

PENGEMBANGAN PRODUK BAKSO BERBAHAN DASAR RUMPUT LAUT (*EUCHEUMA COTTONII*)

ABSTRAK

Baiq Hidayatul Usnu. Juni 2019. Pengembangan Produk Bakso Berbahan Dasar (*Eucheuma cottonii*). Praya Kabupaten Lombok Tengah. Tugas Akhir Program Studi Diploma III Jurusan Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing : Ruwaida Fajriasanti, ST, M.P.Par dan Hastuti Nurhayati, S.Pd.

Penelitian Ini Bertujuan Untuk (1).Menemukan Formulasi Bakso berbahan dasar rumput laut (*Eucheuma cottonii*), (2)proses pembuatan dan (3)daya terima masyarakat terhadap produk bakso rumput laut. Pemilihan rumput laut sebagai bahan dalam pembuatan bakso karena Lombok merupakan daerah penghasil rumput laut terbesar, sehingga rumput laut cukup berlimpah di Lombok, hal ini yang menjadi latar belakang membuat inovasi baru produk baru yang berbahan rumput laut dan menyediakan alternatif bakso sehat dari rumput laut. Penelitian ini menggunakan R & D (*Reseach and Development*) *Define, Design, Development, Disseminate*. Sehingga dari tahap *define*, dilakukan penentuan resep acuan berdasarkan pilihan dari 3 resep acuan. Pada tahap *design*, pengembangan resep acuan dengan penambahan rumput laut. Dengan hasil Rasio ikan dan rumput laut 40%: 60%. Formula ini menghasilkan bakso dengan poin paling tinggi berdasarkan uji validasi dan organoleptik. Tahap *development* uji validasi produk pada panelis terlatih. Dan yang terakhir *desseminate* tahap pengujian produk dengan uji organoleptik dengan hasil sebagai berikut; indeks rasa; 98% dengan kriteria interpretasi sangat baik (gurih), warna: 66.6% dengan interpretasi baik (putih keabu-abuan), teksture: 94.6% dengan interpretasi sangat baik (kenyal), aroma: 86% dengan interpretasi sangat baik (berbumbu). Berdasarkan rata-rata nilai indeks total yakni 92,65% dengan interpretasi sangat baik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa bakso rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sangat bisa diterima oleh konsumen layaknya bakso ikan pada umumnya..

Kata kunci : Bakso, Rumput Laut, metode R&D (*Reseach and Development*)

DEVELOPMENT OF BAKSO BASED SEAWEED PRODUCTS (EUCHEUMA COTTONII)

ABSTRACT

Baiq Hidayatul Usnu. June 2019. Development of Made Meatball Products Basic (Eucheuma cottonii). Praya, Central Lombok Regency. Final Assignment of Diploma III Study Program at Lombok Tourism Engineering Department of Culinary Arts. Advisor: Ruwaida Fajriasanti, ST, M.P.Par and Hastuti Nurhayati, S.Pd.

This research aims finding the (1) find the formulation of seaweed-based meatballs (Eucheuma cottonii), along with (2) finding the proper technique to make the seaweed ball and (3) to analyse consumers acceptance of this product.. The selection of seaweed as an ingredient in making meatballs because Lombok is the largest seaweed producing area, so seaweed is quite abundant in Lombok, this is the background for making new innovations in new products made from seaweed and providing alternative healthy meatballs from seaweed. This research uses R & D (Research and Development) Define, Design, Development, Desiminate. So from the Define stage, a reference prescription is made. Then the Design stage was obtained by seaweed meatball formulation with a ratio of fish and seaweed 40%: 60%. Because this formula produces meatballs with the highest points based on validasi and organoleptic ingredients. Stage of development of product validation tests for trained panelists. And the last one is Desiminate the product acceptance stage by organoleptic test with the following results; taste index; 98% with very good (savory) interpretation criteria, color: 66.6% with interpretation very good (grayish white), texture: 94.6% with very good (chewy) interpretation, aroma: 86% with very good interpretation (spicy). Overall, with the average index 92.65 % which is interpreted as very good.

It can be concluded that the product of this experiment, the fish ball with Eucheuma cottonii has very high consumer acceptance like common fish ball in the market.

Keywords: Meatballs, Seaweed, R & D (Reseach and Developmente) methods