

Pemanfaatan *Pulp* Eceng Gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solm.) dengan *Pulp* Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.) dalam Pembuatan Kertas Seni pada *Pulp* Kertas Koran Bekas

Fera Rahma Ariany, Novizar Nazir, Ismed

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan *pulp* eceng gondok dan *pulp* kulit buah kakao terhadap sifat fisik kertas seni dan organoleptik kertas seni. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Hasil pengamatan dari masing-masing parameter dianalisis statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5% kecuali kekuatan tarik dan kekuatan sobek. Perlakuan pada penelitian ini adalah pencampuran *pulp* eceng gondok dan *pulp* kulit buah kakao dengan perbandingan 0:100%; 25:75%; 50:50%; 75:25%; 100:0%. Pengamatan pada kertas seni yang dihasilkan yaitu pengamatan hasil delignifikasi meliputi rendemen dan kadar air, analisa kimia yaitu kadar air kertas seni serta analisa fisik yang meliputi gramatur, ketahanan tarik, ketahanan sobek serta uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan penambahan *pulp* eceng gondok terhadap *pulp* kulit buah kakao berpengaruh nyata terhadap analisis kadar air kertas seni serta gramatur. Produk paling disukai berdasarkan uji organoleptik kertas seni dihasilkan oleh perlakuan E (perbandingan *pulp* eceng gondok 100% : 0% *pulp* kulit buah kakao) dengan rata-rata skor untuk warna 4,35, tekstur permukaan 4,30, kenampakan serat 4,30 dan kesukaan 4,60. Sedangkan menurut analisa kimia serta analisa fisik kertas seni produk terbaik adalah produk D (75% *pulp* eceng gondok : 25% *pulp* kulit kakao) dengan kadar air sebesar 9,01%, gramatur sebesar 64,44 g/m², kekuatan tarik sebesar 1,74 kN/m dan kekuatan sobek sebesar 590,20 mN.

Kata Kunci : eceng gondok, kulit buah kakao, kertas seni, *Eichornia crassipes*, (Mart) Solm.), *Theobroma cacao* L.