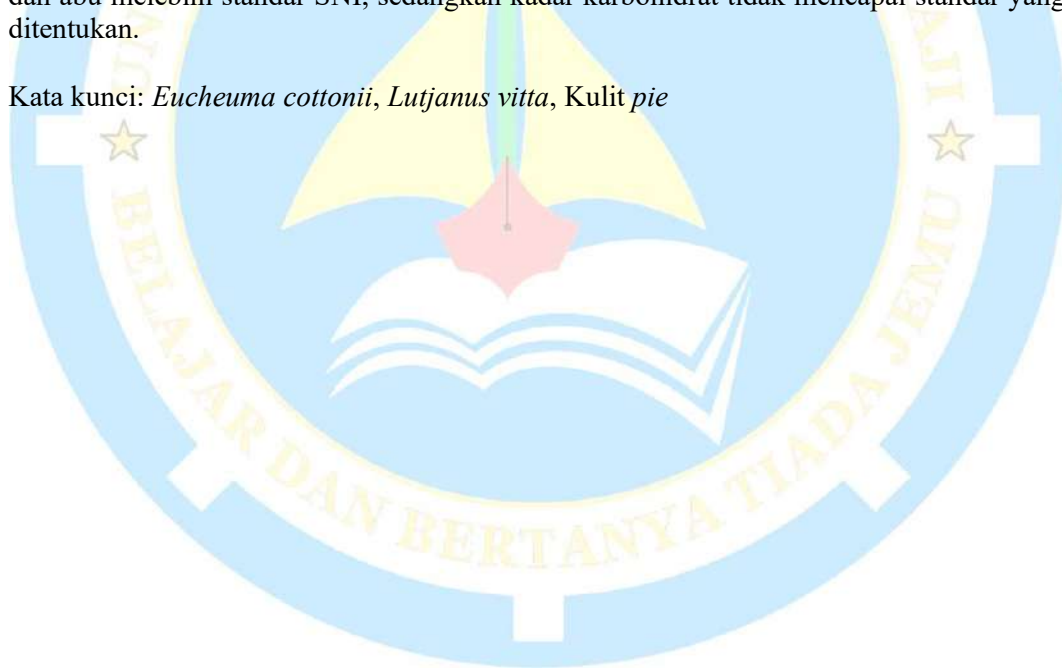


RINGKASAN

RACHEL SHAVIA ELDIN, Fortifikasi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Tepung Ikan Umela (*Lutjanus vitta*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Kulit *Pie*. Dibimbing oleh R. MARWITA SARI PUTRI dan JUMSURIZAL.

Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Ikan Umela (*Lutjanus vitta*) merupakan dua sumberdaya yang banyak ditemukan di Pulau Bintan dengan kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Rumput laut dan ikan umela tersebut diolah menjadi tepung yang digunakan dalam pembuatan kulit *pie*. Penelitian ini bertujuan untuk memberi informasi mengenai diversifikasi kulit *pie* menggunakan alternatif bahan pangan yang lebih seimbang. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan (F1, F2, F3) yang ditambah tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) (3%, 6%, dan 9%) dan tepung ikan umela (*Lutjanus vitta*) (6%, 9%, dan 12%) dengan 3 kali pengulangan. Penelitian ini melalui 3 tahap yaitu produksi pembuatan tepung ikan umela, proses pembuatan kulit *pie* dengan penambahan tepung ikan dan tepung rumput laut dan terakhir dilakukan analisis fisik, uji hedonik untuk menentukan tingkat kesukaan konsumen, serta analisis kimia proksimat dan serat pangan untuk mengetahui kandungan nutrisi. Hasil penelitian ditemukan bahwa formula F2 dengan penambahan 6% tepung rumput laut dan 9% tepung ikan umela merupakan kombinasi optimal yang dapat memenuhi kebutuhan serat harian orang dewasa. Kandungan serat pangan pada kulit *pie* sebesar 12,13% dan protein sebesar 15,41% telah memenuhi standar SNI namun, kadar air dan abu melebihi standar SNI, sedangkan kadar karbohidrat tidak mencapai standar yang ditentukan.

Kata kunci: *Eucheuma cottonii*, *Lutjanus vitta*, Kulit *pie*



SUMMARY

RACHEL SHAVIA ELDIN, Fortification of Seaweed Flour (*Eucheuma cottonii*) and Umela Fish Flour (*Lutjanus vitta*) on the Physical and Chemical Characteristics of *Pie* Crust. Supervised by R. MARWITA SARI PUTRI dan JUMSURIZAL.

Red Seaweed (*Eucheuma cottonii*) and Umela Fish (*Lutjanus vitta*) are two sources that are widely found in Bintan Island with nutritional content that is beneficial to the body. These sources are processed into flour which is used in making *pie* skin. This research aims to provide information about the diversification of *pie* skin using alternative food ingredients that are more balanced. The research method used a completely randomized design (CRD) with 3 treatments (F1, F2, F3) which added seaweed flour (*Eucheuma cottonii*) (3%, 6%, and 9%) and umela fish flour (*Lutjanus vitta*) (6%, 9%, and 12%) with 3 repetitions. This research went through 3 stages, production of umela fish flour, *pie* skin making process with the addition of fish flour and seaweed flour and finally physical analysis, hedonic test to determine the level of consumer liking, as well as proximate chemical analysis and food fiber to determine the nutritional content. The results found that formula F2 with the addition of 6% of seaweed flour and 9% umela fish flour is the optimal combination that can meet the daily fiber needs of adults. The food fiber content in the *pie* skin of 12.13% and protein of 15.41% has met the SNI standard, however, the water and ash content exceeds the SNI standard, while the carbohydrate content does not reach the specified standard.

Keywords: *Eucheuma cottonii*, *Lutjanus vitta*, *Pie* crust

