

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Waktu yang dibutuhkan rumput laut untuk mencapai kadar air maksimum 15 % dengan menggunakan oven (suhu 45 °C) berkisar antara 17 - 18 jam.
2. Tepung rumput laut yang memiliki nilai rendemen cukup tinggi terdapat pada perlakuan CaO 0,5 %.
3. Tepung rumput laut yang disukai oleh panelis berdasarkan warna, aroma, dan tekstur terdapat pada perlakuan perendaman dengan larutan (Ca(OCl)₂) 0,25 % selama 4 - 6 jam.
4. Penelitian ini sudah memenuhi standar mutu tepung rumput laut untuk ketiga perlakuan rumput laut segar (*Eucheuma cottonii*) yang digunakan dan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) yang dihasilkan.

5.2 Saran

1. Pada penelitian lanjutan sebaiknya dilakukan perbedaan pada pengeringan sumber energi matahari dan dibandingkan dengan pengeringan oven.
2. Proses untuk mencegah penyerapan uap air kembali pada tepung, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan dan kemasan yang baik untuk penyimpanan tepung rumput laut.

