

Intisari

PENGARUH FORTIFIKASI RUMPUT LAUT *Gracilaria* sp. SEBAGAI SUMBER IODIUM TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU DAN TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN OPAK SINGKONG

Gracilaria sp. merupakan jenis rumput laut merah yang kaya akan kandungan iodium. Iodium merupakan salah satu jenis mineral esensial yang dibutuhkan bagi tubuh yang apabila dalam keadaan kekurangan akan mengakibatkan berbagai macam gangguan kesehatan. Pemanfaatan *Gracilaria* sp. bisa diolah menjadi bubuk yang dapat difortifikasikan pada beberapa makanan. Inovasi penambahan bubuk *Gracilaria* sp. pada opak singkong dapat dilakukan sebagai salah satu alternatif makanan untuk mencukupi kadar iodium bagi tubuh. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh fortifikasi rumput laut *Gracilaria* sp. terhadap karakteristik mutu opak singkong dan tingkat penerimaan konsumen terhadap opak singkong dengan fortifikasi *Gracilaria* sp. Pengolahan opak singkong menggunakan perlakuan fortifikasi bubuk *Gracilaria* sp. masing masing 0,0% (p0); 2,5% (p1); 5% (p2); 7,5% (p3); dan 10% (p4) (b/b). Opak singkong dibuat kemudian diuji kadar iodium, uji kerenyahan, uji daya kembang, uji kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa fortifikasi *Gracilaria* sp. pada opak dapat meningkatkan kadar iodium, menurunkan tingkat kerenyahan dan daya kembang opak, serta meningkatkan kadar air, kadar abu, dan kadar protein serta menurunkan kadar lemak dan karbohidrat dari opak. Fortifikasi *Gracilaria* sp. pada opak dapat menurunkan tingkat penerimaan konsumen terhadap parameter kenampakan, aroma, tekstur dan rasa dengan perlakuan yang terbaik yaitu p0 (0,0%)

Kata kunci : *Gracilaria* sp., iodium, karakteristik mutu, opak singkong, penerimaan konsumen.

Abstract

THE EFFECT OF FORTIFICATION SEAWEED *Gracilaria* sp. AS A SOURCE OF IODINE ON QUALITY CHARACTERISTICS AND LEVEL OF CONSUMER ACCEPTANCE OF CASSAVA OPAK

Gracilaria sp. is a type of red seaweed that is rich in iodine content. Iodine is one type of essential mineral that is needed for the body which, if in a state of deficiency, will cause various kinds of health problems. Utilization of *Gracilaria* sp. can be processed into a powder that can be fortified in some foods. The innovation of adding *Gracilaria* sp. powder in cassava opak can be done as an alternative food to meet the levels of iodine for the body. The purpose of this study was to determine the effect of fortification of *Gracilaria* sp. on the quality characteristics of cassava opak and the level of consumer acceptance of cassava opak with fortification of *Gracilaria* sp. Processing of cassava opak using fortification treatment of *Gracilaria* sp. each 0,0% (p0); 2,5% (p1); 5% (p2); 7,5% (p3); dan 10% (p4) (w/w). Cassava opak is made and then tested for iodine content, crispyness test, swellability test, water content test, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content and hedonic test. The result showed that fortification of *Gracilaria* sp. in opak can increase iodine content, reduce the level of crispyness and opacity of opak, and increase water content, ash content, and protein content as well as reduce fat and carbohydrate content of opak. Fortification of *Gracilaria* sp. in opak can reduce the level of consumer acceptance of the parameters of appearance, scent, texture and taste with the best treatment is p0 (0.0%).

Keywords: cassava opak, consumer acceptance, *Gracilaria* sp., iodine, quality characteristics.