

## ABSTRAK

### **Pengolahan Stik Rumput Laut Dengan Konsentrasi Tepung Sorgum Yang Berbeda**

**Felisitas Febriani Ngongo<sup>1</sup>, Umbu P. L Dawa<sup>2</sup>, Mada M. Lakapu<sup>3</sup>**

**Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, Indonesia**

**Email :** [Febrianingongo@gmail.com](mailto:Febrianingongo@gmail.com)

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan di olah dari bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, atau tepung sagu, dan telur, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai oleh kalangan masyarakat. Tujuan dari penelitian ini yaitu: untuk mengetahui pengolahan stik rumput laut dengan konsentrasi tepung sorgum yang berbeda berdasarkan nilai organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur ) dan uji kimiawi (kadar air, dan kadar protein).

Penelitian ini telah dilaksanakan pada Oktober - November 2023 di Laboratorium Eksakta Universitas Kristen Artha Wacana untuk pembuatan Stik Rumput Laut, Uji Organoleptik, Uji Kadar Air dan Uji Kadar Protein. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) perlakuan 3x3 dengan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 9 unit percobaan.

Berdasarkan hasil penelitian berdasarkan pengujian organoleptik stik rumput laut dengan konsentrasi tepung sorgum yang berbeda yang menghasilkan tingkat penerimaan panelis terbaik pada perlakuan yaitu parameter warna berkisar 4,63%, parameter aroma 4,53%, parameter tekstur 4,78%, parameter rasa 4,45%, nilai kadar air 3,56% dan untuk kadar protein nilai tertinggi 22,18%.

Kata kunci: Stik Rumput Laut Organoleptik, Uji Kimiawi.