

ABSTRAK

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK NORI RUMPUT LAUT (*Kappapycus alvarezii*) DENGAN FORTIFIKASI DAUN KELOR (*Moringa oleifera* Lam)

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan organoleptik nori rumput laut *Kappapycus alvarezii* dengan fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera* Lam). Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Langkap (RAL) faktor tunggal 4 perlakuan dengan perbandingan penambahan bubur rumput laut *Kappapycus alvarezii* dan bubur daun kelor yaitu : (K0 100%; 0% kontrol), (K1 90%; 10%), (K2 80%; 20%), (K3 70%; 30%). Data dianalisis dengan uji statistik *Analisi Of Variance* (ANOVA), bila terjadi uji nyata ($p < 0,05$) pada setiap perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan Uji Duncan Multiple Range Test (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nori rumput laut *Kappapycus alvarezii* dengan fortifikasi daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik serta dapat meningkatkan nilai gizi nori, dengan nilai Aktivitas antioksidan (59,92 ppm), Total fenol (nilai 252,53 mg GAE/g.), Kadar air (18.03%), Kadar serat (18.64%), Uji ketebalan (0.20 mm), Kuat Tarik/Daya sobek (0.54 MPa), Uji hidrasi (24.446%). Organoleptik terdiri dari Warna (5,83), Aroma (4,87), Rasa (5,03), Tekstur (5.53).

Kata Kunci : *Nori, rumput laut Kappapycus alvarezii, daun kelor*

ABSTRACT

SEAWEED NORI (*Kappapycus alvarezii*) PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS WITH MORINGA LEAF FORTIFICATION (*Moringa oleifera* Lam)

Identifying the physicochemical and organoleptic properties of the nori seaweed *Kappapycus alvarezii* with fortification of Moringa (*Moringa oleifera* Lam) leaves was the aim of this research. The addition of *Kappapycus alvarezii* seaweed pulp and Moringa leaf pulp was compared in this study's single-factor randomized design (CRD) four treatments: (K0=100%:0% kontrol), (K1=90%:10%), (K2=80%:20%), (K3=70%:30%). The data were evaluated using statistical analysis of variance (ANOVA), and the Duncan Multiple Range Test was used if there was a significant result ($p < 0.05$) for each treatment (DMRT). The results showed that *Kappapycus alvarezii* nori seaweed with fortified Moringa leaves (*Moringa oleifera* Lam) had an effect on physicochemical and organoleptic characteristics, and could increase the nutritional value of nori which had antioxidant activity value of 59.92 ppm, total phenol of 252.53 mg GAE/g, water content of 18.03%, Fiber content of 18.64%, thickness test of 0.20 mm, tensile strength/tear strength of 0.54 MPa, hydration test of 24.47%. the organoleptic values consist of color of 5.83, aroma of 4.87, taste of 5.03, and texture of 5.53.

Keywords: *Nori, Kappapycus alvarezii seaweed, Moringa leaves*