

## ABSTRAK

**Sry Wulan Dangkoa. 2013. Karakteristik Organoleptik Dan Kimiawi Produk Stik Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan kimiawi stik rumput laut *K. Alvarezii* yang menggunakan perlakuan penambahan konsentrasi rumput laut yang berbeda yaitu 5%, 7.5% 10%. Percobaan yang dipakai menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua ulangan. Parameter yang diuji adalah karakteristik organoleptik dan kimia. Karakterisasi organoleptik melalui uji pembedaan segitiga terhadap parameter produk yang terdiri atas tekstur, rasa dan warna. Karakteristik kimia terdiri atas kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat. Hasil uji pembedaan segitiga menunjukkan bahwa perlakuan 10% telah memberikan tekstur yang berbeda dengan stik tanpa perlakuan penambahan rumput laut sedangkan semua perlakuan memberikan rasa dan warna yang sama. Hasil uji kimiawi dan analisis sidik ragam (ANSIRA) menunjukkan bahwa penambahan rumput laut berpengaruh nyata terhadap kadar air, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, lemak, protein dan karbohidrat. Stik rumput laut dengan penambahan rumput laut meningkatkan protein tetapi tidak nyata. Lemak dan karbohidrat terdeteksi tinggi dengan kisaran lemak adalah 39,11% - 46,91%, sedangkan kadar karbohidrat berkisar antara 43,71% - 56,52%, air berkisar antara 1,73% - 3,22%, abu berkisar antara 0,25% - 0,27%, dan protein berkisar antara 2,32% - 2,36%.

***Kata Kunci : Stik rumput laut, organoleptik dan kimiawi.***