

RINGKASAN

DENDY WAHYU UTOMO. Parameter Penentu Kualitas Ekstrak Rumput Laut *Gracilaria* sp. di PT. Java Biocolloid Surabaya. Dosen Pembimbing. Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.

Rumput Laut merupakan sumber hayati laut yang memiliki nilai pemanfaatan yang sangat tinggi, selain dimanfaatkan sebagai bahan baku industri makanan aditif seperti agar. Kandungan hidrokoloid yang terdapat pada rumput laut terutama jenis *Gracilaria* sp. memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Proses ekstraksi menjadi parameter penting dalam menghasilkan produk agar yang berkualitas tinggi. Ketersediaan rumput laut jenis *Gracilaria* sp. yang sangat melimpah menjadi permasalahan utama dalam keseimbangan lingkungan. Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui parameter kualitas hasil ekstraksi rumput laut *Gracilaria* sp., permasalahan, serta prospek pengembangan produk yang dihasilkan.

Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Java Biocolloid Surabaya, Jawa Timur pada tanggal 12 Januari-20 Februari 2014. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan studi pustaka.

Parameter penentu kualitas hasil ekstraksi yang digunakan oleh PT. Java Biocolloid meliputi uji *Granulometry*, *Turbidity*, pH (Keasaman), dan *Gel Strength*. Uji kualitas yang dilakukan oleh pihak pabrik adalah produk ekstraksi rumput laut berupa bubuk agar. Uji *Granulometry* yang dihasilkan sebesar 100% lolos pengayakan ukuran 60 *mesh*, *Turbidity* ≤ 30 NTU, pH sebesar 6.8-7, dan *Gel Strength* 600 gr/cm²-900 gr/cm². Berdasarkan hasil uji kualitas, bubuk agar yang diproduksi dinyatakan sudah memenuhi standar mutu yang diterapkan oleh pasar internasional. Jadi, produk bubuk agar yang diproduksi oleh PT. Java Biocolloid layak untuk dikonsumsi dan diperdagangkan baik pasar nasional maupun internasional.