

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan review sistematis ini, dapat disimpulkan bahwa

1. Jenis *seaweed* yang berpotensi menjadi bahan penyedap rasa berdasarkan nilai EUC (*Equivalent Umami Concentration*) adalah *Fucus vesiculosus*, *Porphyra yezoensis*, *Fucus spiralis* (Skotlandia dan Portugal), *Pelvetia canaliculata* (Norwegia), serta *Ascophyllum nodosum* (Spanyol dan Norwegia).
2. Faktor yang mempengaruhi tingkat rasa umami pada *seaweed* antara lain : konsentrasi komponen umami (faktor intrinsik), metode pengeringan dan waktu penyimpanan (faktor ekstrinsik). Metode pengeringan terbaik yang dapat mempertahankan rasa umami pada *seaweed* adalah metode *freeze drying*, namun dapat disesuaikan dengan kebutuhan. Sedangkan waktu penyimpanan terbaik yang dapat meningkatkan rasa umami pada *seaweed* adalah selama 90 hari.

5.2. Saran

Setelah mengetahui jenis-jenis *seaweed* yang memiliki nilai EUC (*Equivalent Umami Concentration*) tertinggi, serta mengetahui metode pengeringan dan waktu penyimpanan terbaik dalam mempertahankan rasa umami pada *seaweed*, maka *seaweed* yang diketahui memiliki nilai EUC tinggi dapat diteliti lebih lanjut untuk menjadi bahan pembuatan dan pengembangan produk penyedap rasa.