

## **BAB V**

### **PENUTUPAN**

#### **A. Kesimpulan**

Hasil dari penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa:

1. Semakin tinggi penambahan konsentrasi rumput laut berpengaruh terhadap kadar  $\beta$ -karoten dan serat selai lembaran labu kuning penambahan rumput laut. Nilai kadar  $\beta$ -karoten tertinggi sebesar 12,21  $\mu\text{g/g}$  dan kadar serat tertinggi sebesar 11,179 %.
2. Semakin tinggi penambahan konsentrasi rumput laut berpengaruh terhadap kekenyalan selai lembaran dengan variasi penambahan rumput laut. Nilai tertinggi kekenyalan sebesar 119,54 g/mm.
3. Produk terbaik dari keseluruhan uji hedonik diperoleh hasil terbaik pada penambahan konsentrasi rumput laut 15% dengan parameter nilai 3,07 pada parameter warna 2,85 (suka), aroma 3,08 (suka), rasa 3,38 (suka), tekstur 2,98 (suka).

#### **B. Saran**

1. Penambahan rumput laut 15% merupakan perlakuan terbaik pada pembuatan selai lembaran labu kuning dengan variasi penambahan rumput laut.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan selai lembaran yang dihasilkan.