

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa formulasi ongol-ongol substitusi rumput laut terpilih yaitu substitusi rumput laut 40g dan sagu 60g dengan karakteristik kenampakan warna coklat yang lebih mengkilat, tekstur yang kenyal, aroma khas ongol-ongol dan rasa yang enak dan manis.

Hasil karakteristik mutu kimiawi, fisik dan mikrobiologis produk terpilih menunjukkan ongol-ongol rumput laut memiliki kadar air 35.35%, kadar abu 1,7%, Ca 12%, serat kasar 2 % dan kekuatan gel 816,97 g/cm².

5.2 Saran

Untuk pengembangan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis pengemas dan pendugaan umur simpan ongol-ongol terpilih yakni ongol-ongol dengan komposisi bahan rumput laut 40% dan tepung sagu 60%.