

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan nori dengan penggunaan torbangun 85 persen dan ikan teri 15 persen menghasilkan produk terbaik (kode sampel F3).
2. Hasil uji hedonik dari nori torbangun dan ikan teri diperoleh skor metode penentuan eksponensial (MPE) terhadap warna 0,15, rasa 0,35, aroma 0,20, dan tekstur 0,30.
3. Formula terbaik nori rerata terhadap warna 4,10, rasa 4,03, aroma 3,93, dan tekstur 4,33.
4. Hasil pengukuran fisik nori torbangun dan ikan teri berdasarkan tingkat ketebalan sebesar 0,27-1,03 mm dan berdasarkan tingkat tekstur kerenyahan sebesar 4,65-24,17 N/cm<sup>2</sup>. Dan hasil pengukuran nori F3 (Torbangun 85% dengan ikan teri 15%) sebagai nori terpilih terhadap nilai ketebalan  $0,83 \pm 0,351^b$  mm dan kerenyahan  $10,55 \pm 3,135^b$  N/cm<sup>2</sup>.
5. Kandungan gizi dari nori F3 (Torbangun 85% dengan ikan teri 15%) yang menjadi nori perlakuan terpilih mengandung enegri sebesar 458 kkal, kadar air 5,33 persen, kadar abu 7,64 persen, kadar protein 22,69 persen, kadar lemak 22,01 persen, kadar serat pangan 2,12 persen, kadar karbohidrat 42,33 persen dan kadar kalsium 59,95 persen.

## 5.2. Implikasi

Nori torbangun dan ikan teri hasil dari penelitian ini dapat diimplementasikan sebagai pangan sumber kalsium baik dikonsumsi oleh masyarakat khususnya ibu menyusui untuk membantu memenuhi kebutuhan zat gizi kalsium 1300mg/sehari.

## 5.3. Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Nori torbangun dan ikan teri dapat diproduksi oleh ibu menyusui sebagai sumber kalsium.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan pada pembuatan nori torbangun dan ikan teri dengan tingkat ketebalan nori lebih tipis dari hasil penelitian ini dan perlu dilakukan eksperimen kepada ibu menyusui untuk mengetahui pengaruh konsumsi nori torbangun dan ikan teri terhadap produksi ASI selama fase menyusui.