

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Simpulan**

Simpulan dari penelitian mengenai Karakteristik Nori Imitasi dari Rumput Laut Lokal Indonesia dengan Variasi Bahan Penyalut adalah sebagai berikut:

1. Hasil analisis non parametrik Kruskal-Wallis terhadap karakteristik organoleptik pada Nori imitasi yang dihasilkan dari formulasi variasi penyalut yang berbeda menunjukkan perbedaan nyata ( $p < 0,05$ ) pada penilaian kenampakan, aroma dan rasa nori imitasi, tetapi tidak berbeda nyata ( $p > 0,05$ ) pada penilaian warna dan tekstur nori imitasi.
2. Nilai gizi pada Nori imitasi menunjukkan kadar protein berkisar antara 8,82%-9,14%, kadar lemak berkisar antara 20,16%-35,83%, kadar air berkisar antara 9,82%-12,89%, kadar abu berkisar antara 12,43%-15,54%, dan karbohidrat berkisar antara 30,25%-48,28%.
3. Formulasi terbaik nori imitasi dengan penambahan variasi penyalut yang berbeda terdapat pada perlakuan F2 dengan komposisi penyalut 100% tepung tapioka. Nori imitasi F2 memiliki kandungan gizi dengan kadar protein 8,82%, kadar lemak 20,16%, kadar air 10,31%, kadar abu 12,43%, dan kadar karbohidrat 48,28%. Produk nori imitasi berbasis rumput laut *Ulva lactuca*, *Gracilaria verrucosa*., dan *Eucheuma spinosum* dengan variasi penyalut layak untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk komersial dari rumput laut lokal.

#### **5.2 Implikasi**

Implikasi pada penelitian terhadap karakterisasi nori imitasi pada *seaweed* lokal dengan variasi penyalut yang berbeda mengacu pada simpulan diatas adalah sebagai berikut:

1. Implikasi Teoritis

Hasil penelitian ori imitasi dengan variasi penyalut diharapkan menjadi bahan referensi untuk mengetahui karakterisasi dan kandungan gizi pada nori imitasi berbasis rumput laut lokal.

## 2. Implikasi Praktisi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan masukan serta acuan bagi peneliti, mahasiswa, dan Masyarakat terkait inovasi olahan rumput laut lokal. Adanya nori imitasi ini dimanfaatkan untuk peningkatan ekonomi Masyarakat serta pengurangan pemerintah terhadap produk impor nori.

### 5.3 Rekomendasi

Rekomendasi pada penelitian ini terkait Karakteristik Nori Imitasi dari Rumput Laut Lokal Indonesia dengan Variasi Bahan Penyalut adalah sebagai berikut:

1. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat menentukan variasi penyalut yang lebih baik supaya kandungan proksimat yang ada pada nori imitasi lebih baik
2. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lanjutan terkait pengaruh gizi yang terdapat pada nori imitasi