

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari pembuatan produk karakteristik mutu selai rumput laut dengan perbandingan penambahan asam sitrat dan tanpa menggunakan asam sitrat dapat disimpulkan bahwa :

1. Karakteristik organoleptik menunjukkan bahwa seluruh sampel selai rumput laut memperoleh nilai rata – rata di atas 3,0 dengan skala hedonik 1- 4, yang berarti tergolong disukai panelis.
 - Parameter rasa terbaik terdapat pada perlakuan a1b2 dengan nilai rata – rata 3,35.
 - Parameter tekstur terbaik diperoleh pada perlakuan a3b1 dengan nilai rata – rata 3,7.
 - Parameter warna dan aroma pada semua perlakuan menunjukkan tingkat penerimaan yang baik oleh panelis.
2. Karakteristik proksimat menunjukkan bahwa selai rumput laut memiliki kadar air, dan serat kasar memenuhi standar mutu selai, sehingga aman dan layak dikonsumsi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka saran yang disampaikan yaitu sebaiknya pada penelitian selanjutnya dilakukan untuk mengetahui umur simpan selai rumput laut dengan berbagai jenis kemasan dan kondisi penyimpanan, untuk menentukan daya tahan produk.