

ABSTRAK

Sri Tatin Pakaya. 632408067. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi Dan Fortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula terpilih dan karakteristik kerupuk berbahan dasar sagu yang disubstitusi dan fortifikasi dengan rumput laut *K. Alvarezii*. Faktor perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi rumput laut yang berbeda yaitu 30g, 40g, 50g, 60g dan 70g. Pada tahap formulasi melakukan uji organoleptik (hedonik) terhadap parameter produk terdiri atas kenampakan, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Tahap karakterisasi yang dianalisis adalah komposisi kimia produk terbaik terdiri atas kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan serat pangan. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa produk terpilih pada formulasi A dengan komposisi tepung sagu 50% dan rumput laut 50%. Hasil analisis uji *Kruskall wallis* menunjukkan bahwa substitusi rumput laut berpengaruh nyata terhadap kenampakan, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Hasil uji proksimat produk terpilih mengandung air 6,22%, abu 3,59%, protein 5,855%, lemak 42,68%, karbohidrat 31,295%, dan serat pangan 11,36%.

Kata Kunci : Kerupuk rumput laut, K. alvarezii, Sagu, Metroxylon sp. Organoleptik dan Kimiawi.