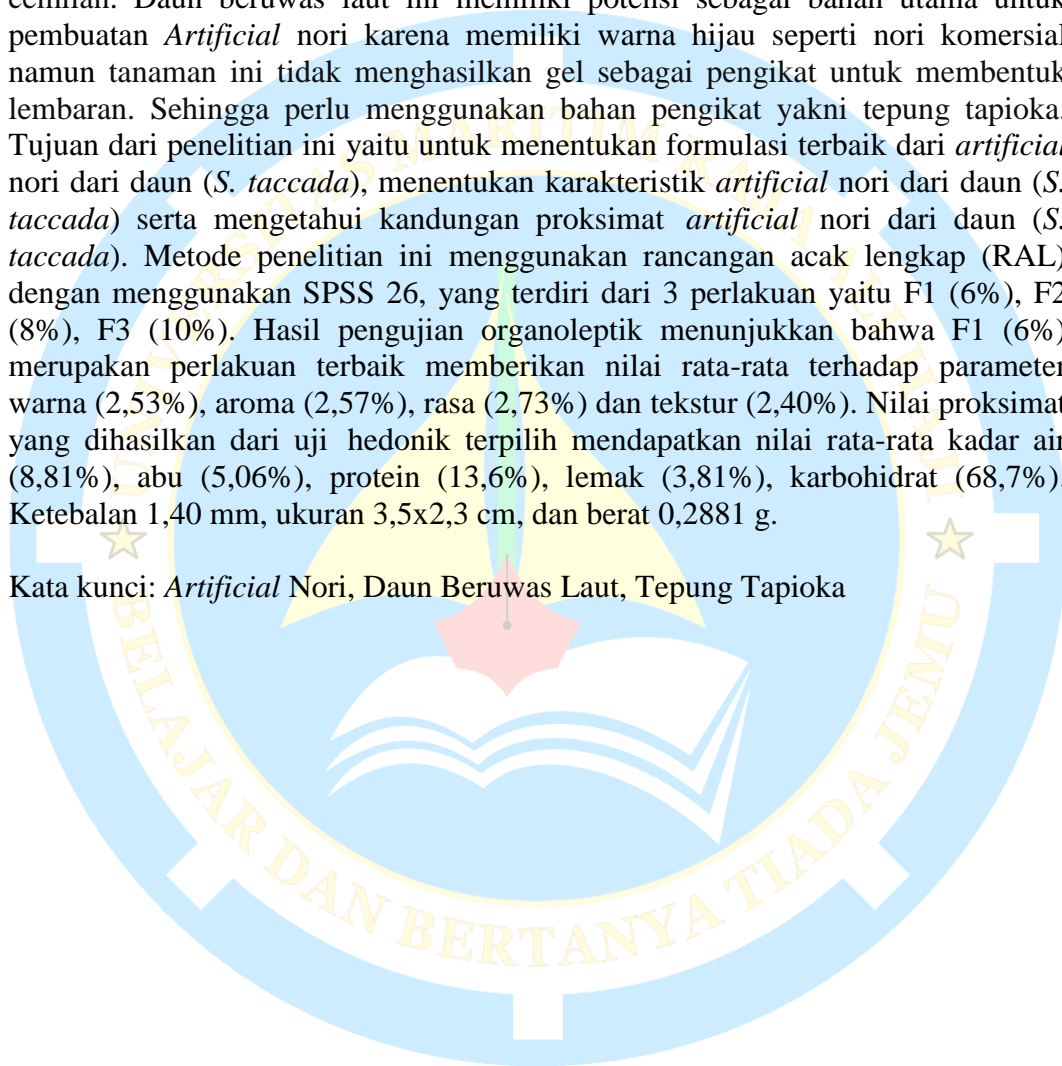


## RINGKASAN

PUTRI MAS HIDAYU. Karakteristik *Artificial* Nori dari Daun Beruwas Laut (*Scaevolla taccada*). Dibimbing oleh JUMSURIZAL dan AIDIL FADLI ILHAMDY.

Daun beruwas laut (*S.taccada*) termasuk tanaman pesisir tumbuh yang umum ditemui di Kepulauan Riau. Berdasarkan penelusuran literatur daun beruwas laut (*S. taccada*) ini belum pernah diolah menjadi makanan ataupun cemilan. Daun beruwas laut ini memiliki potensi sebagai bahan utama untuk pembuatan *Artificial* nori karena memiliki warna hijau seperti nori komersial namun tanaman ini tidak menghasilkan gel sebagai pengikat untuk membentuk lembaran. Sehingga perlu menggunakan bahan pengikat yakni tepung tapioka. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menentukan formulasi terbaik dari *artificial* nori dari daun (*S. taccada*), menentukan karakteristik *artificial* nori dari daun (*S. taccada*) serta mengetahui kandungan proksimat *artificial* nori dari daun (*S. taccada*). Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan SPSS 26, yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu F1 (6%), F2 (8%), F3 (10%). Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa F1 (6%) merupakan perlakuan terbaik memberikan nilai rata-rata terhadap parameter warna (2,53%), aroma (2,57%), rasa (2,73%) dan tekstur (2,40%). Nilai proksimat yang dihasilkan dari uji hedonik terpilih mendapatkan nilai rata-rata kadar air (8,81%), abu (5,06%), protein (13,6%), lemak (3,81%), karbohidrat (68,7%). Ketebalan 1,40 mm, ukuran 3,5x2,3 cm, dan berat 0,2881 g.

Kata kunci: *Artificial* Nori, Daun Beruwas Laut, Tepung Tapioka



## SUMMARY

PUTRI MAS HIDAYU. Characteristics of Artificial Nori from Sea Beruwas Leaves (*Scaevolla taccada*). Supervised by JUMSURIZAL and AIDIL FADLI ILHAMDY.

Sea beruwas leaves (*S. taccada*) are coastal plants that are commonly found in the Riau Islands. Based on a literature search, sea beruwas leaves (*S. taccada*) have never been processed into food or snacks. These seaweed leaves have potential as the main ingredient for making artificial nori because they have a green color like commercial nori, but this plant does not produce gel as a binder to form sheets. So you need to use a binder, namely tapioca flour. The aim of this research is to determine the best formulation of artificial nori from leaves (*S. taccada*), determine the characteristics of artificial nori from leaves (*S. taccada*) and determine the proximate content of artificial nori from leaves (*S. taccada*). This research method uses a completely randomized design (CRD) using SPSS 26, which consists of 3 treatments, namely F1 (6%), F2 (8%), F3 (10%). The results of organoleptic testing showed that F1 (6%) was the best treatment giving average values for the parameters of color (2,53%), aroma (2,57%), taste (2,73%) and texture (2,40% ). The proximate values resulting from the selected hedonic test obtained average values for water content (8,81%), ash (5,06%), protein (13,6%), fat (3,81%), carbohydrates (68, 7%). Thickness 1,40 mm, size 3,5x2,3 cm, and weight 0,2881 g.

Keywords: Artificial Nori, Sea Beruwas Leaves, Tapioca flour

