

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap nori dengan pemanfaatan kolang-kaling sebagai bahan substitusi rumput laut jenis *E.cottonii* didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Nori dapat dibuat dari rumput laut jenis *E. cottonii* dengan penambahan 50 ml air, 2 ml larutan daun suji dan 1 ml gliserin.
2. Pemanfaatan kolang-kaling hingga 30%, masih dapat digunakan sebagai bahan substitusi rumput laut *E. cottonii* dalam pembuatan nori dengan hasil analisis fisik sebagai berikut: ketebalan 0,30 mm, kuat tarik 267,75 Kgf/cm<sup>2</sup>, daya serap air 219,24%, <sup>0</sup>hue= 239,52 yang menunjukkan warna kuning kehijauan dan hasil analisis uji kimia sebagai berikut: kadar air 23,23%, kadar abu 11,06%, a<sub>w</sub> 0,644, protein 1,88%, serat makanan 11,02% dan kalsium 93,99 mg/100 g. Pensubstitusian 30% kolang-kaling merupakan perlakuan terbaik hasil analisis organoleptik dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna 3,41, rasa 3,29, tekstur 3,60 dan aroma 3,59.

### 5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk memperpanjang waktu pengeringan nori, sehingga lebih banyak air yang dapat diuapkan. Hal ini dikarenakan nori yang dihasilkan masih memiliki kadar air yang tinggi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh umur simpan produk nori terhadap karakteristik fisik dan kandungan gizi nori selama penyimpanan, serta memilih jenis kemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan nori yang dihasilkan.