POTENSI RUMPUT LAUT UIVA SP DARI PANTAI GUNUNGKIDUL SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL DAN APLIKASINYA PADA HEALTHY COOKIES

Oleh: Arum Widyastuti Perdani, Nani Ratnaningsih, Ichda Chayati, Nurullia Nur Utami

ABSTRAK

Ulva sp, rumput laut yang banyak ditemukan di Pantai Gunungkidul berpotensi sebagai sumber pangan fungsional yang mengandung antioksidan, protein, dan serat pangan yang tinggi. *Ulva sp* dikembangkan menjadi *healthy cookies* dalam bentuk biskuit, yang merupakan salah satu makanan populer di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui evaluasi fisikokimia dan sensorik biskuit yang diperkaya Ulva sp.

Penelitian ini mengevaluasi nilai gizi, aktivitas antioksidan, serat makanan, tekstur, warna, penampilan, dan sensoris pada biskuit yang diperkaya *Ulva sp. Ulva sp.* dikumpulkan dari Pantai Gunungkidul dan diolah menggunakan kapur 5% untuk menghilangkan bau amis, kemudian dikeringkan untuk menghasilkan bubuk *Ulva sp.* Bubuk *Ulva sp.* digunakan untuk pengayaan biskuit dengan substitusi bubuk 0% (STD); 3% bubuk (BC3); 5% bubuk (BC5); 7% bubuk (BC7).

Biskuit yang diperkaya dengan *Ulva sp* meningkatkan kadar protein, lemak, dan abu, sedangkan kadar karbohidrat menurun (p<0,05). Semakin banyak Ulva sp tersubstitusi dalam biskuit, semakin tinggi aktivitas antioksidan dan serat pangan yang diukur (p<0,05). Kerenyahan BC5 (139,95±28,84 Nmm) tinggi, dan tidak berbeda nyata dengan STD (393,05±34,11 Nmm), sedangkan tingkat krispi dan kekerasan biskuit yang diperkaya lebih rendah dari STD. Nilai kecerahan (L*), kemerahan (a*), dan kekuningan (b*) dari biskuit yang diperkaya lebih rendah dari STD karena bubuk *Ulva sp* memberikan kontribusi untuk memberikan warna gelap-kehijauan. Evaluasi sensoris menunjukkan bahwa BC5 telah diterima secara kenampakan, aroma, rasa, aroma, tekstur, aftertaste, dan overall (tidak ada perbedaan dengan STD). Dengan demikian, biskuit yang diperkaya *Ulva sp* dipastikan dapat meningkatkan nutrisi dan fisikokimia, serta memiliki daya terima evaluasi sensoris.

Kata Kunci: Biskuit, Ulva sp, Fiskokimia, Antioksidan, Serat Pangan, Uji Sensoris