

**LAMA WAKTU PERENDAMAN RUMPUT LAUT DALAM LARUTAN KAPUR PADA  
PEMBUATAN PUDING RUMPUT LAUT**

**Napitupulu F\*\*) Banoet R.I.M\*\*) Malelak Z\*\*)**

**ABSTRAK**

Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup, yang di gemari oleh kalangan masyarakat dari berbagai usia, penelitian ini tentang lama waktu perendaman rumput laut dalam kapur pada pembuatan puding rumput laut. Metode yang di gunakan adalah menggunakan rancang acak legkap dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga menghasilkan 12 unit percobaan. Hasil analisis menunjukkan bahwa perendaman larutan kapur pada rumput laut dalam pembuatan puding rumput laut memberikan pegasuh yang sangat nyata ( $p > 0,01$ ) pada taraf signifikasi 1% terhadap organoleptik pudding yaitu aroma, warna, rasa, tekstur. Hasil penelitian yang terbaik pada larutan kapur terhadap rumput laut dalam menghasilkan puding terdapat perlakuan D. 5% larutan kapur yang menghasilkan tingkat kesukaan aroma puding (4,611) sangat suka, rasa puding (4,722) sangat suka, warna puding (2,910) sangat suka, dan tekstur puding (4,722) sangat suka.

Kata kunci : Larutan Kapur, Rumput Laut, Puding

\*) Peneliti

\*\*) Pembimbing