

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Proses perebusan memudahkan warna merah rumput laut sedangkan proses penggorengan menguatkan warna merah.
2. Metode pengolahan mempengaruhi nilai b^* , kadar polifenol, dan vitamin C secara signifikan.
3. Penambahan konsentrasi bubuk bawang putih mempengaruhi aktivitas antioksidan.
4. Terdapat hubungan yang berbanding lurus antara persentase aktivitas antioksidan dengan kadar polifenol dan vitamin C.
5. Proses penggorengan meningkatkan aktivitas antioksidan, polifenol, vitamin C, dan warna sedangkan proses perebusan merusak aktivitas antioksidan, polifenol, vitamin C, dan warna pada rumput laut merah
6. Aktivitas antioksidan dan kadar polifenol meningkat pada perlakuan goreng dengan bubuk bawang putih 10%
7. Kadar vitamin C meningkat pada perlakuan goreng dengan bubuk bawang putih 5 %.

5.2. Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai konsentrasi rumput laut merah yang digunakan, bubuk bawang putih yang digunakan dan juga metode ekstraksi beserta *solvent* yang digunakan agar dapat dibandingkan metode terbaik untuk ekstraksi rumput laut merah.