INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan produk *cookies* dengan perbandingan tepung rumput laut dengan tepung ikan teri nasi dan suhu pemanggangan terhadap karakteristik *cookies* yang terbaik.

Metode yang digunakan pada penelitian *cookies* rumput laut yaitu menggunakan metode penelitian RAK (Rancangan Acak Kelompok) yang terdiri dari 2 faktor. Faktor pertama yaitu perbandingan tepung rumput laut dengan tepung ikan teri nasi (x), terdiri dari x_1 = Tepung Rumput Laut : Tepung Ikan Teri Nasi (6 : 4), x_2 = Tepung Rumput Laut : Tepung Ikan Teri Nasi (7 : 3), x_3 = Tepung Rumput Laut : Tepung Ikan Teri Nasi (8 : 2). Faktor kedua yaitu suhu pemanggangan (y), terdiri dari x_1 = suhu 100°C, dengan lama pemanggangan 20 menit, x_2 = suhu 110°C, dengan lama pemanggangan 20 menit, x_3 = suhu 120°C, dengan lama pemanggangan 20 menit.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang didapatkan dari analisis kadar air rumput laut dan ikan teri nasi diperoleh hasil yaitu perendaman selama 10 jam dengan pengeringan 9 jam pada suhu 60°C sebesar 5% untuk rumput laut, dan 4% untuk ikan teri nasi. Sedangkan analisis kadar abu rumput laut dan ikan teri nasi diperoleh hasil yaitu perendaman selama 1 jam dengan pengeringan 11 jam pada suhu 60°C sebesar 0,7% untuk rumput laut, 0,3% untuk ikan teri nasi. Berdasarkan hasil penelitian utama perbandingan tepung rumput laut dengan tepung ikan teri nasi dan suhu pemanggangan untuk pengujian hedonik terhadap respon warna didapatkan hasil tidak berbeda nyata terhadap *cookies*, untuk respon rasa didapatkan hasil berbeda nyata, untuk respon aroma dan tekstur didapatkan hasil sangat berbeda nyata, dan untuk kerenyahan didapatkan hasil berbeda nyata. Berdasarkan hasil penelitian pengujian analisis kimia pada kadar air, kadar abu, kadar protein didapatkan hasil tidak berbeda nyata terhadap *cookies*, sedangkan untuk kadar lemak didapatkan hasil berbeda nyata.

Kata kunci: Tepung Rumput Laut, Tepung Teri Nasi, *Cookies*