

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**KARAKTERISTIK KARAGINAN RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii*
PADA METODE PENGERINGAN YANG BERBEDA**

SKRIPSI

**OLEH
DELSIANA TOWADI
NIM. 632 408 017**

Telah disetujui dan memenuhi Syarat untuk diuji

Pembimbing I



**Asri Silvana Nainu, S.Pi, M.Si
NIP. 19700817 200501 2 001**

Pembimbing II



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

**Mengetahui
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan**



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

PENGESAHAN PEMBIMBING


**KARAKTERISTIK KARAGINAN RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii*
DENGAN METODE PENGERINGAN YANG BERBEDA**


SKRIPSI


**OLEH
DELSIANA TOWADI
NIM. 632 408 036**


Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Hari/ tanggal : Sabtu/ 27 Agustus 2016
Waktu : 10.00-12.00 Wita

Penguji :

1. **Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 97008172005012001

2. **Lukman Mile, S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 198212042009121004

3. **Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi, M.Si** (.....)
NIP. 197110092005012001

4. **Rita Marsuci Harmain, S.IK. M.Si** (.....)
NIP. 197702082005012004

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**


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

ABSTRAK

Delsiana Towadi 632408017. Karakteristik Karaginan dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. Pembimbing I Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si dan Pembimbing II Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

Tujuan dari penelitian adalah mengetahui karakteristik karagenan yang dihasilkan dari berbagai metode pengeringan yang berbeda. Penelitian ini terdiri atas dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk mengetahui lama pengeringan rumput laut pada setiap metode pengeringan, sedangkan penelitian utama bertujuan untuk mengetahui karakteristik rumput laut kering pada berbagai metode pengeringan. Faktor perlakuan adalah metode pengeringan yaitu yang digantung, para-para dan oven. Analisis data menggunakan RAL dua kali ulangan dan hasil yang berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rendemen tepung karaginan rumput laut yang dijemur dengan cara di gantung 12%, di para-para yaitu 11%, dan di oven 16%. Karakteristik fisik (Kekuatan gel) tepung karaginan rumput laut dijemur dengan cara di gantung 50,75%, di para-para yaitu 47,20%, dan di oven 55,55%. Karakteristik kimia tepung karaginan rumput laut dijemur dengan cara di gantung memiliki derajat putih 46,82%, kadar air 17,16%, kadar abu 18,26%; para-para memiliki derajat putih 45,09%, kadar air 17,96%, kadar abu 16,45%, dan di oven memiliki derajat putih 34,64%, kadar air 20,14%, kadar abu 16,45%.

Kata kunci : *Rumput laut, metode pengeringan, karagenan.*

ABSTRACT

Delsiana Towadi 632408017. Characteristic of Carrageen from Seaweed *Kappaphycus alvarezii* with Different Drying Method. Principal Supervisor is Asri Silvana Naitu, S.Pi, M.Si and Co-Supervisor is Lukman Mile, S.Pi, M.Si.

This research aimed at discovering characteristic of carrageen from seaweed *kappaphycus alvarezii* with different drying method. This research consists of two stages that is preliminary research and major research. The preliminary research aims to know the duration of drying of seaweed on each drying method, meanwhile major research aims to know the characteristics of seaweed on each drying method. The treatment factor is drying method that is hanging, para-para and oven. Data analysis uses RAL twice repeat and results that have real influence followed by further test *Duncan*. Research result reveals that Rendemen seaweed carrageen powder dried by hanging 12%, by para-para is 11% and by oven 16%. Physical characteristics (gel power) of seaweed carrageen powder dried by hanging 50,75%, by para-para is 47,20% and by oven 55,55%. Chemical characteristics of seaweed carrageen powder dried by hanging has white degree 46,82%, water content 17,16%, ash content 18,26%, para-para has white degree 45,09%, water content 17,96%, ash content 16,45%, and by oven has white degree 34,64%, water content 20,14%, ash content 16,45%.

Keywords: Seaweed, drying method, carrageen

