

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang karakteristik selai lembaran campuran antara bahan rumput laut dan buah nenas disimpulkan bahwa:

1. Formula terpilih dalam pembuatan selai lembaran adalah perbandingan antara rumput laut dan buah nenas sebesar 1:2.
2. Hasil karakterisasi produk selai lembaran terpilih berdasarkan organoleptik memiliki kenampakan yang utuh, rapi, bersih dengan warna yang cerah, ketebalan kurang rata, sedikit beraroma nenas, rasanya manis, rasa khas selai nenas kurang kuat, memiliki tekstur yang kenyal, tekstur lembut, bahan penyusun cukup terikat kuat, mengandung air 11,87%, kadar abu 0,34%, kadar protein 19,87%, kadar serat 2,31%, vitamin C 3,5%, dan jumlah bakteri TPC $0,298 \times 10^3$ koloni/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka saran yang dikemukakan:

1. Hasil formulasi produk terpilih pada pembuatan selai lembaran berbahan dasar rumput laut *Kappaphycus alvarezii* dan buah nenas (*Ananas comosus*) memiliki ketebalan dan tekstur yang kurang rata sehingga perlu dilakukan formulasi komposisi bahan atau alat untuk mencetak selai lembaran sehingga tekstur yang dihasilkan menjadi lebih baik dan permukaan rata.
2. Perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh suhu penyimpanan terhadap laju pertumbuhan mikroba dan umur simpan selai lembaran terpilih