

ABSTRAK

ETIK HERTIKA DEWI. 2024. Pengembangan Jajanan Stik Dari Selada Laut (*Ulva lactuca*). Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Putri Rizkiyah, S.ST.Par., M.Par. & Satria Rusdy Wijaya, M.Pd.

Pemanfaatan selada laut pada pembuatan jajanan stik. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui cara pembuatan jajanan stik selada laut (*ulva lactuca*); (2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap jajanan stik selada laut (*ulva lactuca*).

Penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pengembangan produk dengan metode uji organoleptic dengan menggunakan kuisioner uji organoleptic sebagai instrument pengumpulan data. Prosedur pengembangan produk melibatkan tahap penentuan resep acuan, tahap formulasi resep, tahap validasi produk kepada 2 orang ahli atau validator, dan tahap penyebarluasan produk kepada 25 orang panelis tidak terlatih. Pada penyebarluasan produk, panelis diinta mencicipi produk kemudian memberikan penilaian terhadap empat komponen uji organoleptic yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil penyebarluasan produk kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif.

Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu 1) Pembuatan jajanan stik menggunakan selada laut sebagai penambahan bahan mampu menghasilkan jajanan stik dengan kualitas yang sama baiknya dengan jajanan stik yang biasanya dan stik selada laut ini juga menghasilkan rasa yang baru. 2) Hasil uji organoleptic menunjukkan bahwa penilaian terhadap komponen warna, tekstur dan rasa produk jajanan stik selada laut berada pada skala 5 (sangat suka) dan komponen aroma skala 4 (suka). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa produk jajanan stik selada laut ini sangat disukai oleh panelis tidak terlatih.

Kata kunci: Jajanan Stik, Selada Laut, Uji Organoleptik.

ABSTRACT

ETIK HERTIKA DEWI. 2024. *Development of Sea Lettuce Stick Snacks (Ulva lactuca). Final Project. Lombok Tourism Polytechnic. Advisors: Putri Rizkiyah, S.ST.Par., M.Par. & Satria Rusdy Wijaya, M.Pd.*

Utilization of sea lettuce in the production of stick snacks. This study aims to: (1) determine the method of making sea lettuce stick snacks (Ulva lactuca); (2) assess public acceptance of sea lettuce stick snacks (Ulva lactuca).

The research conducted was an experimental product development using an organoleptic test method with an organoleptic test questionnaire as the data collection instrument. The product development procedure involved the following stages: determining the reference recipe, formulating the recipe, validating the product with 2 experts or validators, and distributing the product to 25 untrained panelists. During product distribution, panelists were asked to taste the product and then evaluate it based on four organoleptic test components: color, aroma, texture, and taste. The results of the product distribution were then analyzed quantitatively in a descriptive manner.

The results obtained from the research are as follows: 1) The production of stick snacks using sea lettuce as an additional ingredient was able to produce stick snacks of equal quality to conventional stick snacks, while also introducing a new flavor. 2) The results of the organoleptic test showed that the evaluation of the color, texture, and taste components of the sea lettuce stick snacks were on a scale of 5 (very liked) and the aroma component on a scale of 4 (liked). Therefore, it can be concluded that the sea lettuce stick snack product is highly favored by untrained panelists.

Keywords: *Stick Snacks, Sea Lettuce, Organoleptic Test.*