

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisis nori analog dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan dengan penambahan karagenan dan penambahan gliserol terhadap kadar air dan warna b serta tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap kadar abu, protein, kadar serat kasar, kuat tarik, warna L, warna a nori analog genjer.
2. Perlakuan dengan penambahan karagenan sebesar 3% dan gliserol sebesar 2% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan nori analog dengan kadar air sebesar 14,44%; kadar abu sebesar 12,03%; kadar protein sebesar 4,68; kadar lemak kadar serat kasar sebesar 5,31%. Analisis fisik dengan perlakuan terbaik terdiri dari kuat tarik sebesar 0,0148 N/mm²; warna L* sebesar 29,14; warna a* sebesar 2,87; warna b* sebesar 18,23 dan uji organoleptik hedonik dengan rata-rata skor panelis pada kesukaan warna warna senilai 6,28 (agak suka); aroma senilai 5,68 (agak suka); rasa senilai 6,36 (agak suka); dan tekstur senilai 5,92 (agak suka) serta serat pangan sebesar 5,74% dan aktivitas antioksidan sebesar 40,57%

B. Saran

1. Perlu dilakukan uji lebih lanjut terhadap penambahan perlakuan awal pada genjer untuk mengurangi rasa pahit *after taste* nori analog genjer.
2. Penelitian selanjutnya disarankan memfokuskan pada identifikasi sumber cemaran timbal pada bahan baku, pemilihan lokasi budidaya yang lebih bersih, serta optimasi metode dekontaminasi untuk menurunkan kadar Pb agar produk memenuhi standar keamanan pangan.