

PERSETUJUAN PEMBIMBING

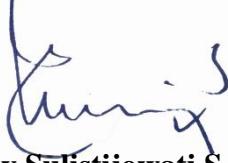
KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA MINUMAN TEH RUMPUT LAUT *Sargassum* sp.

SKRIPSI

**OLEH
SISKAWATI BURSAI
NIM. 632 410 071**

Telah Diperiksa dan Diterima Oleh Komisi Pembimbing

Pembimbing I


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

Pembimbing II


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

Mengetahui :
Ketua Jurusan Teknologi Hasil Perikanan


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

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN KIMIA
MINUMAN TEH RUMPUT LAUT *Sargassum* sp.**

SKRIPSI

**OLEH
SISKAWATI BURSAI
NIM. 632 410 071**

Telah Memenuhi Syarat dan Dipertahankan di Depan Dewan Pengaji
Hari/ tanggal : Selasa / 29 Agustus 2017
Waktu : 08.00 Wita

Pengaji :

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

(.....)

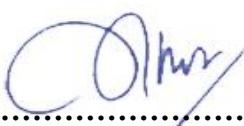

2. Asri Silvana Naiu, S.Pi, M.Si
NIP. 197008172005012001

(.....)


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

(.....)


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

(.....)


Mengetahui:

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



MUTU HEDONIK MINUMAN TEH RUMPUT LAUT *Sargassum sp.*

¹⁾Siskawati Bursai,²⁾Rieny Sulistijowati S,²⁾Asri Silvana Naiu

¹siskawatibursai@yahoo.com

¹⁾Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Negeri Gorontalo

²⁾Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Negeri Gorontalo

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis dan bagaimana karakteristik organoleptik teh rumput laut *Sargassum sp.* terpilih. Penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu formulasi dan karakterisasi teh rumput laut. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi rumput laut 20%, 25%, 30% dan 35%. Analisis data yang digunakan untuk pengujian organoleptik mutu hedonik yaitu *Kruskal Wallis* yang dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan*, dan penentuan produk terpilih dilakukan dengan uji *Bayes*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi rumput laut *Sargassum sp.* yang berbeda pada pembuatan teh yaitu 20gr, 25gr, 30gr dan 35gr berpengaruh pada karakteristik mutu hedonik (warna). Nilai organoleptik mutu hedonik warna tertinggi terdapat pada formula D (35g) yaitu 8.12, Hasil uji bayes formula terpilih yaitu formula D (Rumput laut 35gr) memiliki kriteria warna amat sangat coklat kehitaman; aroma pandan cukup kuat; rasa cukup manis, rasa teh sedikit pekat.

Kata Kunci : Teh, Rumput laut, *Sargassum sp.*, Organoleptik.

ABSTRACT

Siskawati Bursai. 632410071. Characteristic of Organoleptic and Chemical of Seaweed *Sargassum* sp. Tea Drink. Principal supervisor is Dr. Hj. Rieny Sulistijowati S, S.Pi.,M.Si. and Co-supervisor is Asri Silvana Naiu, S.Pi.,M.Si.

This research aims to investigate likeability of panelists and characteristic of organoleptic and chemical of selected seaweed *Sargassum* sp. tea drink. The research is conducted in 2 stages namely formulation and characterization of seaweed tea. Treatments of this research are concentrations of seaweed in 20%, 25%, 30% and 35%. Kruskall Wallis is applied as data analysis for testing hedonic organoleptic while Completely Randomized Design in two repetitions is applied as chemical test which is then continued to Duncan's multiple range test. The determination of selected product applies Bayes test. Research findings show that different concentrations of seaweed *Sargassum* sp. at making tea for 20 gr, 25 gr, 30 gr and 35 gr influence characteristic of hedonic quality (color) and chemical (food fiber). The highest value of hedonic quality organoleptic is in formula D (35 gr) for 8.12 while the highest value of food fiber is also at formula D (35 gr) for 0.83%. Then, finding of Bayes test shows that the selected formula namely formula D (Seaweed for 35 gr) which has criteria of very brownish black; strong aroma of pandan; sufficiently sweet, the tea is little strong; and food fiber is 0.83%.

Keywords: Tea, Seaweed, *Sargassum* sp., Organoleptic, Fiber