

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Bedasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa

1. Uji organoleptik pada produk pilus rumput laut *Eucheuma cottonii* dan lumatan daging ikan julung-julung. Panelis memberikan kesan kesukaan terhadap parameter tekstur, warna, aroma dan rasa, dengan kriteria parameter terhadap warna berkisar 7,92, perlakuan A rasa 7,87, perlakuan C aroma 7,84, perlakuan tekstur 8,16 yaitu sangat suka, suka menurut jenisnya aroma kurang bau, rasa sangat enak, warna coklat, teksturnya padat, renyah.
2. Berdasarkan uji kimiawi pada produk cemilan pilus rumput laut *Eucheuma cottonii* dan lumatan daging ikan julung-julung dengan nilai kadar airnya 5,85 % belum memenuhi syarat mutu SNI-01-2886-2000 Maks. 4% pada produk pilus rumput laut *Eucheuma cottonii* dan nilai kadar lemak 23,87% suda memenuhi SNI-01-2886-2000 maks 38%

5.2. Saran

Bedasarkan hasil penelitian dapat disarankan:

Perlu adanya penelitian lanjutan untuk menguji kadar protein dan lama penyimpanan pada kemasan yang berbeda produk pilus rumput laut *Eucheuma cottonii*. Dapat dilakukan penelitian tentang pembuatan pilus rumput laut dengan kombinasikan tepung-tepung lainnya.