

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Karakteristik organoleptik kue semprong yang disubstitusi rumput laut *K. alvarezii* dengan konsentrasi sebesar 7,5% mempengaruhi atribut tekstur.
2. Penambahan rumput laut *K. alvarezii* dengan konsentrasi 7,5% telah mempengaruhi kadar air, lemak, dan serat kue semprong.
3. Konsentrasi rumput laut *K. alvarezii* untuk pembuatan kue semprong yaitu 7,5%.

5.2 Saran

1. Untuk mempertahankan karakteristik kue semprong perlu dilakukan teknik pengemasan yang baik
2. Dalam menentukan lama penyimpanan kue semprong perlu dilakukan penentuan umur simpan.