

ABSTRAK

(Sofarina Khoirunnisa. 26060119120028. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Ima Wijayanti dan Lukita Purnamayati).

Pemanfaatan *Eucheuma cottonii* dapat digunakan sebagai bahan dalam berbagai jenis produk, salah satunya otak-otak ikan. Otak-otak ikan merupakan salah satu produk diversifikasi hasil perikanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Penambahan tepung *E. cottonii* pada otak-otak ikan diduga dapat memperbaiki karakteristik dan menambah nilai gizi. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap karakteristik otak-otak ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Penelitian ini dilakukan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbedaan konsentrasi tepung *E. cottonii* yang digunakan yaitu 0%, 6%, 8% dan 10% dengan 3 kali pengulangan. Parameter pengujian adalah yaitu hedonik, kadar serat pangan, kadar air, kadar protein, kadar abu dan kadar lemak. Data dianalisis menggunakan analisa ragam (ANOVA). Untuk mengetahui perbedaan antara perlakuan data diuji dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk data parametrik, sedangkan data non parametric diuji *Kruskal Wallis* dilanjutkan Mann Whitney. Otak-otak ikan dengan penambahan tepung *E. cottonii* dengan konsentrasi 6% merupakan produk yang terbaik dengan kriteria mutu: kadar serat 14,73%; kadar air 65,60%; kadar protein 11,84%; kadar abu 3,87%; kadar lemak 6,68% dan memiliki karakteristik warna dengan nilai L^* 87,82; nilai a^* 1,80 dan nilai b^* 44,33. Tingkat penerimaan konsumen pada produk otak-otak ikan dengan penambahan tepung *E. cottonii* yang terbaik yaitu konsentrasi 6% dengan nilai sensori $8,03 < \mu < 7,76$ yang artinya produk disukai oleh panelis.

Kata kunci : *Eucheuma cottonii*; Kadar Serat Pangan; Karakteristik; Otak-Otak

ABSTRACT

(Sofarina Khoirunnisa. 26060119120028. The effect of Eucheuma cottonii flour to the Characteristics of Fish “Otak-otak” of Nile Tilapia (Oreochromis niloticus). Ima Wijayanti and Lukita Purnamayati).

Eucheuma cottonii can be used as an ingredient in various types of products, one of which is “otak-otak”. “Otak-otak” are one of the diversified fishery products that are widely consumed by the public. The addition of *E. cottonii* flour to “otak-otak” is thought to improve characteristics and increase nutritional value. The aim of this research was to know effect of *E. cottonii* flour with different concentrations to characteristic of nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). This study was conducted using the Complete Randomized Design (CRD) one factor which is different concentrations *E. cottonii* flour, such us 0%, 6%, 8% dan 10%, with 3 repetitions. The test parameters were dietary fiber, water content, fat content, protein content, ash content, sensory and color. Parametric data were analyzed using ANOVA and continue by Honestly Significant Difference (HSD) for means comparison, while non-parametric data tested by Kruskal Wallis, continued by Mann Whitney. The best result of “Otak-otak” with addition *E. cottonii* flour which is at 6% concentrations with the quality criteria: dietary fiber 14,73%; water content 65,60%; protein content 11,84%; ash content 3,87%; fat content 6,68% and has a value of colour characteristics with L^* value of 87,82; a^* value of 1,80 and b^* value of 44,33. The level of consumer acceptance of “Otak-otak” with the addition of *E. cottonii* flour was the best, namely a concentration of 6% with a sensory value of $8.03 < \mu < 7.76$, which means the product was liked by the panelis.

keywords : Characteristics; Dietary Fiber; *Eucheuma cottonii*; “Otak-Otak”