

## ABSTRAK

**Nur Hidayat Rauf. 632409010.** Mutu Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) yang disubstitusi Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si sebagai pembimbing pertama dan Rita Marsuci Harmain S.IK, M.Si sebagai pembimbing kedua.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh mutu hedonik, nilai fisik, kandungan kimia serta formula sosis ikan lele terbaik yang disubstitusi rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. Pada penelitian pendahuluan dilakukan formulasi sosis ikan lele yang disubstitusi dengan rumput laut *Kappaphycus alvarezii*. Pada penelitian utama dilakukan perlakuan substitusi antara *Kappaphycus alvarezii* dengan tepung tapioka. Perlakuan substitusi rumput laut adalah 11%, 15% dan 18%. Analisis data yang digunakan adalah analisis sidik ragam dan analisis *Kruskall-wallis*. Sosis ikan lele yang dihasilkan dikarakterisasi mutu hedonik yang terdiri atas kenampakan, tekstur, warna, aroma dan rasa. Karakterisasi fisik yang terdiri atas elastisitas dan kekompakan serta karakterisasi kimia yang terdiri atas air, abu, lemak, protein, serat dan karbohidrat. Substitusi rumput laut *K. alvarezii* sebesar 15% menghasilkan karakteristik mutu hedonik yaitu warna yang, kenampakan agak homogen, kurang mengkilap dan sedikit berpori dan tekstur sosis ikan lele yaitu kenyal (normal). Substitusi rumput laut *K. alvarezii* sebesar 18% menghasilkan nilai elastisitas dan kekompakan yaitu nilai elastisitas 3,63 mm dan kekompakan 0,72. Substitusi rumput laut *K. alvarezii* sebesar 15% menghasilkan kadar protein yaitu 13,59%, kadar lemak yaitu 2,97%, kadar air 60,68%, kadar abu 0,2%, kadar serat 7,83%. Formula sosis ikan lele (*C. gariepinus*) yang disubstitusi rumput laut *K. alvarezii* terbaik adalah konsentrasi 15%.

***Kata kunci : sosis, substitusi, kappaphycus alvarezii, mutu.***