

RINGKASAN

SITI NURUL AINA. Diversifikasi Olahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Pembuatan *Choux Pastry*. Dibimbing oleh R. Marwita Sari Putri dan Sri Novalina Amrizal.

Pengembangan diversifikasi pengolahan pangan dipandang sebagai strategi untuk mendukung ketahanan pangan, yang mendorong ketersediaan pangan yang berbeda untuk mengatasi gizi dan memperkuat ekonomi masyarakat. Adapun trend konsumsi makanan yang diminati saat ini adalah *ready to eat* seperti makanan ringan *choux pastry* yang diinovasikan dengan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* sebagai bahan pangan berserat tinggi dan dapat digunakan sebagai produk alternatif yang menarik menjadi *snack* yang sehat dan ekonomis. Produk ini disajikan dalam kemasan tersedia dengan harga yang ekonomis, upaya peningkatan daya tarik produk telah dilakukan melalui penambahan label pada kemasan untuk memberikan identitas yang jelas pada produk. Tujuan dari diversifikasi rumput laut terhadap *choux pastry* yaitu agar mengetahui hasil pengujian analisis secara uji hedonik, pengujian karakteristik, kemudian pengujian secara kimiawi. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan yaitu F0 (0%), F1 (5%), F2 (10%) dan F3(15%). Hasil pengujian hedonik menunjukkan bahwa pada perlakuan F3 dengan penambahan rumput laut *kappaphycus alvarezii* 15% mendapatkan hasil dengan nilai parameter warna (2,44%), aroma (2,52%), rasa (2,48%), dan tekstur (2,61%). Hasil karakteristik menunjukkan F3 pada rongga (10,32 mm), diameter (18,13 mm), dan berat (1,30 g). Hasil pengujian kimiawi kadar air (7,59%), kadar abu (2,38%), kadar protein (13,68%), kadar lemak (32,78)%, karbohidrat (43,58%), serat kasar (0,98%), *diatery fiber* (8,49%).

Kata kunci: Diversifikasi, Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*, *Choux pastry*

SUMMARY

SITI NURUL AINA. Diversification of Processed Seaweed (*Kappaphycus alvarezii*) for the Making of Choux Pastry. Supervised by R. Marwita Sari Putri and Sri Novalina Amrizal.

The development of food processing diversification is seen as a strategy to support food security, which encourages the availability of different foods to address nutrition and strengthen the community's economy. The current food consumption trend is ready-to-eat, such as choux pastry snacks which are innovated with *Kappaphycus alvarezii* seaweed as a high-fiber food ingredient and can be used as an attractive alternative product to become a healthy and economical snack. This product is presented in packaging available at an economical price. Efforts to increase the attractiveness of the product have been made by adding labels to the packaging to provide a clear identity for the product. The aim of seaweed diversification towards choux pastry is to find out the results of hedonic test analysis, characteristic testing, then chemical testing. This research method used a completely randomized design (CRD) which consisted of four treatments, namely F0 (0%), F1 (5%), F2 (10%) and F3 (15%). The hedonic test results showed that in the F3 treatment with the addition of 15% *Kappaphycus alvarezii* seaweed the results obtained with the parameter values of color (2.44%), aroma (2.52%), taste (2.48%), and texture (2, 61%). The characteristic results show F3 in cavity (10.32 mm), diameter (18.13 mm), and weight (1.30 g). The results of chemical tests for water content (7.59%), ash content (2.38%), protein content (13.68%), fat content (32.78)%, carbohydrates (43.58%), crude fiber (0.98%), diarrheal fiber (8.49%).

Keywords: Diversification, *Kappaphycus alvarezii* Seaweed, Choux pastry