

ABSTRAK

Liki Hasan. 632 409 037. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. Program studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Nikmawatusanti Yusuf S.IK, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile S.Pi, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi terbaik dari rumput laut yang digunakan sebagai bahan fortifikasi pada kue semprong dan untuk mengetahui pengaruh penambahan rumput laut terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi kue semprong. Penelitian ini dilakukan dua tahap. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan suhu dan lama pemasakan kue semprong. penelitian utama bertujuan untuk mengetahui karakteristik kue semprong yang ditambahkan dengan konsentrasi rumput laut yakni 7,5%, 10%, dan 12,5%. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan rancak lengkap (RAL) dan Kruskal-walis. Uji lanjut yang digunakan Beda Nyata Terkecil (BNT). Parameter yang diuji adalah organoleptik dan kimia. Karakteristik organoleptik terdiri dari kenampakan, aroma, warna, tekstur dan rasa. Karakteristik kimia terdiri dari kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat dan serat. Hasil uji organoleptik penambahan rumput laut tidak berbeda nyata pada atribut kenampakan, warna, aroma dan rasa. Namun berbeda nyata pada atribut tekstur. Hasil uji kimiawi penambahan rumput menunjukkan hasil yang berbeda nyata untuk kadar air, abu dan serat. Namun tidak berbeda nyata pada lemak, protein dan karbohidrat. Kadar air 3,72% - 4,66%, kadar abu 0,43% - 0,75%, kadar lemak 8,05% - 9,25%, kadar protein 9,34% - 9,43%, kadar karbohidrat 76,88% - 77,56% dan serat 1,28% - 1,86%.

Kata Kunci : *Kue semprong rumput laut, organoleptik dan kimiawi.*