

**PEMBUATAN NORI DENGAN PEMANFAATAN  
KOLANG-KALING SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI RUMPUT  
LAUT JENIS *Eucheuma cottonii***

**OLEH :**

**FIKRATUL IHSAN**

**1211123013**



**PEMBIMBING :**

**1. Dr. Ir. Novelina, MS**

**2. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2016**

# Pembuatan Nori dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma cottonii*

Fikratul Ihsan, Novelina, Kesuma Sayuti

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dari nori dengan teknik *edible film* dan mengetahui pengaruh pensubstitusian kolang-kaling terhadap nori dari rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* berdasarkan sifat fisik, kimia dan tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Analisis data menggunakan *Analisis of Varian* (ANOVA), kemudian dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan yang digunakan adalah pensubstitusian rumput laut *E. cottonii* dengan kolang-kaling yaitu A (100%:0%), B (90%:10%), C (80%:20%), D (70%:30%) dan E (60%:40%). Formulasi pembuatan nori yaitu dengan menambahkan 50 ml air, 2 ml larutan daun suji dan 1 ml gliserin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pensubstitusian rumput laut jenis *E. cottonii* dengan kolang-kaling berpengaruh nyata terhadap ketebalan, kekuatan tarik, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat makanan dan kadar kalsium tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap daya serap air, intensitas warna dan aktivitas air. Hasil penelitian menunjukkan pensubstitusian kolang-kaling hingga 30% (perlakuan D) masih dapat digunakan sebagai bahan pensubstitusi rumput laut *E. cottonii* dalam pembuatan nori dengan nilai ketebalan (0,30 mm), kekuatan tarik (267,75 Kgf/cm<sup>2</sup>), daya serap air (219,24%), warna kuning kehijauan, kadar air (23,43%), kadar abu (11,06%), aktivitas air (0,644), kadar protein (1,88%), serat makanan (11,02%) dan kadar kalsium (92,99 mg/100 g) dan perlakuan ini (pensubstitusian 30% kolang-kaling) merupakan perlakuan terbaik berdasarkan tingkat penerimaan organoleptik dengan nilai warna (3,41), rasa (3,29), tekstur (3,6) dan aroma (3,59).

*Kata kunci* - nori, *edible film*, kolang-kaling, rumput laut *E. cottonii*