JIUBJ Jurnal Ilmiah
Universitas Batanghari Jambi
Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi 23, 1 (2023): 656-660
DOI: 10.33087/jiubj.v23i1.3503
http://ji.unbari.ac.id/index.php/ilmiah

Pengolahan Camilan *Stick* Rumput Laut Hijau (*Eucheuma*) Berdasarkan Uji Organoleptik pada Murid Sekolah Dasar (SD) Negeri 29 Kendari

Ellyani Abadi, Riska Mayangsari*, Siti Hadrayanti Ananda, Siti Umrana, Jenny Qlifianti Demmalewa
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karya Kesehatan
Universitas Sulawesi Barat
*Correspondence email: riska.mayangsari28@gmail.com

Abstrak. Produk camilan *stick* merupakan makanan yang masih jarang ditemukan di masyarakat. Salah satu jenis rumput laut dapat digunakan untuk pembuatan camilan *stick* yaitu rumput laut hijau. Rumput laut hijau mempunyai kandungan karbohidrat, protein, lemak yang sebagian besar merupakan senyawa garam natrium dan kalium. Selain itu rumput laut juga mengandung vitamin-vitamin, betakaroten, serta mineral. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima camilan *stick* rumput laut hijau dengan penambahan tepung terigu pada anak sekolah di SDN 29 Kendari dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif penelitian deksriptif karena untuk menggambarkan secara sistematis sebuah fakta dan karakteristik camilan *stick* rumput laut hijau. Panelis dalam penenlitian ini berjumlah 53 panelis. Teknik pengambilan sampel menggunakan *saturated*. Variabel yang diteliti terdiri dari variabel terikat yaitu daya terima dan variabel bebas yaitu camilan *stick* rumput laut hijau. camilan *stick* rumput laut hijau dengan penambahan tepung terigu. Hasil kesukaan menurut tingkat kesukaan panelis pada produk camilan *stick* dari segi warna yaitu R4 sebanyak 90,6%. Dari segi tekstur yaitu R4 sebanyak 89,2%. Dari segi aroma yaitu R4 sebanyak 92,5%. Sedangkan dari segi rasa yaitu R4 sebanyak 92,5%. Simpulan penelitian ini adalah ada perbedaan daya terima camilan *stick* rumput laut hijau berdasarkan atribut warna, tekstur, aroma dan rasa. Sedangkan tingkat kesukaan panelis lebih menyukai produk R4 dibandingkan produk lainnya.

Kata kunci: Camilan; *Eucheuma*; Organoleptik; *Stick*, Rumput

Abstract. *Stick snack products are foods that are still rarely found in the community. Green seaweed plants contain carbohydrates, protein, fat, most of which are salt, sodium, and potassium compounds. beta-carotene and minerals. This study aims to determine the acceptability of color, texture, aroma and taste of green seaweed stick snacks with the addition of wheat flour in school children at SDN 29 Kendari. The type of research used is descriptive. The panelists were 53 students of SD Negeri 29 Kendari. The sampling technique used is the saturated survey. The data obtained using observation sheets and analyzed descriptively. The result of color preference for green seaweed stick snack products, namely R4 has the best acceptance rate of 90.6%. From the aspect of texture, that is R4 as much as 89.2%. From the aspect of aroma, namely R4 as much as 92.5%. Meanwhile, from the taste aspect, R4 is 92.5%. The conclusion of this study is the acceptability of green seaweed stick snacks based on the attributes of color, texture, aroma and taste. Meanwhile, the panelists preferred the R4 product more than other products.*

Keywords : *Snack; Eucheuma; Organoleptic; Sticks, Grass*

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling esensial bagi manusia untuk mempertahankan hidup. Pangan diartikan sebagai segala sesuatu yang bersumber dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah (Effendi, 2017). Produksi rumput laut di dunia pada periode tahun 2000-2010 masih sangat didominasi oleh lima Negara penghasilan utama dengan kontribusi yang mencapai 99,9% di tahun 2000 dan pada tahun 2010 kontribusinya menurun menjadi 99,6%. Filipina, Indonesia, Republik Tanzania, Kiribati dan Fizi merupakan 5 negara pengahasil rumput laut di dunia (ITC, 2015). Indonesia saat ini telah menjadi salah satu produsen utama rumput laut dunia pada tahun 2016 mencapai 11,6 juta ton. Selama ini rumput laut masih mendominasi sebesar 60,7%, KKP (2019) mencatat angka

sementara tahun 2019 produksi rumput laut nasional 9,9 juta ton (FAO, 2018).

Selama ini rumput laut masih mendominasi sebesar 60,7%, KKP mencatat angka sementara tahun 2019 produksi rumput laut nasional 9,9 juta ton (FAO, 2018). Secara kuantitas produksi rumput laut Sulawesi Tengara pada tahun 2015 sebesar 915.895 ton dan pada tahun 2016 sebesar 949.782 ton (Laporan Tahunan Produksi Rumput Laut, 2018). Salah satu olahan rumput laut yaitu camilan *stick* yang berbahan dasar dari rumput laut. Camilan *stick* rumput laut ini merupakan suatu prodak makanan semi kering yang belum banyak beredar di masyarakat. Pengolahan rumput laut ini pada umumnya *stick* rumput laut dengan penambahan tepung terigu agar bisa memanfaatkan sebagai salah satu pangan yang bergizi sehingga dapat dijadikan alternative atau suatu jajanan yang sehat serta ekonomis (Cahyani, 2011). Rumput laut hijau juga dapat dimanfaatkan karena rumput laut dan ekstraknya mengandung banyak senyawa kimia fenol, dietary fiber, *Polyunsaturated Fatty Acids* (PUFA) (Sanger et al, 2018).

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deksriptif untuk menggambarkan secara sistematis sebuah fakta dan karakteristik yang diteliti. Penelitian ini dilaksanakan di Wilayah Kerja SD Negeri 29 Kendari. Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian atau objek yang diteliti (Notoatmodjo, 2012). Populasi dalam penelitian adalah siswa siswi Sd kelas 6 di Wilayah Kerja Sd Negeri 29 Kendari yaitu 53 orang.

HASIL

Tabel 1
Daya Terima Warna Camilan *Stick* Rumput Laut Hijau

Kriteria	R1		R2		R3		R4	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Menarik	25	47,2	32	60,4	44	83,0	48	90,6
Tidak Menarik	28	52,8	21	39,6	9	17,0	5	9,4
Jumlah	53	100	53	100	53	100	53	100

Sumber : Data olahan

Tabel 1 diatas penilain panelis terhadap atribut warna camilan *Stick* rumput laut hijau menunjukkan bawa pada kategorik menarik R4 memiliki presentasi tinggi yaitu 90,6% (n=48). Sedangkan R1 memiliki presentasi paling rendah yaitu 47,2% (n=25). Untuk kategorik tidak renyah R1 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 52,8% (n=28). Sedangkan R4 memilik presentasi paling rendah yaitu 9,4% (n=5). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap kategori warna camilan *stick* rumput laut hijau kategorik menarik R4 memiliki presentasi tinggi yaitu 90,6%. Sedangkan R1 memiliki presentasi paling rendah yaitu 47,2%. Untuk kategorik tidak renyah R1 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 52,8%. Sedangkan R4 memilik presentasi paling rendah yaitu 9,4%.

Hal tersebut didukung dengan hasil penelitian Badarudin (2016) dan Yendi (2019) yang menunjukan bahwa camilan *stick* rumput laut hijau dengan penambahan tepung terigu 150 gr memiliki nilai tertinggi yang mengindikasikan bahwa tampilan *stick* mempunyai tampilan yang lebih menarik dari atribut warna. Hal ini disebabkan karena lebih banyak tepung terigu dibandingkan dengan perlakuan yang lain, karena pada camilan *stick* ini lebih banyak terigu maka warnanya akan lebih menarik. Menurut peneliti, Tingginya daya terima camilan *stick* rumput laut hijau R4 karena memiliki penampilan warna yang lebih menarik dibandingkan ketiga jenis perlakuan penambahan tepung terigu. Warna camilan *stick* rumput laut untuk perlakuan R4 hijau yaitu warna kuning keemasan. Sedangkan warna camilan *stick* rumput laut hijau untuk perlakuan R1, R2 dan R3 memiliki warna yang kuning kehijauan. Hal ini menunjukkan atribut warna dari camilan *stick* rumput laut hijau pada perlakuan 4 (R4) dapat diterima oleh panelis karena R4 memiliki warna kuning keemasan, itu disebabkan oleh penambahan tepung terigu yang lebih banyak dari perlakuan yang lainnya yang membuat warna *stick* tersebut terlihat lebih menarik dan pada saat penggorengan dengan menggunakan api yang besar dapat mempengaruhi warna produk tersebut. Dilihat

dari sisi panelis mengapa setiap anak tidak memilih 1 saja produk camilan *stick* rumput laut hijau untuk kategori menarik pada atribut warna karena setiap panelis akan memberikan respon yang berbeda beda terhadap rangsangan yang sama.

Tabel 2
Daya Terima Tekstur Camilan *Stick* Rumput Laut

Kriteria	R1	R2	R3	R4
	n %	n %	n %	n %
Renyah	37 69,8	44 83,0	47 88,7	51 96,2
Tidak Renyah	16 30,2	9 17,0	6 11,3	2 3,8
Jumlah	53 100	53 100	53 100	53 100

Sumber : Data olahan

Tabel 2 diatas penilaian panelis terhadap atribut tekstur camilan *Stick* rumput laut hijau pada kategori renyah R4 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 96,2% (n=51). Sedangkan R1 memiliki presentasi paling rendah yaitu 69,8% (n=37). Untuk kategorik tidak renyah R1 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 30,2% (n=16). Sedangkan R4 memilik presentasi paling rendah yaitu 3,8% (n=2). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap kategori tekstur camilan *stick* rumput laut hijau kategorik renyah R4 memiliki presentasi tinggi yaitu 96,2%. Sedangkan R1 memiliki presentasi paling rendah yaitu 69,8%. Untuk kategorik tidak renyah R1 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 30,2%. Sedangkan R4 memilik presentasi paling rendah yaitu 3,8%.

Hal ini didukung oleh penelitian Badarudin (2016) dan Yendi (2019) yang menunjukkan bahwa camilan *stick* rumput laut hijau dengan penambahan tepung terigu 150 gr tekstur *stick* lebih renyah dibandingkan penambahan tepung terigu 75 gr, karena semakin banyak tepung terigu makan tekstur *stick* akan semakin renyah. Menurut peneliti, hal ini disebabkan karena tekstur pada *stick* dipengaruhi bahan tepung terigu yang ditambahkan sehingga dapat mempengaruhi saat waktu penggilingan dan penggorengan. Waktu pengadonan camilan *stick* ini semakin sedikit tepung terigunya makan tektur camilan ini akan semakin kenyal dan lembek, sehingga pada R1, R2 dan R3 itu memiliki tektur yang masih lembek dan kenyal dibandingkan dengan R4. Dilihat dari sisi panelis mengapa setiap anak tidak memilih 1 saja produk camilan *stick* rumput laut hijau untuk kategori renyah pada atribut tekstur karena adanya perbedaan sensasi yang diterima oleh dua orang panelis atau lebih.

Tabel 3
Daya Terima Aroma Camilan *Stick* Rumput Laut Hijau

Kriteria	R1	R2	R3	R4
	n %	n %	n %	n %
Suka	32 60,4	37 69,8	44 81,1	49 92,5
Tidak Suka	21 39,6	16 30,2	10 18,9	4 7,5
Jumlah	53 100	53 100	53 100	53 100

Sumber : Data olahan

Tabel 3 diatas penilaian panelis terhadap atribut aroma camilan *stick* rumput laut hijau menunjukkan bahwa pada kategori suka R4 memilki presentasi paling tinggi yaitu 92,5% (n=49). Sedangkan R1 memiliki presentasi paling rendah yaitu 60,4% (n=32). Untuk atribut tidak suka R1 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 39,6% (n=21). Sedangkan R4 memiliki presentasi paling rendah yaitu 7,5% (n=4). Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap kategori aroma camilan *stick* rumput laut hijau kategorik suka R4 memiliki presentasi tinggi yaitu 92,5%. Sedangkan R1 memiliki presentasi paling rendah yaitu 60,4%. Untuk kategorik tidak suka R1 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 39,6%. Sedangkan R4 memilik presentasi paling rendah yaitu 7,5%.

Hal tersebut sejalan dengan hasil dari penelitian Badarudin (2016) dan Yendi (2019) yang menunjukkan bahwa aroma camilan *stick* dengan proporsi 150 gr aroma rumput laut

hilang, sedangkan untuk perlakuan yang lainnya aroma rumput lautnya masih tercium. Semakin banyak penambahan rumput laut kesukaan panelis cenderung menurun. Karena bau tidak sedap yang khas pada rumput laut. Menurut peneliti, untuk aroma camilan *stick* ini R4 lebih diterima panelis karena aroma alami dari rumput laut hilang setelah penambahan tepung terigu dan bumbu bumbu yang lain, dibandingkan dengan R1, R2, dan R3 yang masih tercium aroma rumput lautnya. Dilihat dari sisi panelis mengapa setiap anak tidak memilih 1 saja produk camilan *stick* rumput laut hijau untuk kategori suka pada atribut aroma karena setiap panelis memiliki selera atau kesukaan yang berbeda beda.

Tabel 4
Daya Terima Rasa Camilan *Stick* Rumput Laut

Kriteria	R1	R2	R3	R4
	n %	n %	n %	n %
Enak	27 50,9	39 73,6	46 86,8	49 92,5
Tidak Enak	26 49,1	14 26,4	7 13,2	4 7,5
Jumlah	53 100	53 100	53 100	53 100

Sumber : Data olahan

Tabel 4 penilaian panelis terhadap atribut rasa camilan *stick* rumput laut hijau menunjukkan bahwa kategori enak R4 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 92,5% (n=49). Sedangkan R1 memiliki presentasi paling rendah yaitu 50,9% (n=27). Untuk kategori tidak enak R1 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 49,1% (n=26). Sedangkan R4 memiliki presentasi paling rendah yaitu 7,5 (n=4). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap kategori rasa camilan *stick* rumput laut hijau kategorik enak R4 memiliki presentasi tinggi yaitu 92,5%. Sedangkan R1 memiliki presentasi paling rendah yaitu 50,9%. Untuk kategorik tidak enak R1 memiliki presentasi paling tinggi yaitu 49,1%. Sedangkan R4 memilik presentasi paling rendah yaitu 7,5%.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Badarudin (2016) dan Yendi (2019) yang menunjukkan camilan *stick* rumput laut hijau pada perlakuan 4 lebih banyak disukai karena menciptakan rasa *stick* yang baik dan untuk rasa rumput lautnya tidak terlalu kuat. Rasa Camilan *stick* ini memiliki rasa yang berbeda beda disetiap perlakuan, R4 memiliki rasa yang paling disukai oleh panelis dibandingkan perlakuan yang lainnya karena pada *stick* ini rasa rumput lautnya sudah tidak terlalu kuat dibandingkan perlakuan yang lain. Menurut peneliti, tingginya daya terima panelis terhadap camilan *stick* rumput laut hijau dengan penambahan tepung terigu 150 gr dari atribut rasa dikarenakan rumput laut pada perlakuan R4 tidak terlalu terasa. Hal ini disebabkan karena penambahan tepung terigu yang semakin banyak akan mengurangi rasa pahit pada camilan *stick* tersebut dan akan menimbulkan rasa manis. Dilihat dari sisi panelis mengapa setiap anak tidak memilih 1 saja produk camilan *stick* rumput laut hijau untuk kategori enak pada atribut rasa karena kurangnya pengetahuan anak atau panelis tehadap rasa tertentu.

SIMPULAN

Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa ada perbedaan daya terima camilan *stick* rumput laut hijau berdasarkan atribut warna, tekstur, aroma dan rasa. Sedangkan tingkat kesukaan panelis lebih menyukai produk R4 dibandingkan produk lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Badarudin, 2016. Pengolahan cemilan stick rumput laut (Eucheuma Cottoni) dengan konsentrasi tepung terigu berdasarkan nilai organoleptik. Program Studi Menajemen Sumberdaya Perairan. Universitas

Cahyani. A. 2011. *Keripik Rumput Laut*. Yogyakarta. STMIK Amikom.

FAO. 2018. The Global Status of Seaweed Production, *Trade and Utulization Vol. 124. Roma*

Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2019. *Laporan Tahunan 2018*. Jakarta

International Trade Center (ITC), 2015 *Data Ekspor Impor Rumput Laut Dunia HS 121220, HS 121229, HS 130231, HS 130239 Periode 2010-2014.*

Notoatmodjo S., 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.

Sanger G, Kaseger BE, Rarung LK, Damongilala L. 2018. Potensi beberapa jenis rumput laut sebagai bahan pangan fungsional, sumber pigmen dan antioksidan alami. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 208-217.

S. Effendi. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Nuha Medika.

Yendi, Sofiatni. 2019. Rasio Tepung Terigu Dengan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Stick Pakis. Diss. Universitas Muhammadiyah Mataram.