

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Penambahan ekstrak limbah nenas (Eb) menghasilkan Teripang pasir (*Holothuria scabra*) kering yang menunjukkan nilai rasa, tekstur, dan aroma tertinggi, berbeda sangat nyata dengan hasil perlakuan tanpa penambahan senyawa enzim (Eo), namun tidak berbeda nyata dengan yang dihasilkan oleh penambahan ekstrak daun pepaya (Ep).

Teripang kering yang diberi perlakuan penambahan ekstrak limbah nenas memiliki rasa gurih, aroma yang tidak tengik karena memiliki kadar lemak yang rendah, tekstur yang tidak terlalu keras dan bentuk permukaan yang lebih rata. Teripang kering ini memiliki kadar protein yang lebih tinggi dan kalsium yang lebih rendah dibandingkan dengan hasil kedua perlakuan lainnya.

Proses penghilangan lapisan kapur secara enzimatik dengan cara menambahkan ekstrak limbah nenas 25 % pada air perebusannya menghasilkan Teripang pasir kering yang memiliki kadar air 8,6 %, kadar abu 6,7 %, kadar protein 46,2 %, kadar lemak 2,7 %, dan kadar kalsium 3,6 %.

### 5.2. Saran

Untuk mengefektifkan penghilangan lapisan kapur pada pengolahan Teripang pasir, disarankan untuk mempergunakan ekstrak limbah nenas 25 % pada proses perebusannya. Selain itu, mengingat Teripang adalah bahan pangan yang berkadar air tinggi dan cepat busuk, maka disarankan untuk menggunakan alat pengering mekanis, agar proses pengeringan dapat berjalan secara efektif karena tidak tergantung pada kondisi alam.