ABSTRAK

Mala Aliya Khoerunnisa. 2025. Uji Organoleptik Nori Analog Berbahan Pakcoy (*Brassica rapa L*) Hasil Organik Sebagai Alternatif Camilan Sehat. Dibimbing oleh

Nori merupakan salah satu pangan olahan berbentuk lembaran tipis yang biasanya berbahan dasar rumput laut jenis Porphyra. Tingginya konsumsi nori di Indonesia belum diimbangi dengan ketersediaan bahan baku lokal sehingga masih bergantung pada impor. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah, salah satunya yaitu sayuran pakcoy (*Brassica rapa L*.) sebagai bahan alternatif pembuatan nori analog. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik organoleptik nori analog pakcoy dengan variasi penambahan karagenan sebagai bahan pengikat. Metode penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan enam perlakuan, yaitu kontrol (tanpa karagenan), serta penambahan karagenan sebanyak 0,6 g; 0,8 g; 1 g; 1,2 g; dan 1,4 g. Uji organoleptik dilakukan terhadap 30 panelis agak terlatih untuk menilai aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan after taste. Data dianalisis menggunakan uji Kruskal-Wallis dan dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney dengan bantuan SPSS versi 26. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan karagenan berpengaruh nyata terhadap kualitas sensoris nori analog pakcoy. Perlakuan dengan penambahan 1,2 g karagenan memperoleh tingkat kesukaan tertinggi sebesar 74,48% (kategori suka), sedangkan kontrol tanpa karagenan hanya memperoleh 50,2% (kategori tidak suka). Hal ini membuktikan bahwa penggunaan karagenan mampu meningkatkan mutu organoleptik nori analog pakcoy sehingga dapat menjadi alternatif camilan sehat berbasis sumber daya lokal yang berpotensi menyaingi nori komersial.

Kata kunci : camilan sehat, karagenan, nori analog, pakcoy (*Brassica rapa L*.)

ABSTRACT

Mala Aliya Khoerunnisa. 2025. Organoleptic Test of Organic Nori Analogue Made from Pakcoy (Brassica rapa L.) as a Healthy Snack Alternative. Supervised by

Nori is a processed food in the form of thin sheets usually made from Porphyra seaweed. The high consumption of nori in Indonesia is not matched by the availability of local raw materials, resulting in a continued dependence on imports. Therefore, innovation is needed by utilizing abundant local resources, one of which is pakcoy (Brassica rapa L.) as an alternative ingredient for making nori analog. This study aimed to determine the organoleptic characteristics of pakcoy analog nori with variations in the addition of carrageenan as a binding agent. The study used a completely randomized design (CRD) with six treatments: a control (without carrageenan), and carrageenan additions of 0.6 g, 0.8 g, 1 g, 1.2 g, and 1.4 g. Organoleptic tests were conducted on 30 semi-trained panelists to assess color, aroma, taste, texture, and aftertaste. Data were analyzed using the Kruskal-Wallis test and then the Mann-Whitney test using SPSS version 26. The results showed that the addition of carrageenan significantly affected the sensory quality of bok choy analog nori. The treatment with the addition of 1.2 g of carrageenan achieved the highest level of preference at 74.48% (like category), while the control without carrageenan only achieved 50.2% (dislike category). This proves that the use of carrageenan can improve the organoleptic quality of bok choy analog nori, making it a healthy snack alternative based on local resources that has the potential to compete with commercial nori.

***Keywords**: healthy snacks, carrageenan, analog nori, bok choy (Brassica rapa L.)*

RINGKESAN

Mala Aliya Khoerunnisa. 2025. Uji Organoleptik Analog Nori Dijieun tina Pakcoy (*Brassica rapa L.*) hasil Orgnanik salaku Alternatif Jajanan Sehat. Diawasan ku

Nori mangrupa kadaharan olahan dina wangun lambaran ipis biasana dijieun tina juket laut Porphyra. Konsumsi nori anu luhur di Indonésia henteu diimbangi ku kasadiaan bahan baku lokal, anu nyababkeun gumantungna kana impor. Ku kituna diperlukeun inovasi ku cara ngamangpaatkeun sumber daya lokal nu loba pisan, salah sahijina nyaéta pakcoy (Brassica rapa L.) salaku bahan alternatif pikeun nyieun analog nori. Ulikan ieu miboga tujuan pikeun mikanyaho ciri organoleptik pakcoy analog nori kalayan variasi tambahan karaginan salaku bahan pengikat. Ulikan ieu ngagunakeun desain acak lengkep (CRD) kalayan genep perlakuan: kontrol (tanpa karaginan), jeung tambahan karaginan 0,6 g, 0,8 g, 1 g, 1,2 g, jeung 1,4 g. Uji organoleptik dilaksanakeun ka 30 panelis semi-dilatih pikeun meunteun warna, ambu, rasa, tékstur, jeung rasa. Data dianalisis ngagunakeun uji Kruskal-Wallis lajeng uji Mann-Whitney ngagunakeun SPSS versi 26. Hasilna némbongkeun yén tambahan karaginan mangaruhan nyata kualitas sensori bok choy analog nori. Perlakuan ditambah 1,2 g karaginan ngahontal tingkat preferensi pangluhurna nyaéta 74,48% (kategori suka), sedengkeun kontrol tanpa karaginan ngan ngahontal 50,2% (kategori henteu resep). Hal ieu ngabuktikeun yén pamakéan karaginan bisa ngaronjatkeun kualitas organoleptik bok choy analog nori, jadi alternatif snack sehat dumasar kana sumberdaya lokal nu boga potensi bersaing jeung nori komérsial.

***Kecap konci**: jajanan sehat, karaginan, nori analog, bok choy (Brassica rapa L.)*