

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis temuan penelitian mengenai rumput laut *Eucheuma spinosum* maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik, produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum* dapat diterima dan disukai oleh panelis. Panelis beranggapan bahwa produk ini cukup unik dan belum banyak ditemui dipasaran. Meskipun, bahan dasarnya terbuat dari rumput laut namun selai ini tidak menimbulkan bau amis yang tajam dan memiliki rasa yang enak sehingga bisa diterima oleh panelis. Panelis menilai bahwa selai rumput laut ini memiliki warna merah yang cantik dan tidak keruh. Selain itu, panelis menyukai tekstur dari selai ini karena terdapat butiran rumput laut yang lembut seperti jeli. Namun, panelis juga menilai bahwa meskipun produk selai rumput laut ini tidak tercium bau amis tetapi produk selai rumput laut ini juga tidak memiliki aroma yang khas jika dibandingkan dengan produk selai pada umumnya.
2. Resep standar produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum* yaitu SRL 3 dengan konsentrasi gula 145 gram, air 60 ml dan sari buah naga 40 ml. Satu resep tersebut menggunakan bahan baku rumput laut sebanyak 150 gram dan menghasilkan selai rumput laut sebanyak 250 gram. Penggunaan air lemon sebanyak 15 ml dalam satu resep sebagai pemberi rasa asam, bisa ditambah ataupun dikurangi sesuai dengan tingkat rasa asam yang diinginkan.
3. Standar penetapan harga jual produk selai rumput laut *Eucheuma spinosum* menggunakan metode perhitungan bahan baku, menghasilkan harga jual selai rumput laut yang cukup terjangkau jika dibandingkan dengan produk sejenis yaitu Rp.18.500 per 200 gram. Namun, memberikan keuntungan yang relatif tinggi. Harga jual tersebut terjangkau

karena rendahnya biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk proses pembuatan selai rumput laut *Eucheuma spinosum* bahkan lebih rendah dari biaya kemasan. Sehingga, standar penetapan harga jual dengan metode persentase bahan baku merupakan standar penetapan harga jual yang tepat.

## 5.2 Saran

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan rumput laut *Eucheuma spinosum* menjadi produk selai mendapatkan penilaian organoleptik yang cukup baik serta disukai oleh panelis. Sehingga produk ini memiliki peluang untuk dijadikan usaha oleh masyarakat sekitar destinasi wisata pantai Sayang Heulang. Namun, terdapat beberapa hal yang perlu diperbaiki dalam proses pembuatan produk ini sebelum dipasarkan. Diantaranya yaitu :

1. Penambahan sari buah lemon tidak memberikan aroma segar dan asam yang cukup kuat terhadap selai setelah proses pemasakan. Sehingga aroma segar buah lemon pada selai sangat lemah. Oleh karena itu, penulis sarankan jika ingin membuat selai rumput laut dengan aroma yang kuat, maka dalam proses pembuatannya harus dilakukan penambahan aroma baik itu dari bahan alami yang memiliki aroma kuat dan stabil meski dilakukan proses pemasakan ataupun aroma sintetis seperti esen. Namun, jika ingin memunculkan aroma bau rumput laut yang kuat pada selai maka dapat dilakukan dengan mengurangi waktu perendaman rumput laut agar tidak menghilangkan aroma khas dari rumput laut itu sendiri.
2. Selai memiliki tekstur yang sedikit kental, sehingga perbandingan konsentrasi bahan-bahan yang digunakan harus diperbaiki agar menghasilkan selai dengan kekentalan yang mirip dengan selai komersial. Selain itu, produk hanya bertahan kurang lebih selama satu minggu disuhu ruang sehingga perlu ditambahkan bahan pengawet pada formulasi selai rumput laut untuk memperpanjang umur simpan produk. Beberapa bahan pendukung dalam resep selai rumput laut dapat dimodifikasi dengan bahan lain yang lebih terjangkau dan mudah didapatkan. Sebagai contoh penggunaan buah naga sebagai pewarna alami pada selai dapat diganti

dengan pewarna alami lainnya seperti buah bit. Namun jika ingin menambah warna sekaligus aroma maka dapat diganti dengan perisa makanan karena selain harganya yang lebih terjangkau juga digunakan dalam jumlah yang sedikit. Begitu pun dengan buah lemon sebagai pemberi rasa asam dapat diganti dengan esen atau pun bahan pemberi asam lainnya seperti asam sitrat. Karena selain memberi rasa asam yang kuat juga akan menyamarkan bau amis rumput laut pada selai.

3. Harga jual produk selai rumput laut jika ingin dipasarkan dengan harga yang jauh lebih murah maka dapat dilakukan dengan dua cara. Pertama, mengganti bahan pendukung seperti buah naga dan lemon dengan bahan lain yang memiliki harga terjangkau. Kedua, menggunakan jar dengan ukuran porsi yang lebih kecil namun dengan bentuk yang unik sehingga selain dapat menekan harga kemasan juga lebih praktis dan memiliki ciri khas sebagai daya tarik. Selain itu, dalam label kemasan perlu dicantumkan perhitungan gizi produk sehingga sebelum produk dipasarkan harus dilakukan uji lab terlebih dahulu untuk mengetahui kandungan gizi selai rumput laut *Eucheuma spinosum*.