

RINGKASAN

Penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung udang rebon (*Mysis* sp.) pada stik rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yaitu untuk meningkatkan kadar protein pada stik tersebut sebagai pemenuhan protein dan serat. Penambahan udang rebon dalam bentuk tepung pada produk stik rumput laut untuk memperoleh kandungan protein lebih tinggi dibandingkan dalam keadaan segar. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan formula terpilih (A)(5%), (B)(7,5%) dan (C)(10%) stik rumput laut *K.alvarezii* dengan menggunakan tepung udang rebon, melakukan uji organoleptik hedonik dan mutu hedonik, uji kimia (kadar abu, kadar air, kadar protein, kadar lemak dan karbohidrat) dari formula terpilih dan menghasilkan proposal penelitian mahasiswa. Analisis data organoleptik hedonik dan mutu hedonik menggunakan uji statistik non parametrik metode uji *Kruskal-Wallis* dan untuk penentuan produk terpilih menggunakan metode uji *Bayes*. Pengujian kimia menggunakan standar mutu berdasarkan Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2006). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula terpilih berdasarkan uji organoleptik hedonik adalah formula B(7.5%) dengan mutu hedonik kenampakan utuh, rapi, bersih, warna kekuningan agak pucat, kurangnya aroma udang rebon dan rumput laut *K.alvarezii*, rasa udang rebon dan rumput laut *K.alvarezii* kurang kuat, tekstur kering dan renyah. Hasil uji kimia formula terpilih (B) diperoleh diperoleh kandungan kadar air 1,26%, kadar abu 19,84%, kadar protein 18,33%, kadar lemak 36,40%, dan kadar karbohidrat 24,17% telah memenuhi syarat berdasarkan standar mutu makanan ringan ekstrudat BSN (2000).