

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**MUTU HEDONIK, SERAT DAN VISKOSITAS MINUMAN JELLY  
RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii***

**SKRIPSI**

**MAHARANI S. ISIMA  
NIM. 632 410 065**

**Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Oleh Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**



**Dr. Hj. Rievy Sulistijowati, M.Si**  
NIP. 197110092005012001

**Pembimbing II**



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

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan  
Teknologi Hasil Perikanan**



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**MUTU HEDONIK, SERAT DAN VISKOSITAS MINUMAN JELLY  
RUMPUT LAUT *Kappaphycus alvarezii***

**SKRIPSI**

**MAHARANI S. ISIMA  
NIM. 632 410 065**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Penguji

Hari/tanggal : Selasa, 29 Agustus 2017  
Waktu : 10.00 S/D Selesai

**Komisi Penguji :**

1. Dr. Hj. Rieny Sulistijowati, S.Pi., M.Si  
NIP. 197110092005012001

(.....)

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

(.....)

3. Asri Silvana Nainu, S.Pi., M.Si  
NIP. 197008172005012001

(.....)

4. Dr. Rahim Husain, S.Pi., M.Si  
NIP. 197105162005011003

(.....)

**Mengetahui  
Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan**



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

## ABSTRAK

**MAHARANI S. ISIMA. 2017. 632 410 065. Mutu Hedonik, Serat dan Viskositas Minuman Jelly Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. Dibimbing oleh Dr. Rieny Sulistijowati, M.Si dan Lukman Mile, S.Pi, M.Si.**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formula minuman jelly berbahan dasar Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* yang dapat diterima secara organoleptik dan menganalisis pengaruh perlakuan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* terhadap mutu hedonik, kandungan serat dan viskositas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 2 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi bubuk rumput laut (BRL) dengan taraf 5%, 10%, 15%, dan 20%. Parameter yang diuji adalah uji organoleptik yaitu uji mutu hedonik yang meliputi warna, aroma, rasa dan konsistensi kekenyalan yang dianalisis menggunakan *Kruskall-wallis* dan uji lanjut *Duncan*. Parameter Uji kimia yaitu kadar serat kasar dan uji fisik yaitu uji viskositas yang dianalisis menggunakan analisis sidik ragam. Kemudian perlakuan yang memberikan pengaruh diuji lanjut *Duncan*.

Hasil uji *Kruskal wallis* menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi rumput laut *Kappaphycus alvarezii* mempengaruhi mutu hedonik warna dan konsistensi kekenyalan minuman jelly rumput laut. Dari hasil uji lanjut *duncan* diperoleh perlakuan 5 % BRL berbeda signifikan terhadap mutu hedonik warna dengan karakteristik warna merah kehitaman dan perlakuan 20 % BRL terhadap konsistensi kekenyalan dengan karakteristik kenyal, padat dan lembut dikulum. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi rumput laut *Kappaphycus alvarezii* berpengaruh nyata terhadap kadar serat kasar dan viskositas pada setiap formula minuman jelly. Berdasarkan hasil uji lanjut *duncan* perlakuan 20 % BRL berbeda signifikan terhadap kadar serat kasar dan viskositas dengan kadar serat kasar 3, 29 % dan viskositas 820 cP (*centripoise*). Berdasarkan hasil penelitian ini, jumlah konsentrasi rumput laut yang ditambahkan 20% dalam formula minuman memiliki konsistensi yang disukai dan dapat meningkatkan kadar serat dan nilai viskositas minuman jelly rumput laut *Kappaphycus alvarezii*.

**Kata Kunci: Mutu hedonik, Rumput laut, Minuman Jelly, Serat, Viskositas.**

**Quality of Hedonic, Fiber and Viscosity of Seaweed *Kappaphycus alvarezii* Jelly Drink**

**ABSTRACT**

**Maharani S. Isima. 2017. 632 410 065. Quality of Hedonic, Fiber and Viscosity of Seaweed *Kappaphycus alvarezii* Jelly Drink. Principal supervisor is Dr. Rieny Sulistijowati, M.Si. and Co-supervisor is Lukman Mile, S.Pi.,M.Si.**

This research aims to investigate formula of jelly drink made of Seaweed *Kappaphycus alvarezii* that is acceptable based on organoleptic and to analyze the influence of Seaweed *Kappaphycus alvarezii* treatment on quality of hedonic, fiber content and viscosity. It applies experimental method by applying Non-Factorial Completely Randomized Design with 2 repetitions. Treatments of this research are concentration of Seaweed Porridge in 5%, 10%, 15% and 20% level. The observed parameters are hedonic quality testing encompasses color, aroma, taste and consistency of elasticity that is analyzed by Kruskal-wallis and Duncan's multiple range test. Meanwhile, chemical testing parameters are crude fiber content and physical test namely viscosity test that is analyzed by applying analysis of variance. The treatment with influence is continued to Duncan's multiple range test.

Finding of Kruskal-wallis shows that adding concentration of Seaweed *Kappaphycus alvarezii* influences hedonic quality of color and consistency of elasticity of seaweed jelly drink. Then, finding of Duncan's multiple range test confirms that treatment of 5% has significant influence on hedonic quality of color as shown by characteristic of blackish-red while treatment of 20% influences consistency of elasticity as shown by characteristics of chewy, solid and soft to be sucked. Next, finding of analysis of variance shows that adding concentration of Seaweed *Kappaphycus alvarezii* significantly influences crude fiber content and viscosity at every formula of jelly drink. Based on Duncan's multiple range test, treatment of 20% gives significant influence on crude fiber content for 3,29% and viscosity for 820 cP (centipoise). In conclusion, adding 20% concentration of seaweed in drink formula has consistency to be liked and can increase fiber content as well as value of viscosity of Seaweed *Kappaphycus alvarezii* jelly drink.

Keywords: Hedonic quality, Seaweed, Jelly Drink, Fiber, Viscosity

