

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan rumput laut dan ikan nila serta lama pengeringan terbaik pada pembuatan nori ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Manfaat dari penelitian ini adalah dapat lebih memanfaatkan hasil perikanan lokal khususnya ikan nila menjadi suatu produk siap makan, memodifikasi produk atau diversifikasi produk dari hasil perikanan, meningkatkan daya simpan produk olahan ikan, menambah variasi untuk makanan cemilan dan untuk meningkatkan nilai ekonomi.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial  $3 \times 3$  dan ulangan sebanyak tiga kali. Rancangan perlakuan yang digunakan pada penelitian terdiri dari dua faktor, yaitu faktor Perbandingan Rumput Laut dan Ikan Nila (R) yang terdiri dari tiga taraf, yaitu  $r_1$  (1:1),  $r_2$  (1:2), dan  $r_3$  (1:3) dan faktor Lama Pengeringan (T) yang terdiri dari tiga taraf, yaitu  $t_1$  (5 jam),  $t_2$  (6 jam), dan  $t_3$  (7 jam). Respon organoleptik yang diamati meliputi warna, rasa dan aroma menggunakan uji hedonik. Analisis kimia yang dilakukan adalah kadar air menggunakan metode gravimetri dan kadar protein menggunakan metode *kjeldhal*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan rumput laut dengan ikan nila dan lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar protein nori ikan nila. Nori ikan nila yang terpilih adalah perlakuan  $r_2t_3$  (Perbandingan Rumput Laut dengan Ikan Nila 1:3 dan Lama Pengeringan 7jam) dengan kadar air 14,48% dan kadar protein 20,07%.

Kata kunci : Rumput Laut, Ikan Nila, Lama Pengeringan, Nori Ikan

## ABSTRACT

*The purpose of this research was to find comparison seaweed and tilapia and drying time best to make a nori tilapia (*Oreochromis niloticus*). The benefits of this research as can be better use of the local fisheries especially tilapia become a product ready to eat, modify products or diversifying the product of fisheries, to increase the saving the processed products fish, to add variety for snack food, and to increase the economic value.*

*The experimental design in this research was Randomized Block Design (RBD) with a factorial 3x3 and three replications. The design of the treatment to be performed in this research consisted of two factor, namely the comparison seaweed and tilapia (R) consist of three standard, namely  $r_1$  (1:1),  $r_2$  (1:2) and  $r_3$  (1:3). The drying time (T) consist of three situation, namely  $t_1$  (5 hours),  $t_2$  (6 hours), and  $t_3$  (7 hours). The organoleptic response including attribute of color, flavor and odor using by hedonic test. The chemical analysis was water content using by gravimetric method and protein content using by kjeldahl method.*

*The result showed that the comparison of seaweed with tilapia and drying time gives a real effect of water and protein contents of nori tilapia. Nori tilapia product that was best to treatment is  $r_2t_3$  (comparison of seaweed with tilapia 1:3 and drying time 7 hours) with water content 14,48% and protein content 20,07%.*

*Keyword : Seaweed, Tilapia, Drying time, Fish Nori*