

## Karakteristik Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*)

Deddy Kurniawan, Santosa, Andasuryani

### ABSTRAK

Rumput laut (*Eucheuma cottonii*) adalah *Algae* yang hidup di perairan dan merupakan produk hasil laut yang dibudidayakan hampir seluruh perairan di Indonesia. Rumput laut setelah dipanen mengandung kadar air yang tinggi yaitu 91,01 %. Untuk meningkatkan mutu tepung rumput laut sebaiknya rumput laut diberikan perlakuan perendaman. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan melakukan diversifikasi olahan produk pangan, yaitu penepungan rumput laut dengan melakukan proses perendaman. Pada penepungan rumput laut dilakukan proses perendaman, karena proses perendaman sangat berpengaruh terhadap mutu tepung yang dihasilkan baik berupa bentuk fisik maupun bentuk kimia. Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji karakteristik fisik dan kimia tepung rumput laut dan mengetahui pengaruh perendaman aquades, larutan CaO 0,5 %, dan larutan  $(Ca(OCl)_2)$  0,25 % terhadap kualitas tepung rumput laut. Proses penelitian ini meliputi pemilihan bahan, perendaman rumput laut dengan air selama  $\pm 9$  jam, penimbangan rumput laut, perendaman rumput laut menggunakan perlakuan aquades selama 5 menit, larutan CaO 0,5 % selama 5 menit dan larutan  $(Ca(OCl)_2)$  0,25 % selama 4 - 6 jam, pengeringan rumput laut dengan menggunakan oven (suhu 45 °C) sampai kadar air maksimum 15 %, dan penepungan dengan blender. Waktu yang dibutuhkan untuk mencapai kadar air maksimum 15 % dengan menggunakan oven (suhu 45 °C) adalah selama 17 - 18 jam. Warna tepung rumput laut pada perlakuan aquades yaitu krem coklat kemerahan, warna tepung rumput laut perlakuan larutan CaO 0,5 % yaitu krem hijau, dan warna tepung rumput laut perlakuan larutan  $(Ca(OCl)_2)$  0,25 % berwarna krem putih. Tepung rumput laut yang mengandung vitamin C yang paling tinggi terdapat pada perlakuan perendaman larutan CaO 0,5 %. Tepung rumput laut yang disukai oleh panelis berdasarkan warna, aroma, dan tekstur terdapat pada perlakuan perendaman larutan  $(Ca(OCl)_2)$  0,25 % selama 4 - 6 jam. Berdasarkan kehalusan tepung dan kadar air, semua perlakuan pada penelitian ini sudah menghasilkan tepung sesuai dengan standar mutu tepung rumput laut.

*Kata kunci* – karakteristik, tepung, rumput laut, perendaman, standar mutu