

UJI HEDONIK INOVASI PRODUK VARIAN RUMPUT LAUT TERHADAP DAYA TERIMA ROTI MAROS ASIN DI KABUPATEN MAROS

Andi Muhammad Irsyad Rustam¹. Politeknik Bosowa.

Riska Veronika². Politeknik Bosowa (Penulis Korespondensi)

Rafika Hayati³. Politeknik Bosowa.

Abstrak : Penelitian ini bertujuan mengetahui bagaimana proses pembuatan Roti Maros menggunakan Varian Rumput Laut dan Proses pembuatan *Filling* Roti Maros menggunakan Rumput Laut, serta bagaimana daya terima masyarakat terhadap Roti Maros Varian Rumput Laut. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan menggunakan angket. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu statistik deskriptif. Populasi dalam penelitian ini yaitu Mahasiswa Kampus Politeknik Bosowa berstatus aktif di tahun 2021 untuk angkatan 2018. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 25 orang Panelis tidak terlatih dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian sangat suka dengan nilai rata-rata yang berbeda-beda, hasil indikator dari aspek rasa perlakuan RF2B yang paling tertinggi disukai oleh panelis dengan rata-rata 4,32, hasil indikator pada aspek aroma perlakuan RF3B yang paling disukai panelis dengan nilai rata-rata 4,36, hasil indikator pada aspek warna perlakuan RF2B adalah perlakuan yang paling disukai panelis dengan nilai 4,53, dan hasil indikator pada aspek tekstur perlakuan RF2B adalah perlakuan yang paling disukai panelis dengan nilai 4,49. Sehingga secara keseluruhan perlakuan perlakuan RF2B dengan Rumput Laut *Ulfa Lactuca Linnaevi* yang mendapat nilai rata-rata tertinggi 4,44 untuk daya terima masyarakat.

Kata Kunci : Roti_Maros; Rumput_Laut; Uji_Hedonik.

Abstract : This study aims to find out how the process of making Roti Maros using Seaweed Variants and the process of making Roti Maros Filling using Seaweed, and how the community's acceptance of Roti Maros with Seaweed Variants is made. This type of research is quantitative by using a questionnaire. The data analysis used in this research is descriptive statistics. The population in this study were students of the Bosowa Polytechnic Campus with active status in 2021 for the 2018 batch. The panelists in this study were 25 untrained panelists using *purposive sampling* technique. Based on the results of the questionnaire recapitulation, it can be seen that the panelists gave a very favorable rating with different average values, the indicator results from the taste aspect of the RF2B treatment were the highest favored by the panelists with an average of 4.32, the indicator results from the aroma aspect of the treatment RF3B is the most preferred by the researchers with an average value of 4.36, the indicator results in the color aspect of the RF2B treatment are the most preferred treatment by the panelists with a value of 4.53, and the indicator results in the texture aspect of the RF2B treatment are the most

² riska@politeknikbosowa.ac.id

preferred treatment by the panelists with a value of 4,49. So overall, the RF2B treatment with Ulva Lactuca Linnaevi seaweed got the highest average score of 4.44 for community acceptance.

Keywords: Roti_Maros; Seaweed; Hedonic Test.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia yang kaya akan sumber daya laut memiliki potensi yang baik untuk pertumbuhan berbagai sumber daya hayati, hal ini merupakan salah satu faktor yang dapat mendukung keberhasilan di bidang perikanan, salah satunya adalah alga. Indonesia memiliki perairan yang luas dan memiliki potensi besar untuk pengembangan industri perikanan berbasis alga. Saat ini pengembangan industri rumput laut tetap menjadi salah satu program revitalisasi Kementerian Kelautan dan Perikanan, karena produk rumput laut memberikan kontribusi dan penyumbang devisa terbesar setelah produk udang dan tuna. Perkembangan industri maritim di Indonesia memiliki prospek yang cerah. Hal ini karena teknik budidaya alga relatif mudah dikuasai masyarakat. Rumput laut telah menjadi komoditas primadona bagi masyarakat pesisir, mengingat kontribusi positifnya terhadap penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan, berbagai jenis alga berpotensi untuk menjadi jenis produk, yang pertama adalah Lawilawi (*Caulerpa sp*), dimana alga ini merupakan salah satu genus alga laut dari famili Caulerpaceae dan termasuk spesies dari kelas Chlorophyceae (alga hijau) yang dikenal dengan nama Latoh (Jawa), Bulung Boni (Bali), Lawilawi (Sulawesi). Lawilawi (*Caulerpa sp*) memiliki nilai ekonomi bagi masyarakat pesisir yang membudidayakannya. Selain memiliki pilihan untuk diekspor ke luar negeri sebagai pelengkap olahan seafood, ternyata mengandung vitamin A yang bisa menjaga kejernihan mata. Proses pengolahan tanaman lawi lawi juga tidak terlalu sulit, bahkan disantap segar sebagai lalap. (Minayanti, 2017). Kemudian yang kedua adalah Lawi lawi *Ulva Lactuca* merupakan alga yang termasuk dalam divisi Chlorophyta karena selnya banyak mengandung klorofil sehingga memberikan warna hijau pada alga ini. Rumput laut *Ulva Lactuca* mengandung vitamin B1, B2, B12, C dan E, lemak 0,10,7%, karbohidrat 651%, air 18,7%, serat 25% dan protein 15-26%. (Eko Nurcahya, 2018).

Roti, yaitu produk makanan olahan yang menggunakan proses pemanggangan sourdough. Bahan utama untuk membuat roti adalah tepung terigu, air, ragi, dan garam. Flavor enhancer dan plasticizer adalah gula, susu, lemak dan telur, gluten sebagai enhancer, bread improver sebagai enhancer dan perpanjangan umur simpan, dan enhancer vitamin untuk yeast. Sedangkan varian isi yang umumnya ditambahkan pada roti yaitu keju, buah, daging, coklat, dan kelapa.

Untuk Roti Maros sendiri yang namanya diambil berdasarkan daerah roti ini berasal yaitu Kabupaten Maros, mirip Roti Kasur yang dibuat sama dengan bahan pembuatan Roti pada umumnya, Akan tetapi kebanyakan Roti Maros saat ini varian rasa manis masih mendominasi, hampir semua Toko yang menjual Roti Maros hanya menjual roti dengan varian rasa manis saja, karena kurangnya varian Roti Maros rasa asin bahkan sangat sulit ditemukan, maka dari itu penulis ingin melakukan sebuah uji hedonik tentang bagaimana daya terima masyarakat terhadap Roti Maros dengan varian Rumput Laut. Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan beberapa hal yang akan menjadi fokus dalam penelitian ini, yaitu :

1. Bagaimana Proses pembuatan Roti Maros dan pembuatan Filling menggunakan Varian Rumput Laut?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap Roti Maros varian Rumput Laut?

TINJAUAN PUSTAKA

State of Art

Penelitian ini bersumber dari beberapa penelitian terdahulu, adapun penelitian tersebut adalah Andi Mahirah Humaerah tahun 2018 dengan judul "Analisis Kandungan Zat Gizi Roti Rumput Laut Lawi-lawi (*Caulerpa Racemosa*) Substitusi Tempe sebagai alternatif perbaikan Gizi Masyarakat". Kandungan zat gizi makro dalam 100 gram roti tempe rumput laut Lawilawi (*Ceulerpa racemosa*) pengganti karbohidrat tertinggi terdapat pada roti tawar dengan perbandingan 25:75 dengan kadar karbohidrat 56,10%. Dengan protein dalam perbandingan 25:75 bahkan 11, 2%. Untuk lemak dalam perbandingan 50:50 sampai 8,81 dan zat besi (Fe) dengan perbandingan 50:50 sampai 20,9091 mg/kg. Pada uji umum kualitas hedonik roti rumput laut Lawi lawi (*Ceulerpa racemosa*) dengan substitusi Tempe,

skor tertinggi adalah rasio 25:75 dengan kriteria cukup baik dan pada uji hedonik rasio 0:100 dengan kriteria sangat baik. Penelitian selanjutnya Ifazatul Aliyah dan Bambang Sugeng Suryatna tahun 2019 dengan judul "Percobaan Substitusi Tepung Ketan dengan Rumput Laut *Euclima cottonii* dalam Pembuatan Dodol". Ada perbedaan kualitas indrawi dodol tepung ketan substitusi rumput laut *euclima cottonii* ditinjau dari indikator warna, tekstur, dan aroma. Sedangkan pada indikator rasa tidak ada perbedaan. Choirel Anam, Theresia Nadia Andarini, Tiana Ayu Prima, dan Bambang Sigit Amanto. (2020)

Rumput Laut

Rumput laut mengandung vitamin, mineral koloid, yodium, asam lemak esensial, asam amino dan berbagai enzim, rumput laut juga mengandung fucoidan alginat dan polifenol. Kandungan serat dalam alga adalah 213%. Rumput laut telah menjadi komoditas utama bagi masyarakat pesisir karena memberikan kontribusi positif terhadap perekrutan tenaga kerja dan pertumbuhan pendapatan. *Caulerpa racemosa* merupakan jenis alga yang memiliki potensi namun belum tersebar luas. Dalam penelitian ini digunakan alga *Caulerpa Racemosa* dan *Ulva Lactuca Linnaevi*. Dengan nama daerah 'lawilawi' (Sulawesi) dan 'Latoh (Jawa). *Caulerpa racemosa*, atau anggur laut, sudah dikenal masyarakat pesisir karena berbagai jenis alga digunakan, baik secara langsung maupun tidak langsung, sebagai bahan makanan alami untuk kehidupan sehari-hari. Dalam perkembangannya, *Caulerpa Racemosa* tidak hanya digunakan sebagai bahan makanan tetapi juga untuk pengobatan karena mengandung antioksidan. *Caulerpa Racemosa* dapat melawan radikal bebas karena alga jenis ini mengandung asam folat, tiamin, dan asam askorbat. *Caulerpa Racemosa* juga mengandung caulerpenin, yang memiliki bioaktivitas terhadap garis sel manusia dan memiliki sifat anti-kanker, anti-tumor, dan anti-proliferasi. (Rika Emiliya Fatmawati, Afrizal Candra Aditya, Meli Susanti, 2019)

Rumput Laut *Caulerpa racemosa* kaya akan nutrisi dan tidak mengandung zat-zat yang berbahaya bagi tubuh, sehingga tanaman ini sangat aman untuk dikonsumsi sehari-hari. Lawilawi mengandung zat hijau daun atau biasa disebut klorofil, yang memiliki sifat anti kanker. Kandungan berbagai nutrisi yang terkandung dalam tanaman lawilawi bermanfaat sebagai antibakteri, antijamur dan antihipertensi karena mengandung zat bioaktif dan

rematik. Selain itu, kandungan nutrisi lawi-lawi dalam kadar per 100 gr yaitu energy 18 kkal, protein 0,5 gr, lemak 0,9, karbohidrat 2,6 gr, kalsium 307 mg, fosfor 307 mg, zat besi 9,9 mg, vitamin A 0 I μ , vitamin B1 0 mg dan kandungan vitamin C 1,3 mg. Rumput Laut *Caulerpa Racemosa* memiliki karakteristik warna yang hijau dengan aroma yang anyir menyerupai bau dari ikan sedangkan pada teksturnya *caulerpa racemosa* ini bertangkai dan padat. (Minayanti,2017)



Gambar 1. Rumput laut *Caulerpa racemosa*.
Sumber : Penulis, 2021

Rumput Laut *ulva lactuca* adalah makroalga yang termasuk dalam divisi *Chlorophyta*. Karena sel-selnya mengandung sebagian besar klorofil, alga berubah menjadi hijau. Alga ini hidup di air laut dan morfologinya berupa thallus yang pipih dan tipis yang dibentuk oleh 2 lapis sel. Pada alga jenis ini, alga terdiri dari nukleus, kloroplas berbentuk cangkir, dan pirenoid. Dan di habitatnya jenis ini memiliki warna hijau muda, keriput, rapuh dan lonjong atau bulat. Alga ini memiliki panjang dan lebar 65 cm dan hidup di zona intertidal atau di daerah datar. *Ulva Lactuca* adalah rumput laut yang tergolong dalam divisi *Chlorophyta* karena sel-sel yang mengandung banyak klorofil sehingga memberikan warna hijau pada rumput laut ini. Rumput Laut *Ulva Lactuca* mengandung Vitamin B1, B2, B12, C dan E, lemak 0,1-0,7%, karbohidrat 46-51%, air 18,7%, serat 2-5%, dan protein 15-26%. Rumput laut ini tumbuh di pH 7,5-9. Kandungan logam berat rumput laut ini berat lebih kecil dari SNI yang disyaratkan untuk dikonsumsi umum yaitu 14 mg/100g, phosphor 0.05mg/100g, potassium 467mg/100g. (Eko Nurcahya, 2018)



Gambar 2. Rumput laut *Ulva lactuca*.
Sumber: Penulis, 2021.

Roti Maros

Roti merupakan produk makanan olahan yang merupakan hasil dari proses pemanggangan sourdough. Bahan utama saat memanggang roti adalah tepung terigu, air, ragi dan garam. Sedangkan bahan untuk bumbu dan pelembutnya adalah gula, susu, lemak dan telur. Untuk memperkuat gluten, memperpanjang umur simpan, dan menambahkan vitamin ke ragi, atau sering disebut sebagai enhancer, hadir dalam bentuk bread improver. Isi yang sering digunakan dalam pembuatan roti adalah coklat, keju, daging, pisang (buah-buahan), kelapa. Semolina, biji-bijian, madu, dan kismis juga sering menjadi tambahan khusus untuk roti.

Roti Maros merupakan salah satu oleh-oleh khas kabupaten Maros yang menjadi daya Tarik tersendiri bagi wisatawan lokal dari berbagai daerah yang sedang berkunjung ke Kota Makassar dan daerah lainnya. Roti Maros mirip dengan roti kasur bahan yang digunakan untuk membuat Roti Maros dapat dibagi menjadi dua, yaitu bagian roti dan bagian isi yang berupa selai, dibuat sama dengan roti pada umumnya dengan menggunakan tepung terigu, akan tetapi yang membedakannya adalah resep khusus selai pada isi rotinya yang dibuat secara turun-temurun berupa selai kaya khas Maros. Dengan kata lain, Roti Maros ini memiliki rasa yang khas dengan roti pada umumnya. (Alyas dan Muhammad Rakib, 2017).



Gambar 3. Roti Maros
Sumber : Penulis, 2021

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2021 sampai dengan bulan Agustus 2021 di Kampus Politeknik Bosowa Makassar Jl. Kapasa Raya No. 23 KIMA Sulawesi Selatan. Pembuatan Roti Maros Asin varian Rumput Laut dilaksanakan di dapur Kampus Politeknik Bosowa dengan menggunakan Laboraturium Hedonik dan fasilitas yang sesuai standar yang disediakan oleh kampus.

Bahan dan Resep Baku

Resep Baku dalam proses pembuatan Roti Maros ini diambil dari Toko Roti Maros (ROMA) "Turikale" yang berlokasi di Jl. Slt. Hasanuddin No. 21/39 (371446) Maros, Nama dari Pemilik Toko Roti ini yaitu Hj. Raodah Yahya yang berjualan Sejak tahun 1999, dan kini toko roti maros ini sudah berjalan selama 22 tahun.

Adapun Resep dan bahan baku dalam Proses Pembuatan Roti Maros sebagai berikut :

Bahan Roti :

1. Tepung Terigu Kompas 500 gram
2. Tepung Terigu Cakra Kembar 500 gram
3. Ragi 20 gram
4. Garam Halus 15 gram
5. Margarine 50 gram
6. Rombuter 50 gram
7. Gula Pasir 150 gram
8. Susu Bubuk 20 gram
9. Air 150 ml

Cara Pembuatan :

1. Campurkan Tepung Terigu Kompas, Tepung Terigu Cakra Kembar, Gula Pasir, Susu Bubuk, Ragi, dan Air di dalam satu wadah.
2. Campur adonan dan aduk hingga sedikit kalis, yaitu adonan yang belum diuleni dengan baik.
3. Masukkan Margarine dan Garam kemudian aduk hingga Kalis, yaitu adonan yang sudah diuleni dengan baik.
4. Simpan di dalam wadah, kemudian di tutup menggunakan kain dan simpan selama kurang dari 1 jam hingga adonan kembali mengembang.
5. Kemudian setelah didiamkan selama kurang lebih 1 jam, bentuk adonan dengan bulat kemudian susun dalam loyang dan bakar roti selama 35-40 menit dengan suhu 175°C.
6. Keluarkan roti dari oven kemudian oleskan Rombuter pada permukaan Roti.

Bahan Selai :

1. Gula Merah : 100 gram
2. Air : 100 ml
3. Santan : 100 ml
4. Gula Pasir : 15 ml
5. Telur : 50 gram
6. Ekstra Vanili : 2,5 ml
7. Tepung Terigu Kompas : 15 ml

Cara Membuat :

1. Masukkan Air dan Gula Merah di dalam panci kemudian aduk diatas api kecil hingga merata.
2. Masukkan santan, gula pasir, telur, vanili, dan tepung terigu kemudian aduk menggunakan ballon whisk hingga merata dan sampai mengental.

Rancangan Penelitian

Tabel perlakuan pemanfaatan Rumput Laut dalam pembuatan Roti Maros dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 1. Perlakuan Roti Maros Rumput Laut *Caulerpa Recemosa*

Bahan Roti	RF1A	RF2A	RF3A
Rumput Laut <i>Caulerpa Recemosa</i>	50 gr	75 gr	100 gr
Tepung Terigu Kompas	500 gr	500 gr	500 gr
Tepung Terigu Cakra Kembar	500 gr	500 gr	500 gr
Ragi	20 gr	20 gr	20 gr
Garam Halus	15 gr	15 gr	15 gr
Margarine	50 gr	50 gr	50 gr
Rombuter	50 gr	50 gr	50 gr
Gula Pasir	150 gr	150 gr	150 gr
Susu Bubuk	20 gr	20 gr	20 gr
Air	150 ml	150 ml	150 ml
<i>Bahan Filling</i>			
Puree Rumput Laut <i>Caulerpa Recemosa</i>	50 gr	75 gr	100 gr
Air	100 ml	100 ml	100 ml
Santan	100 ml	100 ml	100 ml
Gula Pasir	15 ml	15 ml	15 ml
Telur	50 gr	50 gr	50 gr
Vanili	2,5 ml	2,5 ml	2,5 ml
Tepung Terigu	15 ml	15 ml	15 ml

Sumber : Penulis, 2021

Tabel 2. Perlakuan Roti Maros Rumput Laut *Ulfa Lactuca Linnaevi*

Bahan Roti	RF1B	RF2B	RF3B
Rumput Laut <i>Ulfa Lactuca Linnaevi</i>	50 gr	75 gr	100 gr
Tepung Terigu Kompas	500 gr	500 gr	500 gr
Tepung Terigu Cakra Kembar	500 gr	500 gr	500 gr
Ragi	20 gr	20 gr	20 gr
Garam Halus	15 gr	15 gr	15 gr
Margarine	50 gr	50 gr	50 gr

Bahan Roti	RF1B	RF2B	RF3B
Rombuter	50 gr	50 gr	50 gr
Gula Pasir	150 gr	150 gr	150 gr
Susu Bubuk	20 gr	20 gr	20 gr
Air	150 ml	150 ml	150 ml
Bahan <i>Filling</i>			
Puree Rumput Laut <i>Ulfa Lactuca Linnaevi</i>	50 gr	75 gr	100 gr
Air	100 ml	100 ml	100 ml
Santan	100 ml	100 ml	100 ml
Gula Pasir	15 ml	15 ml	15 ml
Telur	50 gr	50 gr	50 gr
Vanili	2,5 ml	2,5 ml	2,5 ml
Tepung Terigu	15 ml	15 ml	15 ml

Sumber : Penulis, 2021

Prosedur Pengambilan Data

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimental, karena data yang diperoleh adalah data berupa angka yang merupakan hasil uji hedonik (uji kesukaan) panelis.

Uji hedonik merupakan uji yang paling banyak digunakan untuk mengukur kesukaan panelis terhadap produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya seberapa suka, suka, tidak suka, tidak suka, dsb. Saat menganalisis data, skala hedonik diubah menjadi angka, kemudian analisis statistik data ini dapat dilakukan. (Ayustaningwarno (2014)

Populasi dan Sampel

Populasi yang dipilih oleh Penulis pada penelitian ini yaitu Mahasiswa Kampus Politeknik Bosowa yang masih berstatus aktif di tahun 2021 untuk angkatan 2018, berjumlah 139 orang. Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah Mahasiswa Politeknik Bosowa yang Familiar ataupun yang pernah mencoba Roti Maros dianggap sebagai target pasar penulis. Dalam penelitian ini Penulis menggunakan Teknik *Non probability Sampling* yaitu *Purposive Sampling*. Pertimbangan yang diambil oleh Penulis untuk dijadikan Panelis yaitu

Mahasiswa yang aktif masuk Kampus selama pemberlakuan kebijakan Pemerintah. Panelis tidak terlatih merupakan sekelompok orang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian organoleptic yang diujikan. Jumlah anggota panel tidak terlatih berkisar antara 25 sampai 100 orang. (Ayustaningwarno (2014). Penulis memilih jumlah minimal dari

Rancangan Hasil Karya/ Teknik Analisis Data

Pada penelitian ini penulis menginginkan analisis kuantitatif dengan instrument penelitian berupa kuesioner metode eksperimental. Skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang pendek interval yang ada dalam alat ukur sehingga alat ukur tersebut digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Skala pengukuran yang digunakan penulis pada penelitian ini skala likert. Skala Likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial (Sapti, 2019).

Setelah data dari seluruh penelis terkumpul, penelis kemudian melakukan penilaian dengan mencari rata-rata dari data tersebut. Adapun cara mendapatkan nilai rata-rata yaitu menjumlah nilai setiap jenis perlakuan kemudian dibagi dengan jumlah panelis. Berikut rumusan mencari nilai rata-rata yaitu :

$$\text{Nilai Rata-rata} = \frac{\text{Nilai semua jawaban yang dikumpulkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Instrument penelitian yang digunakan *skala likert* dapat di buat dalam bentuk checklist atau pun pilihan ganda. Setelah nilai rata-rata ditemukan, langkah selanjutnya yaitu melakukan pemberian nilai kriteria, adapun kriteria penilaian yaitu:

Table 3. Kriteria Penilaian

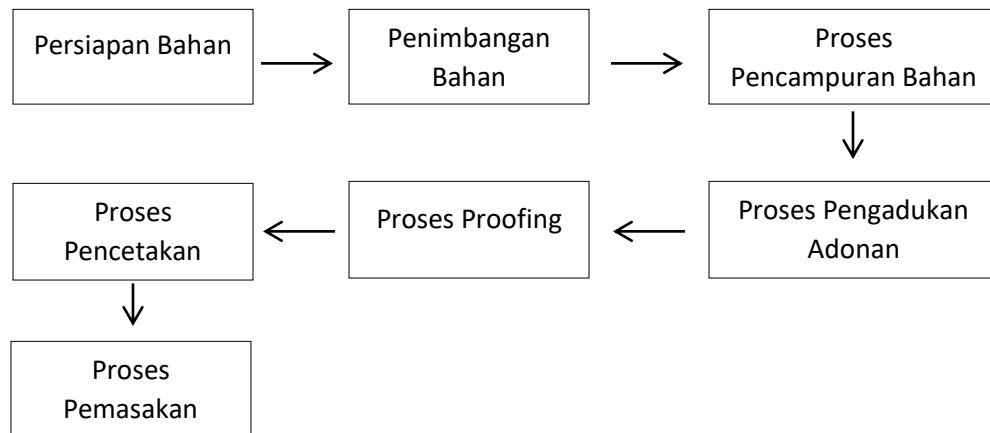
Interval	Kriteria
1-1,9	Digolongkan sangat tidak suka
2-2,9	Digolongkantidak suka
3-3,9	Digolongkan Netral
4-4,9	Digolongkan suka
5	Digolongkan Sangat suka

Sumber: Penulis, 2021

Setelah data-data yang diperoleh telah diolah dalam bentuk tabel, langkah selanjutnya adalah menganalisis data dengan menggunakan statistik deskriptif dimana penyajian datanya melalui diagram batang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Roti Maros Asin dengan Varian Rumput Laut



Gambar 4. Alur Pembuatan Roti Maros Asin
Sumber : Penulis. 2021

Berdasarkan Gambar 2 diatas, Alur Pembuatan Roti Maros Asin sebagai berikut: Proses Persiapan Bahan, adapun Bahan yang perlu dipersiapkan yaitu Rumput Laut Jenis Caulerpa Racemosa dan Rumput Laut Ulfa Lactuca, kemudian mencuci bersih rumput laut yang akan digunakan dengan dua kali proses pencucian, kemudian meniriskan rumput laut hingga tidak ada lagi air yang tersisa, memisahkan rumput laut dari batangnya, dan blender rumput laut tanpa penambahan air, lalu kemudian setiap jenis rumput laut dibagi menjadi tiga bagian yaitu 50 gram, 75 gram dan 100 gram.

Proses Penimbangan, adapun bahan yang ditimbang yaitu Puree Rumput Laut, Tepung Terigu Kompas, Tepung Terigu Cakra Kembar, Ragi, Margarine, Rombuter, Gula Pasir, Susu Bubuk, Garam dan Air.

Proses Pencampuran Bahan yaitu, Mencampurkan setiap Varian Rumput Laut 50 gram, 75 gram, 100 gram dengan Tepung Terigu Kompas, Tepung Terigu Cakra Kembar, Ragi, Margarine, Rombuter, Gula Pasir, Susu Bubuk, Garam dan Air.

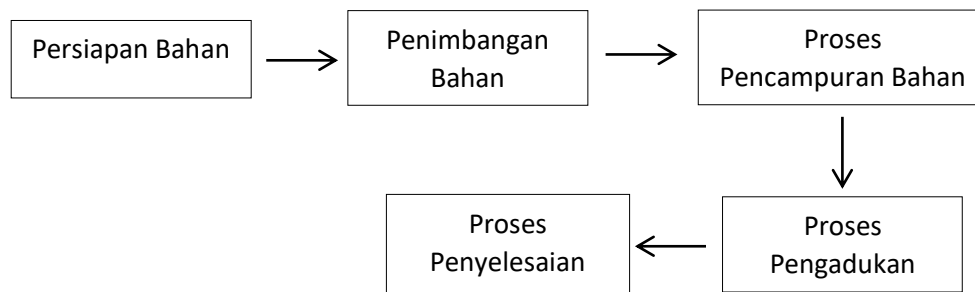
Proses Pengadukan Adonan, Pada proses pengadukan adonan, mencampurkan setiap Varian Rumput Laut 50 gram, 75 gram, 100 gram dengan Tepung Terigu Kompas, Tepung Terigu Cakra Kembar, Ragi, Margarine, Rombuter, Gula Pasir, Susu Bubuk, Garam dan Air, kemudian diuleni dengan menggunakan mesin hingga adonan menjadi kalis.

Proses Proofing, Pada proses proofing ini adonan didiamkan dalam satu wadah dan tutup menggunakan kain serbet kurang lebih 1 jam.

Proses Pencetakan yaitu dengan Mencetak adonan roti, kemudian simpan dalam Loyang dan diamkan hingga roti mengembang dengan sempurna.

Proses pemasakan Pada Proses Pengovenan ini adonan dioven selama kurang lebih 40 menit dengan suhu 175°C. Sampai warna kecoklatan

Proses Pembuatan Filling Roti Maros menggunakan Varian Rumput Laut



Gambar 5. Alur Pembuatan Filling Roti Maros Asin

Sumber : Penulis. 2021

Berdasarkan Gambar 3 diatas, Alur pembuatan Filling Rumput Laut sebagai berikut: proses Persiapan Bahan, adapun Bahan yang perlu dipersiapkan yaitu Rumput Laut Jenis Caulerpa Racemosa dan Rumput Laut Ulfa Lactuca, kemudian mencuci bersih rumput laut yang akan digunakan dengan dua kali proses pencucian, kemudian meniriskan rumput laut hingga tidak ada lagi air yang tersisa, memisahkan rumput laut dari batangnya, dan blender rumput

laut tanpa penambahan air, lalu kemudian setiap jenis rumput laut dibagi menjadi tiga bagian yaitu 50 gram, 75 gram dan 100 gram.

Proses Penimbangan, adapun bahan yang ditimbang yaitu Puree Rumput Laut, Air, Santan, Gula Pasir, Telur, Vanili, dan Tepung Terigu.

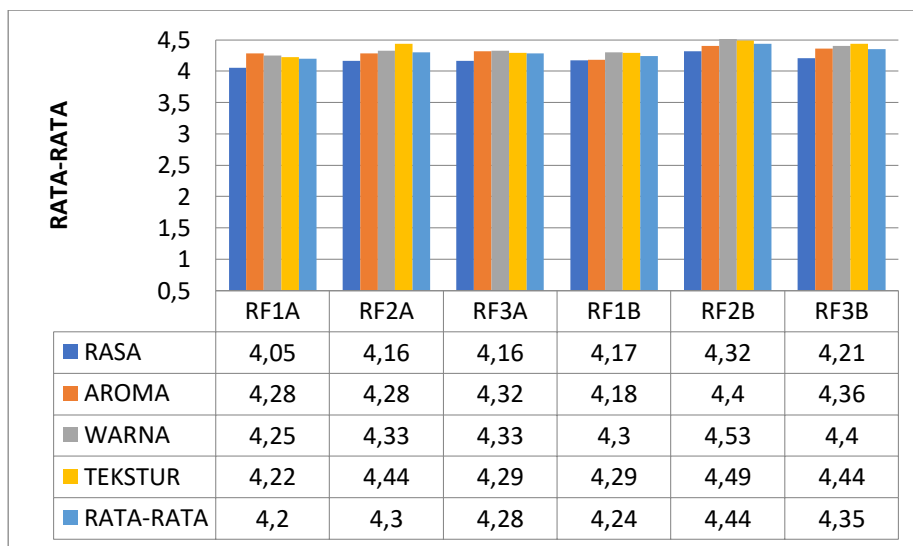
Proses Pencampuran Bahan yaitu, Mencampurkan setiap Varian Puree Rumput Laut 50 gram dengan Air, Santan, Gula Pasir, Telur, Vanili, dan Tepung Terigu, Puree Rumput Laut 75 gram dengan Air, Santan, Gula Pasir, Telur, Vanili, dan Tepung Terigu, kemudian Puree Rumput Laut 100 gram dengan Air, Santan, Gula Pasir, Telur, Vanili, dan Tepung Terigu.

Proses Pengadukan yaitu, campur Puree Rumput Laut, Air, Santan, Gula Pasir, Telur, Vanili, aduk diatas api kecil dan tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit hingga menjadi selai.

Proses Penyelesaian, setelah proses pengadukan selanjutnya selai disajikan dalam satu wadah agar dapat menjaga kualitas dari produk.

Daya terima masyarakat terhadap Roti Maros varian Rumput Laut

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, bahwa dapat diketahui panelis memberikan dengan nilai yang berbeda-beda yang positif. Dan berikut adalah data nilai penelis sebagai berikut:



Gambar 6. Rata-Rata Penilaian Panelis.
Sumber : Hasil Rekapitulasi Penulis, 2021

Hasil rekapitulasi angket di atas menggambarkan bahwa nilai mean yang dihasilkan berbeda-beda dengan enam kode perlakuan RF1A, RF2A, RF3A, RF1B, RF2B, dan RF3B. Perlakuan RF1A pada aspek rasa memperoleh nilai sebesar 4,05, aspek aroma 4,28, aspek warna 4,25, dan aspek tekstur sebesar 4,22 sehingga perlakuan RF1A memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,2. Perlakuan RF2A pada aspek rasa memperoleh nilai sebesar 4,16, aspek aroma 4,28, aspek warna 4,33, dan aspek tekstur sebesar 4,44 sehingga perlakuan RF2A memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,3.

Perlakuan RF3A pada aspek rasa memperoleh nilai sebesar 4,16, aspek aroma 4,32, aspek warna 4,33, dan aspek tekstur sebesar 4,29 sehingga perlakuan RF3A memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,28. Perlakuan RF1B pada aspek rasa memperoleh nilai sebesar 4,17, aspek aroma 4,18, aspek warna 4,3, dan aspek tekstur sebesar 4,29 sehingga perlakuan RF1B memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,24.

Perlakuan RF2B pada aspek rasa memperoleh nilai sebesar 4,32, aspek aroma 4,4, aspek warna 4,53, dan pada aspek tekstur sebesar 4,49 sehingga perlakuan RF2B memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,44. Perlakuan RF3B pada aspek rasa memperoleh nilai sebesar 4,21, aspek aroma 4,36, aspek warna 4,4, dan aspek tekstur sebesar 4,44 sehingga perlakuan RF3B memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,35.

Sehingga secara keseluruhan perlakuan RF2B dengan Roti Maros Rumput Laut *Ulfa Lactuca Linnaevi* yang mendapat nilai tertinggi dengan nilai rata-rata 4,44 untuk daya terima masyarakat. Hal ini dapat dikarenakan roti maros yang dihasilkan tidak memiliki perbedaan tekstur yang jauh dibandingkan roti maros asli dan menurut beberapa panelis, rasa dari Roti Maros rumput laut *Ulfa Lactuca* ini memiliki tekstur roti yang lembut serta warna yang dihasilkan sedikit hijau.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian Roti Maros Asin dengan varian Rumput Laut dan melakukan tiga kali uji hedonik, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan antara lain :

Proses pembuatan pada roti maros, perlakuan sama dengan proses pembuatan roti maros pada umumnya, akan tetapi pada perlakuan roti bahan dasar ditambahkan rumput laut

sehingga kadar air yang ada pada adonan berkurang yang menghasilkan adonan roti berwarna hijau dan tekstur adonan menjadi lembut dari hasil penambahan rumput laut.

Daya terima Masyarakat terhadap roti maros asin dapat dilihat dari nilai rata-rata keseluruhan untuk berbagai aspek. Perlakuan RF1A digolongkan sangat suka untuk semua aspek dengan aspek rasa 4,05, aspek tekstur 4,22, aspek warna 4,25 dan aspek aroma 4,28. Perlakuan RF2A digolongkan sangat suka untuk semua aspek dengan aspek rasa 4,16, aspek tekstur 4,44, aspek warna 4,33 dan aspek aroma 4,28. Perlakuan RF3A digolongkan sangat suka untuk semua aspek dengan aspek rasa 4,16, aspek tekstur 4,29, aspek warna 4,33 dan aspek aroma 4,32. Perlakuan RF1B digolongkan sangat suka untuk semua aspek dengan aspek rasa 4,05, aspek tekstur 4,22, aspek warna 4,25 dan aspek aroma 4,28. Perlakuan RF2B digolongkan sangat suka untuk semua aspek dengan aspek rasa 4,16, aspek tekstur 4,44, aspek warna 4,33 dan aspek aroma 4,28. Perlakuan RF3B digolongkan sangat suka untuk semua aspek dengan aspek rasa 4,16, aspek tekstur 4,29, aspek warna 4,33 dan aspek aroma 4,32. Sehingga secara keseluruhan perlakuan RF2B memiliki nilai dengan rata-rata tertinggi 4,44.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, I., & Suryatna, S. (2019). Percobaan Substitusi Tepung Ketan dengan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dalam Pembuatan Dodol. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 7(2), 103–109. <https://doi.org/10.1529/itbb.v7i2.20594>
- Maruka, S. S., & Nurfadilah. (2020). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG RUMPUT LAUT *Eucheuma cottonii* Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan (STPL) Palu Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan (STPL) Palu. *Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science*, 2(1), 67–74.
- Yasin. (2020). PENGOLAHAN RUMPUT LAUT (*EUCHEUMA COTTONI*) MENJADI DAWET RUMPUT LAUT. *SINAU: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Humaniora*, 7(1). <https://doi.org/10.37842/sinau.v7i1.22>

Ani Nurhayati, P. K., Pendidikan, J., Keluarga, K., & Teknik, F. (2020). *SUBSTITUSI RUMPUT LAUT (EUCHEUMA COTTONII) PADA PEMBUATAN NUGGET PISANG.*

Rosalita, Syam, H., & Fadhila, R. (2018). pengaruh perendaman dengan asam jeruk nipis dan air cucian beras terhadap kualitas organoleptik puding rumput laut (*Euchema cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 92–103.

Alyas dan Muhammad Rakib. (2017). STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH DALAM PENGUATAN EKONOMI KERAKYATAN (Studi Kasus pada Usaha Roti Maros d i Kabupaten Maros). *Sosiohumaniora*, 19(2).Alyas. Muhammad Rakib (2017) 'STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH DALAM PENGUATAN EKONOMI KERAKYATAN (Studi Kasus pada Usaha Roti Maros di Kabupaten Maros)', *Sosiohumaniora*, 19(2).

Sapti, M. (2019) 'Kemampuan Koneksi Matematis', *Kemampuan Koneksi Matematis (Tinjauan Terhadap Pendekatan Pembelajaran Savi)*, 53(9), pp. 1689–1699.