

ABSTRAK

SRI RAHAYU KALAKA. NIM. 632409059. Pengembangan Produk Permen Soba dengan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. Dibawah bimbingan Femy Sahami, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, formulasi permen soba tanpa rumput laut dan formulasi permen soba dengan penambahan rumput laut, tingkat kesukaan panelis terhadap permen soba dengan penambahan rumput laut dan karakteristik mutu permen soba rumput laut terpilih.

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengujian dan Pembinaan Mutu Hasil Perikanan Provinsi Gorontalo pada Bulan Desember 2012 sampai Januari 2013 yang dibagi dalam dua tahap. Tahap pertama adalah penelitian pendahuluan untuk mengetahui formulasi dasar permen soba tanpa rumput laut dan tahap kedua adalah penelitian utama untuk mengetahui formulasi permen soba dengan tambahan rumput laut (30%, 40% dan 50% dari berat gula merah) yang dianalisis secara organoleptik dengan menggunakan uji hedonik (tingkat kesukaan) dan Mutu Hedonik. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan menggunakan metode *Kruskall Wallis*, serta untuk menentukan produk terpilih/disukai menggunakan metode *Bayes*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi dasar (tanpa rumput laut) yang diperoleh adalah gula merah 100 g dengan santan 200 ml dan formula dengan tambahan rumput laut yaitu 40% dari berat gula merah. Karakteristik mutu hedonik produk terpilih diperoleh bentuk permen soba dengan penambahan rumput laut adalah lunak kurang rapi, rasa enak dan spesifik jenis dan aroma spesifik jenis dan segar tanpa bau tambahan serta hasil analisis proksimat yaitu kadar air 9,94%, kadar abu 0,92%, kadar lemak 4,24%, kadar protein 3,68% dan kadar karbohidrat 82,13%.

Kata Kunci : Rumput Laut, Gula Merah, Santan, Permen, Organoleptik