

ABSTRACT

Rai Restu Asih Nurcahyani. B.1710145. Nori *Snack* Artificial Formulation Made from Chaya (*Cnidocolus aconitifolius*) and Tapioca leaves along with their organoleptic and chemical properties. Supervised Siti Aminah and M. Fakhri Kurniawan.

The market opportunity for snack products is currently very high, this is indicated by the many different shapes and flavors. Snack nori is one form of the diversity of snack products and is an alternative to healthy snacks. Chaya (*C. aconitifolius*) is an opportunity for Chaya (*C. aconitifolius*) as a substitute for alternative raw materials, which are abundant and have a high crude fiber content. This study aims to utilize chaya (*C. aconitifolius*) in the manufacture of nori snacks with the addition of tapioca. The experimental design used was a completely randomized design (CRD) with two factors, namely factor A was the formulation of the ratio of chaya and tapioca (60:40, 40:60, 80:20) and factor B was the processing method (oven and frying). The results of data analysis used analysis of variance (ANOVA) with Duncan's Advanced Test with a 95% confidence interval. The selected nori snack is a comparison of chaya and tapioca (80:20) with the frying processing method with a color sensory value of 7.32 (towards greenish black), taste of (towards savory), aroma of 7.26 (towards very unpleasant). rancid), and texture of 7.65 (towards crunchy); color hedonic score 6.33, taste 6.46, 6.47, texture 6.54, overall 6.54 each towards very like. The results of the chemical test of the selected nori snack were 3.11% water content, 3.05% ash content, 19.7% protein content, 9.72% fat content, 67.53% carbohydrate content and 14.3% crude fiber.

Keywords: Snack nori, chaya, tapioca

ABSTRAK

Rai Restu Asih Nurcahyani. B.1710145. Formulasi *Snack* Nori Artifisial Berbahan daun Chaya (*Cnidocolus aconitifolius*) dan Tapioka Beserta Sifat Organoleptik dan Kimianya. Di bawah bimbingan Siti Aminah dan M. Fakhri Kurniawan.

Peluang pasar pada produk camilan saat ini sangat tinggi, hal tersebut ditandai dengan banyaknya ragam bentuk dan varian rasa yang bermacam-macam. *Snack* nori merupakan salah satu dari bentuk keragaman hasil produk camilan dan menjadi salah satu alternatif camilan yang sehat. Bahan baku nori yang sulit menjadi peluang chaya (*C. aconitifolius*) sebagai pengganti bahan utama alternatif. yang jumlahnya melimpah dan memiliki kandungan serat kasar yang tinggi Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan chaya (*C. aconitifolius*) pada pembuatan *snack* nori dengan penambahan tapioka. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor yaitu faktor A adalah formulasi perbandingan chaya dan tapioka (40:60, 60:40, 80:20) dan faktor B adalah metode pengolahan (oven dan penggorengan). Hasil analisis data menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dengan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. *Snack* nori terpilih yaitu perbandingan chaya dan tapioka (80:20) dengan metode pengolahan penggorengan dengan nilai sensori warna sebesar 7,32 (ke arah hitam kehijauan), rasa sebesar (ke arah gurih), aroma sebesar 7,26 (ke arah sangat tidak tengik), dan tekstur sebesar 7,65 (ke arah renyah); skor hedonik warna 6,33, rasa 6,46, aroma 6,47, tekstur 6,54, keseluruhan 6,54 masing-masing kearah sangat suka. Hasil uji kimia *snack* nori terpilih yaitu kadar air 3,11%, kadar abu 3,05%, kadar protein 19,7%, kadar lemak 9,72%, kadar karbohidrat 67,53% dan serat kasar 14,3%.

Kata kunci : *Snack* nori, chaya, tapioka

Judul Skripsi : Formulasi *Snack* Nori Artifisial Daun Chaya (*Cnidocolus aconitifolius*) dan Tapioka Beserta Sifat Organoleptik dan Kimianya
Nama : Rai Restu Asih Nurcahyani
NIM : B.1710145
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Teknik dan Ilmu Pangan Halal

Disetujui oeh,



Siti Aminah, S.Pt., M.Si
Pembimbing Utama



M. Fakh Kurniawan, S.Si., M.Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



H. Amar Ma'ruf, Ir., MS.i
NPP. 213 870 080

Tanggal lulus : 29 November 2021