

ABSTRAK

Anggi Anggraeni, 2025. Uji Organoleptik Nori Analog Berbahan Kangkung Darat (*Ipomoea reptans*) Hasil Organik Sebagai Alternatif Camilan Sehat, Dibimbing oleh Prof. Dr. Cartono, M.Pd., M.T. selaku Dosen Pembimbing I dan Dr. Hj. Mia Nurkanti, M. Kes selaku Dosen Pembimbing II.

Nori merupakan produk makanan dari rumput laut yang banyak digemari oleh masyarakat, namun ketersediaannya sangat terbatas. Sementara itu, produksi kangkung darat (*Ipomoea reptans*) yang melimpah sebagai sayuran lokal ini belum dimanfaatkan secara optimal. Sehingga nilai ekonominya rendah dan potensi sebagai sumber pangan belum dimanfaatkan secara maksimal. Salah satu solusi untuk mengatasi masalah ini adalah dengan menjadikan kangkung darat organik sebagai bahan alternatif pembuatan nori. Kangkung darat organik dikenal memiliki kandungan gizi yang baik dan umumnya dikonsumsi masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan nori analog berbahan dasar kangkung darat organik sebagai camilan sehat melalui uji organoleptik. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), terdiri dari 24 sampel, 6 perlakuan, dan 4 kali pengulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu konsentrasi karagenan (0%, 0,6%, 0,8%, 1%, 1,2%, dan 1,4%). Data dianalisis menggunakan Uji Friedman untuk menilai preferensi panelis terhadap parameter rasa, warna, aroma, dan tekstur. Maka dapat disimpulkan bahwa hasil menunjukkan penambahan karagenan sebesar 1% menghasilkan nori analog dengan tingkat penerimaan tertinggi, sehingga dianggap sebagai formulasi yang paling optimal.

Kata Kunci: Nori analog, kangkung darat, karagenan, uji organoleptik.

ABSTRACT

Anggi Anggraeni, 2025. Organoleptic Test of Nori Analog Made from Land Kale (Ipomoea reptans.) Organic Results as an Alternative Healthy Snack, Supervised by Prof. Dr. Cartonno, M.Pd., M.T. as Supervisor I and Dr. Hj. Mia Nurkanti, M. Kes as Supervisor II.

Nori is a food product from seaweed that is much favored by the public, but its availability is very limited. Meanwhile, the abundant production of land kale (Ipomoea reptans) as a local vegetable has not been optimally utilized. Thus, its economic value is low and its potential as a food source has not been maximized. One solution to overcome this problem is to make organic land kale as an alternative ingredient for making nori. Organic land kale is known to have good nutritional content and is commonly consumed by the community. This study aims to determine the level of acceptance of analog nori made from organic land kale as a healthy snack through organoleptic tests. The method used was an experiment with a completely randomized design (CRD), consisting of 24 samples, 6 treatments, and 4 repetitions. The treatments were carrageenan concentration (0%, 0.6%, 0.8%, 1%, 1.2%, and 1.4%). Data were analyzed using the Friedman Test to assess panelists' preferences for taste, color, aroma, and texture parameters. So it can be concluded that the results show the addition of carrageenan at 1% produces analog nori with the highest level of acceptance, so it is considered the most optimal formulation.

Keywords: *Nori analog, land kale, carrageenan, organoleptic test.*

RINGKESAN

Anggi Anggraeni, 2025. Uji Organoleptik Analog Nori Dijieun tina Kangkung Darat (Ipomoea reptans) Hasil Organik salaku Alternatif pikeun Jajan Sehat, Diawasan ku Prof. Dr. Cartono, M.Pd., MT salaku Dosen Pengawas I jeung Dr. Hj. Mia Nurkanti, M. Kasus salaku Pengawas II.

Nori mangrupikeun produk pangan anu didamel tina juket laut anu populer di masarakat, tapi kasadiaanna terbatas pisan. Samentara éta, produksi loba pisan kangkung darat (Ipomoea reptans) salaku sayur lokal teu acan garapan optimal. Janten nilai ékonomina rendah sareng poténsina salaku sumber pangan teu acan dimanfaatkan sacara optimal. Salah sahiji solusi pikeun ngatasi masalah ieu nyaéta ngajantenkeun kangkung darat organik janten bahan alternatif pikeun ngadamel nori. Kangkung darat organik dipikanyaho gaduh kandungan gizi anu saé sareng umumna dikonsumsi ku masarakat. Ieu panalungtitan boga tujuan pikeun nangtukeun tingkat panarimaan nori analog tina kangkung darat organik salaku jajanan sehat ngaliwatan tés organoleptic. Méthode anu digunakeun nyaéta ékspérimén kalawan Desain Acak Lengkep (RAL), diwangun ku 24 sampel, 6 perlakuan jeung 4 pangulangan. Pangobatan anu dipasihkeun nyaéta konsentrasi karaginan (0%, 0,6%, 0,8%, 1%, 1,2% sareng 1,4%). Data dianalisis nganggo Uji Friedman pikeun meunteun karesep panelis pikeun parameter rasa, warna, ambu, sareng tékstur. Ku kituna bisa dicindekkeun yén hasil némbongkeun yén nambahkeun 1% karaginan ngahasilkeun analog nori kalawan tingkat pangluhurna ditampa, ku kituna dianggap rumusan paling optimal

Kecap konci: Analog Nori, kangkung darat, karaginan, tés organoleptik.