

**DIVERSIFIKASI OLAHAN RUMPUT LAUT (*Kappaphycus alvarezii*)
TERHADAP PEMBUATAN *Choux Pastry***

SKRIPSI



SITI NURULAINA

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2024**

**DIVERSIFIKASI OLAHAN RUMPUT LAUT (*Kappaphycus alvarezii*)
TERHADAP PEMBUATAN *Choux Pastry***

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Diversifikasi Olahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*)
Terhadap Pembuatan *Choux Pastry*
Nama : Siti Nurul Aina
NIM : 190254244010
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing


R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si
NIDN 1031038502



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

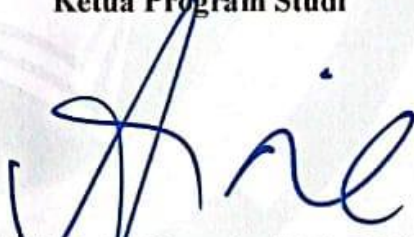
Mengetahui

Dekan

Ketua Program Studi




Dr. Ir. T. Yulika Sari, S.Pi., M.Si
NIP 197107141998022001


Aidi Fadi Ilhamdy, S.Pi., M.Si
NIP 198805172019031011

Tanggal Ujian: 07 Desember 2023

Tanggal Lulus: 02 - 02 - 24

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul *Diversifikasi Olahan Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii) Terhadap Pembuatan Choux Pastry* 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, Januari 2024



Siti Nurul Aina
NIM 190254244010

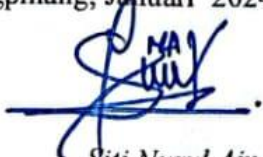
PRAKATA

Saya berterima kasih kepada Allah SWT yang telah memberi saya kemampuan untuk menyelesaikan tugas akhir saya tentang "Diversifikasi Olahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Pembuatan *Choux Pastry*", yang merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji. Dalam pembuatan Skripsi, peneliti tidak terlepas doa dan bantuan berbagai pihak, oleh karena itu saya ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji
2. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing utama
3. Ibu Dr. Sri Novalina A, S.Pt.,MP selaku dosen pembimbing pendamping
4. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si selaku ketua penguji
5. Bapak Jumsurizal, S.Pi., M.Si selaku anggota penguji satu
6. Bapak Tri Yulianto, S.Pi., M.PSDA selaku anggota penguji kedua
7. Kedua orang tua dan keluarga yang sudah memberikan doa dan dukungan dalam menyusun proposal skripsi ini
8. Teman-teman yang sudah memberikan semangat dan dukungan

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih memiliki kekurangan, meskipun telah berusaha sebaik mungkin untuk memperbaikinya. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bermanfaat untuk memperbaiki kesalahan dalam pembuatan laporan penelitian ini. Akhir kata, penulis berharap penelitian ini akan membantu pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan lainnya.

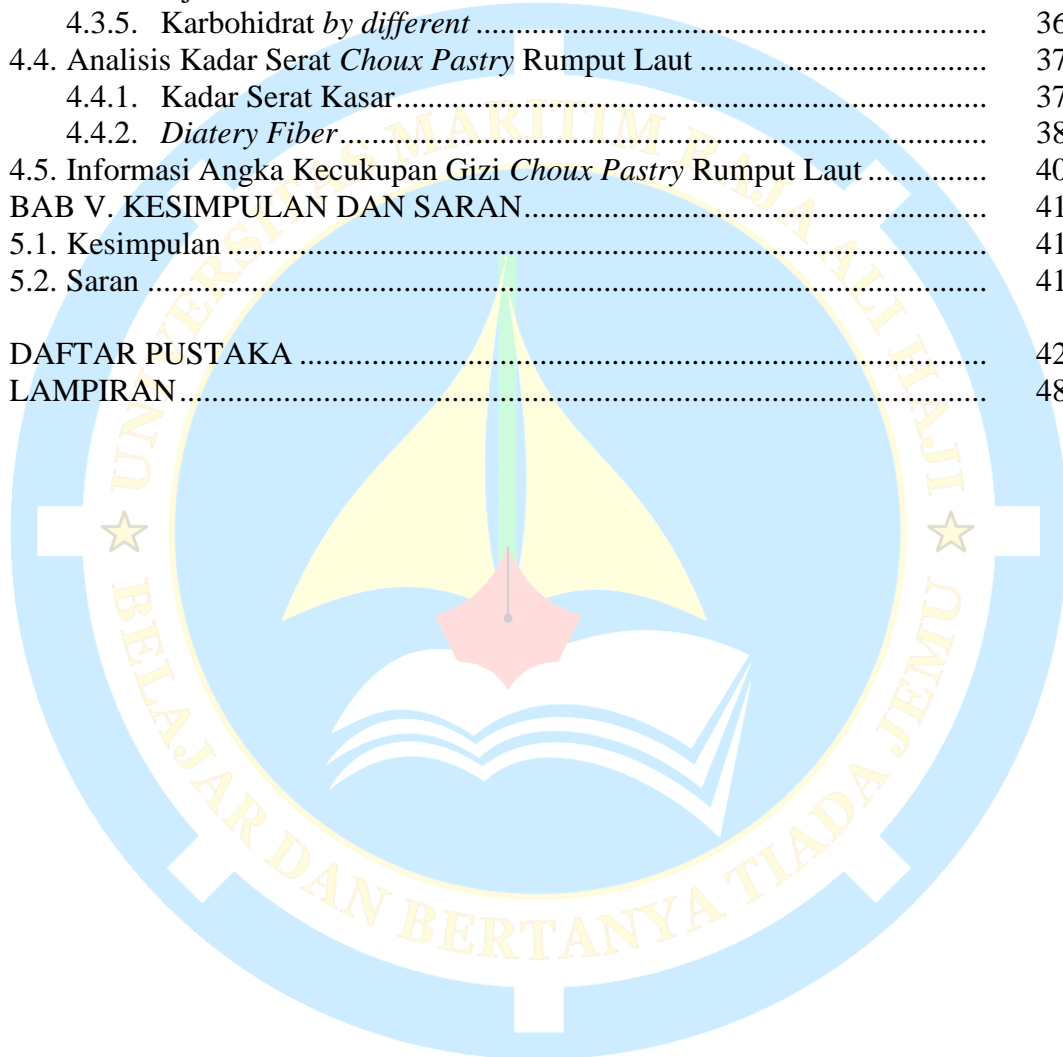
Tanjungpinang, Januari 2024


Siti Nurul Aina

DAFTAR ISI

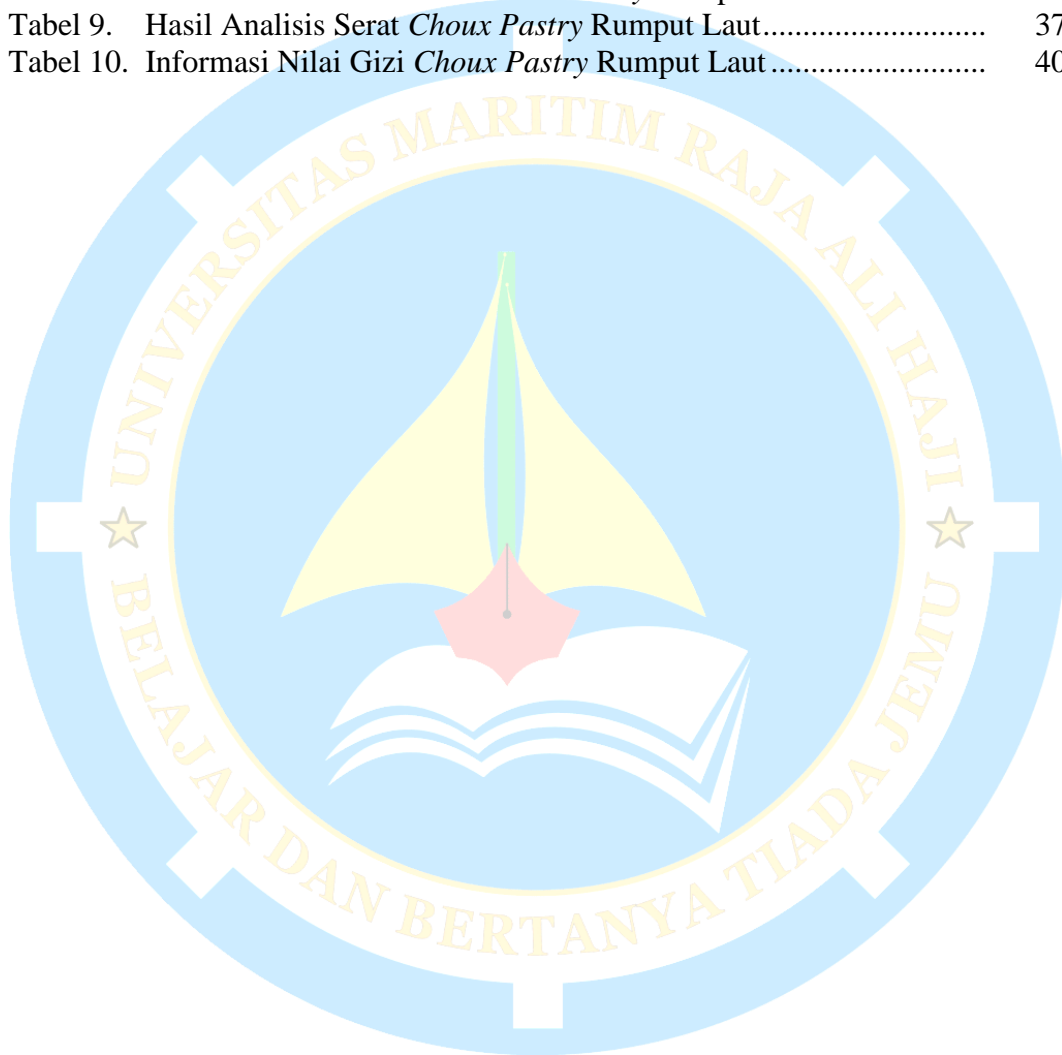
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Rumput Laut.....	4
2.2. <i>Choux pastry</i>	5
2.3. Pembuatan Kue Sus Kering.....	8
2.3.1. Tepung Terigu.....	8
2.3.2. Telur.....	9
2.3.3. Air.....	10
2.3.4. Margarin.....	10
2.3.5. <i>Baking Powder</i>	10
2.4. Angka Kecukupan Gizi.....	11
BAB III. METODE PENELITIAN.....	12
3.1. Waktu dan Tempat.....	12
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.3. Metode dan Prosedur Penelitian.....	13
3.3.1. Proses Penghalusan Rumput Laut.....	13
3.3.2. Proses Pembuatan <i>Choux pastry</i> dari Rumput Laut.....	14
3.4. Parameter Penelitian.....	15
3.4.1. Karakteristik <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	15
3.4.1.1. Rongga.....	15
3.4.1.2. Diameter.....	16
3.4.1.3. Berat.....	16
3.4.2. Uji Hedonik <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	16
3.4.3. Analisis Proksimat <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	17
3.4.3.1. Uji Kadar Air.....	17
3.4.3.2. Uji Kadar Abu.....	17
3.4.3.3. Uji Kadar Protein.....	18
3.4.3.4. Uji Kadar Lemak.....	18
3.4.3.5. Karbohidrat.....	19
3.4.4. Analisis Serat Kasar.....	19
3.4.5. <i>Diatery fiber</i>	20
3.5. Analisis Data.....	22
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1. Karakteristik <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	23
4.1.1. Rongga <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	23
4.1.2. Diameter <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	24
4.1.3. Berat <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	24

4.2. Uji Hedonik <i>Choux pastry</i> Rumput Laut	25
4.2.1. Warna <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	25
4.2.2. Aroma <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	27
4.2.3. Tekstur <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	29
4.2.4. Rasa <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	30
4.3. Analisis Proksimat <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	31
4.3.1. Uji Kadar Air.....	32
4.3.2. Uji Kadar Abu	32
4.3.3. Uji Kadar Protein	33
4.3.4. Uji Kadar Lemak.....	35
4.3.5. Karbohidrat <i>by different</i>	36
4.4. Analisis Kadar Serat <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	37
4.4.1. Kadar Serat Kasar.....	37
4.4.2. <i>Diatery Fiber</i>	38
4.5. Informasi Angka Kecukupan Gizi <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	40
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1. Kesimpulan	41
5.2. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	48



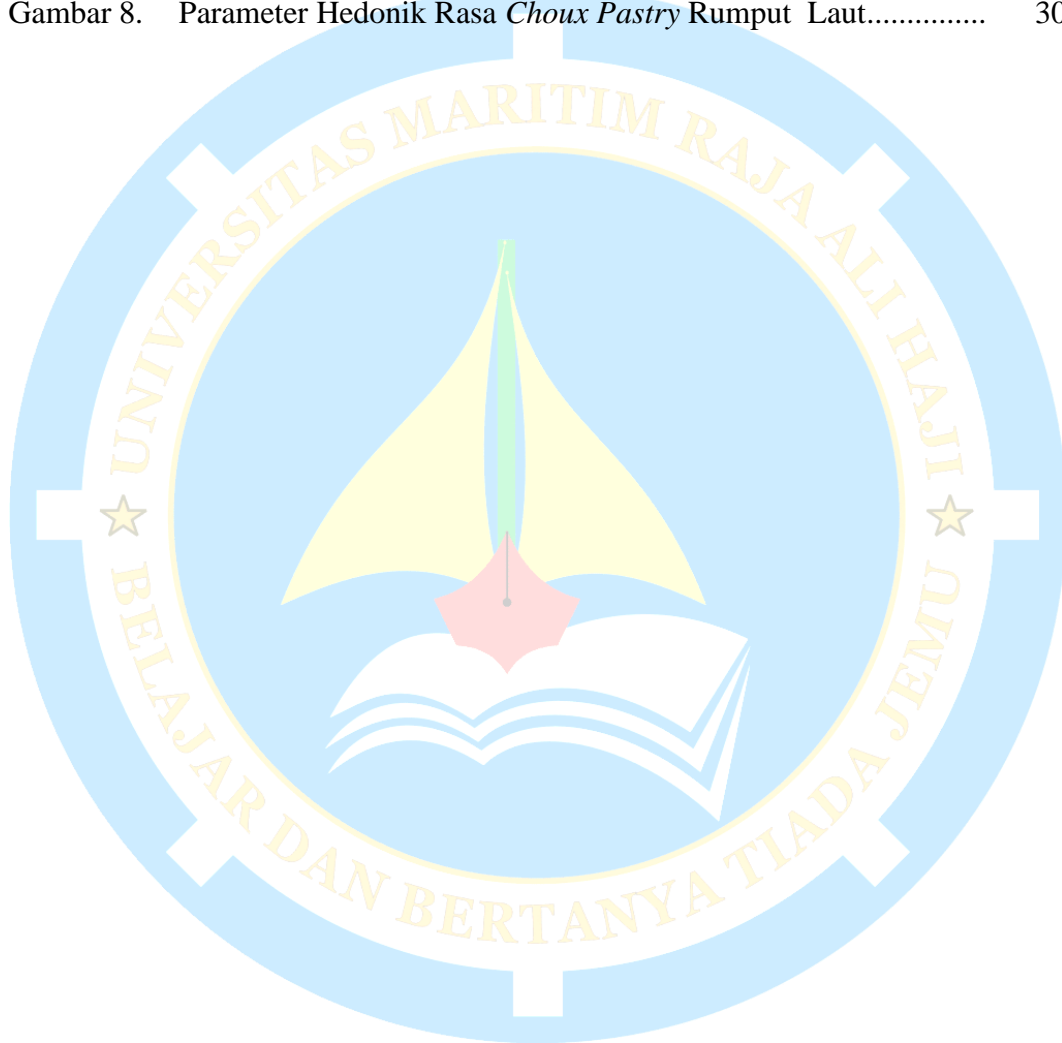
DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Syarat Mutu Kue Kering SNI 01-2975-1992	7
Tabel 2.	Kandungan Gizi Tepung Terigu	9
Tabel 3.	Kandungan Gizi Telur.....	9
Tabel 4.	Alat yang digunakan Dalam Pembuatan <i>Choux Pastry</i>	12
Tabel 5.	Bahan Utama <i>Choux Pastry</i>	12
Tabel 6.	Formulasi Pembuatan <i>Choux Pastry</i>	15
Tabel 7.	Hasil Karakteristik <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	23
Tabel 8.	Hasil Analisis Proksimat <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	31
Tabel 9.	Hasil Analisis Serat <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	37
Tabel 10.	Informasi Nilai Gizi <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	40



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i>	4
Gambar 2.	<i>Choux Pastry</i>	6
Gambar 3.	Penghalusan Rumput Laut	13
Gambar 4.	Alur Pembuatan Olahan Rumput Laut <i>Kappaphycus alvarezii</i> Terhadap Pembuatan <i>Choux Pastry</i>	14
Gambar 5.	Parameter Hedonik Warna <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	25
Gambar 6.	Parameter Hedonik Aroma <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	27
Gambar 7.	Parameter Hedonik Tekstur <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut	29
Gambar 8.	Parameter Hedonik Rasa <i>Choux Pastry</i> Rumput Laut.....	30



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Dokumentasi Penelitian.....	29
Lampiran 2.	Hasil Uji Organoleptik Warna.....	52
Lampiran 3.	Hasil Uji Organoleptik Aroma	52
Lampiran 4.	Hasil Uji Organoleptik Tekstur	53
Lampiran 5.	Hasil Uji Organoleptik Rasa.....	53
Lampiran 6.	Uji ANOVA Kadar Air	54
Lampiran 7.	Uji ANOVA Kadar Abu.....	54
Lampiran 8.	Uji ANOVA Kadar Protein	55
Lampiran 9.	Uji ANOVA Kadar Lemak.....	55
Lampiran 10.	Uji ANOVA Karbohidrat	56
Lampiran 11.	Uji ANOVA Kadar Serat Kasar	56
Lampiran 12.	Uji ANOVA <i>Diatery Fiber</i>	57
Lampiran 13.	Harga Produk Choux Pastry Perkemasan 66 gr	57
Lampiran 14.	<i>Score Sheet</i> Penilaian Uji Organoleptik	58

