

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh perbandingan rumput laut dan umbi bit terhadap karakteristik selai lembaran.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor dan tiga kali ulangan. Faktor-faktor dalam penelitian ini adalah perbandingan rumput laut dengan umbi bit (A) dengan 9 taraf perlakuan, yaitu 5 : 1 (a₁), 4 : 1 (a₂), 3 : 1 (a₃), 2 : 1 (a₄), 1 : 1 (a₅), 1 : 2 (a₆), 1 : 3 (a₇), 1 : 4 (a₈), 1 : 5 (a₉). Respon pada penelitian ini adalah respon kimia yaitu kadar air, kadar serat kasar dan kadar gula total. Respon fisik yang digunakan yaitu total padatan terlarut. Respon organoleptik yang meliputi rasa, warna, tekstur dan *aftertaste*. Sampel terpilih yang dianalisis meliputi aktivitas antioksidan.

Hasil penelitian menunjukkan perbandingan rumput laut dengan umbi bit berpengaruh terhadap respon kimia meliputi kadar air, kadar serat kasar dan kadar gula total sedangkan pada respon organoleptik berpengaruh terhadap atribut rasa, warna, tekstur dan *aftertaste* serta berpengaruh terhadap total padatan terlarut. Hasil analisis sampel terpilih (rumput laut dengan umbi bit) adalah a₅ dengan aktivitas antioksidan sebesar 3880,67 ppm.

Kata kunci : rumput laut *Eucheuma cottonii*, umbi bit, selai lembaran

ABSTRACT

The purpose of this studied to determine the effect of the ratio of seaweed with beetroot to the characteristics of slice jam.

The experimental design used was Randomized Block Design with one factor and three replications. Factors in this study were comparative of seaweed with beetroot (A) with 9 treatment level, that is 5 : 1 (a_1), 4 : 1 (a_2), 3 : 1 (a_3), 2 : 1 (a_4), 1 : 1 (a_5), 1 : 2 (a_6), 1 : 3 (a_7), 1 : 4 (a_8), 1 : 5 (a_9). The response in this study is a chemical response that is, moisture content, crude fiber content, and total sugar content. Physical response used is total dissolved solids. Response organoleptic including, taste, color, texture and aftertaste. Selected samples analyzed include antioxidant activity

The results of experimental comparison of seaweed with beetroot influenced the chemical response including moisture content, crude fiber content, and total sugar content, while the organoleptic response had an effect on the taste, color, texture and aftertaste and influenced total dissolved solids. Result of analysis of selected sample (seaweed with beetroot) is a_5 with amounted to 3880,67 ppm antioxidant activity.

Keywords: *Eucheuma cottonii seaweed, beetroot, slice jam*