

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan atribut warna dari nori terlihat panelis menyukai sampel pada produk N2 nori control, dengan nilai rata-rata 3,7 untuk nilai warna.
2. Berdasarkan atribut aroma ,dari nori terlihat panelis lebih menyukai sampel pada produk N2 dengan adanya rumput laut 10% tambahan ikan cakalang dengan konsentrasi yang berbeda . nilai rata-rata 3,7 untuk penilaian aroma.
3. Berdasarkan atribut tekstur, dari nori terlihat panelis lebih menyukai sampel pada produk N2 dengan adanya rumput laut 10% penambahan ikan cakalang dengan konsentrasi yang berbeda.nilai rata-rata 3,7 untuk nilai tekstur.
4. Berdasarkan atribut rasa dari nori terlihat penelis lebih menyukai sampel pada produk N2 dengan adanya rumput laut 10% penambahan ikan cakalang dengan konsentrasi yang berbeda. Nilai rata-rata3,7 untuk nilai rasa.
5. Berdasarkan gabungan semua atrinut ,panelis lebih menyukai sampel pada produk N2 dengan adanya rumput laut 10% tambahan ikan cakalang dengan nilai rata-rata 3,7.

B. Saran

Masyarakat dapat memafaatkan nori dari rumput laut menjadi makananan tradisonal jepang. Sehingga berupa cemilan tipis .banyak yang menyukai selain seluruh dunia . maupun anak- anak atau pun orang dewasa.