

**PENGARUH PERENDAMAN JERUK NIPIS DAN
PENAMBAHAN TEPUNG TERHADAP MUTU
ORGANOLEPTIK STIK RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottoni*)**

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI PERSYARATAN
MEMPEROLEH GELAR SARJANA STRATA 1**



Oleh:

DINA MAULINA

201869060004

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN
2020**

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Perendaman Jeruk Nipis dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*)
Disusun Oleh : Dina Maulina
NIM : 201869060004
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Telah diperiksa dan disetujui

Pasuruan, 15 Juli 2020

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



(Dr. Ir. Ernawati, M.P)
NIP.Y: 0690202007

TANDA PENGESAHAN

TELAH DIPERTAHANKAN DI DEPAN MAJELIS PENGUJI SKRIPSI,
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS YUDHARTA PASURUAN, PADA:

HARI : Kamis
TANGGAL : 30 Juli, 2020
JAM : 10.30
JUDUL : Pengaruh Perendaman Jeruk Nipis dan Penambahan Tepung
terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput Laut (*Eucheuma
cottoni*)

DINYATAKAN LULUS

MAJELIS PENGUJI



Dr. Mathews Nugroho, S.Pi., M.P

NIP. Y : 06902020008

PENGUJI UTAMA



Dr. Ir. Ernawati, M.P

NIP. Y : 06902020007

ANGGOTA 2



Illiyatus Sholiha, M.Pd

NIP. Y : 06916090004

ANGGOTA 1

MENGESAHKAN,

Dekan Fakultas Pertanian



(Idah Lumbatul Fuad, SP., M.Agr)

NIP. Y : 0691109023

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Dina Maulina
NIM : 201869060004
Fakultas : Pertanian
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Judul Skripsi : Pengaruh Perendaman Jeruk Nipis Dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*)

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis benar-benar merupakan hasil karya sendiri, bukan merupakan pengambilan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.

Apabila dikemudian hari diketahui dan dapat dibuktikan bahwa skripsi saya merupakan hasil plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.



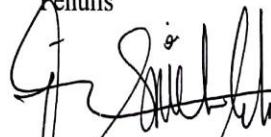
PERSEMBAHAN

Skripsi ini, penulis persembahkan untuk :

1. Ayah Baharuddin dan Bunda Khadijah serta kakek dan nenek yang selalu mendo'akan diri ini serta selalu menjadi motivator terbaik dalam hidup.
2. Guru-guru saya semuanya, yang telah memberikan ilmunya dengan ikhlas, sehingga saya dapat membedakan mana yang *haq* dan yang *bathil*.
3. Suami saya Samsul Hadi, S.Kom yang juga turut mendukung dalam penyelesaian skripsi ini serta selalu menjadi motivasi terindah dalam diri ini.
4. Sahabat-sahabat seperjuangan saya ADIEFFA (Ayu Sri Utami, A.Md.Pi., Fitri Handayani, A.Md.Pi., & Fatimatus Zahroh, A.Md.Pi) yang menjadi tempat berbagi, berkeluh kesah dan bercanda tawa serta teman-teman yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu.

Situbondo, 15 Juli 2020,

Penulis



Dina Maulina

ABSTRAK

Dina Maulina. 2020. Pengaruh Perendaman Jeruk Nipis dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Dibawah bimbingan Dr. Ir. Ernawati, M.P.

Stik merupakan kategori makanan ringan yang kandungan gizinya masih perlu dikembangkan. Oleh karena itu dibutuhkan kemajuan dalam bidang pengolahan pangan untuk membuat produk yang dapat memberikan nilai gizi lebih dengan harga murah salah satunya adalah stik rumput laut dari jenis *Eucheuma cottoni*. Akan tetapi *Eucheuma cottoni* memiliki kelemahan yaitu bau amis yang terkandung didalamnya sangat kuat sehingga dalam penggunaannya perlu diperhatikan baik diterapkan dalam bidang industri ataupun farmasi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman jeruk nipis dan penambahan tepung terhadap mutu organoleptik stik rumput laut (*Eucheuma cottoni*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan tiga perlakuan dan tiga kali pengulangan. Sedangkan metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan uji hedonik (kesukaan) yang kemudian hasil datanya dianalisis dengan perhitungan ANOVA. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Perendaman jeruk nipis dan penambahan tepung pada stik rumput laut (*Eucheuma cottoni*) memberikan pengaruh yang nyata terhadap mutu organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa.

Kata kunci: stik, jeruk nipis (*citrus aurantifolia s.*), tepung, rumput laut (*eucheuma cottoni*), organoleptik.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah mencurahkan rahmat, hidayah, serta nikmat-Nya dalam hidup ini. Sholawat serta salam semoga tetap tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah menjadi motivator diri ini untuk terus berjuang dan beramal dalam kebaikan termasuk dalam pengerjaan skripsi ini yang berjudul Pengaruh Perendaman Jeruk Nipis dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*).

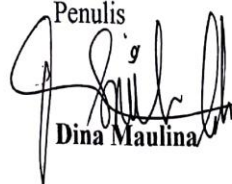
Dengan terselesaikannya penulisan skripsi ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungannya. Terutama kepada yang terhormat :

1. Dr. H. Kholid Murtadlo, S.E, M.E selaku Rektor Universitas Yudharta Pasuruan
2. Idah Lumhatul Fuad, SP., M.Agr selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.
3. Dr. Ir. Ernawati, M.P selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan (THPi) sekaligus pembimbing yang telah dengan sabar membimbing kami selama proses penyusunan skripsi.
4. Dosen Penguji Dr. Matheus Nugroho, M.P dan Illiyatus Sholiha, M.Pd.

Penulis berharap semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca, Amin.

Situbondo, 15 Juli 2020

Penulis



Dina Maulina

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL..... | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | vii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1 Rumput Laut (<i>Eucheuma cottoni</i>)..... | 5 |
| 2.2 Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantifolia s.</i>)..... | 8 |
| 2.3 Tepung | 10 |
| 2.4 Mutu Organoleptik..... | 11 |
| 2.5 Penelitian Terdahulu | 12 |
| 2.6 Hipotesis..... | 13 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 14 |
| 3.1 Rancangan Penelitian | 14 |
| 3.2 Lokasi Penelitian..... | 14 |
| 3.3 Alat dan Bahan..... | 14 |
| 3.4 Variabel Penelitian..... | 15 |
| 3.5 Pengumpulan Data | 16 |
| 3.6 Analisis Data | 17 |
| 3.7 Tahapan Penelitian | 19 |

| | |
|---|-----------|
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN..... | 23 |
| 4.1 Pengaruh Perendaman Jeruk Nipis dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput laut | 23 |
| 4.1.1 Warna | 24 |
| 4.1.2 Aroma..... | 25 |
| 4.1.3 Tekstur | 27 |
| 4.1.4 Rasa..... | 30 |
| BAB V PENUTUP | 32 |
| 5.1 Kesimpulan | 32 |
| 5.2 Saran..... | 32 |
| DAFTAR PUSTAKA | 33 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | 36 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1. Komposisi Kimia Rumput Laut <i>Eucheuma cottoni</i> | 7 |
| Tabel 2. Komposisi Kimia Tepung | 10 |
| Tabel 3. Penelitian Terdahulu | 12 |
| Tabel 4. Rerata Nilai Mutu Organoleptik Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Stik Rumput Laut (<i>E. cottoni</i>) | 23 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Rumput Laut (<i>Eucheuma cottoni</i>) | 6 |
| Gambar 2. Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantifolia s.</i>) | 9 |
| Gambar 3. Diagram Alur Proses Rancangan Percobaan..... | 22 |
| Gambar 4. Histogram Nilai Organoleptik Warna | 24 |
| Gambar 5. Histogram Nilai Organoleptik Aroma..... | 26 |
| Gambar 6. Histogram Nilai Organoleptik Tekstur..... | 28 |
| Gambar 7. Histogram Nilai Organoleptik Rasa | 30 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1. Kusioner Uji Organoleptik | 36 |
| Lampiran 2. ANOVA untuk Mutu Organoleptik “Warna” | 37 |
| Lampiran 3. ANOVA untuk Mutu Organoleptik “Aroma” | 39 |
| Lampiran 4. ANOVA untuk Mutu Organoleptik “Tekstur” | 41 |
| Lampiran 5. ANOVA untuk Mutu Organoleptik “Rasa” | 43 |
| Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian | 45 |