

SAINS, TEKNOLOGI,
DAN REKAYASA

**LAPORAN AKHIR
PENELITIAN PRODUK TERAPAN**



**PEMANFAATAN EKSTRAK RUMPUT LAUT COKLAT
(*Sargassum Sp*) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PANGAN
PADA PENGOLAHAN PRODUK
PANGAN FUNGSIONAL**

OLEH :

RAHMI HOLINESTI, STP, M.Si	0009108004
Prof. Dr. Ir. ANNI FARIDAH, M.Si	0030036807
Dra. WIRNELIS SYARIF, M.Pd	0026035903

**JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : PEMANFAATAN EKSTRAK RUMPUT LAUT COKLAT (Sargassum Sp) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PANGAN PADA PENGOLAHAN PRODUK PANGAN FUNSIONAL

Peneliti/Pelaksana

Nama Lengkap : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Padang
NIDN : 0009108004
Jabatan Fungsional : Lektor
Unit : FPP - Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Nomor HP : 081374395905
Alamat surel (e-mail) : r.holinesti@gmail.com

Anggota Peneliti

NO	Nama	NIDN	Jabatan
1	Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	0030036807	Anggota Pengusul 1
2	Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd	0026035903	Anggota Pengusul 2

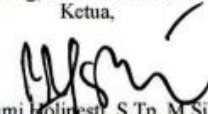
Anggota Peneliti Mahasiswa

NO	Nama	NIM/TM	Prodi
1	ABOY JANUARDI	14075041/2014	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
2	EMA RAHMAYANI	14075051/2014	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 42.500.000,00
Biaya Keseluruhan : Rp 42.500.000,00

Mengetahui,
Dekan FPP UNP

(Dra. Emawati, M.Pd, Ph.D)
NIP/NIK 196106181989032002

Padang, 6 Desember 2018
Ketua,

(Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si)
NIP/NIK 198010092008012014

Menyetujui,
Ketua LP2M UNP

(Prof. Dr. Rusdinal, M.Pd)
NIP/NIK 196303201988031002

Pemanfaatan Ekstrak Rumput Laut Coklat (*Sargassum sp*) Sebagai Bahan Tambahan Pangan Pada Pengolahan Produk Pangan Fungsional

Abstrak

Pantai Nirwana merupakan salah satu tujuan wisata kota Padang Sumatera Barat, namun hampir setiap hari dikotori oleh Rumput laut coklat yang terdampar di sepanjang pantai. Sangat disayangkan, masyarakat sekitar masih menganggap hal ini sampah dan belum mengetahui kegunaan dan manfaatnya. Rumput laut coklat telah banyak diteliti, baik kandungan alginat, fukosantin dan metabolitsekunder yaitu fucoidan. Kegunaan rumput laut coklat, tidak hanya memperbaiki sifat sensori pangan, juga merupakan pangan fungsional. Fucoidan sudah dibuat menjadi suplemen yang fungsinya antioksidan, *anticoagulant and antithrombotic, antiviral, anticancer, antidiabetic, immunomodulating, anti-inflammatory, anti-lipidemic and antifertilization*. Namun belum ada yang mengaplikasikannya ke produk pangan, baik dilihat dari sifat sebagai pengental, pengemulsi, penstabil dan pigmen fukosantin sebagai antioksidan dan antimikroba. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk pangan yang dapat diterima panelis, aman, kaya serat, dan kaya antioksidan dengan memanfaatkan ekstrak rumput laut coklat sebagai bahan tambahan pangan sehingga dapat menjadi pangan fungsional yang telah diketahui umur simpannya.

Target luaran yang ingin dicapai pada tahun kedua ini adalah menghasilkan produk yang disukai konsumen dan merupakan pangan fungsional, dengan memanfaatkan ekstrak rumput laut coklat. Target luaran tambahan yaitu publikasi ilmiah di jurnal (nasional/internasional) maupun prosiding seminar (nasional/internasional). Secara keseluruhan hasil penelitian ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu pangan, teknologi pangan tepat guna, dan diharapkan menghasilkan produk pangan fungsional yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Metode yang digunakan untuk penelitian tahun kedua ini yaitu : produk pangan terbaik hasil uji organoleptik pada tahun pertama dilakukan analisis proksimat untuk mengetahui kandungan gizinya. Setelah itu dilanjutkan dengan analisis total fenol dan aktivitas antioksidan untuk mengetahui potensi produk-produk tersebut sebagai pangan fungsional. Kemudian, dilakukan analisis umur simpan untuk mengetahui ketahanannya selama penyimpanan.

Kata kunci :

Rumput laut coklat, produk pangan fungsional, kandungan gizi, total fenol, aktivitas antioksidan, umur simpan.