

## Intisari

### PENGARUH PERENDAMAN, PENCUCIAN DAN PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK SERTA PREFERENSI KONSUMEN PRODUK BERBASIS *Caulerpa racemosa*

*Caulerpa racemosa* merupakan salah satu jenis rumput laut hijau komoditas budidaya Indonesia yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional. Pengeringan diharapkan merupakan metode pascapanen yang efektif untuk mempertahankan kandungan gizi rumput laut sekaligus memperpanjang masa simpan. Pengeringan menghasilkan produk bercita rasa asin sehingga perlu dilakukan pencucian sebelum pengeringan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan aktivitas antioksidan dari bubuk *C. racemosa* yang mengalami metode pencucian dan pengeringan berbeda serta mengetahui preferensi dan persepsi konsumen terhadap bubuk maupun produk *C. racemosa*. Penelitian ini dibagi kedalam dua tahapan yaitu pengeringan dan survei preferensi konsumen. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Faktorial 3 x 2 yaitu, faktor perlakuan pencucian meliputi perlakuan tanpa pencucian, pencucian berulang, perendaman *C. racemosa* dalam larutan NaOCl 1%, dan faktor metode penjemuran secara langsung atau menggunakan paranet 85%. Pengujian bubuk *C. racemosa* meliputi karakteristik fisik (rendemen, *water holding capacity* dan *oil holding capacity*, dan kadar air), aktivitas antioksidan (DPPH dan FRAP), dan uji intensitas rasa asin. Preferensi dan persepsi oleh konsumen melalui online survei diikuti 112 responden diuji menggunakan metode *Partial Least Square* (PLS). Hasil penelitian menunjukkan pencucian memengaruhi karakter fisik, aktivitas antioksidan dan intensitas rasa asin *C. racemosa* kering sedangkan pengeringan tidak berpengaruh. Produk *C. racemosa* kering terbaik dalam penelitian ini adalah produk hasil pengeringan dengan sinar matahari langsung tanpa perlakuan pencucian. Persepsi konsumen dipengaruhi oleh manfaat kesehatan melalui risiko ketidakpastian terhadap produk dan neofobia makanan. Konsumen menyukai es krim, dimsum dan *cookies* sebagai makanan yang mungkin difortifikasi dengan *C. racemosa*.

Kata kunci : Aktivitas antioksidan, *C. racemosa*, pencucian, pengeringan sinar matahari, persepsi, preferensi.

### *Abstract*

## EFFECT OF SOAKING, WASHING AND DRYING ON CHARACTERISTICS AND CONSUMER PREFERENCE OF *Caulerpa racemosa* BASED PRODUCTS

*Caulerpa racemosa* is one type of green seaweed in Indonesian cultivation commodities which has high antioxidant activity and can be used as functional food. Drying is expected to be an effective post-harvest method to preserve the nutritional content of the seaweed while extending its shelf life. Drying produces a product with a salty taste so it is necessary to wash it before drying. This study aims to determine the characteristics and antioxidant activity of *C. racemosa* powder which has undergone different washing and drying methods and to determine consumer preferences and perceptions of *C. racemosa* powder and products. This research is divided into two stages, namely drying and consumer preference survey. The design used was a 3 x 2 factorial design, washing treatment factors including treatment without washing, repeated washing, immersion of *C. racemosa* in 1% NaOCl solution, and factors of direct drying methods or using 85% paranet. Testing of *C. racemosa* powder includes physical characteristics (yield, water holding capacity and oil holding capacity, and water content), antioxidant activity (DPPH and FRAP), and a salty taste intensity test. The preferences and perceptions of consumers through an online survey followed by 112 respondents were tested using the Partial Least Square (PLS) method. The results showed that washing affected the physical character, antioxidant activity and intensity of the dry *C. racemosa* salty taste while drying had no effect. The best *C. racemosa* product in this study was the product from direct sunlight without washing treatment. Consumers' perceptions are influenced by health benefits through the risk of product uncertainty and food neophobia. Consumers prefer ice cream, dim sum and cookies as foods that may be fortified with *C. racemosa*.

Keywords : Antioxidant activity, *C. racemosa*, sundried, washing, perception, preference.