



LEMBAGA ILMU PENGETAHUAN INDONESIA PUSAT PENELITIAN LAUT DALAM METADATA

ID :

JUDUL PENELITIAN :

PEMBUATAN SEMI REFINED CARRAGEENAN (SRC) DAN DIVERSIKASI PRODUK RUMPUT LAUT KARAGINOFIT SEBAGAI BAHAN MAKANAN YANG BERSERAT TINGGI

KOORDINATOR :

Ir. Hairati Arfah

WAKTU / TAHUN :

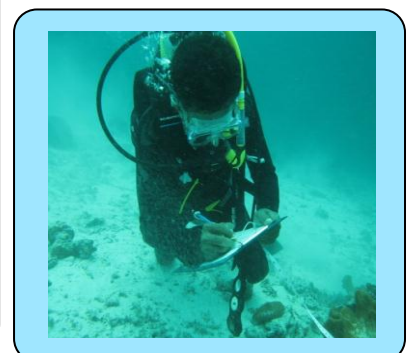
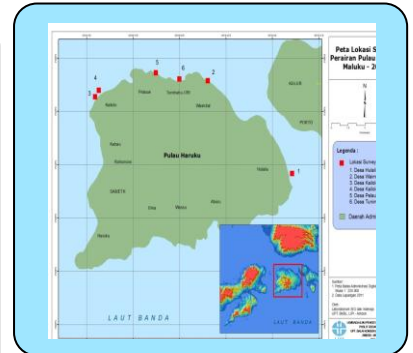
April - September 2011

LOKASI PENELITIAN :

Lat. : Long :
Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Pattimura, Ambon

DESKRIPSI:

Rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* merupakan salah satu komoditas hasil laut yang potensial untuk dikembangkan. Sebagian besar rumput laut tersebut diperdagangkan dalam bentuk kering dengan nilai jual Rp. 8.000 – Rp. 10.000 per kg. Peningkatan nilai tambah rumput laut dapat dilakukan dengan cara mengolahnya menjadi produk *semi refined carrageenan*, karaginan atau produk olahan makanan seperti manisan, cendol, dodol dan lainnya. Dodol rumput laut diolah dengan menggunakan bahan dasar rumput laut *Eucheuma cottonii*, gula, pati, santan kelapa, dan bahan tambahan lainnya. Produk dodol rumput laut sangat spesifik dan telah memiliki pangsa yang cukup luas. Tujuan penelitian ini adalah: a). menentukan kombinasi perlakuan penambahan tepung maizena dari sari buah nanas yang terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik dodol rumput laut, dan b). menentukan perlakuan penambahan konsentrasi sari buah nanas yang terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik dodol rumput laut, kemudian dilanjutkan dengan analisis kadar serat kasar dan uji proksimat. Penelitian yang dilakukan menggunakan 2 perlakuan yaitu penambahan tepung maizena (A) yang terdiri atas 6 taraf yaitu konsentrasi 0% 10% 20% 30% 40% 50% dan penambahan sari buah nanas (B) yang terdiri atas 6 taraf yaitu konsentrasi 0% 1% 2% 3% 4% 5%. Analisa data untuk parameter subjektif (uji organoleptik) menggunakan uji Friedman dan dilanjutkan dengan uji perbandingan berganda nilai Z. Adapun data kadar serat kasar dan uji proksimat dianalisa serat kasar dan uji proksimat dianalisa secara deskriptif. Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa interaksi perlakuan penambahan tepung maizena dengan penambahan sari buah nanas (AB) berpengaruh nyata terhadap nilai kenampakan dan nilai tekstur, tetapi berpengaruh sangat nyata terhadap nilai bau dan nilai dodol rumput laut. Rata-rata nilai kenampakan dodol yang tertinggi terdapat pada perlakuan A0B4, A1B4, A2B1 dan A3B1 yaitu sebesar 7,40 (suka), nilai bau dodol yang tinggi terdapat pada perlakuan A3B5 yaitu sebesar 7,67 (suka), nilai rasa dodol yang tertinggi terdapat pada perlakuan A3B2 yaitu sebesar 7,47 (suka) dan nilai tekstur dodol yang tertinggi terdapat pada perlakuan A3B1 yaitu sebesar 7,87 (suka). Perlakuan penambahan sari buah nanas dengan konsentrasi 1% (B1) memberikan nilai uji organoleptik (kenampakan, bau, rasa dan tekstur) yang terbaik terhadap dodol rumput laut. Kadar serat kasar dodol rumput laut dengan kombinasi perlakuan penambahan tepung maizena dan penambahan sari buah nanas 1% sebesar 4,24% - 6,16%. Kadar serat kasar dodol rumput laut cenderung menurun dengan meningkatnya penambahan tepung maizena. Menurunnya kadar serat kasar tersebut disebabkan karena semakin banyak jumlah rumput laut dalam adonan dodol menjadi lebih sedikit. Dengan demikian, kadar serat kasar dalam adonan dodol rumput laut menjadi berkurang pula. Hasil uji proksimat dodol rumput laut menunjukkan bahwa rata-rata kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu dan kadar karbohidrat tertinggi berturut-turut terdapat pada perlakuan penambahan tepung maizena 40% (A4), 0% (A0), 20% (A2), 0% (A0) dan 0% (A0). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: a). dodol rumput laut dengan kombinasi perlakuan penambahan konsentrasi tepung maizena 30% dan sari buah nanas 1% memberikan nilai organoleptik yang terbaik, b). dodol rumput laut dengan kombinasi perlakuan penambahan konsentrasi tepung maizena dan sari buah nanas 1% memberikan nilai organoleptik yang terbaik dan memiliki kadar serat kasar sebesar 4,24 – 6,16%, kadar protein sebesar 1,48 – 1,96% kadar lemak sebesar 1,39-2,25%, kadar air sebesar 20,22 – 24,43%, kadar abu sebesar 0,65 – 1,04% dan kadar karbohidrat sebesar 71,49 – 74,84%.



Organization Name : PUSAT PENELITIAN LAUT DALAM-LIPI
Address : Jl. Y. Syaranamual, Guru-guru, Poka, Ambon
Telephone : 0911 – 322676
Fax : 0911 - 322700
Email : humas.p2ld@gmail.com, website : www.deepsea.lipi.go.id

Contact Job/Title : Kepala Sub bagian Pengelolaan Hasil Penelitian
Contact Name : Ferdinand Pattipeilohy, S.Pi.
Telephone : 081343021499
Email : ferd003@lipi.go.id