

JADWAL PELAKSANAAN SEMINAR NASIONAL PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN VI

TEMA

“Peran Penelitian untuk Mendukung Pengembangan Teknologi Pertanian“

Hari / Tanggal : Kamis, 11 Oktober 2018

WAKTU	ACARA	PENANGGUNG JAWAB
07.30 – 08.30	Registrasi Peserta	Panitia
08.30 – 09.00	PEMBUKAAN	Panitia
09.00 – 10.00	Keynote Speaker : Dr. Anton Muhibuddin	Moderator : Surfiana, S.T.P., M.Si
10.00 – 10.15	Coffee Break	Panitia
10.15 – 11.00	Keynote Speaker : Dr. Aton Yulianto	Moderator : Ir. Surfiana, S.T.P., M.Si
11.00 – 12.00	Keynote Speaker : Dr. Dwi Desmiyeni	Moderator : Riko Surfiana, S.T.P., M.Si
12.00 – 13.00	ISHOMA/ Sesi Poster	Panitia
13.00 – 15.00	Presentasi Makalah Oral Sesi 1	Panitia
15.00 – 15.15	Coffee Break/ Sesi Poster	Panitia
15.15 – 16.30	Presentasi Makalah Oral Sesi 2	Panitia
16.30 – 17.00	PENUTUPAN	Panitia

KUMPULAN ABSTRAK

55	Kajian Formulasi Daun Singkong (<i>Manihot Esculenta</i>) Dan Rumput Laut (<i>Eucheuma Cottonii</i>) Terhadap Sifat Sensori Dan Kimia Nori
----	---

Subeki, Indah Putri Asih, Sri Setyani, dan Fibra Nurainy

Universitas Lampung

ABSTRAK

Daun singkong (*Manihot esculenta*) merupakan sayuran hijau yang dapat digunakan sebagai sumber zat besi untuk hemoglobin darah. Namun demikian, proses pengolahan daun singkong masih terbatas. Oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi produk. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi daun singkong dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap sifat sensori dan kimia nori terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) non faktorial dengan 4 kali ulangan. Penelitian dilakukan dengan 6 taraf perlakuan yaitu kombinasi antara daun singkong dan rumput laut yang terdiri dari 30:70, 40:60, 50:50, 60:40, 70:30, dan 80:20. Data dianalisis lebih lanjut dengan uji BNT (Beda Nyata Terkecil) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi daun singkong dan rumput laut berpengaruh terhadap sifat organoleptik tekstur, warna, aroma, dan elastisitas nori yang dihasilkan. Kombinasi daun singkong dan rumput laut (40:60) menghasilkan nori terbaik dengan skor tekstur 3,91 (kompak), warna 2,26 (hijau), aroma 3,64 (tidak beraroma daun singkong), elastisitas 3,86 (elastis), kadar air 13,94%, abu 13,26%, protein 10,30%, lemak 1,05%, serat kasar 20,43%, karbohidrat 41,03%, Fe 160,04 ppm, dan HCN 0,01 mg/g.

Kata kunci : daun singkong, *eucheuma cottonii*, *manihot esculenta*, nori, rumput laut