

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISTIK MUTU HEDONIK DAN KIMIAWI KUE  
TRADISIONAL WAPILI DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT  
*Kappaphycus alvarezii* FORMULA TERPILIH**

**SKRIPSI**

**OLEH  
SASKIYA BAPUAI  
Nim : 632 410 016**

Telah Diperiksa dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

**Pembimbing I**



**Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si  
NIP. 197405212002122002**

**Pembimbing II**



**Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si  
NIP. 198405142008122003**

**Mengetahui :  
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**



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

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU HEDONIK DAN KIMIAWI KUE  
TRADISIONAL WAPILI DENGAN PENAMBAHAN RUMPUT LAUT  
*Kappaphycus alvarezii* FORMULA TERPILIH

OLEH  
SASKIYA BAPUAI  
Nim : 632 410 016

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/ tanggal : Rabu/ 22 Maret 2017  
Waktu : 10.00 Wita

Penguji :

1. Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si  
NIP. 197405212002122002 (.....)
2. Faiza A. Dall, S.Pi, M.Si  
NIP. 198405142008122003 (.....)
3. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si  
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

**Saskiya Bapuai. 632410016. Karakteristik Mutu Hedonik Dan Kimiawi Kue Tradisional Wapili Dengan Penambahan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Formula Terpilih. Pembimbing I Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si dan Pembimbing II Faiza A. Dali, S.Pi, M.Si.**

Tujuan penelitian untuk memperoleh formula terpilih kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*), mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimiawi kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) formula terpilih. Metode penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan untuk mencari formula wapili dengan penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan penelitian utama yaitu untuk mencari formula wapili dengan penambahan rumput laut (*kappaphycus alvarezii*), menentukan produk terpilih dan karakteristik terhadap kue wapili dengan penambahan rumput laut. 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 kimiawi dilakukan pada produk terpilih dan diuraikan secara deskriptif. Hasil menunjukkan bahwa penambahan bubuk rumput laut berpengaruh nyata pada nilai hedonik kenampakan, tekstur, aroma, warna dan rasa. Pada penentuan formula terpilih berdasarkan uji *Bayes* maka wapili formula A (10% rumput laut) merupakan formula terpilih. Hasil uji kimiawi kue wapili terpilih mengandung kadar air 30,50%, kadar abu 2,78%, kadar protein 7,52%, kadar lemak 7,56% dan karbohidrat 49,89%. Berdasarkan hasil uji kimia terhadap kue wapili memenuhi syarat SNI 01 3840-1995, kecuali kadar lemak.

**Kata kunci : Wapili, rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*), organoleptik hedonik, mutu hedonik, kimiawi.**