

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Tahapan Pembuatan:

Proses perendaman, penghalusan, pencampuran, pengistirahatan, pembentukan, dan pemasakan pasta dengan penambahan rumput laut *Eucheuma Cottoni* telah dijalankan dengan baik. Setiap tahapan memiliki peranan penting dalam menghasilkan pasta dengan kualitas yang diinginkan, terutama dalam hal tekstur dan elastisitas adonan. Proses perendaman dan penghalusan akan dilakukan sebelum membuat pasta, rumput laut *Eucheuma Cottoni* terlebih dahulu dilakukan perendama setelah itu dilakukan penghalusan sebelum pencampuran adonan. Kemudian proses pencampuran dan pengistirahatan adonan, pada proses pencampuran, semua bahan kering dan basah itu dicampurkan sampai adonan menyatu dan uleni hingga padat, setelah itu istirahatkan adonan selama kurang lebih 30 menit. Selanjutnya pembentukan dan pemasakan, dalam proses pembentukan gunakan mesin atau alat pencetak pasta yaitu pasta maker agar hasil yang didapatkan merata dan sesuai dengan ketebalan yang diinginkan, kemudian setelah itu akan dilakukan proses pemasakan pasta dengan air yang banyak pada suhu 85⁰c.

2. Hasil Proses:

Pasta dengan penambahan rumput laut menunjukkan karakteristik yang lebih baik dalam hal tekstur dan kandungan gizi, dibandingkan dengan pasta tanpa penambahan rumput laut.

- a. Tekstur: Pasta dengan penambahan rumput laut memiliki tekstur yang lebih kenyal dan elastis, yang lebih disukai berdasarkan uji tekstur dan uji organoleptik.
- b. Rasa dan Aroma: Pasta dengan penambahan rumput laut *Eucheuma Cottoni* memiliki rasa dan aroma yang khas dari rumput laut *Eucheuma Cottoni* itu sendiri yang dimana penilaian ini telah diuji oleh beberapa

panelis dan menunjukkan bahwa preferensi terhadap rasa laut yang dihasilkan.

B. Saran

1. Saran untuk Penelitian

a. Variasi Bahan:

Disarankan untuk mencoba variasi bahan tambahan lain bersama dengan rumput laut, seperti jenis tepung yang berbeda atau bahan pengental alami lainnya, untuk melihat efek pada kualitas pasta.

b. Metode Pemasakan:

Eksplorasi metode pemasakan yang berbeda, seperti pengeringan atau pengukusan, untuk melihat bagaimana metode tersebut mempengaruhi tekstur dan rasa pasta.

c. Pengujian Lebih Lanjut:

Melakukan pengujian lebih lanjut dengan jumlah sampel yang lebih besar dan analisis statistik yang lebih mendalam untuk mengkonfirmasi hasil penelitian ini.

2. Saran untuk Aplikasi Praktis:

a. Pengembangan Produk:

Disarankan untuk mengembangkan produk pasta dengan penambahan rumput laut *Euchema Cottoni* sebagai produk komersial, mengingat manfaat kesehatan dan preferensi rasa yang positif.

b. Pemasaran dan Edukasi:

Edukasi konsumen mengenai manfaat kesehatan dari rumput laut dan bagaimana produk ini dapat menjadi bagian dari diet sehat.

c. Kolaborasi dengan Industri:

Kolaborasi dengan industri makanan untuk produksi massal dan distribusi produk pasta dengan penambahan rumput laut.