LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Risman Ibrahim
NIM	: 632 409 042
Jurusan	: Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas	: Perikanan dan Ilmu Kelautan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul pemanfaatan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* pada produk selai tomat adalah hasil karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi.

Gorontalo, Agustus 2016

METERAI TEMPEL

A0860AEF302973751

6000

ENAM RIBU RUPIAH

Risman Ibrahim

PERSETUJUAN PEMBIMBING

PEMANFAATAN RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii* PADA PRODUK SELAI TOMAT

SKRIPSI

RISMAN IBRAHIM
NIM. 632 409 042

Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Rieny Sulistijowati S, M.Si	**Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
NIP.197110092005012001	**NIP. 197702082005012004**

Mengetahui,

Ketua Jurusan
Teknologi Hasil Perikanan

Lukman Mile, S.Pi, M.Si
NIP: 198212042009121004

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN RUMPUT LAUT *Kappaphycusalvarezii* PADA PRODUK SELAI TOMAT

SKRIPSI

RISMAN IBRAHIM
NIM. 632 409 042

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/ tanggal : Senin 30 Agustus 2016
Waktu : 13:00 S/D Selesai

Penguji :

1. **Dr. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si**
   NIP. 197110092005012001 (.....)
2. **Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si**
   NIP. 1977020820050120004 (.....)
3. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si**
   NIP. 198212042009121004 (.....)
4. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si**
   NIP. 197008172005012001 (.....)

Mengetahui
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

Dr. Abd. Hafidz Olii, S.Pi, M.Si
NIP. 197308102001121001

ABSTRAK

Risman Ibrahim. 2016. Pemanfaatan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Pada Produk Selai Tomat. Pembimbing Dr. Rieny Sulistijowati S, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatisusanti Yusuf, S.IK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* pada produk selai tomat dengan karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia terpilih. Perlakuan pada penelitian ini yaitu formulasi dengan penambahan bubur rumput laut *K. alvarezii* sebanyak 15 gr, 20 gr dan 25 gr pada selai tomat dari total jumlah komposisi pada formula. Parameter yang di uji adalah karakteristik organoleptik melalui uji hedonik yaitu kenampakan, warna, aroma dan rasa yang dianalisis dengan menggunakan *Kruskall Walis*. Penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes* yang dilanjutkan dengan uji mutu hedonik dan mutu kimia produk selai tomat terpilih. Hasil uji *Kurskal Walis* menunjukkan bahwa perlakuan penambahan bubur rumput laut *Kappaphycus alvarezii* berpengaruh terhadap nilai hedonik rasa, warna, kenampakan dan aroma selai tomat. Karakteristik mutu hedonik selai tomat terpilih yaitu dengan penambahan bubur rumput laut *Kappaphycus alvarezii* 20 g, memiliki nilai rasa 7,52 dengan kriteria rasa manis dan terasa khas selai tomat, warna 7,48 dengan kriteria warna tomat cukup cerah, aroma 7,32 dengan kriteria aroma khas tomat kurang kuat serta serat buah 9, atau postitif mengandung serat buah dengan kriteria nampak memiliki benang-benang dari buah tomat. Sedangkan karakteristik kimia selai tomat terpilih mengandung kadar air sebesar 27,20%, kadar serat pangan sebesar 5,66% serta padatan terlarut sebesar 54,47%.

Kata Kunci: Selai,* rumput laut *K. alvarezii, Tomat* (*L. esculentum* Mill), *Organoleptik, Kimia