

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap nori berbahan baku *Spirogyra* dan *E. cottonii* dengan proporsi yang berbeda menunjukkan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap karakteristik kimia, fisika dan organoleptik pada setiap parameter yang diujikan. Perlakuan terbaik nori pada perlakuan D dengan proporsi 40% *Spirogyra* dan 60% *E. cottonii*. Hasil terbaik tersebut memiliki nilai kadar air 16,90%, kadar lemak sebesar 4,46%, kadar abu sebesar 6,55%, kadar protein sebesar 4,84%, kadar karbohidrat sebesar 67,24%, total serat pangan sebesar 25,60%, ketebalan sebesar 0,46 mm, kekuatan tarik sebesar 297,15 kgf/cm², daya serap air sebesar 178,01%, intensitas warna dengan nilai °hue sebesar 150,73 yang menunjukkan warna kuning kehijauan, rendemen sebesar 4,43% dan TPC sebesar $3,7 \times 10^4$ CFU/gr. Untuk hasil organoleptik, pada perlakuan D nilai rata-rata pada rasa sebesar 4,70 yang dianggap agak lebih baik, aroma sebesar 4,25 yang dianggap sama/tidak berbeda, tekstur sebesar 4,37 yang dianggap sama/tidak berbeda, warna sebesar 5,43 yang dianggap agak lebih baik dari nori kontrol (R).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk menambahkan penguat rasa dalam pembuatan nori, sehingga nori yang dihasilkan lebih disukai oleh konsumen.