

ABSTRAK

Narti Pakaya. 632409029. Karakteristik Produk Kue Tradisional Ongol-Ongol yang Disubstitusi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terpilih dan karakteristik ongol-ongol berbahan dasar sagu yang disubstitusi dengan rumput laut *K. Alvarezii*. Faktor perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi rumput laut yang berbeda yaitu 30g, 40g dan 50g. Analisis data yang dipakai menggunakan *Kruskall wallis*. Parameter yang diuji adalah organoleptik, kimia, fisik. Karakterisasi organoleptik melalui uji hedonik terhadap parameter produk yang terdiri atas tekstur, rasa, kenampakan, warna dan aroma. Karakteristik kimia terdiri atas kadar air, abu, Ca, dan serat pangan. Karakteristik fisik berupa uji kekuatan gel. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa perlakuan dengan substitusi rumput laut 40g merupakan produk yang terpilih dengan formula gula merah 100 g, sagu 60 g, air 150 ml dan rumput laut 40 g. Hasil uji *Kruskall wallis* menunjukkan bahwa substitusi rumput laut berpengaruh nyata terhadap tekstur, rasa, kenampakan, warna dan aroma. Hasil uji kimia dan fisik produk terpilih menunjukkan ongol-ongol rumput laut memiliki kadar air 35.35%, kadar abu 1,7%, Ca 12%, serat kasar 2%, kekuatan gel 816,97 g/cm².

Kata Kunci : *Ongol-ongol, rumput laut, sagu, organoleptik, kimiawi dan fisik*