

## Intisari

### PENGARUH PENAMBAHAN KARAGENAN DAN PATI GARUT TERHADAP KARAKTERISTIK DAN TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN CAMILAN NORI *Sargassum cristaefolium*

Nori merupakan salah satu produk camilan dari rumput laut yang dikeringkan berbentuk lembaran tipis dengan kandungan nutrisi yang tinggi dan menyehatkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi penambahan karagenan dan pati garut terhadap karakteristik fisik, aktivitas antioksidan dengan 2,2-Difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH), tingkat penerimaan konsumen, dan kandungan proksimat dari perlakuan terbaik camilan nori *Sargassum cristaefolium*. Formulasi yang digunakan berupa perlakuan karagenan dan pati garut masing-masing (0%:0%), (0,5%:3,5%), (1%:3%), (1,5%:2,5%), dan (2%:2%). Hasil analisis data menggunakan analisis varian (ANOVA) menunjukkan bahwa variasi penambahan karagenan dan pati garut berpengaruh signifikan ( $P < 0,05$ ) terhadap karakteristik fisik, aktivitas antioksidan, dan tingkat penerimaan konsumen camilan nori *S. cristaefolium*. Perlakuan dengan penambahan karagenan 1% dan pati garut 3% pada camilan nori *S. cristaefolium* merupakan perlakuan terbaik dengan karakteristik ketebalan (0,187 mm), kekerasan (269,65 gf), aktivitas antioksidan DPPH (77,77%), kadar air (2,30%), kadar abu (9,11%), kadar protein (5,46%), kadar lemak (37,52%), serat pangan total yang lebih tinggi (16,37%), kadar karbohidrat yang lebih tinggi (29,23%) dan tingkat penerimaan konsumen terhadap kenampakan (4,93), rasa (4,63), aroma (4,84), warna (4,56), dan tesktur (5,01).

Kata kunci: nori, antioksidan, *Sargassum cristaefolium*, karagenan, pati garut

## ***Abstract***

### THE EFFECT OF CARRAGENAN AND ARROWROOT STARCH ON THE CHARACTERISTICS AND CONSUMER ACCEPTANCE OF NORI SNACK FROM *Sargassum cristaefolium*

Nori is a snack product made from dried seaweed in the form of thin sheets with high nutritional value and is healthy. The purpose of this study is to determine the effect of the addition of carrageenan and arrowroot starch variations on physical characteristics, antioxidant activity with 2,2-Diphenyl-1-pikrilhidrazyl (DPPH), consumer acceptance level, and proximate content of the best treatment of *Sargassum cristaefolium* nori snacks. The formulation used is carrageenan and arrowroot starch treatment respectively (0%:0%), (0.5%:3.5%), (1%:3%), (1.5 %:2.5%), and (2%:2%). The results of data analysis using analysis of variance (ANOVA) shows that variations in the addition of carrageenan and arrowroot starch had a significant effect ( $P < 0.05$ ) on physical characteristics, antioxidant activity, and the level of consumer acceptance of nori snacks from *S.cristaefolium*. Treatment with the addition of 1% carrageenan and 3% arrowroot starch in *S.cristaefolium* nori snack is the best treatment with the characteristics of thickness (0.187 mm), hardness (269.65 gf), DPPH antioxidant activity (77.77 %), water content (2.30%), ash content (9.11%), protein content (5.46%), fat content (37.52%), total dietary fiber (16.37%), carbohydrate content (29.23%), and the level of consumer acceptance based on appearance (4.93), taste (4.63), aroma (4.84), color (4.56), and texture (5.01).

Keywords: nori, antioxidants, *Sargassum cristaefolium*, carrageenan, arrowroot starch