

**Pembuatan Stik Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dan Pengaruhnya  
Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik**

**SKRIPSI**



**LARA ANDRIANI**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN  
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI  
TANJUNGPINANG  
2025**

## PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Pembuatan Stik Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dan Pengaruhnya Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik, adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir dari Skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Agustus 2025



*Lara Andriani*  
NIM 180254244040





© Hak Cipta Milik Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2025  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Universitas Maritim Raja Ali Haji.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Maritim Raja Ali Haji.*

**Pembuatan Stik Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dan Pengaruhnya Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik**

**SKRIPSI  
DALAM BIDANG TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
pada Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji



**LARA ANDRIANI  
NIM 180254244040**

**Tim Penguji**

- 1. Dr. Sri Novalina A, S.Pt, MP**
- 2. R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si**
- 3. Jumsurizal, S.Pi, M.Si**
- 4. Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si**
- 5. Anggrei Viona Seulalae, S.Pi, M.Si**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN  
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI  
TANJUNGPINANG  
2025**

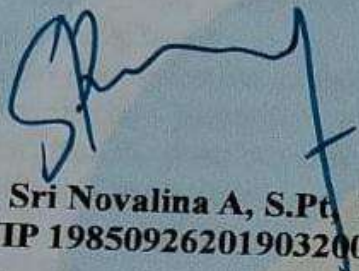
## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pembuatan Stik Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dan Pengaruhnya Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik  
Nama : Lara Andriani  
NIM : 180254244040  
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan


Disetujui oleh

**Ketua Pembimbing**

**Anggota Pembimbing**



**Dr. Sri Novalina A, S.Pt, MP**  
NIP 198509262019032007





**R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si**  
NIPPPK 198503312024212014

Mengetahui

**Dekan**

**Koordinator Program studi**



**Dr. Dony Apdillah, S.Pi, M.Si**  
NIPPPK 197602222021211004



**R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si**  
NIPPPK 198503312024212014

Tanggal Ujian: 31 - 07 - 25

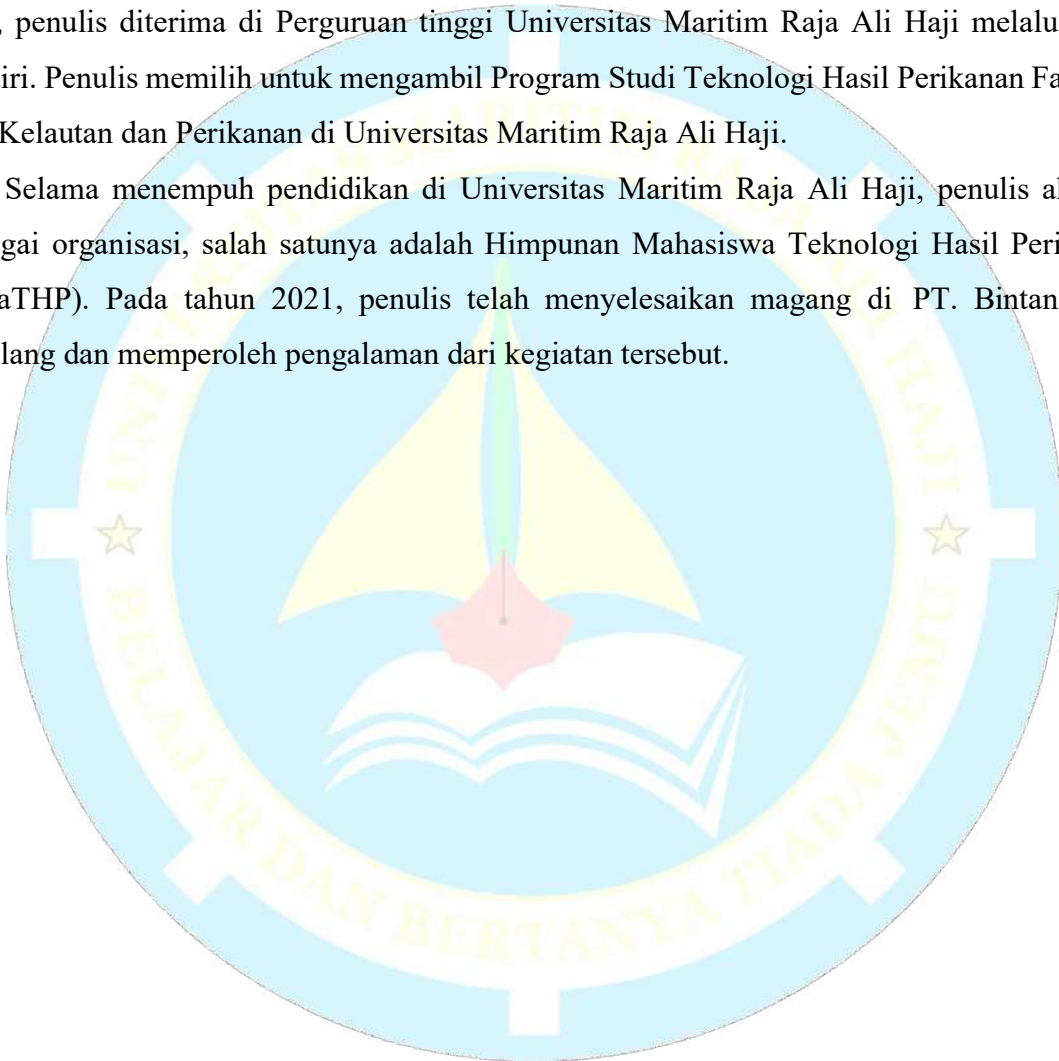
Tanggal Lulus: 12 - 08 - 25

## RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis lahir pada tanggal 15 Agustus 2000 di Selat Bintan, anak dari pasangan Kamarudin dan suriana. Sebagai anak sulung, penulis memiliki 3 saudara. Pada tahun 2012, penulis menyelesaikan Pendidikan Dasar di SDN 010 Teluk Bintan, kemudian melanjutkan ke SMPN 07 Teluk Bintan, dan lulus pada tahun 2015. Selanjutnya, pada tahun 2018 penulis menyelesaikan Pendidikan di SMK Kesehatan Widya Tanjungpinang, dan pada tahun yang sama, penulis diterima di Perguruan tinggi Universitas Maritim Raja Ali Haji melalui jalur mandiri. Penulis memilih untuk mengambil Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan di Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Selama menempuh pendidikan di Universitas Maritim Raja Ali Haji, penulis aktif di berbagai organisasi, salah satunya adalah Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HimaTHP). Pada tahun 2021, penulis telah menyelesaikan magang di PT. Bintan Intan Gemilang dan memperoleh pengalaman dari kegiatan tersebut.



## PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi yang berjudul “Pembuatan Stik Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dan Pengaruhnya Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik” Merupakan salah satu syarat untuk melaksanakan Penelitian Program Studi S1 Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Dalam pembuatan skripsi ini tidak terlepas doa dan bantuan berbagai pihak yang dirasa sangat bermanfaat, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Kedua Orang tua serta keluarga besar tercinta yang selalu mendoakan.
2. Ibu Dr. Sri Novalina A, S.Pt, MP selaku Ketua Komisi Pembimbing yang mana telah membimbing dan memberikan waktu, serta masukan yang sangat berguna dalam menyempurnakan penulisan skripsi ini.
3. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si selaku Anggota Komisi Pembimbing, yang mana telah membimbing dan memberikan saran dan masukan yang sangat berharga sebagai penyempurna dalam penulisan pada skripsi ini.
4. Bapak Jumsurizal, S.Pi, M.Si selaku Ketua Komisi Penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan pada skripsi ini.
5. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si selaku Anggota Komisi Penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan pada skripsi ini.
6. Ibu Anggrei Viona Seulalae, S.Pi, M.Si selaku anggota penguji kedua yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurnaan penulisan pada skripsi ini.
7. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si selaku Kepala Jurusan Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis sebagai penyempurna penulisan skripsi ini.
8. Bapak Dr. Dony Apdillah, S.Pi, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih ada kekurangan, meskipun telah berusaha semaksimal mungkin untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, untuk memperbaiki kesalahan dalam pembuatan skripsi ini, penulis mengharapkan dan menerima kritik dan saran yang bermanfaat dari para pembaca.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Tanjungpinang, Agustus 2025

  
Lara Andriani



## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan.....	2
1.4. Manfaat.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1. <i>Eucheuma cottonii</i> sp.....	3
2.2. Penggunaan Tepung Ketan Pada Stik Rumput Laut.....	4
2.3. Kandungan Nutrisi Rumput Laut.....	5
BAB III. METODE PENELITIAN.....	7
3.1. Waktu dan Tempat.....	7
3.2. Alat dan Bahan.....	7
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	7
3.3.1. Persiapan Bahan Pembuatan Stik.....	7
3.3.2. Tahapan Pembuatan Stik Rumput Laut.....	8
3.4. Analisis Data.....	9
3.4.1. Uji Organoleptik.....	9
3.4.2. Analisis Proksimat.....	9
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
4.1. Hasil Analisis Fisik Stik Rumput Laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ).....	12
4.1.1. Stik Rumput Laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ).....	12
4.2. Hasil Uji Organoleptik Stik Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	12
4.2.1. Kenampakan Stik Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	13
4.2.2. Aroma Stik Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	14
4.2.3. Rasa Stik Rumput Laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ).....	16
4.2.4. Tekstur Stik Rumput Laut ( <i>Eucheuma cottonii</i> ).....	17
4.3. Analisis Proksimat Stik Rumput Laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	18
4.3.1. Kadar Air.....	19
4.3.2. Kadar Abu.....	20
4.3.3. Kadar Protein.....	20
4.3.4. Kadar Lemak.....	20
4.3.5. Kadar Karbohidrat.....	20
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	23
5.1. Kesimpulan.....	23
5.2. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	24
LAMPIRAN.....	27

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Komposisi Kimia Beras Ketan Putih dalam 100 gram bahan.....	4
Tabel 2.	Kandungan Gizi Rumput Laut per 100 Gram .....	5
Tabel 3.	Alat yang digunakan dalam penelitian .....	7
Tabel 4.	Bahan yang digunakan dalam penelitian.....	7
Tabel 5.	Formulasi pembuatan <i>Stick</i> rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	8
Tabel 6.	Nilai rata-rata organoleptik stik rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> ....	13



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Eucheuma cottonii</i> .....	3
Gambar 2. Histogram kenampakan stik rumput laut <i>Eucheuma cottonii</i> .....	13
Gambar 3. Histogram aroma stik rumput laut <i>Eucheuma Cottonii</i> .....	15
Gambar 4. Histogram rasa stik rumput laut <i>Eucheuma Cottonii</i> .....	16
Gambar 5. Histogram tekstur stik rumput laut <i>Eucheuma Cottonii</i> .....	17



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Score Sheet Organoleptik Uji Hedonik.....	28
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian.....	29
Lampiran 3. <i>Kruskal-Wallis Test</i> stik rumput laut terhadap kenampakan.....	31
Lampiran 4. <i>Kruskal-Wallis Test</i> Stik Rumput Laut Terhadap Aroma .....	33
Lampiran 5. <i>Kruskal-Wallis Test</i> Stik Rumput Laut Terhadap Rasa.....	34
Lampiran 6. <i>Kruskal-Wallis Test</i> Stik Rumput Laut Terhadap Tekstur .....	37

