

RINGKASAN

IMARDHA RONA FIRДАРINI. Karakteristik Kimia dan Sensoris *Flakes* Berbahan Baku Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dan Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill). Dosen Pembimbing : Dr. Kismiyati, Ir., M.Si dan Abdul Manan, S.Pi., M.Si.

Dewasa ini, pola konsumsi pangan masyarakat telah mengalami perubahan, dimana cenderung menuntut kepraktisan tanpa mengurangi pemenuhan kebutuhan gizi. Oleh karenanya dibuatlah *flakes* yang dapat menunjang pola hidup masa kini sekaligus memanfaatkan produk perikanan dan kelautan yang dimiliki Indonesia. Rumput laut yang tinggi kandungan serat dan karbohidrat, dapat dikombinasikan dengan kedelai sebagai sumber protein.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi rumput laut dan kedelai terhadap karakteristik kimia dan sensoris *flakes*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sebagai rancangan percobaan. Perlakuan yang digunakan adalah konsentrasi rumput laut dan kedelai yang berbeda, yaitu P1 1:1, P2 2:1, dan P3 1:2, masing-masing perlakuan diulang sebanyak 5 kali. Parameter utama yang diamati adalah karakteristik kimia. Parameter pendukung yang diamati adalah nilai organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan *flakes* terbaik pada penelitian ini adalah *flakes* pada perlakuan P2 (konsentrasi rumput laut dan kedelai 2:1) dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur paling baik adalah *flakes* dengan perbandingan rumput laut dan kedelai 2:1 (skor 5,1) dengan nilai kadar protein (8.8%), lemak (1.6%), serat kasar (20.7%), dan karbohidrat (77.8%).

SUMMARY

IMARDHA RONA FIRДАРINI. Chemical and Sensory Characteristics of Flakes Made from Seaweed (*Eucheuma cottonii*) and Soybean (*Glycine max* (L.) Merrill). Dosen Pembimbing : Dr. Kismiyati, Ir., M.Si dan Abdul Manan, S.Pi., M.Si.

Nowdays, food consumption pattern has change, which demanding practicality without compromising nutritional fulfillment. Therefore a *flakes* is made, which can support today's consumption pattern and take advantage of Indonesia's marine product. High dietary food of seaweed can be combined with protein from soybean.

This research purpose is to know the effect of concentration of seaweed and soybean to chemical and sensory properties of *flakes*. This study uses a completely randomized design (CRD) as the experimental design. The treatments used are different concentration between seaweed and soybean, which P1 1:1, P2 2:1, and P3 1:2, each treatment was repeated 5. The main parameters were chemical properties of flake. Supporting parameter is organoleptic value.

The results showed that the best *flakes* in this study were *flakes* on the treatment of P2 (seaweed and soybean concentration 2: 1) with the best panelist acceptance level for colour, smell, taste, and texture were *flakes* with seaweed and soybean 2: 1 (score 5.1) with protein content (8.8%), fat (1.6%), crude fiber (20.7%), and carbohydrate (77.8%).