

RINGKASAN

TIARA DEWI LELA PRABOWO. Pemanfaatan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* sebagai Bahan Substitusi Beras Analog di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), Jakarta. Dosen Pembimbing Sudarno, Ir., M.Kes.

Beras merupakan bahan makanan pokok di Indonesia. Ketersediaan beras di Indonesia yang melimpah, mudah dicari, dan mudah dalam proses pengolahan mengakibatkan konsumsi masyarakat sulit dialihkan ke sumber pangan lain non beras. Sumber bahan pangan lokal non beras harus diolah sedemikian rupa sehingga mempunyai karakteristik seperti beras agar mampu menurunkan tingkat konsumsi beras dan mendongkrak tingkat konsumsi sumber pangan lain. Beras analog adalah beras yang dibuat dari bahan non padi dengan kandungan karbohidrat yang mendekati atau melebihi beras dengan bentuk menyerupai beras. Beras analog kaya serat, protein, mineral dan vitamin pada beras dengan penambahan rumput laut didalamnya.

Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mempelajari secara langsung tentang pemanfaatan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* sebagai bahan substitusi beras analog di Balai Besar Penerapan Pengujian Hasil Perikanan (BBP2HP) Jakarta. Praktek Kerja Lapang ini telah dilaksanakan pada tanggal 18 Januari - 19 Februari 2016. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Hasil observasi menunjukkan bahwa Pengolahan beras analog rumput laut di BBP2HP menggunakan metode ekstruksi yang melalui 3 tahap antara lain pencampuran bahan, ekstruksi beras analog rumput laut menggunakan mesin *single screw extruder*, dan pengeringan. Proses ekstruksi menghasilkan beras analog dengan warna coklat karena terjadi reaksi maillard saat pemanasan dalam

ekstruder. Pengeringan berfungsi untuk mengurangi kadar air sehingga daya awet lebih lama dan membunuh mikroba.

