

ABSTRAK

Gustin H. Ismail. 2014. Formulasi dan Karakterisasi Selai Lembaran Dari Campuran Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dan Buah Nanas (*Ananas comosus*). Di bawah bimbingan Nikmawatususanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing I dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Memperoleh formula selai lembaran dari campuran rumput laut *K. alvarezii* dan buah nenas terbaik berdasarkan nilai organoleptik hedonik, dan (2) Mengetahui karakteristik mutu organoleptik, kimia, dan mikrobiologi selai lembaran. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai dengan Juni tahun 2014 di Desa Dunggala Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo Propinsi Gorontalo. Pengujian sampel dilakukan di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Provinsi Gorontalo. Penelitian dilakukan dalam dua tahap yaitu, penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Hasil penelitian pendahuluan untuk lama pemasakan berdasarkan *trial and error* yaitu selama 60 menit sehingga selai dapat dibuat dalam bentuk lembaran. Hasil penelitian utama tentang karakteristik selai lembaran campuran antara bahan rumput laut dan buah nenas disimpulkan bahwa formula terpilih adalah selai lembaran dengan perbandingan bahan rumput laut dan buah nenas sebesar 1:2. Hasil karakterisasi produk selai lembaran terpilih berdasarkan organoleptik memiliki kenampakan yang utuh, rapi, bersih dengan warna yang cerah, ketebalan kurang rata, sedikit beraroma nenas, rasanya manis, rasa khas selai nenas kurang kuat, memiliki tekstur yang kurang kenyal, tekstur lembut, bahan penyusun cukup terikat kuat, mengandung air 11,87%, kadar abu 0,34%, kadar protein 19,87%, kadar serat 2,31%, vitamin C 3,5%, dan jumlah bakteri TPC $0,298 \times 10^3$ koloni/g..

Kata Kunci: selai lembaran, *Kappaphycus alvarezii*, nenas (*Ananas comosus*), organoleptik, kadar air, kadar abu, protein, serat, vitamin C, dan TPC.