

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Karakteristik organoleptik stik rumput laut *K. alvarezii* dapat dibedakan pada perlakuan 10% berdasarkan parameter tekstur, tetapi tidak dapat dibedakan dari segi rasa dan warna dengan produk kontrol tanpa penambahan rumput laut. Penambahan konsentrasi 10% menunjukkan hasil yang lebih baik dilihat dari segi tekstur.

Hasil uji kimiawi menunjukkan bahwa penambahan rumput laut berpengaruh nyata terhadap kadar air, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, lemak, protein dan karbohidrat. Stik rumput laut dengan penambahan rumput laut meningkatkan protein tetapi tidak nyata. Lemak dan karbohidrat terdeteksi tinggi dengan kisaran lemak adalah 39,11% - 46,91%, kadar karbohidrat berkisar 43,71% - 56,52%, air 1,73% - 3,22%, abu 0,25% - 0,27%, dan protein 2,32% - 2,36%.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan penambahan konsentrasi rumput laut untuk mendapatkan kadar lemak yang rendah agar memenuhi standar SNI yang disyaratkan.