

Sifat Organoleptik Nori Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*

Oleh:

Alfrina Nabila Alhaq

Lukman Hudi

Teknologi Pangan

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Juli 2024

Pendahuluan

Rumput laut merupakan salah satu komoditas unggulan budidaya selain udang, lobster, dan kepiting. (Kompas, 2022)

Gracilaria verrucosa merupakan salah satu jenis makroalga merah sumber potensial bahan baku makanan olahan, tumbuh baik di perairan dangkal yg berintensitas cahaya tinggi & Sidoarjo sebagai percontohan budidaya.

Nori merupakan makanan yang terbuat dari makroalga merah *Pyropia*, *Gracilaria*, *Ulva*, *Caulerpa* atau lainnya yang telah dikeringkan dan atau dipanggang, berbentuk lembaran, serpihan ataupun gulungan siap dikonsumsi (SNI 9105:2022)



Pendahuluan

Capsicum sp. memiliki kandungan senyawa seperti capsaicinoid, flavonoid, vitamin C.

Vitamin C pada cabai sebagai antioksidan untuk meningkatkan daya tahan tubuh dan efektif menghambat perusakan sel karena radikal bebas.

Pemanggangan yaitu sebuah operasi pengolahan makanan melalui pemanasan kering menggunakan udara panas untuk memasak bahan pangan.

Nori panggang memiliki rasa khas umami, aroma khas dan sedikit *smoky*, serta tekstur rapuh dan bersisik dibandingkan tanpa pemanggangan.



Rumusan Masalah dan Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian

1. Apakah sifat organoleptis rasa, aroma, warna dan tekstur nori rumput laut *Gracilaria verrucosa* dapat diterima panelis?

1. Mengetahui penerimaan panelis terhadap sifat organoleptis rasa, aroma, warna dan tekstur nori rumput laut *Gracilaria verrucosa*

Rumusan masalah

Metode

Bahan Baku Pembuatan Nori



Tambak pembudidayaan udang Vaname, Tlocor, Kec. Jabon, Kab. Sidoarjo.

Pasar Sumorame, Kab. Sidoarjo



Waktu dan Tempat

Persiapan bahan, pengujian proksimat dan uji organoleptik

Lab. Pengembangan Produk dan Sensoris Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Sains & Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

Alat dan Bahan

Peralatan

- Baskom
- Spatula
- Panci
- Blender
- Loyang kasa
- Saringan
- Timbangan
- *Tray Dryer*
- Gelas ukur
- Oven.

Bahan Nori

- Air
- Serbuk kapur
- Minyak wijen cap Rosella Kediri
- Garam
- Cabai rawit (*C. frutesicum L.*) merah dan hijau
- Paprika merah (*C. annuum var. grossum*)

Metode Analisa

Organoleptik

Uji Organoleptik(Ramadhan dkk, 2019)

- Rasa
- Aroma
- Warna
- Tekstur

Penyajian kepada 20 orang panelis.

Diagram Alir

Rumput Laut Segar

Dicuci bersih dengan air mengalir

100 gram / liter
kapur

Direndam dalam larutan kapur 10% b/v t=5 jam

Dibilas hingga bersih dan ditiriskan

Direbus rumput laut:air 1:10, T = 100°C, t = 45 menit

Cabai rawit merah,
hijau dan paprika
merah



Dibuang tangkainya
dan dicuci bersih



Diblansing $t=70^{\circ}\text{C}$,
 $T=45$ detik



Diblender kecepatan
1,5 detik



5% b/b cabai giling
sesuai perlakuan



• 100 ml Filtrat



Dihaluskan dgn blender kecepatan 1, 10 detik,
sampai menjadi bubur



Disaring dengan kain saring 100 mesh



Supernatan



• 100 ml Filtrat



Dicampur hingga merata



Dicetak pada Loyang kasa



Dikeringkan dalam *tray dryer* $T=50^{\circ}\text{C}$ $t=7$ jam

- 1% b/b minyak wijen
- 1% b/b garam

Dioleskan minyak dan garam pada setiap lembar

Dipanggang dalam oven $T = \pm 70^{\circ}\text{C}$, sesuai perlakuan $t = 30, 60, 90$ detik

Didinginkan hingga suhu ruang, 25°C

Nori *Gracilaria verrucosa*

Organoleptik : Rasa, Aroma, Warna, Tekstur

Hasil dan Pembahasan

L1 (Pemangangan 30 detik)

L2 (Pemangangan 60 detik)

L3 (Pemangangan 90 detik)

C1 (Cabai Rawit Merah)	C1L1 (Cabai rawit merah : Pemangangan 30 detik)	C1L2 (Cabai rawit merah : Pemangangan 60 detik)	C1L3 (Cabai rawit merah : Pemangangan 90 detik)
C2 (Cabai Rawit Hijau)	C2L1 (Cabai rawit hijau : Pemangangan 30 detik)	C2L2 (Cabai rawit hijau : Pemangangan 60 detik)	C2L3 (Cabai rawit hijau : Pemangangan 90 detik)
C3 (Paprika Merah)	C3L1 (Paprika merah : Pemangangan 30 detik)	C3L2 (Paprika merah : Pemangangan 60 detik)	C3L3 (Paprika merah : Pemangangan 90 detik)

Uji Friedman Organoleptik

Parameter	T	X ²
Rasa	5,460	15,507
Aroma	4,827	
Warna	6,980	
Tekstur	12,062	
Titik Kritis	tn	

T : Nilai Rerata Hitung

X² : Nilai Tabel

Skala 1-5:
sangat tidak suka (1); suka (4);
tidak suka (2); sangat suka (5);
agak suka (3);

Nilai T lebih kecil dari X², sehingga tidak ada pengaruh signifikan ($\alpha=0,05$) antar perlakuan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur untuk keseluruhan perlakuan.

Dengan rentang uji:

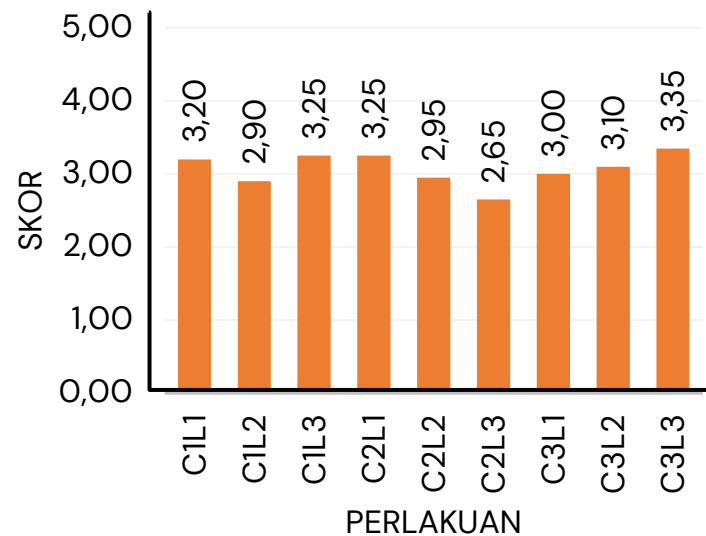
Rasa : 2,65-3,35 (tidak suka-agak suka)

Aroma : 3,05-3,40 (agak suka-suka)

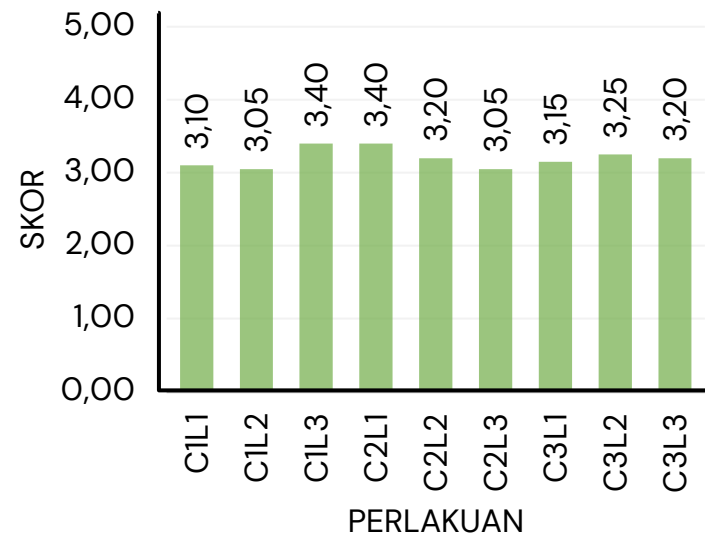
Warna : 3,05-3,65 (agak suka-suka)

Tekstur : 2,80-3,80 (agak suka-suka)

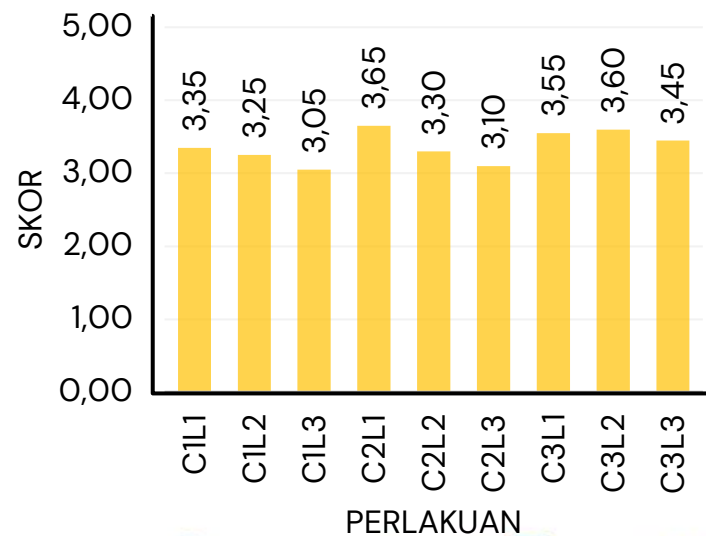
Rasa



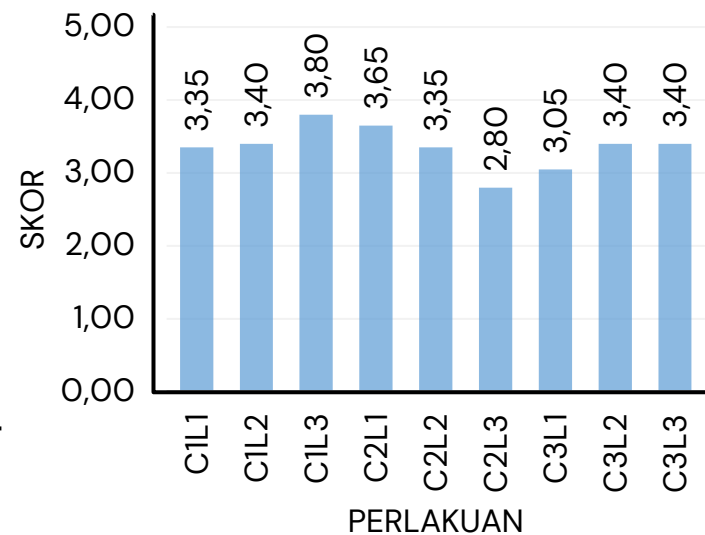
Aroma



Warna



Tekstur



Kesimpulan

- Berdasarkan penelitian melalui penambahan berbagai jenis cabai dan lama pemanggangan tidak berpengaruh signifikan ($\alpha=0,05$) terhadap organoleptik nori *Gracilaria verrucosa* untuk parameter organoleptik rasa, aroma, warna dan tekstur.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap proporsi yang lebih kompleks pada nori rumput laut *Gracilaria verrucosa*.

DOKUMENTASI



DOKUMENTASI



