

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**FORMULASI PERMEN RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii* DENGAN
PENAMBAHAN BUAH NANAS DAN KARAKTERISASI MUTU
FORMULA PERMEN TERPILIH**

SKRIPSI

**SRIWAHYUNINGSI BLONGKOD
NIM. 632 408 068**

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh

Komisi Pembimbing

Pembimbing I



Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si
NIP. 197702082005012004

Pembimbing II



Asri Silvana Nain, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

Mengetahui

**Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan**



Lukman Mile, S.Pi, M.Si
Nip. 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN
FORMULASI PERMEN RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii* DENGAN
PENAMBAHAN BUAH NĀNAS DAN KARAKTERISASI MUTU
FORMULA PERMEN TERPILIH

SKRIPSI
SRIWAHYUNINGSI BLONGKOD
632 408 068

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan Didepan Dewan Penguji
Hari / Tanggal : 30 Agustus 2016
Waktu : 10.00 WITA

Penguji :

1. Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si (.....)
Nip. 19770208 200501 2004
2. Asri Silvana Nain, S.Pi, M.Si (.....)
Nip. 197008172005012001
3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si (.....)
Nip. NIP. 197110092005012001
4. Lukman Mile, S.Pi, M.Si (.....)
Nip. 198212042009121004

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan


Dr. Abdul Hafidz Olli, S.Pi, M.Si
Nip. 197308102001121001

ABSTRAK

SRIWAHYUNINGSI BLONGKOD. 632408068. Formulasi Permen Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Penambahan Buah Nanas dan Karakterisasi Mutu Formula Permen Terpilih. Pembimbing I Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si

Tujuan dari penelitian adalah mengetahui pengaruh penambahan buah nanas terhadap tingkat penerimaan panelis pada formulasi permen rumput laut dan karakteristik mutu formula terpilih. Faktor perlakuan yang dilakukan yaitu penambahan nanas dalam pembuatan permen rumput laut yaitu 100 gr, 150 gr dan 200 gr. Metode penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan mengetahui formula penggunaan komposisi permen dan penelitian utama yaitu melakukan formulasi dengan perlakuan penambahan nanas 100g, 150g dan 200g, serta menentukan produk terpilih dan karakterisasi mutu kimia produk terpilih. Analisis data organoleptik yang digunakan adalah Kruskall-wallis dengan parameter uji kenampakan, tekstur, aroma, warna dan rasa. Uji lanjut dilakukan dengan Duncan. Penentuan produk terpilih menggunakan uji Bayes. Mutu kimia dilakukan pada produk terpilih dan diuraikan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan nanas berpengaruh nyata terhadap parameter organoleptik kenampakan, warna, rasa dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh terhadap aroma permen rumput laut. Formula A merupakan formula terpilih dengan konsentrasi rumput laut 200g dan nanas 100g. Karakteristik mutu kimia produk permen terpilih yaitu kadar air 6,52%, kadar abu 3,38%, vitamin C 3,65%, dan kadar gula total 32,93%. Hal ini sesuai dengan SNI kembang gula lunak kecuali kadar gula.

Kata kunci : Permen, Rumput laut (K. alvarezii), Nanas, organoleptik, kimiawi