

## ABSTRAK

**Winawanti S. Amrullah 2015 “Mutu Organoleptik Dan Kimiawi Stik Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii* Dengan Penambahan Udang Rebon (*Mysis Sp.*)”** Di bawah bimbingan Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing I dan Faiza A Dali, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formula stik rumput laut terpilih dengan penambahan tepung udang rebon berdasarkan mutu organoleptik dan mengetahui karakteristik mutu produk terpilih dari stik rumput laut yang ditambahkan tepung udang rebon. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2014 sampai dengan Februari tahun 2015 di Kelurahan Dulalowo Timur Kota Gorontalo. Pengujian sampel dilakukan di balai Pengendalian dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP) Provinsi Gorontalo. Penelitian dilakukan dalam dua tahap yaitu, penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Hasil penelitian pendahuluan dengan konsentrasi penggunaan tepung udang rebon 5%, 10% dan 15% berdasarkan *trial and error* diperoleh bahwa konsentrasi 5% dan 10% disukai panelis dan konsentrasi 15% kurang disukai panelis. Hasil penelitian utama tentang formulasi terpilih dalam pembuatan stik rumput laut yang ditambahkan tepung udang rebon adalah penambahan udang rebon sebanyak 7,5% (Formulasi B), dengan kriteria nilai organoleptik kenampakan utuh, rapi, bersih, warna kekuningan agak pucat nilai 7,12, aroma udang dan rumput laut kurang nilai 7,40, rasa udang dan rumput laut kurang kuat nilai 8,40, dan tekstur udang kering dan renyah nilai 8,32. Hasil karakteristik kimiawi produk stik rumput laut terpilih (penambahan tepung udang rebon 7,5 %) memiliki Kadar air 1,26%, kadar abu 19,84%, kadar protein 18,33%, kadar lemak 36,40%, dan kadar karbohidrat 24,17%.

**Kata Kunci:** udang rebon, *K. alvarezii*, organoleptik, mutu kimiawi, stik rumput laut