

BAB V PENUTUP

1.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang mutu organoleptik dan kimiawi stik rumput laut dengan fortifikasi tepung udang rebon disimpulkan bahwa:

1. Formulasi terpilih dalam pembuatan stik rumput laut yang difortifikasi tepung udang rebon adalah penambahan tepung udang rebon sebanyak 7,5% (Formulasi B), nilai organoleptik kenampakan yang utuh, rapi, bersih, dengan warna kekuningan agak pucat, aroma udang dan rumput laut kurang, rasa udang dan rumput laut kurang kuat, dan tekstur kering dan renyah.
2. Hasil karakteristik kimiawi produk stik rumput laut terpilih (penambahan tepung udang rebon 7,5 %) kandungan kadar air 1,26%, kadar abu 19,84%, kadar protein 18,33%, kadar lemak 36,40%, dan kadar karbohidrat 24,17%.

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka disarankan agar pembuatan stik rumput laut *K. alvarezii* apabila ditambahkan tepung udang rebon sebaiknya tidak melebihi 7,5% karena penambahan tepung udang rebon yang lebih dari 7,5% dapat mengurangi nilai penerimaan konsumen. Selain itu, perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang kandungan gizi tepung udang rebon yang dikeringkan pada suhu 60° C selama 24 jam, dan umur simpan produk stik rumput laut *K. alvarezii* udang rebon dengan menggunakan kemasan yang berbeda.