

## RINGKASAN

**NISRINA RANIAH. TEKNIK PENGOLAHAN RUMPUT LAUT *Gracilaria* sp. SEBAGAI BAHAN BAKU *NATA DE SEAWEED* DI BALAI BESAR PENGUJIAN DAN PENERAPAN HASIL PERIKANAN (BBP2HP), JAKARTA TIMUR. Dosen Pembimbing Agustono, Ir., M.Kes.**

Indonesia memiliki potensi rumput laut yang cukup besar, akan tetapi pengolahannya belum maksimal. Rumput laut merupakan salah satu komoditas laut yang diketahui memiliki kandungan serat dan nutrisi yang baik. Hal ini menjadi nilai lebih dari rumput laut apabila digunakan sebagai bahan baku nata de seaweed. Proses pengolahan *nata de seaweed* tersebut tidaklah susah, hanya diperlukan sebuah keterampilan dan sering berlatih dalam proses pembuatannya.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di Balai Besar Pengujian dan Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP) Jl. Raya Setu No. 70, Kel.Setu, Cipayung, Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13880. Kegiatan Praktek Kerja lapang dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2017 sampai 18 Januari 2018. 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, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Proses pengolahan *nata de seaweed* di BBP2HP menggunakan metode fermentasi dan melalui dua tahap yaitu, proses perbanyak *starter* dan proses pembuatan *nata de seaweed*. Proses pembuatan *starter* dimulai dari proses penyaringan air kelapa, lalu perebusan air kelapa dan bahan tambahan, dan proses fermentasi selama 7-10 hari. Kemudian proses pembuatan *nata de seaweed* dimulai dari pencucian dan perendaman rumput laut kering selama 2 malam, lalu pembuatan bubur rumput laut, dan difermentasikan selama 10-12 hari. Setelah itu, pemanenan nata dan nata diolah menjadi minuman. Analisa usaha pengolahan *nata de seaweed*

ini dikatakan impas apabila jumlah produksi minimal 4.495 pc/bulan pada harga jual Rp2.500/pcs.