

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa dalam proses ekstraksi tepung karaginan dengan rumput laut jenis *Eucheuma Cattoni* dengan melewati tahap proses sortasi, pencucian, perendaman, pemasakan, pengendapan, pengepresan, pengeringan, penghalusan, pengayakan, penimbangan serta pengemasan. Tepung karaginan yang dihasilkan memiliki warna yang khas dari karaginan dan untuk hasil rendemen yang diperoleh adalah 5,45 %.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Mahasiswa: Sebaiknya lebih memperhatikan dan lebih teliti lagi dalam melakukan proses pengolahan agar tidak terjadi hal-hal yang hanya menyebabkan hasil dari produk itu berkurang.

5.2.2 Bagi Fakultas : Untuk kompetensi Mahasiswa, diharapkan pihak Fakultas dapat menyediakan fasilitas praktikum yang memadai dan mengoptimalkan yang sudah ada, sehingga Mahasiswa lebih dapat berkomptensi di dunia industri maupun pada labotarorium-laboratorium pengujian, serta diharapkan pihak Fakultas agar segera mengadakan kembali laboratorium Fakultas yang sudah terbakar,supaya Mahasiswa yang akan mengikuti praktikum tidak kesulitan.