

RINGKASAN

IMARDHA RONA FIRDARINI. Teknik Produksi Dodol Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Di UD. Mawas Surabaya, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Agustono, Ir., M.Kes.

Rumput laut *Eucheuma cottonii* merupakan salah satu jenis rumput laut merah (*Rhodophyceae*) yang dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan, karena merupakan sumber gizi yang baik. Salah satu bentuk pengolahan rumput laut untuk meningkatkan daya gunanya yaitu dengan diversifikasi produk dengan mengolahnya menjadi dodol rumput laut. Penggunaan rumput laut *Eucheuma cottonii* pada pengolahan dodol bertujuan untuk memberi citarasa rumput laut dengan sumber bahan alami, meningkatkan kandungan mineral dan vitamin pada produk dodol, memperbaiki tekstur dodol, meningkatkan kadar iodium dan serat pangan sehingga dodol dapat berfungsi sebagai pangan fungsional. Pembuatan dodol membutuhkan rumput laut *Eucheuma cottonii* sebagai bahan utama dan bahan pendukung lainnya seperti gula pasir, fruktosa, potasium sorbat, dan penguat rasa. Selama kurun waktu satu bulan, produksi dodol membutuhkan ± 65 kg rumput laut dengan perbandingan bahan baku rumput laut: bahan pendukung sebanyak 1:2. Urutan dalam proses produksi dodol rumput laut (*Eucheuma cottonii*) penerimaan bahan baku, sortasi, perendaman dengan air tawar, pencucian, penggilingan, penimbangan, pemasakan dodol dengan suhu 90-100 °C, pendinginan suhu ruang, pemotogan, pengeringan oven dengan suhu 45-50 °C selama 4 jam, pengemasan, penyimpanan. Selama kurun waktu satu bulan dapat dihasilkan ± 360 kardus dodol rumput laut *Eucheuma cottonii*.