

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Perlakuan terbaik dengan lama waktu perendaman rumput laut dalam larutan kapur pada pembuatan puding yang berbeda terdapat pada perlakuan D yang menghasilkan warna (4,556) sangat suka, aroma (4,611) sangat suka, tekstur (4,722) sangat suka dan rasa (4,806) sangat suka pada puding.
2. Pemberian waktu perendaman yang berbeda , berpengaruh terhadap kualitas puding yang dihasilkan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas dalam pembuatan puding maka di sarankan bahwa :

1. Perlu di lakukan penelitian lanjutan untuk meningkatkan uji kadar protein pada puding
2. Rumput laut pada larutan kapur dalam pembuatan puding di sarankan yaitu 15% larutan kapur dalam waktu yang dipakai untuk meghasilkan produk puding yang di sukai oleh konsumen.