

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Karakteristik natrium alginat dari rumput laut jenis *Sargassum binderi* adalah: rendemen (36,85%), viskositas (40 cps), kadar air (10,85%), kadar abu (30,20%), kemurnian natrium alginat (51,23%), pH (8,7), kalsium pektat (4,85%). Secara umum karakteristik natrium alginat yang diperoleh telah sesuai dengan standar mutu natrium alginat menurut FCC (*Food Chemical Codex*).
2. Berdasarkan uji organoleptik selai tomat yang dilakukan dengan penambahan natrium alginat 0,60% merupakan produk yang paling disukai oleh panelis dengan skor nilai terhadap rasa (3,65), aroma (3,7), warna (3,95), tekstur (4,0). Karakteristik kimia selai tomat penambahan natrium alginat 0,60% adalah kadar air (40,18%), pH (3,93), serat makanan (1,62%), total padatan terlarut (68,02%), gula total (63,02%) dan ALT ($1,9 \times 10^3$).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian mengenai metode ekstraksi natrium alginat rumput laut *Sargassum binderi* yang lebih optimal dan natrium alginat tidak dapat diaplikasikan pada pembuatan selai dikarenakan tidak terbentuknya selai sehingga perlu pengaplikasian natrium alginat pada produk pangan yang lain .

