

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi antara perlakuan perbedaan jenis bahan baku (daun semanggi, *Gracilaria* sp., dan daun alur) dan penambahan karagenan (1%;1,5%; dan 2%) terhadap parameter kadar air, kadar protein, dan kuat tarik sedangkan tidak terdapat interaksi antara dua perlakuan untuk parameter kadar abu, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, total fenol, rendemen, dan ketebalan.
2. Perlakuan perbedaan jenis bahan baku dan perlakuan penambahan karagenan menghasilkan nori artifisial dengan rendemen yang semakin meningkat ketika kadar air dan kadar serat kasar produk meningkat, kuat tarik yang semakin meningkat ketika produk semakin tipis, dan aktivitas antioksidan yang tinggi ketika memiliki kadar total fenol yang tinggi pula.
3. Perlakuan terbaik nori artifisial terdapat pada perlakuan bahan baku daun semanggi dengan penambahan karagenan 1%. Produk ini memiliki rendemen 6,31%; kadar air 12,54%; kadar abu 6,36%; kadar protein 28,41%; serat kasar 12,22%; total fenol 7,70mg GAE/g; aktivitas antioksidan 82,01%; kuat tarik 0,88MPa; ketebalan 0,30mm; warna 3,10 (agak suka); aroma 2,73 (agak suka); rasa 2,63 (agak suka); tekstur 2,67 (agak suka). Analisis PCA menunjukkan bahwa nori artifisial daun semanggi memiliki keunggulan pada atribut warna.

B. Saran

Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan bahan tambahan yang dapat meningkatkan kualitas fisik dari nori artifisial agar memiliki semua atribut yang mirip dengan nori komersial agar produk ini dapat dipasarkan dan bersaing dengan nori komersial.