

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Hasil dari pembuatan selai rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai pemanis alami menunjukkan adanya pengaruh yang berbeda nyata ($p < 0,05$) terhadap karakteristik sensoris dari selai rumput laut yaitu untuk penilaian aroma dan warna namun tidak berbeda nyata ($p < 0,05$) terhadap rasa dan tekstur selai rumput laut. Nilai gizi pada selai rumput laut menunjukkan kadar protein berkisar antara 0,31-0,98%, kadar lemak berkisar antara 0,33-0,67%, kadar air berkisar antara 71,70-90,15%, kadar abu berkisar antara 0,23-0,45%, dan kadar karbohidrat berkisar antara 8,67-27,01%. Berdasarkan uji perankingan formulasi terpilih yaitu formulasi F3 yang selanjutnya dilakukan pengujian indeks glikemik dan memperoleh hasil 17,35% dan beban glikemik 0,14% dengan kadar kalori berkisar antara 39,46-115,67 kkl. Nilai indeks glikemik selai rumput laut masuk kedalam kategori rendah.

5.2 Implikasi

Implikasi pada penelitian terkait pembuatan selai rumput laut dengan penambahan ekstrak stevia sebagai pemanis alami mengacu pada simpulan diatas adalah sebagai berikut :

1. Implikasi Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk mengetahui pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai alternatif pembuatan selai yang sehat dan rendah kalori dengan penambahan ekstrak stevia sebagai pemanis alami rendah kalori

2. Implikasi Praktis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan atau acuan bagi peneliti, mahasiswa dan masyarakat terkait inovasi baru dari pemanfaatan rumput laut menjadi produk olahan berbasis selai sehat rendah kalori. Dengan adanya produk ini dapat dimanfaatkan untuk konsumsi selai yang sehat dan rendah kalori bagi penderita diabetes

5.3 Rekomendasi

Rekomendasi pada penelitian terkait pembuatan selai rumput laut dengan penambahan ekstrak stevia sebagai pemanis alami adalah sebagai berikut :

1. Kualitas rasa dari selai rumput laut dengan menggunakan pewarna makanan perisa pandan dinilai kurang familiar oleh panelis, saran untuk peneliti selanjutnya bisa mengganti dengan perisa makanan yang lain seperti stroberi, mangga, nanas, blueberry, atau perisa lainnya yang dapat menciptakan rasa segar dan sedikit asam agar rasa dari selai rumput laut dapat lebih digemari.
2. Hasil analisis proksimat kadar air dari selai rumput laut dengan penambahan ekstrak stevia dinilai masih cukup tinggi dan tidak memenuhi standar SNI Selai karena nilai dari kadar air selai rumput laut berkisar antara 71,70 % - 90,15% hal tersebut terjadi karena proses pemasakan yang kurang lama sehingga proses pengkristalan selai jadi terhambat atau bisa juga terjadi karena adanya penambahan ekstrak stevia yang dapat mengikat air, untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat memperhatikan waktu pemasakan dan takaran bahan yang digunakan agar hasil yang didapatkan lebih memuaskan.