

Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Pada Proses Pembuatan Nori dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*

Amelia Israharni

ABSTRAK

Eucheuma cottonii adalah jenis rumput laut merah (*Rhodophyceae*) yang banyak di jumpai di wilayah Indonesia. *Eucheuma cottonii* memiliki thalus dengan permukaan licin, waktu hidup berwarna hijau hingga kuning kemerahan dan jika kering akan berwarna kuning kecoklatan. Sebagai salah satu alternatif pemanfaatannya, *Eucheuma cottonii* dapat diolah menjadi berbagai produk diantaranya adalah nori. Nori adalah lembaran rumput laut yang dikeringkan atau dipanggang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui waktu dan suhu yang tepat dalam pembuatan nori dari rumput laut *Eucheuma cottonii*. Penelitian dibagi menjadi dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian utama dilakukan dengan dua perlakuan yaitu suhu pengeringan (A) dan waktu pengeringan (B). Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji deskripsi, uji fisik, penentuan rendemen dan analisis kadar air. Masing – masing perlakuan memiliki tiga taraf, suhu pengeringan (A) terdiri dari a_1 (55°C), a_2 (60°C), dan a_3 (65 °C) dan waktu pengeringan (B), b_1 (18 jam), b_2 (24 jam), dan b_3 (30 jam). Hasil rata- rata pada pengukuran panjang, lebar dan ketebalan adalah 27,913 cm, 19,334 cm, dan 0,0160 cm. Perhitungan rendemen rata- rata adalah 11,66% dan hasil analisis kadar air rata - rata sebesar 12,18%. Berdasarkan pengamatan dan analisis hasil tersebut nori yang terbaik adalah nori dengan perlakuan a_2b_3 . Pengamatan uji deskripsi perlakuan a_2b_3 menunjukkan hasil warna nori kuning kecoklatan, mudah dilepaskan dari kain dan tidak rapuh. Pengukuran uji fisik perlakuan a_2b_3 mendapatkan hasil pengukuran panjang yaitu 27,839 cm, lebar yaitu 19,346 cm dan ketebalan yaitu 0,0157 cm. Uji kadar air perlakuan a_2b_3 sebesar 12,34% dan hasil uji rendemen sebesar 11,38%.

Kata kunci: Eucheuma cottonii, rumput laut, suhu pengeringan, waktu pengeringan, nori