

**PEMBERIAN VARIASI BERAT RUMPUT LAUT (*Eucheuma Cottoni*)
PADA SELAI NANAS (*Ananas Comosus*) TERHADAP HASIL MUTU
ORGANOLEPTIKNYA**

Oleh

Wahyu Falsafa Restavara, NIM. 1813091014

Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) hasil uji organoleptik dilihat dari warna, aroma, rasa, dan tekstur dari selai nanas dengan penambahan rumput laut dengan perbandingan yang berbeda; dan (2) variasi yang paling baik dari penambahan rumput laut yang paling disukai oleh panelis dinilai dari warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan menerapkan 3 perlakuan, 1 kontrol dan 5 kali pengulangan. Objek penelitian ini adalah selai nanas dan rumput laut. Instrumen yang digunakan meliputi *thermometer*, *hygrometer*, neraca digital, kamera dan kuesioner. Uji organoleptik dilaksanakan dengan melibatkan 20 panelis tidak terlatih dari mahasiswa program studi biologi. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa (1) terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan dan mutu selai nanas dilihat dari parameter warna; (2) terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan dan mutu selai nanas dilihat dari parameter rasa; (3) terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan dan mutu selai nanas dilihat dari parameter aroma; (4) terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan dan mutu selai nanas dilihat dari parameter tekstur; (5) variasi selai nanas yang paling disukai adalah selai nanas perlakuan A (kontrol) dilihat dari warna, rasa, aroma dan teksturnya.

Kata kunci: uji organoleptik, *Eucheuma cottoni*, *ananas comosus*, variasi selai.

APPLICATION OF WEIGHT VARIATION OF SEAWEED (*Eucheuma Cottoni*) OF PINEAPPLE JAM (*Ananas Comosus*) ON THE RESULTS OF ORGANOLEPTIC QUALITY

By

Wahyu Falsafa Restavara, NIM. 1813091014

Marine Biology and Fisheries Department

ABSTRACT

This study aims to determine (1) the results of the organoleptic test in terms of color, aroma, taste, and texture of pineapple jam with the addition of seaweed in different ratios; and (2) the best variation of the addition of seaweed that the panelists liked most was judged by color, aroma, taste, and texture. This study used a completely randomized design (CRD) by applying 3 treatments, 1 control and 5 repetitions. The object of this research was pineapple and seaweed jam. The instruments were thermometers, hygrometers, digital balances, cameras and questionnaires. The organoleptic test was conducted by involving 20 untrained panelists from biology study program. The results of the study showed that: (1) there is a significant difference in the level of preference and quality of pineapple jam seen from the color parameter; (2) there are significant differences in the level of preference and quality of pineapple jam in terms of taste parameters; (3) there are significant differences in the level of preference and quality of pineapple jam in terms of aroma parameters; (4) there are significant differences in the level of preference and quality of pineapple jam in terms of texture parameters; (5) The most preferred variation of pineapple jam was pineapple jam treatment A (control) in terms of color, taste, aroma and texture.

Keywords: organoleptic test, *eucheuma cottoni*, *ananas comosus*, variety of jam.