : 5 dan konsentrasi gliserol 5% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan nori analog dengan kadar air 8,12%; kadar abu 7,20%; kadar protein 18,72%; kadar serat kasar 3,03%; kadar lemak 0,65%; aktivitas antioksidan 14,84%; kuat tarik 0,88 N; ketebalan 0,28 mm; dan uji organoleptik hedonik dengan rata-rata skor panelis pada kesukaan warna 3,92 (agak tidak suka - suka); aroma 3,44 (agak tidak suka); rasa 3,88 (agak tidak suka - suka); dan tekstur 4 (suka), kadar kalsium 715,09 mg/kg dan Aw 0,4350

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan dari produk nori analog.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai produk berbahan baku sayur pakis sebagai produk diversifikasi pangan lainnya.